

Der praktische

Garten ratgeber

12 | 2019

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 

Pflanzen im Brauchtum des Jahres
Seite 376

Räuchern – mal anders
Seite 380

Neue Beratungsunterlagen
Seite 386

| | | Aussaattie für ... | | | | Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|---|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|---------|------------|---------|------------|-----------------------|------------|-----------|----------|--------|-----------------|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|-------|-------|-------|
| | | BLATT-PFLANZEN | FRUCHT-PFLANZEN | BLÜTEN-PFLANZEN | WURZEL-PFLANZEN | DÜNGEN | UNKRAUT | SCHÄDLINGS | GIESSEN | PFLANZSETZ | Gärtnern mit dem Mond | PFLANZSETZ | SCHNEIDEN | VEREDLEN | ERNTEN | WURZEL-PFLANZEN | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | Dezember | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01 So | | | | | | | | | | | | | | | | | | 01 So | | | | | | | | | | |
| 02 Mo | | + | + | + | | | | | | | bis 3.12. / 2 Uhr | | | | | | | 02 Mo | | | | | | | | | | |
| 03 Di | | | | | | | | | | | | | | | | | | 03 Di | | | | | | | | | | |
| 04 Mi | | + | + | ++ | | | | | //// | | | | | | | | | 04 Mi | | | | | | | | | | |
| 05 Do | ☾ | //// | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | AG | 05 Do | |
| 06 Fr | | | | | | | | | | | | | | | | | | 06 Fr | | | | | | | | | | |
| 07 Sa | | ++ | + | + | | | | | ++ | | bis 8.12. / 8 Uhr | | | | | | | 07 Sa | | | | | | | | | | |
| 08 So | | | | | | | | | | | | | | | | | | 08 So | | | | | | | | | | |
| 09 Mo | | + | ++ | + | | | | | | | | | | | | | | 09 Mo | | | | | | | | | | |
| 10 Di | | | | | | | | | | | bis 10.12. / 6 Uhr | | | | | | | 10 Di | | | | | | | | | | |
| 11 Mi | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | 11 Mi | | | | | | | | | | |
| 12 Do | ☉ | //// | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 Do | | |
| 13 Fr | | //// | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 Fr | |
| 14 Sa | | | | | + | + | + | + | //// | | | | | | | + | | 14 Sa | | | | | | | | | | |
| 15 So | | | | | + | + | + | + | ++ | | bis 15.12. / 1 Uhr | | | | | + | | 15 So | | | | | | | | | | |
| 16 Mo | | | | | | | | | | | | | | | | + | | 16 Mo | | | | | | | | | | |
| 17 Di | | | | | + | + | + | + | | | bis 16.12. / 13 Uhr | | | | | + | | 17 Di | | | | | | | | | | |
| 18 Mi | ☾ | //// | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | PG | 18 Mi | |
| 19 Do | | | | | | | | | | | | | | | | | | 19 Do | | | | | | | | | | |
| 20 Fr | | | | | ++ | ++ | ++ | ++ | | | bis 19.12. / 1 Uhr | | | | | | | 20 Fr | | | | | | | | | | |
| 21 Sa | | | | | | | | | | | | | | | | ++ | | 21 Sa | | | | | | | | | | |
| 22 So | | | | | + | + | + | + | //// | | bis 22.12. / 7 Uhr | | | | | | | 22 So | | | | | | | | | | |
| 23 Mo | | | | | | | | | | | | | | | | + | | 23 Mo | | | | | | | | | | |
| 24 Di | | | | | + | + | + | + | ++ | | bis 23.12. / 14 Uhr | | | | | + | | 24 Di | | | | | | | | | | |
| 25 Mi | | | | | | | | | | | | | | | | + | | 25 Mi | | | | | | | | | | |
| 26 Do | ● | //// | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 26 Do |
| 27 Fr | | + | ++ | + | | | | | | | | | | | | | | 27 Fr | | | | | | | | | | |
| 28 Sa | | | | | | | | | | | bis 28.12. / 4 Uhr | | | | | | | 28 Sa | | | | | | | | | | |
| 29 So | | + | + | + | | | | | | | | | | | | | | 29 So | | | | | | | | | | |
| 30 Mo | | | | | | | | | | | bis 30.12. / 10 Uhr | | | | | | | 30 Mo | | | | | | | | | | |
| 31 Di | ☾ | + | + | ++ | | | | | //// | | | | | | | | | 31 Di | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | bis 1.1. / 12 Uhr | | | | | | | | | | | | | | | | | |

+ 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. **Wurzepflanzen:** Gelbe Rüben, Rettiche, Radieschen, Knoblauch, Schwarzwurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Rote Bete, Steckrüben, Meerrettich und Kartoffeln.

Besonderheiten im Dezember

Bei zunehmendem Mond (bis einschließlich 12.12. und ab 27.12.):

- Aussaat von Frostkeimern, sofern der Boden nicht gefroren ist.
- Allerletzter Termin, um Blumenzwiebeln bei nicht gefrorenem Boden auszubringen.
- Beginn mit dem Treiben von Chicorée.

Bei abnehmendem Mond (ab 13.12. bis einschließlich 26.12.):

- Unkraut jäten, Boden lockern, sofern der Boden nicht gefroren ist. Generell sollte auch im November oder Dezember bei abnehmendem Mond der Boden umgegraben werden, wenn erforderlich. Das Umgraben ist auf jeden Fall zu empfehlen bei schweren Böden und bei Schollenbildung, wegen der Frostgare.
- Schädlingsbekämpfung durchführen, z. B. die Eigelege der Schnecken einsammeln und vernichten. Dadurch ist eine Vermehrung für das nächste Jahr schon stark reduziert.
- In der ersten Monathälfte sind die Leimringe an den Pfählen und Obstbäumen zu kontrollieren. Sie müssen dann abgenommen werden, um die dagebliebenen Vögel durch den Verzehr dieser Insekten nicht zu gefährden. Bei geschlossener Schneedecke sollten die Leimringe sofort abgenommen werden.
- Auf Wühlmausbefall ist immer zu achten. Ein besonders guter Termin, um die Tiere zu fangen, ist vor der Einwinterung. Eine frische Gelbe Rübe ist ein sicherer Köder in der Wühlmausfalle.

Bei aufsteigendem Mond (bis einschließlich 13.12. und ab 27.12.):

- Schnitt der Weihnachtsbäume und Adventszweige (s. u.).

Bei absteigendem Mond (ab 14.12. bis einschließlich 26.12.):

- Obstgehölze u. a. können bei offenem Boden noch gepflanzt werden. Pflanzzeit ist im ganzen Monat, außer am 13.12.

Gießen: Immergrüne Pflanzen sind vor Frostbeginn und an frostfreien Tagen im Winter gründlich zu wässern. Die beste Zeit dafür ist an Blatt-Tagen. Die Mindestgießmenge beträgt 15 – 20 l/m².

Mit einem Zitat von Hermann Hesse möchte ich dieses Mondkalender-Jahr beenden:

»Die Beschäftigung mit Erde und Pflanzen kann der Seele eine ähnliche Entlastung und Ruhe geben wie die Meditation.«

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender – Weihnachtsbäume

Wenn aufsteigender und zunehmender Mond zusammenfallen, ist das ein sehr günstiger Zeitpunkt für das Schneiden von Christbäumen und Zweigen für die Weihnachtsgestecke, da dann die Vitalität der Pflanzen besonders gut ist. In diesem Jahr vom 1.12. – 12.12., optimal am 9.12. (3 Tage vor Vollmond). Tannen und Fichten behalten dann besonders lange ihre Nadeln, wenn sie bis Weihnachten kühl gelagert und mit den frischen Schnittstellen ins Wasser gestellt werden.



*Es gibt keine größere Kraft als die Liebe.
Sie überwindet den Hass, wie das Licht die Finsternis.*

Martin Luther King

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe ehrenamtliche Gartenfreunde,

der Vorstand und die gesamte Verbandsleitung des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V. bedanken sich recht herzlich für Ihr engagiertes Wirken für unseren Verband.

Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ein glückliches und gesundes Jahr 2020.

Wolfram Vaitl
Präsident des Landesverbandes

Ulrich Pfanner
Vizepräsident des Landesverbandes
Vorsitzender des BV Schwaben

Michael Luckas
Vorsitzender des BV Oberbayern

Michael Weidner
Vorsitzender des BV Niederbayern

Willibald Gailler
Vorsitzender des BV Oberpfalz

Gudrun Brendel-Fischer, MdL
Vorsitzende des BV Oberfranken

Gerhard Durst
Vorsitzender des BV Mittelfranken

Dr. Otto Hünnerkopf
Vorsitzender des BV Unterfranken

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Dezember

- 362 Gärtnern mit dem Mond
- 364 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Prachtvolle Winterbilder, Pflanzen mit besonderer Farbgebung, Winterfarbe durch buntlaubige Gehölze
- 366 Gemüsegarten
Weihnachtsgeschenke für Gemüsegärtner, Frische Kräuter im Winter, Pak Choi, Wurm im Salat
- 368 Obstgarten
Rückblick auf das Obstjahr – Sonnenbrand, Zwillinge-Früchte, Spätfröste, Apfelwickler, Schorf

Pflanzenporträts

- 370 Wildobst: Edel-Ebereschen
- 370 Bienenpflanze: Mönchspfeffer

Garten/Landschaft/Natur

- 371 Landesgartenschau Ingolstadt
Beitrag der oberbayerischen Gartenbauvereine. Ermäßigte Eintrittskarten
- 372 Trauermücken erkennen und loswerden
Lebensweise, Fernhalten oder loswerden, Biologische Bekämpfung
- 374 Körner fürs Müsli
Glutenfreie Alternativen, Amaranth, Quinoa, Kichererbsen, Leinsamen, Ölkürbis, Puffmais, Sonnenblumen
- 376 Pflanzen im Brauchtum des Jahres
Licht im Dunkeln, Ostern, Frühling
- 378 Rosmarin, der Muntermacher
Alte Kulturpflanze, Winterhärte, Gewürz, Hausmittel, Rezepte
- 380 Räuchern – mal anders
Aromen für jede Jahreszeit und jede Nase, Rezepte
- 383 Amarylilis: Blühwunder zur Advents- und Weihnachtszeit
- 384 Wettbewerb
»Gütesiegel Heimatdorf-2019« Teilnehmer und Sieger, Zukunft dieses Wettbewerbes

Landesverband aktuell

- 385 Sprachrohr des Landesverbandes
Gartenpfleger-Aufbaukurse 2020, Beratungsunterlagen, Informationsdienst 101, Beitragsabführung und Mitgliedermeldung, Ehrenamtstag
- 381 Aus dem Garten in die Küche
Weihnachtsbäckerei
- 388 Bezugsquellen
- 389 Impressum
- 390 Jahresstichwortverzeichnis 2019
- 391 Mit Flori die Natur erleben
Aus der Apfelblüte in den Lebkuchen

Titelmotiv: © Rolf Blesch



Bei entsprechender Witterung entstehen mit Gräsern wie hier Chinaschilf, Pampasgras und Federborstengras prachtvolle Winterbilder.

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Mittlerweile hat der Frost den Außenbereich fest im Griff, und so ruht alles im Garten der Adventszeit. Uns freut das normalerweise nicht so sehr, denn es ist kalt, und Schäden an den Pflanzen liegen dadurch im Bereich des Möglichen. Aber Frost hat auch schöne Seiten: Kälte, Niederschläge und Luftfeuchtigkeit können prachtvolle Winterbilder zaubern!

Im Frost

»Komm, setz Dich ans Fenster, Du lieblicher Stern ...« heißt es in einem bekannten Winterlied. Erfreulicherweise setzen sich die lieblichen Sterne nicht nur dahin, sondern Frost und Schnee können – besonders bei höherer Luftfeuchte – sämtlichen Strukturen im Freien eine ganz neue Optik verleihen, durch die Details, die man im Normalzustand gar nicht beachten würde, in zauberhafte kleine Wunderwerke verwandelt werden.

Gräser

Besonders schöne Bilder ergeben sich durch die Kombination von Gräsern und Frost. Wie gut also, wenn man im November bei den letzten Gartenarbeiten noch nicht alles zurückgeschnitten hat! Denn von Raureif überzogene Gräser, sowohl Laubbüsche als auch trockene Blütenstände, wirken äußerst attraktiv.

Bei entsprechenden klimatischen Gegebenheiten, d. h. nicht zu viel Schnee und auch keine sehr großen Niederschlagsmengen – beispielsweise in Form von Schneeregen, der alles schnell matschig und unschön aussehen lässt –, eignen sich z. B. Chinaschilf (*Miscanthus sinensis*), Federborstengras (*Pennisetum compressum*, *P. orientale*), Pampasgras (*Cortaderia selloana*) oder Reitgras (*Calamagrostis x acutiflora*) ausgezeichnet, um von Eiskristallen überzogene Winterszenarien zu erschaffen. Aber auch wintergrüne Gräser wie Waldmarbel (*Luzula sylvatica*), Riesen-Segge (*Carex pendula*) oder Moor-Kopfgas (*Sesleria caerulea*) können, vom Frost bemalt, sehr dekorativ wirken.

Gehölze

Man denkt häufig, nur immergrüne Gehölze hätten im Winter etwas zu bieten. Aber dies kann durchaus auch bei sommergrünen der Fall sein. Gerade bei unbelaubten, nackten Bäumen und Sträuchern treten die grafischen Linien des Zweiggerüsts in Frost und Schnee oft besonders deutlich und schön zutage, und man erkennt plötzlich hübsche Details, die vor einem dunk-

len Hintergrund oder ohne die Betonung durch glitzernde Kristalle kaum zu sehen gewesen wären.

Das funktioniert natürlich bei allen sommergrünen Gehölzen, am besten aber bei solchen, die ein dichtes und relativ feines Zweigsystem haben, wie zum Beispiel diverse Felsenmispeln (*Cotoneaster*), Zierquitte (*Chaenomeles*), Zaubernuss (*Hamelis*), Japanischer Fächer-Ahorn (*Acer palmatum*) oder Scheinhasel (*Corylopsis*).

Immer- oder wintergrüne Laub- und Nadelgehölze wirken am besten im Frost, denn Schnee, insbesondere in größeren Mengen, bleibt auf ihnen häufig sehr gut liegen und lässt Laub oder Nadeln zu großen Teilen optisch verschwinden. Im Frost dagegen, von silbrigen Zeichnungen, Schichten oder Rändern geschmückt, sehen besonders große Blätter wie die von Kirschlorbeer (*Prunus laurocerasus*) oder Runzelblättrigem Schneeball (*Viburnum rhytidophyllum*) fantastisch aus.



Bei genauer Betrachtung von Halmen, Blättern und Fruchtständen entdeckt man wunderschöne Details.

Interessante Strukturen durch Formschnittgehölze

Bei Frost und Schnee wirken auch Formgehölze häufig völlig anders als während der Vegetationsperiode. Dazu gehören nicht nur in geometrische Formen geschnittene Einzelgehölze von Buchs, Eibe, Hainbuche & Co., sondern natürlich auch alle Schnitthecken.

Ein besonderes Augenmerk liegt hier auf den eher niedrigen Hecken, z. B. Einfas-

sungen für Beete, oder halbhohen Beetabgrenzungen. Wenn die krautigen Pflanzen in der kalten Jahreszeit zurückgeschnitten und idealerweise unter einer geschlossenen Schneedecke verschwunden sind, tritt die Linienführung und geometrische Struktur der Hecken besonders schön zutage. Aber auch Formen wie Kugeln oder Würfel haben im Winter etwas zu bieten: Von einer Schneehaube gekrönt, können sie auf witzige Weise zu einem spannenden Gartenbild beitragen.

Pflanzen mit besonderer Farbgebung – Teil 3: Silber

Um diese ganz besondere Farbe zu erzeugen, verfügen die Pflanzen über verschiedene Techniken: Die betreffenden Pflanzen sind entweder behaart, bereift oder haben Lufteinschlüsse unter der Epidermis.

Behaarung oder Bereifung kommen in der Regel bei sehr gut sonnenverträglichen Pflanzen vor und stellen einen Lichtschutz dar. Graue, grüngraue oder blaugraue Bereifung reflektiert Licht (und der »silbrige« Eindruck entsteht durch die Brechung der Strahlen), bei weißlich-grauen Haaren entsteht der Schutz durch eine Mischung aus bedeckter Oberfläche und Reflexion.

Lufteneinschlüsse unter der Epidermis dagegen kommen häufig bei gut schattenverträglichen Pflanzen vor, z. B. beim Lungenkraut (*Pulmonaria*) oder Kaukasusvergissmeinnicht (*Brunnera macrophylla*). Die eingeschlossene Luft trennt die Blattoberfläche vom darunter liegenden Chlorophyll. Durch die Brechung des Lichtes auf der an sich farblosen Stelle entsteht der weißlich-silbrige Eindruck.

Stauden

Einer der schönsten »Silberblüher« ist die Elfenbeindistel (*Eryngium giganteum*). Bei dieser prachtvollen zweijährigen Distel sind die eigentlichen kolbenförmigen Blüten von auffallenden silberfarbenen Hochblättern umgeben. Die englische Gärtnerin Ellen Willmott liebte es, bei Besuchen in fremden Gärten heimlich Samen dieser Pflanze zu verstreuen. Daher wird die



Ganz oben: Bei Schattenpflanzen wie Lungenkraut (*Pulmonaria* 'Opal') entsteht die silberne Zeichnung durch Luft einschüsse unter der Epidermis.

Darunter: Die fein geaderten, silbernen Hochblätter der Elfenbeindistel machen die Blütenstände ungewöhnlich und attraktiv.

Elfenbeindistel in England auch als »Miss Willmott's Ghost« bezeichnet.

Silbern im Sonnenlicht glänzen auch die Blütenstände vieler Chinaschilf-Sorten (*Miscanthus sinensis*), z. B. 'Silberfeder'. Bei vielen anderen Gräsern, z. B. der Rutenhirse 'Northwind' (*Panicum virgatum*), entsteht der silberne Eindruck durch die Bereifung von Blättern und Stängeln.

Beim Woll-Ziest (*Stachys lanata*) dagegen ergibt sich das Silber durch die filzige Behaarung der Blätter, während bei vielen Lungenkräutern (*Pulmonaria*) und unserem heimischen Aronstab (*Arum italicum*, die blattschöne Sorte 'Pictum') die auffallende silberne Zeichnung durch Luft einschüsse entsteht.

Gehölze

Häufig zeigen sich Nadelgehölze in Silbergrau: Bei etlichen Gattungen, z. B. Wacholder (*Juniperus*), Kiefer (*Pinus*) oder Scheinzypresse (*Chamaecyparis*), gibt es Arten und Sorten mit silbernen Nadeln oder Schuppen, wobei die Farbe stets durch Bereifung entsteht. Aber es gibt auch Laubgehölze in Silber, wie z. B. die Schmalblättrige Ölweide (*Elaeagnus angustifolia*), bei der die Farbe sowohl durch Bereifung (Blattoberseite) als auch durch Beschuppung (Blattunterseite) entsteht.



Panicum virgatum 'Northwind' erscheint durch seine Bereifung silberblau.

Winterfarbe durch buntlaubige Gehölze

Farbe im winterlichen Garten entsteht hauptsächlich durch immer- oder wintergrüne Gehölze. Diese müssen, entgegen ihrer Bezeichnung, nicht durch die Bank reingrün sein. Insbesondere bei immergrünen Laubgehölzen gibt es zahlreiche weiß- oder gelbbunte oder sogar reingelbe Sorten, die in der kalten Jahreszeit zusätzlich als Farbgeber fungieren können.

Bei der Verwendung im Garten ist einiges zu beachten. Immergrüne Laubhölzer sind grundsätzlich frostempfindlicher als sommergrüne. Bei buntlaubigen Immergrünen ist diese Frostepfindlichkeit im Vergleich zu den grünlaubigen Arten oder Sorten noch stärker ausgeprägt. Ein weiterer großer Gefahrenpunkt ist mögliche Frosttrocknis im Winter. Bei der Standortwahl sollte man deshalb besondere Sorgfalt walten lassen:

- Für immergrüne Laubhölzer grundsätzlich halbschattige oder schattige Standorte wählen.
- Geschützte Lagen, z. B. in Hausnähe, vor Mauern usw. sind vorteilhaft.
- Windexponierte, zugige Standorte sowie besonnte Ostlagen meiden!

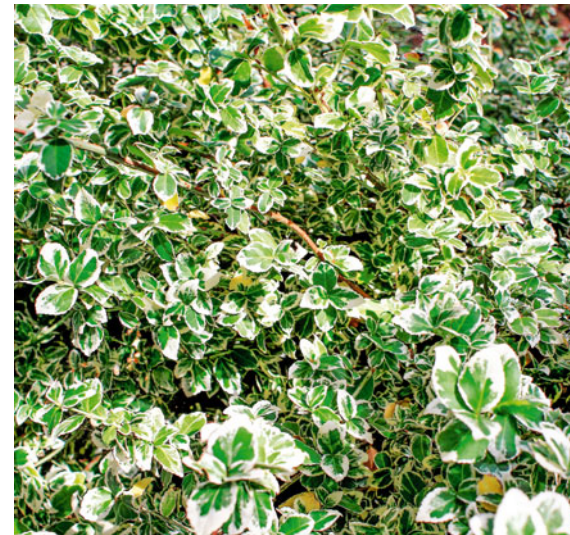


Mit gelb gefleckten Blättern bringt die Buchs-Sorte 'Latifolia Maculata' Farbe ins Einheitsgrün.

Wenn man diese besonderen Ansprüche beachtet, ist es eigentlich recht einfach, auch im winterlichen Garten farbige Akzente zu setzen. So könnte man z. B. bei Pflanzung eines Buchsbaumes statt des Einheitsgrüns auch einmal zu einer farbenfroheren Sorte wie 'Latifolia Maculata' mit gelbgesprenkelten Blättern greifen.

Empfehlenswert durch ihre Robustheit sind buntblättrige Sorten der Kriechspindel (*Euonymus fortunei*) wie 'Emerald Gaiety' (weißbunt) oder 'Emerald'n Gold' (gelbbunt). Für warme, geschützte Lagen empfehlen sich z. B. Gold-Liguster (*Ligustrum ovalifolium* 'Aureum'), buntlaubige Sorten der Stechpalme (z. B. *Ilex x altaclarenensis* 'Golden King'), oder – bei klimatisch sehr begünstigten Lagen – die Japanische Aukube (*Aucuba japonica*) in gelbbunten Sorten wie 'Variegata' oder 'Gold Dust'.

Helga Gropper



Buntlaubige Kriechspindeln wie 'Emerald Gaiety' können flächig gepflanzt kraftvoll farbig wirken. Im Gegensatz zu anderen bunten Laubgehölzen sind sie recht robust und eignen sich sowohl für Sonne als auch für Halbschatten.

Monatstipps

- Am 4.12. Barbarazweige schneiden. Gut geeignet sind z. B. Zier-Kirschen, Forsythie oder Felsenbirne.
- Winterschutzmaßnahmen an Kübelpflanzen, aber auch im Garten regelmäßig überprüfen. Pflanzen im Winterquartier regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrollieren.
- Solange der Boden offen ist, können immer noch Blumenzwiebeln gesetzt werden!
- Immergrüne Laubgehölze bei Dauerfrost hinsichtlich ihrer Wasserversorgung kontrollieren. Eingerollte Blätter, z. B. bei Rhododendron, sind ein Alarmzeichen! Als Gegenmaßnahme entweder schattieren und/oder, bei Temperaturen um den Gefrierpunkt, eventuell vorsichtig mit lauwarmem Wasser gießen.



Ein breit ausladender Korb präsentiert die ganze Erntefülle besser. Heute gibt es Kürbissuppe, Chinakohlsalat mit etwas Tomate und Paprika, Pak Choi-Gemüse aus der Pfanne.

Aktuelles im: **Gemüsegarten**

»Bis Weihnacht gibt es Speck und Brot, danach kommt Kält' und Not.« Solch düstere Aussichten hat heute bei uns kaum einer mehr. Auch nach dem Ansturm auf die Supermärkte in der hektischen Vorweihnachtszeit wird es noch Nahrung geben. Und wer die herbstliche Erntefülle mit Kartoffeln, Roten und Gelben Rüben gut eingelagert hat, der darf noch sehr oft Gutes oder allzu Gutes genießen – ergänzt durch vitaminreiche, frische Grün-Ernten aus dem Garten: Lauch, Feldsalat oder Pak Choi erinnern an einen warmen Sommer.

Weihnachtsgeschenke für Gemüsegärtner

Ja, alle Jahre kommt Weihnachten überraschend und immer viel zu schnell. Was schenke ich wem? Einige Ideen, wie z. B. ein Gartenmesser, Pflanzschaufel, Distelstecher, Gartenschere, oder auch ein gutes Küchenmesser oder ein schönes Schneidebrett, habe ich an dieser Stelle schon in früheren Beiträgen vorgestellt.

Neue Vorschläge:

Wie wäre es mit einem oder auch mehreren **Nistkästen**? Meisen und Rotschwanz räumen auf mit Raupen und anderen »Gemüsefreunden«. Mehrfach wurden Meisen sogar schon bei der Jagd nach dem Buchsbaumzünsler in den Einfassungen um unsere Gemüsebeete angetroffen.

Die kleineren Blaumeisen brauchen Kästen mit etwas engerem Flugloch (ca. 26 mm). In Kästen für Kohlmeisen (Fluglochdurchmesser 32 mm) können sie sich meistens nicht festsetzen, weil sie von diesen größeren Vögeln verdrängt werden. Die Halbhöhle für Rotschwänzchen sollte nie frei hängend, sondern im 90-Grad-



Wer in meinem Wohnort einen Vogelkasten geschenkt bekommen hat, musste sich verpflichten, ihn für durstige Passanten stets gut gefüllt zu halten. Wäre doch auch eine Geschenkidee! Der Vogelkasten war im Vorjahr von Hornissen bewohnt. Heuer waren wieder Vögel drin.

Winkel vor einer Fassade gehängt werden – natürlich hoch genug, um sicher zu sein vor Katzen und anderen Raubtieren.

Praktisch ist auch ein breit ausladender **Erntekorb**. Ein Streifzug mit ihm durch den Garten endet dann in der Küche: Kräuter, Salate und Wurzelzeug – natürlich im Garten gut vorgewaschen (siehe meine Anregung zum Waschplatz im Gemüsegarten) – liegen dann in schöner Auswahl nebeneinander. So kann die Arbeit in der Küche »fließend« weiter gehen: Erst Kräuter einstellen, dann Salate waschen; und im letzten Salatwaschwasser werden dann die Rettiche und Gelben Rüben vollends sauber.

Günstig ist auch eine große **Schüssel** aus Kunststoff oder Edelstahl für diese Waschgänge in der Küche – so gelangt kein Erdmaterial in den Abfluss, und das Wasch-

Was sonst noch zu tun ist

- Gemüse, das noch im Garten steht, mit Vlies bedecken oder vor dauerhaft tiefen Temperaturen einlagern. Das gilt für Gelbe Rüben, Wurzelpetersilie, Sellerie, Chinakohl.
- Kleine Exemplare von diesen Gemüsearten schnell aufbrauchen; mittelgroße halten sich länger frisch.
- In milden Perioden wenn nötig Unkraut jäten.
- Vor dauerhaftem Frost leere Beete oder auch Beete mit Gründüngungen auf schwereren Böden umgraben.
- Schnittlauchballen ins Haus holen und antreiben. Bis zum Austrieb dauert es dann etwa 14 Tage.
- Lagergemüse regelmäßig durchsehen, möglichst bald aufbrauchen.
- Flach in Kisten lagernde Tomaten aufbrauchen: zuerst die beschädigten, dann die roten. Die grünen taugen noch für ein Chutney.



wasser kann wieder im Garten landen. Hochwertige, große Schüsseln aus Kunststoff gibt es auch mit dicht schließendem Deckel. Sie sind gleichzeitig zum Servieren für Gäste geeignet, oder zum Mitnehmen von Speisen auf Vereinsfeste. Ich verwende sie in der kühlen, aber noch frostfreien Übergangszeit auch zum kurzzeitigen Aufbewahren von Salaten und anderen Gemüsen im Freien, auf dem Fensterbrett (natürlich im Schatten). Das spart Platz im Kühlschrank.

Sehr praktisch ist auch ein **Täschchen oder Holster für Gartenschere und Messer**. Gerade die Gartenschere durchlöchert ansonsten so manche Hosentasche. Ohne Scherenholster lege ich die Schere immer wieder irgendwo ab, um sie dann wieder suchen zu müssen. Mit der Tasche ist sie zukünftig immer griffbereit – hoffe ich.

Frische Kräuter im Winter – neue LED-Technik machts möglich

Dezembertage sind nur 1/3 so lang wie Sommertage. Die Sonne steht mittags nur 15 Grad über dem Horizont, im Hochsommer etwa 60 Grad. Künstliches Licht war bisher an den Menschen angepasst. Die neue LED-Technik (light-emitting diodes =



Erntefähige Rosette von Pak Choi. Im Hintergrund sieht man, wie von unten her die Blätter gelb werden – dafür wächst die Rosette in der Mitte noch wochenlang weiter.



Pak Choi in der Küche. Zuerst werden die Rippen verarbeitet, dann die Blattflächen. Die braunen Flecken sind Ingwer- und Knoblauchwürfelchen.

Licht aussendende Dioden) kann Licht verschiedener Wellenlängen (=Lichtfarben) abgeben – und es gibt Quellen, die genau den Bedürfnissen der grünen Pflanzen entsprechen (im Rahmen der 25-Jahr-Feier der Bayerischen Gartenakademie erhielt Staatsministerin Michaela Kaniber eine LED-Lampe mit entsprechender Aufhängung überreicht). Je nach Helligkeit am Standort kann man damit Licht ergänzend zugeben. Töpfe oder ein Blumenkasten mit Kräutern stellt man einfach unter die Aufhängung der stabförmigen Lampe.

Übrigens kann es für übliche Freilandkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch besser sein, sie jetzt im Winter nicht bei trockener Luft und über 20 °C in der Küche aufzustellen. Oft wachsen sie kompakter und gesünder in temperierten Räumen bei 15 bis 18 °C. Das kann im Vorratsraum, im Treppenhaus oder im Bad sein, wenn dieses nur zeitweilig sehr warm ist.

Im Frühjahr kommen Schnittlauch und Petersilie lieber ins Freie, auch außen aufs Fensterbrett. Den Platz unter der Lampe nimmt dann ab März bis Juni zum Beispiel Basilikum ein oder auch die Anzucht von Jungpflanzen.

Pak Choi – köstlich nicht nur als Pfannengemüse

Im feuchten Herbst sind im Schaugarten Veitshöchheim unsere im August gepflanzten Pak Choi (siehe auch *Gartenratgeber* August) ganz hervorragend gelungen. Erschienen sie noch im Hochsommer ziemlich durchlöchert durch den teils starken Erdflöhbefall, haben sich diese Schädlinge mit Beginn der kühleren Nächte vollständig zurückgezogen.

Pak Choi darf im Herbst und Winter durchaus länger auf den Beeten stehen bleiben. Sinken die Nachtfröste unter -4 °C, wird mit Vlies abgedeckt, bei noch tieferen Temperaturen auch in doppelter Lage. An milden Tagen wachsen sie weiter. Im vergangenen Winter habe ich bis Mitte Februar geerntet. Bei überständigen Pflanzen vergilben die unteren Blätter, das Herz des Blattschopfes aber entwickelt sich währenddessen immer weiter. Man kann also ruhig größere Stückzahlen auf einmal pflanzen und dann über einen längeren Zeitraum ernten.

Pak Choi eignet sich für alle roh zubereiteten Rezepte mit Chinakohl. Dazu schneidet man ihn einfach in schmale Querstreifen. Für Pfannen-Pak-Choi schneidet man 3–5 cm breite Streifen. Zunächst gibt man etwas fein geschnittenen Ingwer und zwei fein gewürfelte Knoblauchzehen ins heiße Öl, rührt kurz um und gibt dann zunächst die Stielstücke, nach zwei Minuten auch die Blattteile unter öfterem Umwenden in die Pfanne. Zum Schluss alles mit gut einem Esslöffel Sojasoße sparsam beträufeln.



Kleine Regenwürmer zwischen den Blatttrippen.

Wurm im Salat? Kein Grund zur Panik!

Bei anhaltend feuchter, aber noch milder Witterung oder auch nach dem Ernten unter Vlies findet man beim Putzen von Salaten, Chinakohl oder Pak Choi meist kleinere Regenwürmer, zwischen den einzelnen Blattansätzen. Auch wenn es nicht allzu appetitlich aussieht: Echte Regenwürmer im frisch geernteten Salat oder Chinakohl sind kein Problem!

Diese Tiere verlassen den Boden ohnehin immer mal wieder, und zwar meistens nachts oder bei vernässtem Boden. (Nach anhaltenden Regengüssen findet man sie auch oft auf Gehwegen, wenn sie nicht gleich in lockeren Boden zurückfinden.) An der feuchten Luft tanken sie Sauerstoff. Zwischen den Blattstielen finden sie oft auch »leckere« Nahrung, nämlich Kotreste von Schnecken oder Raupen.

Ich habe mir folgende Arbeitsgänge bei spätherbstlichen Blattgemüsen angewöhnt: Sind die unteren Blattpartien der Blattgemüse stark verschmutzt, pflücke ich gerne schon vorab einige Blattschichten von außen her ab. Die ältesten Blätter sind oft zäh und weisen zudem Fraßlöcher auf. Sie wandern gleich in den Hühnerhof oder auf den Kompost.

Hühner und Enten stören sich nicht an den Fraßstellen von Schnecken oder Raupen. Noch lieber aber sind ihnen diese Tiere selbst, die ich beim Abblättern der nächsten Blattschichten finde. Dabei lohnt sich das Ausschneiden, sofern diese Blätter zarte Partien aufweisen.

Strunkansatz oder zerfressene Blattspitzen kommen mit zum Hühnerfutter. Oft sind auch die Blatttrippen von Schnecken ausgehöhlt. Die jetzt beim Abblättern auftauchenden Regenwürmer kommen auf den Kompost oder zurück in den Garten. Die guten Blätter lege ich beiseite, wasche die inneren Blätter in sauberem Wasser und erst dann gebe ich die zuvor kurz abgespülten äußeren Blätter zum Waschen ins gleiche Spülbad – so komme ich mit sehr wenig Waschwasser aus.

Marianne Scheu-Helgert

Aktuelles im: Obstgarten

Ein sehr ereignisreiches Jahr geht zu Ende. Für den Bereich der Obstwiesen werden die seit 1. August in Kraft getretenen gesetzlichen Regelungen zum Volksbegehren »Artenvielfalt und Naturschönheit in Bayern« spürbare Veränderungen ergeben. Zahlreiche Schäden durch Wetterextreme haben uns zudem wieder einmal den enormen Einfluss der Naturgewalten und des Klimawandels auf unser Leben vor Augen geführt.

Rückblick auf das Obstjahr

Nach dem extremen Hitze- und Trockenjahr 2018, das bereits große Schäden anrichtete, konnte die Hoffnung auf Entspannung in diesem Jahr wieder nicht erfüllt werden. Auch das Jahr 2019 brachte, wenn auch mit regionalen Unterschieden, insgesamt wieder zu wenig Regen. Die fehlende Winterfeuchte und die ohnehin schon sehr ungünstigen Ausgangsbedingungen durch das Vorjahr führten stellenweise zu vorzeitigem Fruchtfall und kleineren Fruchtgrößen.

Sonnenbrand

Zeitweilige Phasen mit extrem hohen Temperaturen bis an die 40 °C, wie beispielsweise in der letzten Juniwoche hatten teilweise sehr starke Sonnenbrandschäden an Äpfeln, Birnen und Kirschen zur Folge.

Für die Entstehung solcher Schäden spielen 2 Faktoren eine Rolle: die Temperatur auf der Fruchtoberfläche und die Intensität der Sonneneinstrahlung. Je nach Einflussstärke lassen sich grundsätzlich 3 Sonnenbrand-Typen unterscheiden:

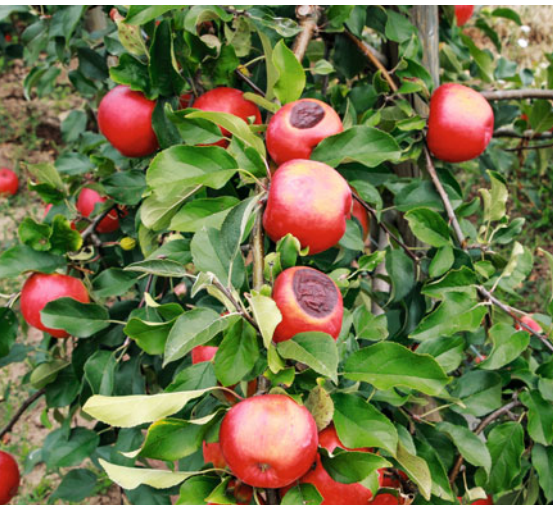
- Bei der **Sonnenbrand-Nekrose** wird das Fruchtgewebe vollständig zerstört. Die geschädigten Zellen verbräunen und fallen in sich zusammen. Sonnenbrand-Nekrosen entstehen, wenn auf der Fruchtoberfläche die Temperatur auf über 50 °C ansteigt.
- **Sonnenbrand-Verbräunungen** können bereits bei Fruchttemperaturen unter 50 °C entstehen. Untersuchungen zeigten, dass in Verbindung mit einer sehr hohen Einstrahlungsintensität, bereits bei Temperaturen über 45 °C entsprechende Schäden entstehen können. Bei dieser



Süßkirschenzwilling

Form des Sonnenbrandes wird das Gewebe allerdings nicht nekrotisch. Die Sonnenbrand-Verbräunung zeigt sich vielmehr in Form abgegrenzter brauner Flecken auf der Fruchtschale.

- Der dritte Sonnenbrand-Typ, die sog. **Photooxidation**, wird in erster Linie durch eine sehr hohe Strahlungsintensität ausgelöst und kann auch bei niedrigeren Temperaturen entstehen. Häufig wird diese Art von Schäden durch einen zu starken Sommerschnitt oder plötzlichen Wetterwechsel von längeren bedeckten und feuchten Bedingungen zu sehr sonnigen Phasen ausgelöst. Hierbei bilden sich zunächst helle Flecken auf der Fruchtschale, die nach einiger Zeit verbräunen.



Sonnenbrand-Nekrose



Sonnenbrand-Photooxidation



Sonnenbrand-Verbräunung



Sonnenbrand an Süßkirsche

Zwillings-Früchte

Sehr auffällig war in diesem Jahr die teilweise sehr hohe Anzahl an Zwillings- bzw. Doppelfrüchten bei verschiedenen Sorten von Zwetschgen und Süßkirschen. Als Ursache dieses Phänomens werden heiße und trockene Witterungsbedingungen im Vorjahr, während der Zeit der Blütenbildung, erachtet. Unter diesem Aspekt dürfte auch für das nächste Jahr wieder ein erhöhtes Auftreten solcher Doppelfrüchte zu erwarten sein.

Spätfröste

Wenn auch nicht vergleichbar mit den großflächigen Schäden im Jahr 2017, hat es doch auch in diesem Jahr in einigen Lagen Bayerns wieder starke Ausfälle durch Spätfröste gegeben. Im Zeitraum Ende April bis Anfang Mai sanken die Temperaturen nachts örtlich auf Werte bis $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Spätfrostschaden an Apfel



Spätfrostschaden an Erdbeere

Die Baumobstblüte war zu diesem Zeitpunkt bereits weitgehend vorüber. Die wenige Millimeter großen Jungfrüchte von Äpfeln, Birnen und anderen Obstarten sind jedoch empfindlicher für Minustemperaturen als die Blüten selbst. Insbesondere beim Kernobst sind solche Schäden nicht sofort zu erkennen, da die Äpfel zunächst äußerlich unversehrt scheinen. Beim Durchschneiden der Früchte sieht man jedoch im Bereich des Kerngehäuses die frostgeschädigten, verbräunten Samenanlagen.

Auf Streuobstwiesen, die gut geblüht hatten, nachfolgend aber wenig bis gar keinen Fruchtansatz aufwiesen, könnten solche Spätfröste ebenfalls ursächlich sein. Auch Erdbeeren wurden durch den Frost geschädigt. Stark betroffen sind verfrühte Erdbeerbeete, in denen auch schon Stroh eingebracht wurde. Dieses verhindert die nächtliche Wärmeabgabe des Bodens, so dass die Temperaturen tiefer liegen als bei unbedecktem Boden.

Der im Zuge des Klimawandels häufig sehr frühe Vegetationsbeginn dürfte die Problematik von Frühjahrsfrösten für den Obstbau in Zukunft zu einem zentralen Problem werden lassen.

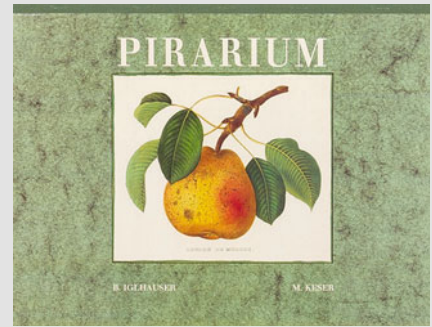
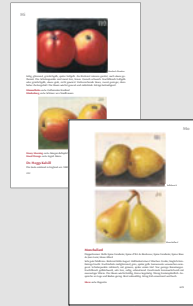
Buch-Tipps für Obstliebhaber



Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten

von Willi Votteler

Ein Buch in der Tradition alter Sortenwerke mit den Sortenbildern von Pfarrer Aigner. 704 Seiten, 1.360 Sortenbeschreibungen, 3.340 Synonyme, 75 Farbzeichnungen, 5. Auflage Bestell-Nr. 1200, € 98,00



Pirarium

herausgegeben von B. Iglhauser und M. Keser

Birnen-Kalendarium als europäische Erstausgabe. Limitierter Jubiläumsdruck aus Anlass »1200 Jahre Erzbistum Salzburg« 1998. 56 Seiten, 22 Farbtafeln, 530 Sortenillustrationen, 44 x 36 cm, Bestell-Nr. 415003, € 35,00

Erhältlich beim Obst- und Gartenbauverlag des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V. · Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München
Telefon (089) 54 43 05-14/15 · bestellung@gartenbauvereine.org · www.gartenratgeber.de/shop

Apfelwickler

Neben Hitze und Trockenheit hat in diesem Jahr auch ein starker Apfelwicklerbefall die Ernte zusätzlich reduziert. Die Schädlinge profitieren von der zunehmenden Erwärmung und beginnen häufig schon Anfang Mai mit dem Flug der ersten Falter. Bis in den Herbst hinein entstehen zwei sich überlappende Generationen, deren Raupen sich in die Früchte einbohren und den Fruchtbehang stark ausdünnen können.

Schorf



Schorfbefall an junger Apfelfrucht, Anfang Juni

Trotz des eigentlich trockenen Jahres findet man dieses Jahr auch verstärkt Schorf an den Bäumen. Kurze Regenperioden im April und Mai, kombiniert mit gleichzeitig starken Sporenausstößen sind Ursachen dieses Befalls.

Thomas Riehl



Einbohrung einer Apfelwicklerraupe

Sonstige Arbeiten

- Stärke des Winterschnitts nach dem Blütenknospenansatz ausrichten, also bei wenig Blütenknospen wenig schneiden und umgekehrt.
- Schnittmaßnahmen möglichst bei trockenem Wetter durchführen.
- Vor allem bei Jungbäumen auf Befall durch Feld- und Wühlmäuse achten.
- Neupflanzungen auf Streuobstwiesen mit Drahtosen und Wühlmauskörben schützen.
- Auf Streuobstwiesen sollten Sitzstangen für Greifvögel aufgestellt werden.
- Beim Pflegeschnitt an Streuobstbäumen, auch auf das Entfernen von Mistelbüschen achten.
- Stämme zum Frostschutz kalkan.
- Obstlager kontrollieren und faulige Früchte regelmäßig entfernen.

Wildobst: Edel-Ebereschen



Die kleinen in Dolden stehenden Früchte sind unreif zunächst orange, in der Reife dann leuchtend rot gefärbt. Die Früchte bringen es auf eine Größe von 1 bis 1,5 cm.

ALLGEMEINES: Essbare Ebereschen oder Edel-Ebereschen werden häufiger als Sorten von *Sorbus aucuparia* (Gewöhnliche Eberesche, Vogelbeere), manchmal auch als Varietät aufgeführt. Diese etwas divergierenden botanischen Begrifflichkeiten sollten aber dem Interesse an diesen Wildfrüchten nicht schaden.

Die für die häusliche Verwertung in Frage kommenden Sorten wie 'Konzentra', 'Rosina' etc. sind fast frei von Bitterstoffen. Ausgangspunkt für die Züchtungsarbeit lieferte eine bitterstoffarme Mutation der bekannten Eberesche in Nordböhmen.

STANDORT/WUCHS: Ebereschen fühlen sich auch in rauen Mittelgebirgslagen mit höheren Niederschlägen (800 – 900 mm/Jahr) wohl. Nicht geeignet sind trockene Standorte mit intensiver Sonneneinstrahlung ebenso wie salzbelastete Areale. Ein leicht saurer Boden ist ideal.

SCHNITT: Veredlungen auf Schwedischer Mehlbeere (*Sorbus intermedia*) liefern kleiner bleibende Bäume und machen so auch stärker wachsende Sorten beherrschbarer.

In den ersten Jahren den Mitteltrieb nicht zu dominant und den Baum nicht zu hoch werden lassen. Die Mitte bei Bedarf rechtzeitig auf einen der darunter liegenden Seitentriebe zurücksetzen. Bei der Ernte können seitliche Fruchtäste auf innen liegende Seitentriebe zurückgebaut werden.

Durch den regelmäßigen Schnitt wird das Fruchtholz erneuert und der Baum im Ertrag gehalten. Gelegentlich entwickeln sie sich aber auch mehrtriebzig, was einer Kultur als Obstgehölz entgegenkommt.

BLÜTEN/FRÜCHTE: Die im Mai/Juni erscheinenden Blüten und auch die Früchte der essbaren Sorten sind größer und süßer als bei der Gewöhnlichen Eberesche. Der Baum ist selbstfruchtbar und eine gute Bienenweide. Die Fruchtreife erstreckt sich je nach Lage und Sorte von September bis in den Oktober. Der Vitamin-C-Gehalt schwankt je nach Sorte zwischen 80 bis 220 mg pro 100 g Fruchtgewicht.

VERWERTUNG: Die Früchte können ähnlich wie bei *Sorbus aucuparia* verwendet werden, sind aber durch den höheren natürlichen Zuckergehalt haltvoller. Sie können zu Säften, Marmeladen, Gelees oder Kompott verarbeitet werden. Sehr geschätzt werden kandierte Früchte, Likör oder ein Ebereschen-Dessertwein.

SORTEN: 'Rosina' wächst mittelstark mit steilen Seitenästen und bildet eine pyramidale Krone. Die stark wachsende 'Konzentra' erhielt ihren Namen wegen des hohen Gehaltes an Vitamin C. 'Klosterneuburger IV' bietet sich auch als schöner Hausbaum an, wächst eher schwächer und bildet eine kegelförmige Krone. *Thomas Neder*

Bienenpflanze: Mönchspfeffer



Die Blüten des Mönchspfeffers sind sehr charakteristisch. Sie sind meist blauviolett und entfalten sich zu einem ährenartigen Blütenstand.

HERKUNFT: Der Mönchspfeffer (*Vitex agnus-castus*, Familie Lippenblütler) stammt aus dem Mittelmeerraum und Kleinasien. Der Volksmund gab ihm sehr interessante Namen, die mit der ihm zugeschriebenen Wirkungsweise zu tun haben, u. a. Liebfrauenbettstroh, Keuschlamm oder Abrahams-Strauch. Bereits im Mittelalter brachten ihn Mönche nach Europa, um in ihren Klostergärten ein Mittel »zur Abkühlung der Sinnes- oder fleischlichen Lust« zu kultivieren. Franz von Sales (1567–1622) beschreibt die Anwendung: »Wer sich auf das Kraut *Agnus castus* bettet, wird selbst keusch und schamhaft. So wird auch dein Herz von jeder Makel und böser Lust gereinigt, wenn es im Heiland ruht, dem wahrhaft reinen und makellosen Lamm.« »agnus« steht für »Lamm« und »castus« für »keusch«.

AUSSEHEN, BESCHREIBUNG: Meist wird der Strauch 1-2 m hoch, kann aber auch bis zu 4 m erreichen. Die würzigen Blätter sind fünf- bis siebenzählig, sie können beim ersten Blick mit denen der Hanfpflanze verwechselt werden.

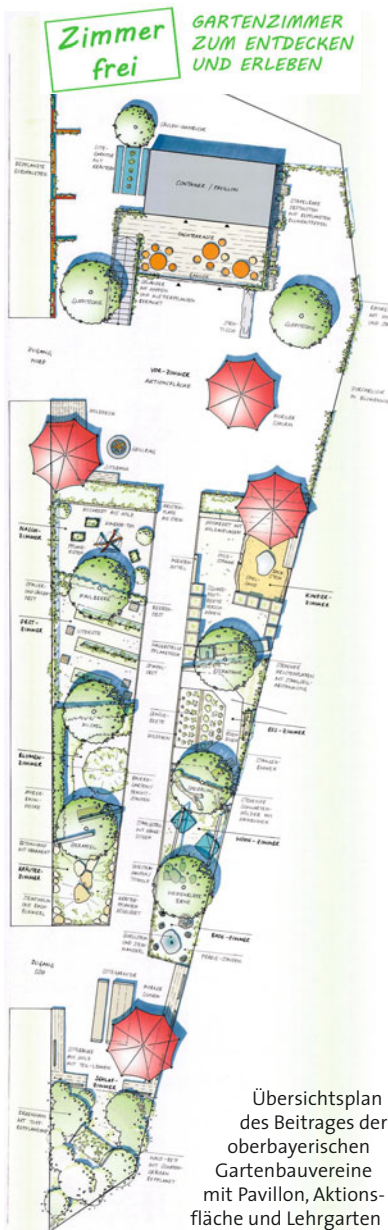
Die Blütezeit kann von Juni/Juli bis Ende Oktober dauern. Die Blüten duften angenehm süßlich. In dem ährigen Blütenstand bilden sich dunkle Steinfrüchte.

Der Mönchspfeffer bevorzugt sonnige Lagen und einen windgeschützten Standort. Der Boden sollte durchlässig und nährstoffreich sein. Er wächst gerne in Ufernähe oder auf feuchten Böden.

Der Mönchspfeffer ist eine sehr robuste Pflanze, die überwiegend in Gärten und Parkanlagen zu finden ist.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: An den Blüten tummeln sich Wildbienen, Hummeln, Honigbienen u. a. Insekten. Nachdem es im Hoch- und Spätsommer immer weniger Pollen und Nektar zu ernten gibt, bietet der Mönchspfeffer hier ein wichtiges Angebot. Die Blüten werden nahezu gantztägig aufgesucht, deshalb bewerte ich das Nektarangebot mit mindestens 3 auf einer Skala von 1–4. Ebenfalls wird der Pollen gesammelt, den ich mit einem Wert von wenigstens 2 klassifiziere. *Ulrike Windsperger*

Der Beitrag der oberbayerischen Gartenbauvereine auf der Landesgartenschau wächst und gedeiht



Übersichtsplan des Beitrages der oberbayerischen Gartenbauvereine mit Pavillon, Aktionsfläche und Lehrgarten

Nach einer intensiven Planungsphase von gut einem Jahr hat nun endlich der Ausbau des Beitrages des Bezirksverbandes Oberbayern für Gartenkultur und Landespflege begonnen. Als erster Schritt wurde der Aufbau des Pavillons Ende September in Angriff genommen, der direkt von der Gartenschau Wassertrüdingen angeliefert wurde. Der zweistöckige Container wurde zur Landesgartenschau in Würzburg vom Landesverband angeschafft. Er steht seither den jeweiligen Bezirksverbänden für ihre Beiträge auf den Gartenschauen zur Verfügung.

Lehrgarten mit Gartenzimmern

Nach der Aufstellung des Pavillons ging es an den Bau des Lehrgartens mit seinen verschiedenen Gartenzimmern, denen spezielle gärtnerische Themen zugeordnet sind. Umgrenzt werden die einzelnen Zimmer von verschiedenen Sichtschutzvarianten aus Spalier- und Heckenelementen, Holz, Naturstein und gestalteten Mauerscheiben. Der Lehrgarten ist von neun Einzelbäumen ausgewählter Baumarten überstanden. Bei der Zusammenstellung wurde auf besondere Hitze- und Trockenheitsverträglichkeit Wert gelegt. Zu den sogenannten Klimabäumen zählen beispielsweise die Mispel, der Speierling, die Gleditschie und die Ess-Kastanie.

Alles in Eigenregie

Verantwortlich für den Beitrag des Bezirksverbandes sind die Mitglieder der Verbandsleitung und des Fachbeirates.

Planung und Bauleitung erfolgen ausschließlich in Eigenregie. Das Team setzt sich zusammen aus Sabine Baues-Pommer, Thomas Jaksch, Harald Lorenz, Katrin Pilz und Heinz Huber, der zudem als Bauleiter des Bezirksverbandes vor Ort fungiert. Die Ausführung der Bauarbeiten wird von einer Garten- und Landschaftsbaufirma aus dem Raum Pfaffenhofen übernommen. Dank der guten Witterung gehen die Bauarbeiten gut voran. Ziel ist es, die Pflanzarbeiten noch in diesem Jahr abschließen zu können. Den aktuellen Verlauf



Übersicht über das neu entstehende Gartenschau Gelände im Norden von Ingolstadt zwischen Westpark (links) und der Audi GVZ-Halle (rechts oben). Der Beitrag der oberbayerischen Gartenbauvereine befindet sich im Norden (roter Punkt).

können Sie anhand von Bildern auf der neu gestalteten Website des Bezirksverbandes unter www.gartenbauvereine-oberbayern.de verfolgen.



BEZIRKSVERBAND OBERBAYERN
für Gartenkultur & Landespflege e.V.

Sabine Baues-Pommer, Katrin Pilz
Bezirksverband Oberbayern

Ermäßigte Eintrittskarten zur Gartenschau

Für die Landesgartenschau in Ingolstadt bieten wir allen Mitgliedern in den Verbänden des Freizeitgartenbaus ermäßigte Eintrittskarten an:

Tageskarte € 15,00

Zum Vergleich:

Die reguläre Tageskarte kostet € 18,50, die Gruppenkarte (ab 20 Personen) € 16,50. Mindestbestellmenge 2 Karten (zzgl. Versandkosten 3,00 €, ab 30 Stück portofrei)

Bestelladresse: Obst- und Gartenbauverlag, Herzog-Heinrich-Str. 21, 80336 München, Tel. 089/544305-14/15
 Mail bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop



Die Verantwortlichen des Bezirksverbandes auf der Baustelle: Sabine Baues-Pommer (links), Katrin Pilz (2.v.r.) und Heinz Huber (rechts) mit dem Vorarbeiter der ausführenden Firma.



Blick von der Dachterrasse des Pavillons in den stetig wachsenden Lehrgarten. (Aufnahme im Oktober 2019)

Trauermücken erkennen und loswerden

Fast jedem Gewächshaus- und Zimmerpflanzengärtner sind die etwa 4 mm großen Mücken mit den dunkel getönten Flügeln und den langen dünnen Beinen schon begegnet: Sie fliegen taumelig auf, wenn man Zimmerpflanzen, Kübelpflanzen oder Kräutertöpfe bewegt. Diese Trauermücken genannten Zweiflügler stechen zwar nicht, sind aber dennoch wenig beliebt, da ihre Larven in der Topferde leben und bei Massenaufreten Schäden an den Wurzeln anrichten.

Woher kommen Trauermücken?

Trauermücken findet man weltweit. In Europa kennt man etwa 600 Arten. Sie sind auf unterschiedliche Lebensräume spezialisiert. Trauermücken sind zwar schlechte Flieger, aber sie lassen sich auch vom Wind oder auf Treibgut sitzend über das Wasser verbreiten. In Wohnungen und Gewächshäuser schleppen wir sie jedoch meist mit Blumenerde und Ähnlichem ein. Und das sind dann oft mit dem internationalen Handel eingeschleppte Arten.

Trauermücken in der Natur

Trauermücken spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem. Die Larven sind wichtig für die Zersetzung von organischem Material in Wäldern, Mooren und anderswo. Sowohl die Larven als auch die erwachsenen Trauermücken sind wichtig als Futter für Vögel und andere Lebewesen.

Lebensweise

Wer im Gewächshaus, auf der Fensterbank oder an seinen Balkonpflanzen Trauermücken auffliegen sieht oder sie an gelben Leimtafeln feststellt, findet in der Erde oft viele, bis zu 5 mm lange, weißliche Larven mit einer schwarzen Kopfkapsel. Diese ernähren sich von Wurzeln und schädigen so Sämlinge, Stecklinge und ältere Pflanzen. Pflanzen mit befallenen Wurzeln wirken fahl und schwach und können eingehen. Die Larven übertragen nach aktuellem Kenntnisstand zwar keine Krankheiten, aber ihre Fraßstellen können als Eintrittspforten für Krankheitserreger dienen. Erwachsene Trauermücken ernähren sich von Flüssigkeiten.

Wegen ihrer bescheidenen Flugkünste und weil das Geschlechterverhältnis zugunsten der Weibchen (90 %) verschoben ist, bleiben die Tiere schon als Larven bei einander. So müssen sie nach dem Schlupf als erwachsene Mücken nicht allzu lange nach einem Paarungspartner suchen. Manche Arten bilden sogar lange Larvenprozessionen, damit niemand den Anschluss verliert.

Die Entwicklungsgeschwindigkeit ist wie bei allen Insekten von der Temperatur und den sonstigen Bedingungen abhängig. Die Lebenszeit des erwachsenen Tieres beträgt etwa 5 Tage. Nach der Paarung legen die Weibchen jeweils bis zu 200 Eier auf oder in den oberen Boden. Nur wenn es dort feucht ist, können die nach etwa 5–8 Tagen schlüpfenden Larven aktiv werden. Bei trockener Erde sterben sie ab und werden dann sehr schnell durch die Mikroorganismen zersetzt.



Trauermückeneier

Nach etwa 13 Tagen Larvenzeit verpuppen sich die Larven. Aus den Puppen schlüpfen 5 bis 6 Tage später neue erwachsene Trauermücken. Der Kreislauf beginnt von vorne.

Trauermücken loswerden

Mit den folgenden Maßnahmen kann man seine Topf- und Kübelpflanzen im Gewächshaus, im Zimmer und auf dem Balkon weitgehend von Trauermücken freihalten beziehungsweise die Zahl niedrig halten.



Die adulte Trauermücke *Bradysia paupera* ist dunkel gefärbt und nur 3–4 mm groß. Sie legt ihre Eier oftmals in Häufchen, bevorzugt in humose, feuchte Erde ab.

Trauermücken haben nur ein Paar Flügel und die typisch langen Mückenbeine. Im Gegensatz zu den verwandten Stechmücken stechen sie jedoch nicht.

Keine Trauermücken einkaufen

Beim Einkaufen von Topfpflanzen sollte man nicht bei jedem Sonderangebot zugreifen, sondern sich im Gartencenter, Baumarkt, im Blumengeschäft und anderswo neben den oberirdischen Pflanzenteilen auch die Blumenerde anschauen. Sieht die so aus, als wären die Pflanzen zu oft zu nass gestanden (Ablagerungen, Pilzbefall, unangenehmer Geruch) oder schwirren und krabbeln gar Trauermücken umher, sollte man die Pflanzen lieber stehen lassen.

Aber auch mit Pflanzerde kann man sich Trauermücken nach Hause holen. Man sollte nur intakte Säcke, die normal feucht sind (merkt man am Gewicht) vom Gartencenter oder Baumarkt mitnehmen, nicht solche, die beschädigt wochenlang im Freien lagerten. Und auch die eigene



Die glasig weißen, maximal 5 mm langen Larven sind eindeutig an der schwarzen Kopfkapsel zu erkennen.

Blumenerde sollte man geschützt lagern und angebrochene Säcke gut verschließen. Zwar kann man Blumenerde nachträglich in der Mikrowelle oder auch im Backofen sterilisieren, aber damit tötet man auch eventuell vorhandene nützliche Organismen ab.

Richtig gießen ist das A und O

Man sollte seine Pflanzen mit Bedacht gießen und nie Wasser im Übertopf oder Untersetzer über längere Zeit stehen lassen. Die Erde sollte oberflächlich immer gut abgetrocknet sein, bevor man wieder gießt. Zu viel Wasser führt zu Sauerstoffmangel im Wurzelbereich, was nur Sumpf- und Wasserpflanzen vertragen, aber Trauermücken und andere Schadorganismen, die feuchtes Milieu bevorzugen, anzieht. Bereits vorhandene Larven der Trauermücken freut es, da sie in durchnässtem Boden beweglicher und aktiver sind.

Erde mit Sand bedecken

Eines der Hausmittel empfiehlt, die Oberfläche der Topferde mit einer Sandschicht zu bedecken, um die Trauermücken zu behindern, ihre Eier direkt in das begehrte feuchte Substrat zu legen. Allerdings ist es dann schwieriger festzustellen, ob die Erde darunter noch feucht ist oder gegossen werden muss. Erfahrene Freizeithelfer merken es am Gewicht, ansonsten kann ein Feuchtfühler helfen.

Gelbtafeln

Mit beleimten Gelbtafeln zum Aufhängen – oder auch in die Erde stecken – lassen sich geflügelte Blattläuse, Weiße Fliegen, Trauermücken, Zikaden und einige andere Schädlinge anlocken und abfangen. Diese Klebefallen sind sehr hilfreich für die Befallsfeststellung, jedoch als Bekämpfungsmaßnahme bei einem starken Befall meist nicht ausreichend.



Gelbtafeln helfen bei der Früherkennung eines Befalls mit Trauermücken, Weißen Fliegen und anderen nicht geladenen Gästen.

Biologische Bekämpfung

Mit Bakterien

Bacillus thuringiensis subsp. *israelensis* wirkt selektiv gegen Stechmücken- und Kriebelmückenlarven in Gewässern (auch in Regentonnen) sowie gegen Trauermückenlarven in Substraten. Diese Bakterien gibt es als Pflanzenschutzpräparat zum Gießen zu kaufen (z. B. Neudomück oder Neudomück Pro). Die Bakterien geben ein Gift ab, das auf den Verdauungstrakt der Mückenlarven zielt.

Mit Nematoden

Nematoden der Art *Steinernema feltiae* sind winzige Fadenwürmer (unter 1 mm lang), die ihre »Beute«, die Trauermückenlarven, aktiv aufsuchen und mit einem Bakterium infizieren, wodurch diese sterben und sich zersetzen. *Steinernema*-Nematoden werden in Gel oder Tonmineral geliefert und mit dem Gießen (am besten bei trübem Wetter) ausgebracht. Werden sie bei Kübelpflanzen im kalten Gewächshaus ausgebracht, sollte man bedenken: Die Substrattemperatur muss mindestens 12 °C betragen, damit die Nematoden aktiv werden.

Mit Raubmilben

Die Raubmilben *Hypoaspis miles*, *H. aculeifer* und *Macrocheles robustulus* sind etwa 0,8 bis 1 mm groß. Sie leben in der obersten Bodenschicht und jagen dort die Larven von Trauermücken, Sumpffliegen, Thripsen, Springschwänzen und Weichhautmilben. Raubmilben können vorbeugend eingesetzt werden, da sie notfalls eine Zeitlang hungern können. Man erhält die Raubmilben in einem Torf-Vermiculite-Gemisch, das über die Topferde und im Gewächshaus eventuell auch auf den Boden unter die Tische gestreut wird.

Bekämpfung mit Neem

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit erlaubt im Haus- und Kleingarten den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf Basis von *Azadirachtin* (beispielsweise enthalten in Neem Bio-Schädlingsfrei, Bayer Garten Bio-Schädlingsfrei Neem, Spruzit Trauermückenfrei oder Ethisso Schädlings-frei EC). *Azadirachtin* ist der Hauptbestandteil des Neemöls, das aus den gepressten Samen der Niembaums gewonnen wird.

Der Wirkstoff ist allerdings nicht selektiv, sondern kann auch Fischen und Fischenährtieren, Marienkäfern, Florfliegen, Schwebfliegen und anderen Nützlingen schaden. Man sollte Neem also nur in solchen Fällen anwenden, wo kein Kontakt mit diesen stattfindet. Dabei gilt natürlich auch immer, die Anwendungshinweise genau zu beachten.

Eva Schumann

Geschenktipps zu Weihnachten

Die Wildbienen Deutschlands

von Paul Westrich

Ausführlich beschreibt der Autor die Lebensräume dieser Tiere, ihre Nutznießer und Gegenspieler, die Abhängigkeiten zwischen Bienen und Blüten, skizziert die Gefährdung und ihren Schutz. 565 Steckbriefe enthalten Wissenswertes zu Verbreitung, Biologie, Flugzeit sämtlicher heimischer Arten. Über 420 sind in Lebensfotos und mit Merkmalen zur Bestimmung dargestellt. Viele Arten und Verhaltensweisen sind so zum ersten Mal im Bild zu sehen.



824 Seiten, 1.700 Farbfotos, 17 Zeichnungen, geb. 20,5 x 27,5 cm Bestell-Nr. 17058, € 99,00

Bin im Garten

von Meike Winnemuth

Nach dem »Großen Los« und einer Reise um die Welt folgt die Sesshaftwerdung: Mit Tempo und Witz erzählt Meike Winnemuth in ihrem Tagebuch von ihrem neuen Abenteuer – dem ersten eigenen Garten. Vom Träumen und Planen, Schuffen und Graben, Säen, Pflanzen, Ernten, Essen. Vom großen Wachsen (Muskelkater!) und Werden (plötzlich: geduldig!). Und entführt uns dabei an einen paradisischen Ort wahren Lebens, mit Radieschen und Schnecken, mit Rittersporn und anderen blauen Wundern.



320 Seiten, farb. Abb., geb. 13,5 x 21,5 cm Bestell-Nr. 499287, € 22,00

Happy Hühnergarten

von Robert Höck

Der Traum vom schönen Garten lässt sich durchaus mit der Hühnerhaltung verknüpfen. Die Verbindung zwischen den beiden Hobbys kann sogar so gut gelingen, dass mit der Zeit eine regelrechte Wohlfühlloase entsteht. 30 Gartenschätze für den Hühnergarten werden gezeigt, von der Hühner-Heilpflanze bis zum Klettergewächs zur Verschönerung des Gehege-Zaunes. 15 erlesene Rassen, die sich besonders gut für die Haltung im »Happy Hühnergarten« eignen, werden vorgestellt.

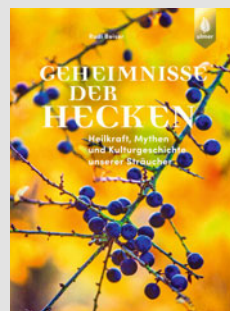


126 Seiten, farbig bebildert, kartoniert. 17 x 24 cm Bestell-Nr. 19113, € 16,95

Geheimnisse der Hecken

von Rudi Beiser

Menschen und Hecken pflegen seit Jahrtausenden eine Beziehung der besonderen Art. Holunder, Schlehe, Weißdorn waren nicht nur Feldgrenzen. Sie hatten im Volksglauben eine wichtige Schutzfunktion, inspirierten zu Mythen und Legenden, spendeten Früchte und Blätter für Nahrung und Medizin. Der Autor nimmt Sie mit auf eine Reise zu 23 unserer heimischen Sträucher. Er beleuchtet Volksglauben, traditionelle und moderne Naturheilkunde mit Heil- und Genussrezepten sowie die ökologische Bedeutung.



256 Seiten, 161 Farbfotos 20,5 x 27,5 cm Bestell-Nr. 17060, € 29,95

Alle Bücher erhalten Sie beim: Obst- und Gartenbauverlag Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München Tel. (0 89) 54 43 05-14/15 · www.gartenratgeber.de/shop Versandkosten € 3,- / ab € 80 portofrei

Glutenfreie Alternativen
zu Weizen und Fleisch:

Körner fürs Müsli

Vitalstoffe und gesunde Ernährung stehen bei vielen Verbrauchern sehr hoch im Kurs. Besonders Alternativen zu glutenhaltigen Backwaren und Fleisch sind gesucht – gerade richtig für Gemüse und Körnerfrüchte! Was lohnt den Anbau im eigenen Garten, was ist zum Kennenlernen interessant? Eine kleine Auswahl für Gesundheitsbewusste.



Amaranth, nahe verwandt mit dem Fuchsschwanz.

Körner-Amaranth – nahrhaft und schön

Die schnellwüchsigen Gemüse- und Körnerpflanzen sind wirklich imposant und fast so attraktiv in der Blüte wie der verwandte Fuchsschwanz. So präsentiert sich der üppig wachsende, bis 80 cm hohe Körner-Amaranth oder Inkaweizen (*Amaranthus caudatus*) aus Mittel- und Südamerika.

Die Samen sind frei von Gluten (Kleber-Eiweiß) und wahre Kraftprotze. Sie übertreffen Sojabohnen im Nährwert, enthalten reichlich Stärke, Vitamine und mit 8 % mehr Fett und Eiweiß als die meisten Getreidekörner. Besonders hoch ist der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und an Spurenelementen wie Kalzium, Eisen, Magnesium, Kalium und Zink.

Sie passen deshalb gut ins Müsli, vor allem als knusprig-süßes Röstkorn (Puffkorn), und sind unverzichtbar fürs Fladenbrot. Stark im Trend liegt die Verwendung der winzigen Körner für Bio-Lebensmittel, Kosmetik- und Pharmaprodukte.

Die Samenstände reifen im September/Oktober. Diese dann im Haus trocknen, abreiben oder dreschen und aussieben.

Vitaminbombe Quinoa

In Bioläden und in der veganen Küche ist das »Gold der Inkas« top-aktuell. Viele Müslimischungen enthalten die nährstoffreichen Samen des einjährigen Gänsefußgewächses (*Chenopodium quinoa*) aus Peru und Bolivien, das auch als Reismelde, Inkareis, Andenhirse oder als Reisspinat bezeichnet wird. In den kargen Hochtälern der Anden ernährt diese Pflanze als Hauptnahrungsmittel die Bevölkerung.

Wenige Kalorien, dafür viel wertvolles Eiweiß, essentielle Aminosäuren und Mineralstoffe wie Kalzium, Eisen und Magnesium sind in den Körnern enthalten. Sie gelten als glutenfreie Alternative zu Reis, Kartoffeln oder Nudeln, schmecken aber auch in Salaten sehr gut.

Die Körner mit dem feinen nussigen Geschmack kann man nach der Ernte leicht im Sieb ausreinigen und wie Popcorn im heißen Backofen aufblähen (»poppen«). Waschen Sie die Körner vor der Zubereitung über Nacht gründlich mit Wasser. Bitter schmeckende Saponine auf der Oberfläche werden dabei weggespült. Für Kleinkinder bis 2 Jahren ist Quinoa nicht geeignet!

Kichererbsen für Couscous, Hummus und Falafel

Die in südlichen Ländern weit verbreiteten einjährigen Hülsenfrüchte (*Cicer arietinum*) mit rosa Blüten sind in arabischen Ländern ein Hauptnahrungsmittel. Sie enthalten viele Vitalstoffe, haben einen angenehm nussigen Geschmack und sind typisch für Couscous und Falafel. Auch die beliebte Hummus-Creme wird daraus bereitet.

Die 30–50 cm hohen Pflanzen bringen kurze Hülsen mit ein bis zwei stärkereichen Körnern hervor, mit zunächst grüner, in reifem Zustand sandgrauer Farbe. Ernte der grünreifen Kerne ist Ende Juli/August. Gekart schmecken sie wie frische Erbsen. Reife Körner kann man im September abpflücken, auspalen und als Vorrat lange trocken lagern.

Als Keimspalten gedeihen sie im Zimmer in speziellen Keimgeräten rund ums Jahr schnell und einfach. So geht's: Anfeuchten, 2 Tage lang in frischem Wasser quellen lassen. Schon 2–4 Tage nach dem Start kann man die gequollenen, knapp haselnussgroßen Körner als Rohkost, im Müsli oder in der Fitnessküche genießen.

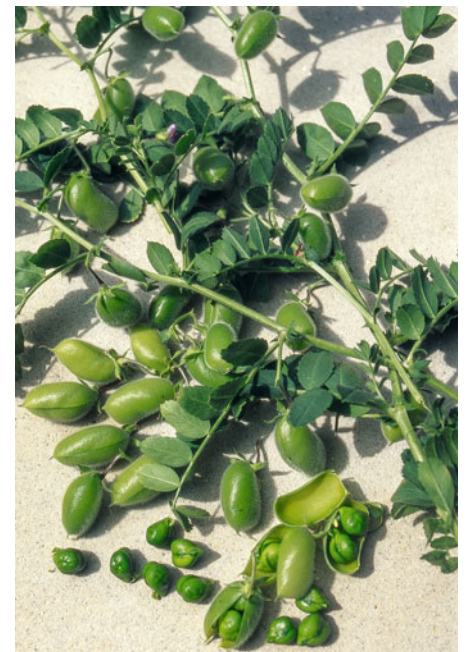
Anbauhinweise

Amaranth, Quinoa, Lein und Kichererbsen werden an sonniger Stelle im Mai/Juni direkt ins Freie gesät, dünn verteilt in Reihen von 20–30 cm Abstand, ca. 2 cm tief. Nach dem Aufgang auf 6–10 cm vereinzeln.

Puffmais, Ölkürbisse und Sonnenblumen sät man Ende Mai/Anfang Juni bei warmem Wetter direkt ins Freie. 2–4 Korn pro Saatstelle 3–4 cm tief in den Boden stecken im Abstand von 25 x 60 cm, beim Ölkürbis 60–70 x 200–300 cm. Nach dem Aufgang vereinzeln – nur jeweils 1–2 Pflanzen bleiben stehen.

Gut gelingt auch die Anzucht in Töpfen auf der warmen Fensterbank. Weil die Wurzeln von allen drei Pflanzenarten sehr empfindlich gegen Verletzungen sind, darf man die Ballen beim Auspflanzen nicht aufreißen oder teilen.

Unten: Quinoa
Rechts: Kichererbsen





Lein ist eine alte Kulturpflanze.

Leinsamen, ein vielfältiges Superfood

Lein ist eine uralte Heil- und Kulturpflanze. Jeder sollte sie kennen – und dennoch löst es bei vielen freudiges Erstaunen aus, wenn ein Feld davon im Juni herrlich blau blüht.

Lein (*Linum usitatissimum*) ist auch unter dem Namen Flachs bekannt, als die meterhohe einjährige Pflanze, aus deren Fasern seit alters her Leinentücher, Tischdecken und Kleidung entstehen. Gleichzeitig sind die ölreichen Samen begehrt, die reich sind an Ballaststoffen, Eiweiß, Magnesium, Eisen, Zink und den Vitaminen B₁, B₆ und E, außerdem an entzündungshemmenden Omega-3-Fettsäuren.

Wichtig ist nicht nur das Öl, sondern auch die enthaltenen Schleimstoffe, die im Magen eine schützende Schicht bilden und im Darm für leichteren Durchfluss bei Verstopfung und Reizdarm sorgen. Leinsamen werden zur Verdauungsförderung gerne zusammen mit viel Wasser eingenommen oder als Smoothie (1 TL Leinsamen) püriert, zusammen mit Beerenobst, ungesüßtem Joghurt, Ahornsirup und Mandeln. Häufig werden die Samen auch bei Umschlägen gegen Erkältungen, Hautentzündungen und Muskelverspannungen verwendet.

Die einjährigen himmelblauen Sommerblumen sind eine Zierde auf Gartenbeeten und auch bei Insekten begehrt. Nach der Reife lassen sich die Samen leicht aus den runden Kapseln lösen. Danach kühl und trocken aufbewahren.

Hüllenloser Ölkürbis – eine praktische Besonderheit

Besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen sind die je nach Sorte oft reichlich anfallenden Kerne von Kürbissen. Vorbeugend gegen Prostata- und Nierenleiden werden sie gerne von Männern gekaut, auch sollen die angenehm nussig schmeckenden Samen die Manneskraft stärken.



Der Ölkürbis liefert auch hochwertige Kerne.

Knusprig geröstet und/oder leicht gesalzen sind sie auf dem Balkan und in Österreich, aber auch bei uns nicht mehr wegzudenken als wohlschmeckende Beimischung zum Brot, als gesunder Snack gegen den kleinen Hunger. Oder auch in Form von würzigem Kürbiskernöl, das Salaten, Suppen und vielen Gerichten erst den Extrapuff verleiht.

Es wird hergestellt aus einer besonderen Form der Kürbisgewächse, dem Steirischen Ölkürbis (*Cucurbita maxima* var. *styriaca*). Im Gegensatz zu allen anderen Sorten besitzen deren besonders ölreichen Samen keine harte Schale – sie sind hüllenlos und können deshalb ohne größere Vorarbeit roh gegessen, geröstet als auch industriell verarbeitet werden.

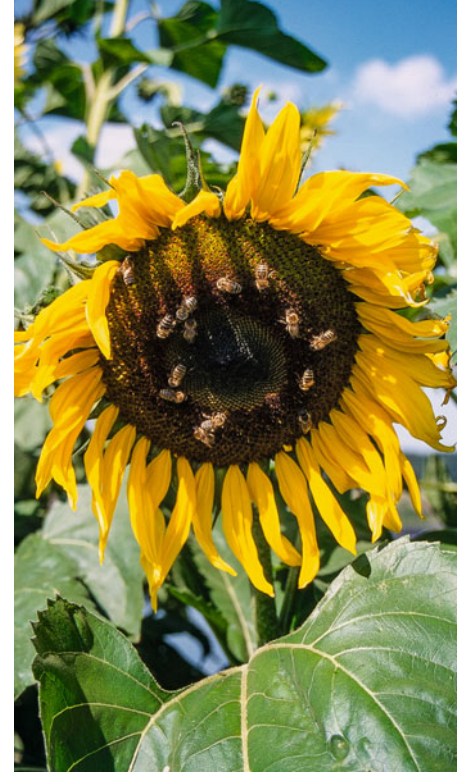
Gute Sorten sind 'Comet' und der 'Gleisdorfer Ölkürbis', beide mit mittelschweren, braungrün gefleckten Früchten und langen Ranken.

Sehr beliebt: Puffmais, Popcorn, Poppmais

Die ca. 170 cm hohen Maisgräser (*Zea mays*) stammen aus Mittelamerika. Im Gegensatz zum süßen Zuckermals mit seinen goldgelben, ca. 25 cm langen Kolben fallen die Puffmais-Kolben mit ihren perlweißen Samen und 15 cm Länge kleiner aus.

Auch der rote Erdbeermals, bekannt als Zierpflanze mit kleinen runden Kolben, lässt sich nach folgender Methode poppen: In einem schweren Topf erhitzt man etwas Öl, gibt die Körner hinzu und legt sofort einen Deckel darauf. Bald springen die Samen auf und das Innere wölbt sich; dann die Hitze reduzieren. Mit Salz oder Zucker bestreut ist Popcorn ein beliebter und nahrhafter Knabberspaß.

Eine empfehlenswerte Sorte ist 'Nana' F₁.



Sonnenblumen werden gerne von Insekten besucht.

Sonnenblumen-Kerne – sehr gesund!

Sonnenblumen sind heute ein weltweit geschätztes Nahrungsmittel. Aber auch die Natur profitiert von den ausdrucksvollen Blütenständen, deren gelbe oder rotbraune Zungenblüten am Rand viele Insekten anlocken.

Die Körner mit den schwarzbraunen Schalen und dem angenehm nussigem Geschmack, erweisen sich als wahre Kraftpakete: Mit 21 g Eiweiß pro 100 g Kerne sind sie für Vegetarier und Veganer eine ideale Protein-Alternative zu Fleisch. Nahezu alle der reichlich enthaltenen Fette bestehen aus ungesättigten Omega-6-Fettsäuren, die die Bildung von schädlichem Cholesterin verhindern und sich so positiv auf Herz und Blutgefäße auswirken.

Besonders wertvoll sind auch die vielen enthaltenen Vitamine: A stärkt die Sehkraft, B für bessere Nerven, D für besseren Stoffwechsel, Vitamin E und K schützen vor Alterungsprozessen. Sehr hoch sind auch die Gehalte von Kalzium, Magnesium und Eisen.

Aus Sonnenblumenkernen wird wertvolles Speiseöl hergestellt. Geröstete Kerne verwendet man gerne für Salate, Suppen, Gebäck, Brot und als Knabber-Snack. Die einhüllenden Schalen lassen sich leicht mit den Zähnen knacken, dabei lösen sich mit der Zunge die leckeren Kerne heraus.

Wer die Pflanzen selber anbauen und ernten will, sollte keine teuren Hybriden verwenden. Es genügen gewöhnliche Sorten wie z. B. 'Hohe Riesen' oder die verzweigt blühende 'Goldener Neger'. Hauptsache, deren Kerne sind groß. Damit sich nicht die Vögel vorher bedienen, hüllt man die bis zur Ernte nach unten gesenkten Köpfe mit Tüchern ein, erntet bei trockenem Wetter und lagert die entnommenen Früchte trocken, dunkel und kühl.

Siegfried Stein

Pflanzen im Brauchtum des Jahres

Im letzten Artikel dieser Reihe (siehe Ausgabe August/2019) wurden die Pflanzen im Brauchtum im Sommer und Herbst beleuchtet. Diesmal geht es um den Winter und den Frühling.



Licht im Dunkeln

Das christliche Jahr beginnt mit dem ersten Adventsonntag. Die Adventszeit fällt bei uns in die dunkelste Zeit des Jahres, wo draußen das Leben er stirbt. Die Bräuche in dieser Zeit wollen daher Licht ins Dunkel bringen und die Gewissheit, dass das Leben stärker ist als der Tod und dass nach dem Winter wieder ein Frühling kommt.

Mit dem **Barbaratag** ist der Brauch verbunden, Zweige von Kirschbäumen, Zierkirschen, Forsythien oder anderen Frühblühern zu schneiden und in der Vase aufzustellen. Wenn diese ihre Blüten bis zum Weihnachtsfest öffnen, war das ein gutes Omen für das neue Jahr oder es zeigte eine bevorstehende Hochzeit an. Besonders immergrüne Pflanzen spielen im Brauchtum dieser Jahreszeit eine wichtige Rolle. Sie sind Zeichen für ewiges Leben.

Noch gar nicht so alt ist die Verwendung des **Adventskranzes** in den Stuben und Kirchen. Die grünen Zweige werden zu einem Kranz gebunden, mit Bändern verziert und mit vier Kerzen ausgestattet. An den vier Adventssonntagen wird jeweils eine Kerze mehr angezündet. Dieses zunehmende Licht verweist uns dann auf Weihnachten, wo der Christbaum hell erstrahlt und uns auf das Licht verweist, das mit der Geburt Jesus' in die Welt gekommen ist.

Im altbayerischen Raum findet oder fand man häufig auch das »Paradeisl«, eine Pyramide errichtet aus vier Äpfeln, die mit Haselnusszweigen verbunden waren und geschmückt mit grünen Zweigen. In die Äpfel wurden vier Kerzen gesteckt, die der Reihe nach entzündet wurden. Dieses »Paradeisl« erinnert uns durch die Früchte an das Paradies, aus dem Adam und Eva vertrieben wurden wegen ihrer Sünde. Sie aßen von den verbotenen Früchten. Durch die Geburt Jesu wurde der Bann gebrochen und den Menschen die Erlösung zuteil.

Auch der weihnachtliche **Christbaum** erinnert uns an den Baum des Lebens im Paradies. Früher zierten deshalb nicht glänzende Kugeln, sondern leuchtend rote Äpfel, Sterne und Kerzen den Baum.

In die Zeit zwischen dem Christtag und Dreikönig fallen die **Raunächte**. An den Abenden hat man früher die Häuser und Ställe ausgeräuchert. Dazu verwendete man vornehmlich die Kräuter aus dem Kräuterbüschel des vergangenen Jahres. Das Räuchern diente dazu »böse Geister« zu vertreiben. Heute wird noch hie und da am Dreikönigstag oder am Abend davor das Haus mit Weihrauch ausgeräuchert zur Erinnerung an die Heiligen Drei Könige, die dem neu geborenen Jesuskind ihre Aufwartung machten und neben Weihrauch auch Gold und Myrrhe als Geschenke brachten.



»Paradeisl«-Adventskranz (oben)
Christbaum in der Kirche (unten)



Adventskranz





Winterstimmung: Christbaum im Freien

Besonders in der Oberpfalz und in Franken wurde entweder am Stefanie-Tag oder zum Jahreswechsel der Brauch des »Pfefferns« gepflegt. Meist haben Burschen Mädchen mit Zweigen vom Christbaum, den Barbara-zweigen oder mit Haselruten »gepeffert«, d. h. mehr oder weniger sanft geschlagen. Dieser Brauch erinnert an das »Schlagen mit der Lebensrute« und soll die Fruchtbarkeit fördern. Nebenbei erhoffte man sich dafür auch eine »Gabe« in Form von Plätzchen, Obst, Kletzenbrot oder Geld. Am Neujahrstag wurde der Spieß dann umgedreht. Da haben die Mädchen die Burschen gepeffert.

Am **Palmsonntag**, dem Sonntag vor dem hohen Osterfest, feiern die Christen den Einzug Jesu in Jerusalem. Dabei tragen bei den Prozessionen zur Kirche meist junge Burschen oder Kommunion- und Firmkinder prächtig geschmückte **Palmbüschen**. Sie erinnern an den triumphalen Einzug Jesu, bei dem die Bewohner Jesus mit Palmzweigen zuwinkten. Palmen galten als heilige Bäume. Sie wur-



Grüne Soße zu Gründonnerstag



Ostern

Der nächste Festkreis dreht sich um das Osterfest. Die Zeit der Vorbereitung ist die 40-tägige Fastenzeit. Sie beginnt am Aschermittwoch, der seinen Namen daher hat, dass man in den katholischen Gottesdiensten an diesem Tag mit einem **Aschenkreuz** bezeichnet wird als Zeichen der Bereitschaft zur Umkehr und Buße. Die Asche wird aus den verbrannten Palmbüschen des vergangenen Jahres hergestellt.

den Kriegern als Siegeszeichen überreicht. Sie sind auch Symbol für den Lebensbaum im Paradies. Da in unseren Breiten keine Palmen gedeihen, suchte man nach Ersatz. Schon bei den Kelten galten die Weiden, die Boten des Frühlings, als besondere Bäume. Bei ihnen erlebt man die enge Verbindung von Leben und Tod. Es gibt kaum ein Gehölz, das man so leicht bewurzeln kann. Jeder Zweig, der Erdkontakt bekommt, treibt Wurzeln. Auf der anderen

Seite fault das weiche Holz der Weide schnell. Hohle Stämme findet man an Bächen oder in Mooren.

Die Zweige der Salweide bilden die Grundausrüstung für den Palmbüschen. Ergänzt werden diese durch immergrüne Zweige von Buchs, Stechpalme, Sadebaum (Wacholder), aber auch Zweige von Eichen. Die Zweige werden dann auf einem Haselstecken gebunden. Mancherorts fanden regelrechte Wettkämpfe statt, wer den längsten Stecken hat. Verziert wurden die Büschen mit Papierrosen und bunten Streifen aus Krepppapier.

In manchen Orten ist es üblich, am **Gründonnerstag** eine Suppe oder Kartoffeln mit einer »grünen Soße« zu sich zu nehmen aus sieben oder auch neun verschiedenen Kräutern, die uns die Kräfte des neu erwachenden Lebens bewusst machen.

Frühling

Der Frühling wird geprägt durch das Erwachen der Natur. Am Vorabend des 1. Mai wird vielerorts ein **Maibaum** aufgestellt. Entweder werden dafür verzierte Fichten oder Birken verwendet. Früher zogen die Burschen in den Wald, schnitten Birken ab oder deren Zweige, und stellten diese den Mädchen vors Haus oder aufs Dach. Dies ist ein Symbol für das neu erwachende Leben im Frühling, für den Anfang einer Liebe. Die Birke galt aber auch als Schutzbaum vor Hexen und bösen Geistern. Sie werden in den katholischen Gegenden auch am Fronleichnamfest entlang der Prozessionswege und an den Altären aufgestellt.

So zeigt sich im ganzen Jahr die enge Verbindung des Menschen zur Pflanzenwelt. Wenn ihre Hintergründe wieder bewusst gemacht werden, so gewinnt mancher Brauch an Bedeutung und kann vielleicht auch wieder mit Leben erfüllt werden.

*Franz Kraus
Kreisfachberater in Neumarkt*



Eine alte Kultpflanze

»Tau des Meeres« nannte man ihn seit der Antike. Seine Heimat ist der Mittelmeerraum, wo er wildwachsend an trockenen Hängen in der Felsenlandschaft gedeiht. Ursprünglich stammt er aus den Bergen des Libanons. Über die Alpen kam er im 1. Jahrhundert n.Chr. in die nördlichen Regionen.

Im Altertum hatte Rosmarin eine besondere kultische Bedeutung: Zusammen mit Lorbeer und Myrte wurde er in Siegeskränze geflochten. Ebenso galt Rosmarin als Symbolpflanze für Liebe und Unsterblichkeit. An entscheidenden Lebensstationen von der Wiege bis zur Bahre spielt Rosmarin im überlieferten Volksbrauchtum eine große Rolle.



Rosmarin, der Muntermacher

Rosmarin ist eine alte Kult-, Würz- und Heilpflanze und die geeignete Pflanze für alle, die leicht frösteln, einen niedrigen Blutdruck haben oder sich erschöpft fühlen.

So war Rosmarin – lange Zeit, bevor die Myrte populär wurde – die bekannteste und beliebteste Hochzeitspflanze. Mit einem Rosmarinkranz geschmückt trat die Braut vor den Traualtar. Der Bräutigam trug einen

Rosmarinzweig im linken Rockrevers (Herzseite). Dieser Zweig wurde nach der Hochzeit in die Erde gesetzt, und sein Gedeihen (oder auch Nicht-Gedeihen) wurde als Eheorakel gedeutet. Selbst beim Begräbnis wurde der Sarg mit frischen Rosmarinzweigen geschmückt, zum einen wegen der immergrünen Blätter, die als Symbol der Unsterblichkeit galten, zum anderen aber auch wegen des starken kampferartigen Duftes, der Leichengeruch überdecken sollte.

Zunehmende Winterhärte

Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*) gehört zur Familie der Lippenblütler. An den verholzten Zweigen sitzen immergrüne, nadelähnliche Blätter, deren Oberseite glatt und glänzend ist, die eingerollte Unterseite hingegen filzig und weißlich behaart. Die Pflanze blüht zwischen März und Mai. Ihre hellblauen Blüten sind relativ klein und in den oberen Zweigen der Sträucher angeordnet.

Da die Pflanze im mitteleuropäischen Klima nicht winterhart ist, gelingt es uns selten, den Halbstrauch langfristig im Garten anzubauen – es sei denn, die Lage des Gartens ist warm und sehr geschützt. Allerdings gibt es inzwischen Züchtungen auf den Markt, die auch bei uns weitgehend winterhart sind, wie 'Arp', 'Blue Winter' oder 'Veitshöchheim', was angesichts der zunehmend milden Winter immer leichter fällt.

Rosmarin gedeiht gut in Terracottatöpfen auf dem Balkon oder der Terrasse und wirkt dort sehr dekorativ. Zum Überwintern stellt man die Pflanze an einen kühlen, hellen Platz im Haus oder in ein ungeheiztes Gewächshaus und gießt nur mäßig. Wenn sich dabei Schädlinge oder Pilzkrankheiten ansiedeln, kann man die befallenen Triebe von Zeit zu Zeit ausschneiden.

Rosmarin kann man selbst vermehren. Dazu werden im Sommer Stecklinge von jungen Trieben geschnitten, in Blumentöpfe mit sandiger Erde gesteckt und mit Folie abgedeckt. Dort werden sie bald Wurzeln treiben.

Rosmarin als Gewürz

Heutzutage ist Rosmarin ein beliebtes Gewürz, besonders in der mediterranen Küche. Man kann damit beim Kochen herrliche Akzente setzen. Allerdings sollte Rosmarin sparsam dosiert werden!

Zarte Blättchen und Triebspitzen können wir das ganze Jahr ernten; sie eignen sich sowohl frisch als auch getrocknet zum



Würzen von Gegrilltem und Braten aller Art, vor allem zu Lammfleisch, Kaninchen und Hähnchen. Ein besonderes Aroma verleiht Rosmarin auch Bratkartoffeln, Gemüsespezialitäten, insbesondere Tomaten, Pilzen, Paprika, Aubergine und Zucchini.

Rosmarin kann mitgekocht werden. Ein Zweiglein wird z. B. in der Beize von Wild- oder im Sud von Fischgerichten mitgekocht und vor dem Servieren entfernt. Besonders gut lässt sich Rosmarin als Gewürz mit anderen Mittelmeerkräutern kombinieren, z. B. Thymian, Salbei, Oregano oder Knoblauch.

Noch ein Tipp zur Anwendung von getrockneten Rosmarinblättern: Man zerreibt diese vor dem Kochen im Mörser oder kleine Mengen mit den Fingern. Dadurch wird das Aroma intensiviert. Ein Teelöffel voll getrocknetem Rosmarin entspricht der doppelten Menge des frischen Krautes. Verwendet man Rosmarin für das Grillgut, kann man entweder das Fleisch damit spicken oder einfach das Gewürz ins Grillfeuer streuen.



Frischer Rosmarin passt fein gehackt zu Kräuterbutter, Käse und Salat. Auch zum Aromatisieren von Essig und Öl ist er gut geeignet. Dabei können frische Triebspitzen bzw. Blätter in Essig eingelegt werden. Zum Kräuteröl sollte man immer getrockneten Rosmarin verwenden.

Rosmarin als Hausmittel

Die Inhaltsstoffe von Rosmarin wirken tonisierend auf das Herz-Kreislauf-System. Die Pflanze ist wirksam bei allgemeinen Erschöpfungszuständen, bei niedrigem Blutdruck, aber auch bei rheumatischen Beschwerden.

Beliebt sind aktivierende Rosmarinbäder, die dann aber nicht am Abend genommen werden sollten, da sie munter machen und den Schlaf beeinträchtigen können. Rosmarin-Badeextrakte sind in Apotheken, Reformhäusern und Drogerien erhältlich.

Wer möchte, kann sich auch ein **Rosmarin-Bad** selbst zubereiten:

50 g getrocknete Rosmarinblätter mit 1 l Wasser zum Sieden bringen, 30 Minuten ziehen lassen, abseihen und dem warmen Vollbad zugeben.

Gegen Erschöpfungszustände und niedrigen Blutdruck ist auch **Rosmarin-Tee** gut. Er wird folgendermaßen zubereitet:

1 Teelöffel voll Rosmarinblätter mit ¼ l kochendem Wasser überbrühen. 10 Minuten ziehen lassen. Jeweils morgens und am Nachmittag eine Tasse trinken.

Bitte beachten: Nicht während der Schwangerschaft anwenden!

Rosmarin regt den Kreislauf und die Durchblutung an. Zur allgemeinen Stärkung und Erwärmung von innen dient **Rosmarin-Wein**, den man fertig beziehen oder auch leicht selbst ansetzen kann:

2 EL getrocknete Rosmarin-Blätter (Apotheke) werden in eine Flasche mit gutem Weißwein gegeben. Die Flasche stellt man auf die warme Fensterbank. Nach 5 bis 6 Tagen werden die Rosmarin-Blätter abgeseiht und der Wein kühl gestellt. Man kann davon jeweils ein Likörglas voll trinken. (Alkoholgehalt beachten!)

Die **Rosmarin-Einreibung** ist ein bewährtes Hausmittel zur äußeren Behandlung bei rheumatischen Beschwerden und zur Durchblutungsförderung:

Sie wird angesetzt mit 50 g getrockneten Rosmarinblättern (in Apotheken erhältlich). Dazu kommt ein ¼ l Franzbranntwein. Die Flasche stellt man 14 Tage lang auf die Fensterbank und schüttelt sie täglich einmal. Danach die Flüssigkeit abseihen und filtrieren. Nur zur äußeren Behandlung, nicht zum Einnehmen geeignet!

Rosmarin-Duft weckt müde Lebensgeister im Winter! Dazu den im Haus stehenden Rosmarinstrauch ab und zu berühren, dann verströmt er seinen Duft. Oder ein Duftlämpchen aufstellen und einige Tropfen Rosmarinöl hineinträufeln.

Markusine Guthjahr

Rezepte für die Küche



Rosmarin-Würz-Öl

Zubereitung

Alle Gewürze in eine Flasche geben und mit Olivenöl auffüllen. Das Öl dann ca. 3 Wochen ziehen lassen.

Verwendet wird das Rosmarinöl bei Salaten, Gemüse, Marinaden sowie zum Braten und Grillen von Fleisch- und Fischgerichten.

Zutaten

2 Zweige getrockneten Rosmarin, 2 kleine getrocknete Chilischoten, 1 EL Koriandersamen, 1 Knoblauchzehe, ½ l Olivenöl

Käse mit Rosmarin und Oliven eingelegt

Zubereitung

Camembert in Stücke schneiden. Knoblauchzehen abziehen, Rosmarinzweige waschen und trocken tupfen. Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in ein Glas schichten. Olivenöl dazugeben – das Öl muss alles bedecken. Mindestens zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Zum Essen die Käsestücke abtropfen lassen und mit Vollkornbrot servieren. Der Käse hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.

Zutaten

250 g Camembert (30 % Fett i.Tr.), 3 Knoblauchzehen, 2 Zweige frischen Rosmarin (oder 1 TL getrocknete Rosmarinblätter), 3–4 Zitronenscheiben (Schale ungespritzt), ¼ l Olivenöl, 8–10 Oliven, Salz und Pfeffer



Rosmarin-Kipferl

Zubereitung

Schaummasse rühren aus Butter, Honig, Salz und Zitrone. Mehl und Backpulver zusieben, mit Schmand und fein gewiegten Rosmarinblättern verkneten.

Einige Rosmarinblätter ganz lassen zum Verzieren! Den Teig als Rolle formen und 1 Stunde kaltstellen.

Ofen vorheizen (ca. 180 °C).

Den Teig in kleine Scheiben schneiden, daraus mit der Hand Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb mit 1 TL Wasser verschlagen und damit die Kipferl bestreichen. Einige Rosmarinblätter auf die Kipferl legen und bei Mittelhitze goldgelb backen.

Rosmarinkipferl passen als Konfekt gut zu Tee, Eis und Dessert.

Zutaten

100 g Butter, 2 EL Bienenhonig, 1 Prise Salz, ½ Zitrone ungespritzt und abgerieben, 200 g Weizenmehl (Type 1050), 1 Messerspitze Backpulver, 1 EL Schmand, 2 EL frische Rosmarinblätter, 1 Eigelb zum Bestreichen

... aus Bärbels Garten



dicker Brei entsteht. Den Kleber lässt man nun abkühlen. Außerdem werden benötigt: 10 EL getrocknete, fein gemahlene aromatische Pflanzenteile, z. B. Lavendel oder Salbei, Rosmarin oder Rosenblüten, Wacholder, Schafgarbe, Zitrus-Schalen, Bergtee, Beifuss, Nelkenwurz, Zimt, Alant oder Kräutertee-Reste – ganz nach Lust und Laune auch Zimt oder Kardamom

1 Räucherkohle, fein zerstoßen

4 EL Harz nach Geschmack, z. B. Fichte, Balsampappel-Knospen oder Weihrauch (zerkleinert)

Je feiner die Pflanzenteile zerrieben sind, desto besser gelingt das Formen der Räucherkegel und das spätere Abbrennen. (Das Rollen von Räucherstäbchen mit einem Holzspan ist zwar möglich, erfordert aber sehr viel Fingerspitzengefühl.)

Man mischt zunächst 1 Teil Kleber mit 3 Teilen Pflanzen inkl. Kohle und Harz. Klebt die Masse zu stark, fügt man noch trockenes Pflanzenpulver hinzu. Zerfällt die Masse, kommt Kleber hinzu.

Die fertigen Kegel können bei 50 °C im offenen Backofen getrocknet werden.

Nur trockene Räucherkegel brennen gut. In einer feuerfesten Schale, mit Steinchen oder Sand gefüllt, kann der Kegel gefahrlos angezündet werden. Aber bitte nicht in Reichweite von Kindern aufstellen!

Nun wünsche ich Ihnen ein gesundes, glückliches, ertragreiches Jahr 2020 – und angenehmes Räuchern!

Ihre Barbara Krasemann
www.baerbels-garten.de

Räuchern – mal anders

Jeder kennt inzwischen meine Vorliebe für das Räuchern. In der September-Ausgabe habe ich ausgiebig über Rauchgewürze berichtet. Dass aromatischer Rauch seit Menschengedenken auch ganz anderen Zwecken dient, habe ich auf einer Asienreise hautnah erleben dürfen.

Aromen für jede Jahreszeit und jede Nase

In Bangkoks riesigen Tempelanlagen, ebenso wie vor jedem Haus, jeder Hütte in kleinsten Haustempelchen – überall glimmten neben den Göttergaben dünne Räucherstäbchen. Die Geschmacksnoten waren sehr unterschiedlich und für meine Nase gewöhnungsbedürftig. Es handelte sich um Rituale, die Buddha gnädig stimmen sollen – und nicht meine Nase erfreuen. So lernte ich, dass doch jedes Land seine Pflanzen und Düfte und eigene Methoden (Rituale) hat, damit umzugehen.

Auch in Bayern pflegt man Brauchtum und damit einige Rituale. Man denke nur mal an die Raunächte von 23. Dezember bis 5. Januar. Auf den Dörfern wird das Wissen darüber noch an die nächsten Generationen weitergegeben und gepflegt.

Mir gefällt es, einen Raum zu beduften, eine besondere Stimmung zu erzeugen mit den Pflanzen, die ich mag. Dazu gehören weihnachtliche Düfte mit Zimt und Nelken ebenso wie sommerliche Blütendüfte mit Rosen oder Lavendel. Meine Hausapotheke ist voll von Pflanzenteilen aus dem Garten, so dass ich beginnen kann, einige Räucherkerzen für gemütliche Winterabende herzustellen.

Es ist kein Hexenwerk

Rezept Kleber:

350 ml Wasser, 1 EL Zucker
3 EL Weizenmehl

Alle Zutaten werden verrührt, bis die Flüssigkeit klumpchenfrei ist. Dann bringt man die Masse zum Kochen und lässt sie einige Minuten quellen, bis ein



Aus dem Garten in die Küche



Weihnachtsbäckerei: Ein Grundteig – sechs Plätzchensorten

Nicht jeder hat Zeit und Lust, über Wochen hinweg viele Sorten Plätzchen zu backen und zu verzieren. Schneller geht es, wenn ein Basisteig – der Mürbteig – mehrere Male abgewandelt werden kann. Daraus entstehen die gängigen und allseits beliebten Plätzchensorten: Spitzbuben, Vanillegebäck, Walnusskugeln, Mandelaugen, Schwarz-Weiß-Gebäck und Schokoherzen.

Es empfiehlt sich, die Teige am Vortag zuzubereiten und eine Nacht zu kühlen. Am nächsten Tag sollte man einen halben Tag Zeit zum Backen und Fertigstellen der Plätzchen einplanen.

Tipps zum Backen von Weihnachtsplätzchen

- Mürbteig sollte immer mit kalten Zutaten zubereitet werden, den Teig vor der Weiterverarbeitung gut kühlen.
- Beim Teig-Ausrollen wenig Mehl verwenden.
- Teig zwischen zwei Folienstücken ausrollen. Dazu Klarsichtfolie oder eine aufgeschnittene Gefrierüte mit Klebeband auf der Arbeitsfläche fixieren, eine weitere Lage bereitstellen. Wenn man nun den Teig zwischen den Folien ausrollt, kann nichts ankleben.
- Ist der Teig zu trocken, kann man etwas Eigelb oder 1 EL Butter einkneten, um ihn geschmeidiger zu machen.
- Ist der Teig zu klebrig, lässt er sich durch Einkneten von etwas Mehl oder gemahlenen Nüssen festigen. Teig vor dem Ausrollen nochmals kaltstellen.
- Teig gleichmäßig dick ausrollen bzw. Teigkugeln gleich groß formen, da die Plätzchen sonst unterschiedlich backen.
- Plätzchen auf Backpapier setzen und beim Backen immer im Auge haben, weil sie schnell dunkel werden.
- Plätzchen erst in Metall Dosen füllen, wenn sie ausgekühlt sind, sonst werden sie schnell weich und können eher verderben.
- Immer nur eine Plätzchensorte in einer Dose aufbewahren, da sie sonst das Aroma der anderen Sorte annehmen.
- Wenn Plätzchen oder Lebkuchen sehr hart sind, einfach für ein bis zwei Tage ein paar Apfelscheiben in die Dose geben.

Rita Santl

Spitzbuben

(ergibt ca. 35 Stück, 2 Bleche)

Zubereitung

Teig mit ausgekratzter Vanille verkneten und kühlen. Den Teig zwischen zwei Lagen Folie dünn ausrollen und mit runden Ausstechformen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen ein Loch ausstechen mit einem Röhrchen (von der Vanilleschote) oder einer glatten Spritztüle. Ein Blech mit Plätzchen ohne Loch und eines mit gelochten Plätzchen backen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, auf der zweiten Schiene von unten ca. 10–12 Minuten lang hell backen. Nach dem Auskühlen die gelochten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben, die untere Hälfte mit Marmelade bestreichen und zusammenkleben. Die Plätzchen trocknen lassen, bevor sie in Dosen verpackt werden.

Zutaten

Grundteig (siehe nächste Seite)
½ Vanillestange/Vanillemark
½ Glas rote Marmelade,
Puderzucker

Plätzchen-Grundteig: Mürbteig



Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett sieben, kalte Butter in Stücke schneiden und zugeben. Ebenso Eier, Zucker und Salz. Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen. Die einzelnen Teige je nach Sorte mit den restlichen Zutaten verkneten, beschriften und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen – oder gleich über Nacht.

Zutaten

1 kg Dinkel- oder Weizenmehl (hell)
500 g Butter
4 Eier
400–500 g Zucker
1 Pr. Salz

Nougat-Herzen

(2 Bleche, ca. 35 Stück)



Zubereitung

Teig-Sechstel mit Eiklar, Kakao und dem Kaffee verkneten und kühlen. Danach den Teig zwischen Folien ausrollen. Beliebige Formen ausstechen, z. B. Herzen. Auf Backpapier bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 12–14 Minuten lang backen, je nach Dicke.

Nougat im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Jeweils zwei Herzen mit Nougat zusammen kleben.

Weißer Kuvertüre im Wasserbad mit Kokosfett schmelzen, in einen Folien-Spritzbeutel geben und feine Linien auf die Herzen spritzen.

Zutaten

1 Eiklar, 1 EL Kakao
1 EL gemahlene Espressobohnen
75 g Nougatmasse
50 g weiße Kuvertüre
1 EL Kokosfett

Vanillekipferl

(2 Bleche, ca. 40–50 Stück)



Zubereitung

Vanillestange aufschlitzen und das Mark mit einem Messer auskratzen. Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen. Die Schale mit einem Geschirrtuch abrubbeln und fein reiben. Mit kalten Butterstückchen und dem Eigelb unter den Teig kneten und zu daumendicken Rollen formen. Danach kühlen lassen.

Anschließend den Teig in 2 cm große Stücke schneiden, bleistift dick zu Hörnchen formen und die Enden abflachen – oder den Teig zwischen einer Folie 3 mm dick ausrollen – und mit beliebigen Formen ausstechen. Auf Backpapier legen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten lang backen. Zum Abschluss die Plätzchen heiß in Vanillezucker wälzen.

Zutaten

½ Vanillestange, 100 g geschälte und gemahlene Mandeln, 50 g kalte Butter, 1 Eigelb, Vanillezucker

Walnuss-Kugeln

(1 Blech, ca. 40 Stück)



Zubereitung

1/6 des Grundteiges mit Eiklar und den Walnüssen verkneten, danach kühlen. Den Teig in gleichmäßige Teile schneiden, Kugeln formen und diese mit einer Küchengeißel flach drücken. Auf Backpapier legen und bei 180 °C ca. 15 Minuten lang backen. Nougatmasse im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen und mit einem Teelöffel in die Mulden der ausgekühlten Kugeln füllen. Je eine geviertelte Walnuss aufsetzen.

Zutaten

1 Eiklar, 75 g fein gemahlene Walnüsse
ca. 75 g Nougatmasse
Walnuss-Viertel

Mandelaugen

(ergibt ca. 40 Stück, 1 Blech)



Zubereitung

Teig mit Eigelb, Mandeln, Vanillemark und Honig verkneten. Danach die Teigrolle etwas kühlen lassen.

Die Teigrolle in gleich große Kugeln (etwa Kaugummigröße) drehen und mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte eindrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, nochmals kühlen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 18 Minuten lang backen. Nach dem Auskühlen die Kuvertüre im Wasserbad mit dem Kokosfett schmelzen, etwas abkühlen und mit einem Teelöffel in die Mulden einfüllen.

Zum Schluss je eine Mandel einstecken.

Zutaten

1 Eigelb, 50 g gemahlene Mandeln, Vanille, 40 g Honig, 50 g Zartbitter-Kuvertüre, 2 TL Kokosfett, ca. 50 g ganze Mandeln

Schwarz-Weiß-Schnecken

(1 Blech ca. 35 Stück)



Zubereitung

Teig halbieren. Eine Hälfte mit Kakao, Zimt und 1 EL Milch verkneten. Die andere Hälfte bleibt hell. Die zwei Teigrollen kühlen. Den hellen und den dunklen Teig zu jeweils gleich großen Rechtecken (zwischen Folie) ausrollen, ca. 30 x 20 cm groß. Die dunkle Teigplatte mit etwas Milch bestreichen. Dann die helle Teigplatte aufsetzen, Milch aufstreichen und an der langen Seite einrollen. Teigrolle kurz ins Gefrierfach geben. Danach in gleich dicke (2–3 mm) Scheiben schneiden und auf Backpapier legen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12–15 Minuten lang backen.

Zutaten

1 EL Kakao, 1 TL Zimt, Milch

»Amaryllis«:

Blühwunder zur Advents- und Weihnachtszeit

Vor allem in der Vorweihnachtszeit haben die fantastischen Pflanzen mit ihren großen prächtigen Blüten Hochkonjunktur.

Umgangssprachlich werden sie meist unter dem Namen Amaryllis angeboten, obwohl es sich genau genommen meist um den Ritterstern (*Hippeastrum*) handelt. Der Grund für die Namensverwirrung liegt darin, dass früher beide Pflanzen botanisch in einer Gattung als *Amaryllis* zusammengefasst wurden. Erst später hat man die Zuordnung korrigiert.

Beide Pflanzen sehen sich sehr ähnlich. Während die echte, aus Südafrika stammende und bereits im Herbst blühende Amaryllis zuerst Blätter und dann Blüten bildet, ist es beim Ritterstern, dessen Heimat in Südamerika liegt, genau umgekehrt. Deshalb eignet er sich so gut zum Antreiben.

Der Ritterstern wächst aus einer Zwiebel und benötigt wenig Wasser. Er ist auch als Schnittpflanze erhältlich und kann im Knospenstadium bei niedrigen Temperaturen bis zu 4 Wochen blühen.

Amaryllis-Gesteck im Glas

Für das Gesteck werden ein zylinderförmiges Glasgefäß (mit oder ohne Fuß), ein schmales Trink- oder Senfglas, Steckigel, »Amaryllis«, Wollschnur, Cotoneaster und ein Kieferzweig benötigt.

Zur Glasfüllung eignen sich Zapfen, Moos, kleine, rote Kugeln, Papiersterne und dergleichen mehr.

Der Steckigel wird in ein Trinkglas mit Wasser gelegt und mit einem Kochlöffel-



stiel in der Mitte festgedrückt, so dass ein Vakuum entsteht. Damit der Amaryllis-Stängel nicht einreißt, einfach vorher durchsichtiges Klebeband herumwickeln

Majestätisch thront die Amaryllis in einem Glas, Cotoneaster (Zwergmispel) und Kiefer sind dezent schmückendes Beiwerk für die Hauptakteurin.



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Querbeet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 9.12., 19 Uhr

Sterne basteln für Sternstunden, Weihnachten in **Himmelstadt**, **Krippe** aus Naturmaterialien, **Weihnachtskakteen**, **Latschengebäck** und Tannen-Schokoprälinen

Montag, 23.12., 19 Uhr

Weihnachtsgeschenke aus dem Querbeet-Garten, **Weihnachtsgebäck** mit Nüssen, Weihnachtliche **Kokedama-Deko**, Besuch beim **Pflanzenmaler**, Pflegetipps für **Weihnachtssterne**

Montag, 30.12., 19 Uhr

Jahresabschluss im **Querbeet-Garten**: Wie es begann, wie es weiterging

Das schmale Glas in die Mitte des Gefäßes stellen, dieses mit Moos auffüllen und mit Zapfen, Kugeln und Sternen ausdekorieren. In das Amaryllis-Glas nur wenig Wasser einfüllen und mäßig nachgießen, damit der Stiel nicht fault.



Zum Jahresschluss ein Gruß:

*Das Jahr neigt sich dem Ende zu,
wir alle kommen nun zur Ruh.
Reflektieren, innehalten,
einen Gang herunterschalten.
Danke sagen und zum Schluss:
Frohes Fest und Weihnachtsgruß!*

Alles Gute für Sie, liebe Leserinnen und Leser, im kommenden Jahr.
Ihre Rita Santl

Wettbewerb »Gütesiegel Heimatdorf 2019«

Das Bayerische Staatsministerium der Finanzen und für Heimat lobte diesen Wettbewerb zu Lebensqualität und Heimatverbundenheit für kleine Gemeinden in Bayern erstmals aus. Es möchte sich gegen den weltweiten Trend stemmen, dass der ländliche Raum schwächer wird, während sich die Ballungsräume mehr und mehr verdichten. Die Schaffung gleichwertiger Lebens- und Arbeitsbedingungen in ganz Bayern, in Stadt und Land, sei ein Kernanliegen und Verfassungsauftrag der Bayerischen Staatsregierung. Es gelte, das Heimatgefühl und die Lebensqualität vor Ort zu erhalten, insbesondere in den zahlreichen kleinen Städten und Gemeinden, die Bayern einzigartig machen.

Teilnehmer und Sieger

150 Gemeinden erstellten die umfangreiche Online-Bewerbung im letzten Jahr. Dabei musste in einer Projektskizze auch die mögliche Prämienverwendung aufgezeigt werden. In jedem Regierungsbezirk kamen vier Kommunen in die engere Wahl, die im Mai von einer Jury besucht wurden.

In Mittelfranken konnte die Gemeinde Dittenheim (Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen) vor allem durch das dörfliche Miteinander und den starken Zusammenhalt der Vereine überzeugen und punktete auch wegen der hohen Lebensqualität der Ortsteile, dem »Nussdorf« Sammenheim, dem »Energiedorf« Sausenhofen und dem zweimaligen »Golddorf« Windsfeld, alle erfolgreiche Bundes- bzw. Landessieger beim Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft«.



Die Heimatdorf-Kommission begutachtet Dittenheim. Vorne Bürgermeister Günter Ströbel.

Ein Teil des Preisgeldes in Höhe von 60.000 € für den jeweiligen Siegerort geht an die Gartenbauvereine: Dittenheim plant ein »grünes Klassenzimmer«, Sammenheim einen Wanderlehrpfad »Streuobst«, die Sausenhofener Gartenfreunde gestalten ihren Spielplatz neu, und die Windsfelder ergänzen ihren Spielplatz für Kleinkinder. Eine größere Summe wird für den Kauf der ersten Nussknackmaschine mit Sortierband und Ölpresse in Bayern verwendet. Dadurch entstehen neue Chancen und Perspektiven für die Walnuss. Ziel ist es, dass die Anlage spätestens zum »3. Sammenheimer Nussmarkt« am 6. September 2020 in Betrieb ist. Auf Initiative der örtlichen Obst- und Gartenbauvereine hatte die Gemeinde am Wettbewerb »Gütesiegel Heimatdorf 2019« teilgenommen.



Sehr beeindruckt war die Kommission von den Initiativen zur Verarbeitung und Verwertung der Walnüsse in der Gemeinde Dittenheim. Dies gab dann auch den Ausschlag für den 1. Preis. Weitere Information dazu unter www.nussdorf-sammenheim.de und www.gelbe-buerg.de.

Auch Colmberg im Landkreis Ansbach darf sich, als zweiter mittelfränkischer Ort »Heimatdorf« nennen – ebenso in Oberfranken Steinwiesen (Landkreis Kronach) und Thurnau (Landkreis Kulmbach). In der Oberpfalz freuen sich Schorndorf (Landkreis Cham) und Schwarzenbach (Landkreis Neustadt a.d. Waldnaab), in Unterfranken Strahlungen (Landkreis Rhön-Grabfeld) und Untermerzbach (Landkreis Haßberge). Adelshofen (Landkreis Fürstentumfeldbruck) und Markt Buchbach (Landkreis Mühldorf a. Inn) sind die Sieger in Oberbayern, Markt Kößlarn (Landkreis Passau) und Schalkham (Landkreis Landshut) in Niederbayern sowie in Schwaben Gestratz (Landkreis Lindau) und Wildpoldsried (Landkreis Oberallgäu).

Zukunft dieses Wettbewerbes

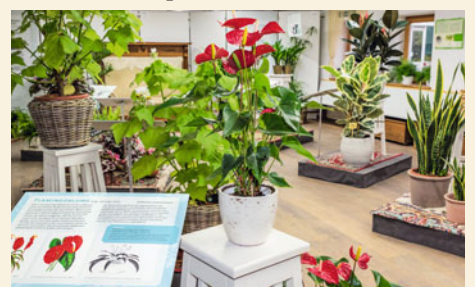
Künftig können sich wie beim Dorfwettbewerb nur noch Gemeinden bis maximal 3.000 Einwohner um das Gütesiegel bewerben und müssen eine Teilnahme am Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft« nachweisen. Dadurch sollen die beiden ähnlich aufgebauten Wettbewerbe zukünftig miteinander verknüpft werden und sich Synergien ergeben. Während beim »Gütesiegel Heimatdorf« eine Projektförderung erfolgt, erhält der Landesieger beim Dorfwettbewerb 5.000 € »Preisgeld« zur Vorbereitung auf den Bundeswettbewerb, für den dann noch einmal Siegerprämien bei Gold von 15.000 €, Silber 10.000 € und Bronze 5.000 € ausgelobt sind. *Gerhard Durst, BV Mittelfranken*

Mode in Wohnzimmern

Exotische Zimmerpflanzen sind das Thema der Ausstellung »Als die Tropen unsere Wohnzimmer eroberten: Kleine Geschichte der Zimmerpflanzen«, zu sehen im Grünen Saal, im Botanischen Garten München, Menzinger Str. 61, www.bot-muc.de.

Die Ausstellung präsentiert alles Wissenswerte zu unseren Zimmerpflanzen, über Ursprung und Eigenschaften und macht anhand von Fotos eine Zimmerpflanzen-Zeitreise von der Biedermeier-Zeit bis heute.

Der Besuch der Ausstellung ist im Eintrittspreis von 5,50 € enthalten.





Präsident Wolfram Vaitl repräsentierte den Landesverband auf der »Bayerischen Wirtschaftsnacht«, die vom vbw – Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft, veranstaltet wird. Zu den 400 geladenen Gästen zählten neben Ministerpräsident

Dr. Markus Söder nahezu das gesamte bayerische Kabinett und hochrangige Vertreter aus der bayerischen Wirtschaft. Die Veranstaltung stand in diesem Jahr unter dem Motto »Kultur des Vertrauens und Zutrauens zwischen Wirtschaft und Politik«, bei der es u. a. um »Fachkräftesicherung+«, »Klima- und Umweltpakt« sowie die »Hightech Agenda Bayern« ging. Unter dem Aspekt **Klimaschutz, Artenschutz und Erhalt von grünen Lebensräumen** lud die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft 1822 e. V. (DGG) im Rahmen der 197. Jahreshauptversammlung Gäste aus Politik, Gartenbau, Wirtschaft und grüner Fachkompetenz zu einer Diskussionsrunde auf die Insel Mainau ein. Wolfram Vaitl vertrat dabei den Landesverband. Nationalratspräsident Wolfgang Sobotka forderte in seinem Eingangsstatement vernetztes Handeln auf allen Ebenen. Dazu zählt die Vernetzung von Gemeinden für mehr Lebensqualität auf dem Land, um der Entwicklung von Schlafstädten entgegenzuwirken, und der interdisziplinäre Austausch von Grün- und Städteplanern.



Gespräche am Rande der DGG-Veranstaltung »Klimaschutz braucht Vernetzung auf allen Ebenen« mit DGG-Präsident Prof. Dr. Klaus Neumann (links) und dem österreichischen Nationalratspräsidenten Wolfgang Sobotka (rechts) im Rahmen der Jahreshauptversammlung auf der Insel Mainau.



Empfang zum Beginn der »Bayerischen Wirtschaftsnacht« in den Eisbach Studios mit Wolfram Hatz (vbw-Präsident, links) und Bertram Brossardt (vbw-Hauptgeschäftsführer, rechts).

Vor Ort bei den Gartenbauvereinen war Wolfram Vaitl bei den Jubiläen der Gartenbauvereine Mitterskirchen, Landshut-Berg und Windsbach. Alle Vereine feierten ihr 125-jähriges Jubiläum. Mit dabei war er auch bei den Herbstversammlungen des Gartenbauvereins Unterföhring und des Kreisverbandes Erding.



Wolfram Vaitl (links) ist Vorsitzender der Arbeitsgruppe »Garten und Medizin« innerhalb der DGG. Im Oktober gab es eine Fachtagung über »Garten, Krankenhaus und Gesundheit« am Heilig Geist-Krankenhaus in Köln.

Korrektur zur November-Ausgabe (S. 353 und 355):

Ziel ist es natürlich, den Flächenverbrauch auf 5 ha pro Tag zu begrenzen und nicht auf 5 ha/pro Jahr (schön wär's). Willibald Gailler ist seit 18 Jahren 1. Vorsitzender des KV Neumarkt – und nicht erst seit 8 Jahren.

Ehrevorsitzender Curt Leffler verstorben

Curt Leffler war 20 Jahre Vorsitzender des Kreisverbandes Landshut. 1992 wurde er zum Bezirksvorsitzenden in Niederbayern gewählt. Curt führte den Bezirksverband souverän und sachlich. Dabei war er stets gut gelaunt und humorvoll. Die Zusammenarbeit mit ihm in der Vorstandschaft des Bezirksverbandes war immer von Harmonie geprägt. In den 12 Jahren seiner Amtszeit nahm die Mitgliederzahl von 50.000 auf nahezu 69.000 in 378 Vereinen zu. Ein Höhepunkt während seiner Amtszeit war die Festveranstaltung zum 100-jährigen Jubiläum des Bezirksverbandes 1998. Die erstellte Bezirks-Chronik beruht auf seinem Organisationskönnen. Als Schwerpunkt seiner Arbeit sah Curt die Weiterentwicklung von Freizeitgartenbau, Landespflege und Ökologie. Die Jugendförderung in den Vereinen war ihm ein besonderes Anliegen. Für die Gartenbauvereine in Niederbayern dankte Bezirksvorsitzender Michael Weidner in seiner Trauerrede Curt für sein Engagement für die Weiterentwicklung und die Erreichung der Ziele unseres Verbandes. *Michael Weidner, BV Niederbayern*

Gartenpfleger-Aufbaukurse auf Bezirksebene 2020

Mit dem **Fokusthema »Biete Garten(t)raum – suche Biene & Co.«** möchten wir Sie ermuntern, Ihren Garten mit Gestaltungselementen zu bereichern, die die Vielfalt an Lebensräumen im Garten erhöhen – »Biodiversität« ist das Stichwort. Neben gestalterischen Grundsätzen der Gartenplanung diskutieren wir die praktische Umsetzung einzelner Elemente, wie z. B. den richtigen Standort, die Anlage und Pflege einer Wildobsthecke oder die Umwandlung von Rasen in eine blütenreiche Wiese.

Die ausführlichen Programme finden Sie auf unserer Homepage www.gartenbauvereine.org. Folgende Kurse finden 2020 statt (die Anmeldung erfolgt über die Kreisverbände):

| | | |
|----------------------------------|-------------|---------------|
| Oberbayern: | 5./6.3. | Weihenstephan |
| Niederbayern Grundkurs: | 19.2.–21.2. | Deutenkofen |
| Niederbayern Spezialkurs: | 11.3.–13.3. | Deutenkofen |
| Oberpfalz: | 27./28.3. | Sinzing |
| Oberfranken: | 20./21.3. | Bamberg |
| Mittelfranken: | 14./15.2. | Triesdorf |
| Unterfranken: | 7./8.2. | Veitshöchheim |
| Schwaben: | 13./14.3. | Schlachters |

Informationsdienst 101 / Oktober 2019

Den Informationsdienst erhalten neben dem 1. Vorstand auch der 2. Vorstand, Kassier und Schriftführer mit separater Post.

Neben der Vorstellung der Beratungsunterlagen sind in dieser Ausgabe Auszüge aus dem Rechenschaftsbericht 2018 enthalten. Präsident Wolfram Vaitl geht in seinem Beitrag »Ausblick Präsident« auf den stetigen Rückgang der Mitgliederzahlen durch Auflösung von Vereinen und Überalterung ein und wie wir dem aus seiner Sicht begegnen können und müssen. Wir weisen noch einmal auf die Änderungen beim Bezug unseres Verbandsorgans hin, beschäftigen uns mit der »Gartenzertifizierung« und dem Projekt »Vielfaltsmacher«. In einem ausführlicheren Beitrag geht es um »Wertschätzung im Verein« und die Anerkennung von Leistungen von engagierten Mitgliedern und ehrenamtlichen Helfern.

Auf Seite 1 finden Sie das neue Kennwort für den geschützten Bereich auf unserer Homepage www.gartenbauvereine.org.

Neue »Gärtner wissen« und Merkblätter

Als neue Beratungsunterlagen zur Gestaltung und Unterstützung des Vereinslebens für das Jahr 2020 gibt es vier »Gärtner wissen« und fünf Merkblätter, zwei davon für Kinder. Alle Gartenbauvereine erhalten jeweils fünf Exemplare »Gärtner wissen« und je ein Exemplar der Merkblätter kostenlos zur Ansicht. Die Merkblätter können in der Höhe der Mitgliederzahlen des Vereins kostenlos über den Landesverband bestellt werden. Sie stehen außerdem im kennwortgeschützten Bereich unserer Homepage zum Download bereit. Die »Gärtner wissen« können um 0,50 € für Mitglieder und 1,00 € für Nicht-Mitglieder bezogen werden.

»Gärtner wissen«: **Biodiversität – Bausteine für einen naturnahen Garten**

Gärten machen glücklich. Das Glück ist umso größer, wenn der Garten auch eine Vielfalt an Lebensräumen bietet – Räume voller Leben, in denen Pflanzen, Tiere und leidenschaftlich gärtnernde Menschen neben- und miteinander verbunden sind.

Das »Gärtner wissen« zeigt, wie Artenvielfalt in den Garten inkl. Balkon, Terrasse, Nutzgarten kommt durch Gehölze, Stauden, Duftpflanzen, Kletterpflanzen, Trockenmauern, Blühstreifen, Blumenwiesen, Nisthilfen, Wasserflächen und die Verwendung von Naturmaterialien.

»Gärtner wissen«: **Gärtnern ohne Chemie – aber mit Köpfchen**

»Gärtnern ohne Chemie« ist eine Gartenphilosophie und setzt das Verständnis für das Netzwerk Natur voraus. Jedem Gartenbesitzer muss klar sein, dass der Einsatz chemischer Wirkstoffe einen unnötigen Eingriff in dieses Netzwerk bedeutet. Zum Gärtnern ohne Chemie gehören Vorbeugung, Standortwahl, richtiges Gießen, bedarfsgerechtes Düngen, Bodenverbesserung, Fruchtfolge, Sortenwahl, manuelle Abwehr und biotechnologische Verfahren sowie Förderung und Einsatz von Nützlingen.

»Gärtner wissen«: **Anbau und Pflege von Beerenobst**

Neben dem guten Geschmack von frischen Beeren aus dem Garten bringt der Anbau auch viele andere positive Eigenschaften mit sich. Damit der Anbau gelingt, werden in diesem »Gärtner wissen« die Grundlagen zur Kultur sowie Sortenempfehlungen der wichtigsten Beerenobstarten in enger Abstimmung mit der LWG gegeben.

»Gärtner wissen«: **Kartoffeln & Co**

Dieses »Gärtner wissen« dreht sich um eines unserer beliebtesten, gesündesten und nahrhaftesten Lebensmittel – die Kartoffel. Dabei wird eingegangen auf Liebhaber-Sorten, Kultur, Pflege, Krankheiten und Schädlinge sowie die Lagerungs- und Verwertungsmöglichkeiten, z. B. »Weißblauer Kartoffelsalat«.



BEZIRKSVERBAND OBERFRANKEN FÜR
GARTENBAU UND LANDESPFLEGE E.V.

Kleiner Nebenjob gefällig?

Der Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege
in Oberfranken sucht ab sofort:

eine/n ehrenamtliche/n Geschäftsführer/in

Aufgaben:

- Unterstützung des Bezirksvorstandes beim Vorbereiten und Organisieren von Veranstaltungen
- Betreuen der Mitgliederverwaltung - überwiegend Homeoffice (Fahrtkostenerstattung und Aufwandspauschale)

Nähere Infos unter:

Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Oberfranken e.V.
Gudrun Brendel-Fischer
Eduard-Bayerlein-Straße 5 | 95445 Bayreuth
Telefon: 0921 7643026 | Email: brendel-fischer@t-online.de

Darüber hinaus finden sich Porträts anderer Knollen wie Yacon, Süßkartoffel, Topinambur und Oka, die eine kulinarisch Bereicherung für unseren Speiseplan sind.

»Merkblatt«: **Mulchen – aber richtig**

Die Natur macht es uns vor: Offene Bodenoberflächen gibt es nur in Ausnahmefällen, ansonsten ist der Boden immer bedeckt – ob durch eine Laubschicht oder natürlichen Bewuchs. Die positiven Eigenschaften des Mulchens sowie die Mulch-Materialien und deren Eigenschaften werden in diesem Merkblatt erklärt. Statt Pflanzenabfälle zu entsorgen, können sie als Mulch-Schicht dienen.

»Merkblatt«: **Eigene Saatgutgewinnung von Gemüse**

Die eigene Saatgutgewinnung ist aus vielerlei Gründen sinnvoll: Man vermehrt genau die Sorten, die man haben möchte, bestimmt die Qualität des Saatguts selbst und bietet darüber hinaus Insekten Nektar und Pollen. Das Merkblatt gibt einen Abriss über die Saatgutgewinnung von Frucht-, Blatt und Wurzelgemüse und weist auf die Bedeutung des Sortenerhalts hin.

»Merkblatt«: **Informationsquellen Ihres Vertrauens**

Zum Gärtnern gehört eine ordentliche Portion Wissen und dieses unterliegt einer stetigen Erweiterung und Ergänzung. Deshalb ist es wichtig, sich aktuell und adäquat zu informieren. Doch woher bekommt man seriöse Informationen im Zeitalter der digitalen Medien? Das Merkblatt listet Internetseiten auf, bei denen Sie ihr Wissen verlässlich erweitern und vertiefen können.

»Kindermerkblatt«: **Orientierung in der Natur**

Um sich in der Natur zurecht zu finden und stets den Überblick über die Himmelsrichtungen zu behalten – und dies sogar bei Nacht oder bedecktem Himmel – kennt Flori viele Tricks. Baut einen Magnet- oder Sonnenkompass oder stellt euch selbst als menschlichen Kompass auf. Sogar windschiefe Bäume können helfen, die Himmelsrichtung zu bestimmen.

»Kindermerkblatt«: **Palm- und Kräuterbuschen binden**

Warum binden wir eigentlich in der Osterzeit Palmbuschen und was benötigen wir hierfür? Flori gibt euch eine Bastelanleitung für euren eigenen Buschen, den ihr im Garten an einen schönen Platz stecken könnt. Erfahrt außerdem, welche Pflanzen beim Binden eines Kräuterbuschens verwendet werden können und welche Bedeutung und Tradition dahinterstecken.



Einladung zum 1. Ehrenamtstag des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.

Termin: Samstag, 25. April 2020 · **Beginn:** 10.00 Uhr · **Ende:** ca. 16.00 Uhr · **Ort:** Technische Hochschule Ingolstadt

Was wir bieten

- **Vorträge und Workshops durch externe Referenten zu den Themen:**
 - Ehrenamtliche Teams erfolgreich führen
 - Motivation und Mitgliedergewinnung
 - Zeitmanagement im Ehrenamt
- **»Marktplatz der Ideen«:**
Best-Practice-Beispiele aus bayerischen Obst- und Gartenbauvereinen



Teilnehmerkreis

Vorstände und aktuelle/zukünftige Funktionsträger in bayerischen Obst- und Gartenbauvereinen, die sich für ihre Vereinsarbeit und ihr ehrenamtliches Engagement neue Ideen und Anregungen holen möchten.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.gartenbauvereine.org

Jetzt anmelden und Teilnahme sichern

Die Teilnahme ist kostenlos. Anmelden können Sie sich ab sofort über den Anmelde-Link auf unserer Homepage.

Die Teilnehmerzahl ist auf 150 Personen begrenzt.

Beitragsabführung und Mitgliedermeldung

Mitgliedermeldung

Wir bitten Sie, zum Jahresende 2019 Ihre Mitgliedsunterlagen zu überprüfen und uns die Änderungen (Zugänge, Abgänge, Adressänderungen) zeitnah zukommen zu lassen. Bitte übersenden Sie uns nur die Änderungen und keine komplette Mitgliederliste.

Ansprechpartnerin für die Mitgliederverwaltung:
Sigrid Thoma, Telefon: (089) 54 43 05 17, Fax: (089) 54 43 05 34
E-Mail: mitglieder@gartenbauvereine.org

Meldungen Vereinsabonnement »Der praktische Gartenratgeber«

Vereine mit Abonnement der Verbandszeitschrift bitten wir, die Änderungen bei den Abonnements ebenfalls sehr zeitnah an die Abonnementverwaltung zu senden, damit diese in der Jahresrechnung berücksichtigt werden können.

Ansprechpartnerin für die Abonnementverwaltung:
Elke Baran, Telefon: (089) 54 43 05 24, Fax: (089) 54 43 05 41
E-Mail: abo@gartenbauvereine.org

Beitragsabführung und Abo-Rechnung

Neu: Ab diesem Jahr werden die Mitglieds-Beitragsrechnungen von den Rechnungen für das Abonnement getrennt.

Bitte beachten Sie deshalb folgendes geänderte Verfahren:

Wir bitten alle Vereine – unabhängig vom Bezug der Verbandszeitschrift – mit dem Überweisungsformular die Mitgliedsbeiträge zu überweisen. Diese Regelung gilt ab sofort auch für Vereine mit Vereins-Abo 1, die bisher im Januar eine zweite Rechnung mit den Mitgliedsbeiträgen und Abonnement-Gebühren erhielten und dann erst diese Rechnung überweisen mussten.

Im Januar erhalten dann die Vereine mit einem Abonnement unserer Verbandszeitschrift »Der praktische Gartenratgeber« eine separate Rechnung, mit der die Abo-Gebühren zu begleichen sind. Beachten Sie dazu auch den Text auf dem Rechnungsformular.

Fristen

Die Beiträge an den Landesverband sind satzungsgemäß bis spätestens 31. März 2020 zu überweisen.

Für Mitglieder, die nach dem 1.4. dem Verein beitreten, ist die Verbandsabgabe in Höhe von € 3,50 nicht mehr zu bezahlen. Falls ein Vereins-Abonnement besteht, wird dies anteilig berechnet.

Ihr Landesverband

Garten- und Kulturreisen des Bezirksverbandes Niederbayern 2020

Sa 11. April – Sa 18. April: **Madeira: Blumenparadies im Atlantik**
Wir erkunden die schönsten Gärten der Insel mit ihren subtropischen und tropischen Pflanzen. Die Hauptstadt Funchal lädt zum Erkunden der Parks, der Kathedrale und der Markthalle ein. Die speziell für die Interessen von Gartenfreunden ausgewählten Ausflüge führen rund um die Insel mit ihrer vielfältigen Natur.

Mo 7. September – Mo 14. September: **England: Gärten & Herrenhäuser in East Anglia – Cambridgeshire, Norfolk und Suffolk**
Nur 2 Stunden von London in östlicher Richtung finden wir hier England wie aus dem Bilderbuch. Jede Grafschaft hat einen unverwechselbaren Charakter und unzählige Schätze. Wir besuchen Kathedralen, Herrenhäuser und abwechslungsreiche Gärten.

Im Reisepreis enthalten: Busfahrt zum Flughafen Hin und Zurück · Flüge mit Lufthansa · Reiseleitung · Ausgewählte Hotels, inkl. Frühstück und Abendessen · Alle Bustransfers und Eintrittsgelder lt. Programm
Weitere Informationen und Anmeldung unter:
www.bv-gartenbauvereine-niederbayern.de oder Tel. (08734) 7161

Tag des Bodens am 5.12.2019: Geht's auch ohne Boden?

Verwendung von Substrat und Hydroponik

Immer mehr Pflanzen werden auf Terrasse, Balkon und in der Küche in Substraten und Nährlösungen kultiviert. Das Seminar befasst sich daher mit den Qualitätskriterien, Düngung und Pflege bei Substraten und in der Wasserkultur. Am Nachmittag werden die Vorträge durch praktische Übungen und Workshops vertieft und ergänzt.

Anmeldungen zum Seminartag an der LWG in Veitshöchheim sind noch möglich, per Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de, Tel. 0931/9801-158, Internet: www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Gewinner unseres Flori-Rätsels September

Klara Schiesser, Oberthulba; Felix Lichtenberg, Ingolstadt; Antonia Zaglmann, Walderbach; Pia Holzer, Durach; Lorenz Bachmeier, Rimmbach; Stephanie Kreis, Pförring; Sophia Nicklas, Schleching; Antonia Rammelsberger, Geiselhöring; Malena Rampl, Geisenfeld; Frieda Bayerl, Zwiesel. **Lösung: Bläuling**

Gewinner unseres Flori-Rätsels Oktober

Greta u. Justus Baunach, Traunstein; Leo Müller, Memmelsdorf; Monika Maurer, Isen; Martin Forsthofer, Wolnzach; Theo Götzfried, Dirlwang; Levi Jung, Peißenberg; Philipp Kolb, Thierhaupten; Leonhard Kübler, München; Viola Kaufmann, Speinshart; Simon Holzer, Kempten. **Lösung: Oktober**

Allgemeine Gartenberatung

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

Weihenstephan: www.hswt.de/freizeitgartenbau

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

Baumschule Brenninger Hofstarring
84439 Steinkirchen, 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



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
BAUMSCHUL-CENTER

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

PLANUNG
BERATUNG

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

Staudinger
Der Pflanzenmarkt im Grünen

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

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

www.staudinger-pflanzen.de

BELLANDRIS
WÖRLEIN
GARTENCENTER

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

Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 - 16

Besonderes

Pflanzen aus der Region für die Region



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

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

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG

Bodenstarter®

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

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



Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER

Rollrasendünger®

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

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



Erden

torfreduziert · torffrei · regional

Erden, Rinden, Kompost



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



Info-Tel.: 09903/920-170

www.erdenprofis.de

Gartenbedarfsartikel

Luftpolsterfolien - Schattiergewebe - Doppelstegplatten Sonnensegel - Sandkastenabdeckung

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

Gartenraritäten



Natürlich gestalten mit Naturstein

Alte und neue Granittröge - Brunnen - Säulen -
Mühlsteine - Bronzefiguren - Springbrunnen
OASE-Teichzubehör **Firma Czernei**

Sillertshausen, 84072 Au, Tel. 08752/3 15, www.czernei.de

Hochbeete

HOCHBEETE UND WANDBEETE AUS LÄRCHENHOLZ

ANTON KASTENMÜLLER
HOLZBE- UND VERARBEITUNG

Thal 31 · 83104 Tuntenhausen

Tel. 08065 1274 www.kastenmueller-holz.de
Fax 08065 422 info@kastenmueller-holz.de



Hochbeete

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

Keltreigeräte

Alles für die Gärmast 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

Sämereien

Bio-Vielfalt im Gemüse-/Kräuterbeet!

Saatgut alter Sorten, Blumen, Kräuter

Telefon 09331 9894 200 / www.bio-saatgut.de

Möchten sie für ihren Gemüsegarten ...

 selbst erprobtes **Spitzen-Saatgut** – z. B. Rijk Zwan Profisorten?

Frostschutzvliese, Insektenschutznetze – extra breit in super Qualität?

 Die besten **Schneckenfallen** (mit Schneckenkorn) u.v.a. zu günstigen Preisen?

Kein Problem – wir haben es: Unverbindlich Infos anfordern bei:

W. Nixdorf, Gemüsebauberater + Versandhandel

Aschhausenstr. 77, 97922 Lauda Tel.: 0 93 43/34 65 Fax: 0 93 43/6 57 47

E-Mail: nixdorf@garten-wn.de · Internet: www.garten-wn.de

Veredelungsunterlagen

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

Gartenmarkt


 Orchideen
 erleben

Orchideen für jeden Anlass,
 aus eigener Zucht und Kultur.
 Wir finden auch die Richtige für Sie!

Kostenloser Vortrag für
 Gruppen ab 20 Personen
 Orchideen direkt vom Züchter

Tipps zur richtigen Pflege
 Abschneiden der alten Blütentriebe
 Umtopfen & alles Wichtige
 rund um die Orchideen

www.currlin.com

Currlin Orchideen
 Inh. Franz Zeuner

 Seeweg - OT Welbhausen | 97215 Uffenheim | Telefon 09842-8588
 Öffnungszeiten | Di-Fr 9-18 Uhr | Sa 9-16 Uhr | Montag geschlossen

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

 95189 Köditz – Tel. 0 92 95/2 10 · Fax 12 93
 www.pflanzenetiketten.de


Jugendarbeit – Gartenzubehör – Nisthilfen

Floris Schnitz- und Brotzeitmesser

Ideal für Kinder- und Jugendaktivitäten

Echtes Opinel-Messer, Griff aus Buchenholz.
 Sicherheit durch Feststellring, der unbeabsichtigtes Einklappen der Klinge verhindert.
 Abgerundete, rostfreie Klinge, die Verletzungen wirkungsvoll vermeidet.
 Lasergravur: »Mit Flori die Natur erleben«
 KEIN SPIELZEUG

Bestell-Nr. 1810, € 9,90

Katzenabwehrgürtel

Gürtel aus Drahtbiegeelementen zum
 Schutz von Frei- und Höhlenbrütern vor
 Katzen. Anpassbar an den Stammumfang
 (bis max. 70 cm Stammumfang).

Bestell-Nr. 495004, € 17,43



Nisthöhle

Durch die freie Aufhängung und das
 kegelförmige Dach wehrt diese Nist-
 höhle Katzen und Marder sehr gut ab
 (kann aber nicht am Stamm befestigt
 werden). Einfache Reinigung und Kon-
 trolle durch die herausnehmbare
 Vorderwand.

Erhältlich in Oliv-Grün und Natur-Rot.
 Brutraum-Innendurchmesser: 12 cm
 Flugloch-Durchmesser: 32 mm
 Geeignet für Hausgärten und Streuobst-
 wiesen.

Bewohner: Kohl-, Blau-, Sumpf-, Tannen-
 und Haubenmeise, Gartenrotschwanz,
 Kleiber, Trauerschnäpper, Wendehals,
 Feld- und Haussperling, Fledermäuse.

Bestell-Nr. 495001, € 25,61

 Erhältlich beim: Obst- und Gartenbauverlag · Herzog-Heinrich-Str. 21 · 80336 München · Telefon (089) 54 43 05-14/15
 E-Mail 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. 37

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

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

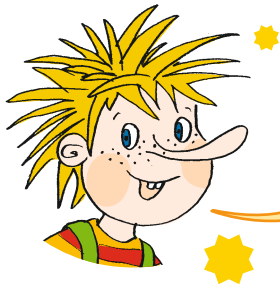
Einzel-Abo € 20,00 / Vereins-Abo 1: € 10,00 / Vereins-Abo 2: € 15,00

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

- 125 Jahre Landesverband 131, 194
125 Jahre KV Weißenburg-Gunzenh. 321
- A** Abo-Preise 202, 355
Advent 351, 376, 383
Ahorn, Berg- 142
Allergiker 182
Aloe vera 10
Alraune 345
Amaranth 374
Amaryllis 383
Ameisen 218
Amsel 113
André-Heller-Garten 20
Angebote des LV 148
Antoninuss 340
Apfelernte 273
Apfelmehltau 106
Apfelsorten
 Oehringer Blutstreifling 44
 Rheinischer Krummstiel 340
 - rotfleischige 106
Apfelwickler 369
Artenvielfalt 58
Artischocken 248
Asche auf's Beet 41
Asteren 269
Auberginen 248
Aus dem Garten in die Küche:
 - Blattsalate 253
 - Buddha Bowls 349
 - Erdbeeren 189
 - Frühlingküche 87
 - Gewürze 157
 - Kürbisse 285
 - Mediterran 119
 - Rhabarber 189
 - Süßkartoffel 317
 - Superfood 55
 - Tomaten 223
 - Weihnachtsbäckerei 381
 - Wintergemüse 23
- B** Bakterienbrand 241
Barbarazweige 376
Barfröste 40
Bärlauch 89
Bäume, kleinkronige 4
 - Hochstämme 4
Baumharz 311
Baumpflanzung 194
Baumwanze, Marmorierte 243
Beifuß 247
Benjeshecke 53
Beratungsunterlagen 386
Bergenie 108
Bergtee, Griech. 142
Bewässern 139
Bienen 58
Bienenpflanzen 10, 76, 108, 142, 180, 212, 242, 276, 310, 370
Biodiversität 152, 193
Birkenschiffchen 54
Birne
 - Dessertnaja 242
 - Packhams Triumph 310
Birngallmücke 179
Blattläuse 139, 218
Blauweise 51
Blütenendfäule 19
Blütenknospen 178
Bodendecker 215
Bodenmüdigkeit 43
Bohnenkäfer 136
Borkenkäfer 186
Brauchtum 246, 376
Brunnenkresse 39
Buchsaumzünsler 18, 102, 277
Bulbine 76
Bundratsinitiative, Stellungnahme 288
Buschwindröschen 36
- C/D** Chicorée 238
Chinakohl 116, 305
Christrosen 69
Clematis-Hybriden 205
Dipladenie 101
Dompfaff 50
Dorfwettbewerb 16, 67
Dreimasterblume 173
Dünger, regionale 277
Düngung 74
- E** Eberesche, Edel- 370
Edamame 39, 176
Edelsteln 303
Ehrenamstag 387
Eichenprozessions-spinner 18
Einkochen 221
Engerlinge 140
Erdbeeren
 - Ernte 43, 178
 - Nachfröste 106, 364
 - Pflanzung 211
Erdflöhe 18, 238
Ernten 273
Erntezeitpunkt 178
Eskastanien 308
EU-Datenbank 47
Euphorbien 278
- F** Farben 121, 301, 333, 364
Feldlerche 112
Feldsalat 239
Fetthennen 237
Feuerbrand 179
Flächenverbrauch 353
Flavonoide 282
Flieder 132
Florfliege 139
Folie 40
Formschnittgehölz 364
Frostschaden 364
Frucht-Berostung 274
Fruchtentwicklung 138
Fruchtgemüse 175
Fruchtwechsel 72
Frühlingsblüher 36
Frühlingserwachen, Melodisches 112
- G** Galgant, Echter 345
Gallmücke 139
Gänseblümchen 80
Garten und Medizin 25
Gärten, pflegeleicht 217
Gartenerlebnis Bayern 143
Gartenpfleger
 - Aufbaukurse 385
 - Spezialkurse 27
Gartenrosenschwanz 113
Gartenschau Wassertrüdingen 150, 226, 258, 290, 352
Gartenvogel, Stunde der 213
Gästeführer 91, 143
Gefrierschrank 221
Gehölze 68, 69
 - buntlaubige 365
 - frühjahrsblüh. 68
Gelbe Rüben 41, 71
 - Saft 336
Gemüse
 - des Jahres 104, 207
 - Inhaltsstoffe 282
 - Jahresrückblick 6
 - Neuheiten 13
 - späte 304
Gemüsegarten
 - biodivers 135
 - Lohnt sich der 135
Gemüsesorten
 - bewährte 14
 - woher stammen 46
Genuss-Oasen 45
Geophyten 36
Gewürze 157
Gewürzstrauch, Chinesischer 108
Globalisierung 47
Glucosinolate 282
Glyphosat 288
Gräser im Frost 364
- H** Hainschwebfliege 81
Halb-, Hochstämme 75
Hamamelis 5
Haselnüsse 43, 307
Haussperling 77, 213
Heckenbraunelle 112
Heidelbeeren 138
Heimatdorf 384
Helleborus 69
Herbstfärbung 300
Herbstgemüse 349
Herbsthimbeeren 308
Herbstkranz 284
Herkuleskeule 249, 280
Herzgespann 276, 344
Himbeerruten 210
Hirschhornwegerich 250, 345
Holunder 240
Honigbeeren 138
Hundsruete 281
Hundszahngras 306
Hustensaft 252
- I/J** Indianernessel 204
Ingolstadt 322, 371
Inhaltsstoffe 282
Insektensummer 321
Italienische Gemüse 248
Japanische Gemüse 116
Jiaogulan 44
Johanniskraut 247, 272
Johannispflanzen 246
Jugendarbeit 171
- K** Kapern 248
Karotinoide 282
Katzenminze 300
Kichererbsen 374
Kinder- und Jugendwettbewerb 262
Kirschessigfliege 19, 42, 241
Kiwi 211
Kleiner Fuchs 81
Klimawandel 52
Kohl 105
Kohlblattlaus 19
Kohlmottenschildlaus 19
Kohlweißling 19
Kompost 315
Korallenbaum 100
Koriander, Blatt- 117
Kornelkirsche 68
Krankheiten Obst 42
 - Steinobst 241
Kräuselkrankheit 107
Kräuter 10, 44, 76, 108, 142, 180
Kräuter-Schätze 344
Kräuterbüschel 246
Kreisfachberatung 57
 - 100 Jahre 203, 291
Krokus, Frühlings- 10
Kronenaufbau 9
Kübelpflanzen 100
Kugeldistel 303
Kürbis 316
- L** Lagern 273
Landesgartenschau Ingolstadt 322, 371
Landesverbandstagung 235, 258, 267, 289, 354
Lauchzwiebel 117
Leberblümchen 37
LED-Technik 367
Leinsamen 375
Lerchensporn 37, 114
Lorbeer 100
Löwenzahn 146
 - Salat 73
Lungenkraut 38
Lycopin 283
- M** Maibaum 377
Maikäfer 140
Mandeln 307
Mannstreu 303
Mariendistel 345
Marienkäfer 81, 139
Marienpflanzen 247
Markerbsen 105
Maronen 308
Märzenbecher 36
Mauersegler 213
Maulbeerschildlaus 42
Maulwurf 342
Mediterrane Gehölze 100
Mehlbeere 180
Melonen 78, 271
Mistbiene 81
Mitsuba, Mizuna 116
Mönchsgasmücke 112
Mönchspfeffer 370
Mulchen 175, 215, 217
- N** Nachbau 43
Nachfröste 106, 308
Nachthäfer 72
Narzissen 110
Natur des Jahres 48
Natura 2000 235
Naturgarten Bamberg 152
Naturgarten-Zertifizierung 226, 256
Naturhaushalt 280
Naturschutz 82
Niederbayern blüht auf 15
Nützlinge 139
- O** Obstbaumpfleger 26
Obstblüten Spätsommer 274
Obstgarten 137
 - in luftiger Höhe 145
Obstgehölze
 - Blüh- und Reifezeiten 137
 - Düngung 74
 - Gestaltung 138
 - Pflanzung 338
 - wurzelackte
Obstjahr 2019 368
Obstsorten 212, 242, 276, 310, ökologische Kattatrophe 216
Ölkürbis 375
Orchideen 220
Organza-Beutel 275
Ostern 377
- P/Q** Pak Choi 238, 367
Palmkohl 250, 347
Pech 311
Pestizideinsatz 288
Pestwurz 38
Petersilie, Japan. 117
Petunien, Hänge- 101
Pflanzenschutz, Rückblick 2018 18
Pflanzung
 - Ziergehölze 69
 - Obstgehölze 74, 338
Pflaumen 240
Pflaumenblattsauger 312
Pflaumenrost 241
Photooxidation 368
Pilze 280
Pilzkraut 180
Pollenarm 182
Popcorn, Puffmais 375
Quinoa 374
- R** Radichio 249
Räuchern 380
Ragwurz 220
Rainfarn 242, 247
Rasenkante 334
Rasenschnitt 175
Rattenschwanz-Radieschen 116
- Raubwanzen 245
Rauchgewürze 287
Raunächte 376
Regenwürmer 367
Reiswanze 243
Riesenrettich, Japanischer 117
Ritterstern 383
Romanasalat 249
Rosen, bienenfreundliche 174
 - und Lavendel 222
Rosmarin 337, 378
Rotkehlchen 51, 113, 213
Runder Tisch 192
- S** Saatgut 12, 335
 - Neuheiten 39
Salat-Chrysantheme 116
Salate schützen 271
Salatwiese 249
Sandbiene 81
Säulenapfel 145
Schädlinge im Obstgarten 42
Schafgarbe 172, 247
Scharbockskraut 37
Schlehe 68
Schlupfwespen 245
Schlüsselblume 38
Schmetterlinge 184, 272
Schnecken 306
Schnee-Heide 68
Schneeglöckchen 36
Schnitt-Gesetze 8
Schnittarbeiten, sommerliche 178
Schnittlauch 305
Schorf 369
Schrotschusskrankheit 241
Schulgartenwettbewerb 289
Schwarze Pflanzen 301
Schwarzkohl 272
Schwarznessel 118
Schwebfliege 139
Seggen 332
Seidenschwanz 50
Seifenkraut 236
Senfkohl, Japanischer 116
Senfö-Glykoside 282, 346
Shiso 118
Silber (Farbe) 364
Silberdistel 303
Singdrossel 113
Smoothie 346
Sommerblüher 236
Sommerblumen
 - für Balkon und Terrasse 134
 - Pflanzungen 133
Sommerschnitt 211
Sonnenblumen-Kerne 375
Sonnenbrand 368
Sonnenbraut 310
Spätfrostschäden 369
Spaghettibohnen 116
Spechte 85
Speierling 309
Spindel 9
Spindelerziehung 75
Spitzahorn 68
Spitzwegerich 252
Springkraut, Ind. 82
Sprühhleckenkrankheit 241
Star 112
Stauden-Riesen 236
Steingarten 216, 236
Steinkraut 136
Steinobstvergilbung 313
Streuobst-Vielfalt – Beiß rein 262
Streuobsterlebnis Bayern 91
Streuobstsorte des Jahres 44
Sulfide 283
- Superfood 55
Sushi 116
Süßkartoffeln 176, 272, 317
Süßkirsche Regina 12
- T** T-Stadium 178
Tafeltrauben 211
 - Ernte 275
Tag der offenen Gartentür 251
Taglilien 132
 - Wurzeln 341
Tazetten 110
Tee, Schwarzer 159
Tischgesteck 316
Tomaten
 - Anzucht 71
 - Johannisbeer- 239
 - Kleingewächshaus 304
 - Rote Murrel 271
 - Samen 335
 - veredeln 71
Topinambur 40
Torf, Gärtnern ohne 314
Totholz, lebendiges 53
Tradescantia 173
Trauermücken 371
Trockenheitsverträgliche Arten 204, 278
Tropfsystem 139, 177
Tulpenstrauß 86
- U/V** Ungras 306
Unkraut 214
Unser Dorf hat Zukunft 16
Vitamin C 283
Vlies, Unkraut- 214
Vögel füttern 11
vogelfreundlich 50
Vogelwelt 112
Volksbegehren 58
- W** Wachstumsgesetze 8
Walnuss 308, 340
 - Fruchtbliege 42
Wanzen 209
 - Schäden 42
Wasabi 118
Wasserschosse 9
Wassertrüdingen 150, 226, 258, 290, 352
Weiden 68
Weihnachtsbäckerei 381
Weihnachtsgeschenke 366
Weinbergspfirsich 275
Weinrebe Romulus 276
Weiße Fliege 244
Wertstoffe 282
Wettbewerb Heimatdorf 384
Wiesen-Bocksbart 212
Windlichter 22
Winterfarbe 365
Wintergemüse 23, 346
Winterschnitt 43
Wintervogel, Stunde der 11, 77
Wirsching, Bamberger 136
Wolfsmilch-Arten 278
Wollmispel, Jap. 100
Wühlmäuse 342
Wundsalbe 311
Wurzel-Pfanne 341
- Y/Z** Yacón 272
Zaubernuss 5
Zaunkönig 112
Zichorien 249
Zier-Lauch 268
Zilpzalp 112
Zinnien 184
Zitronengras 117
Zucchini 209
Zwetschgen 240
Zwillingsfrüchte 210, 368



Auf den Sternen, die auf der Seite leuchten, sind Buchstaben aufgemalt. Wenn du sie sortierst, dann erfährst du, was noch in den Lebkuchen drin ist.



Aus der Apfelblüte in den Lebkuchen

Floris Nachbar ist Imker und hat ihm ein Glas mit cremigem Blütenhonig geschenkt. „Schließlich holen meine Bienen auch aus deinem Garten Nektar und Pollen“, sagt der Imker. „Was machen denn die Bienen im Winter?“ fragt Flori. „Die machen jetzt im Bienenstock Pause. Sie bilden eine dichte Traube. In der Mitte der Traube sitzt die Königin, denn dort ist es immer schön gleichmäßig warm. Damit alle Bienen den Winter gut überstehen und keine von ihnen erfrieren muss, wechseln die Arbeiterinnen immer wieder von innen nach außen. Sobald die warme Frühlings-Sonne scheint, fliegen sie wieder aus.“

Flori öffnet das Honigglas und schnuppert. „Das duftet wie eine blühende Streuobstwiese“, denkt er und beschließt, Honigkuchen zu backen. „So hol ich mir einen Hauch von Frühling in den kalten Winter.“ Damit du das auch machen kannst, verrät er dir sein Rezept. Lass dir von einem Erwachsenen dabei helfen. Und so geht's:



Blüten
für Bienen
& Co.

E Hol dir den Frühling in die Weihnachtszeit – mit duftenden Honigkuchen-Anhängern!

Du brauchst:

200 g Butter, 500 g Honig, 200 g Zucker, 20 g Kakaopulver, 1200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Eier, je 1 Messerspitze Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Kardamom und Anis oder 1 Päckchen Lebkuchengewürz. Glasur: Puderzucker, warmes Wasser.

Gib die Butter, den Honig, den Zucker, die Gewürze und das Kakaopulver in einen großen Topf und bringe alles unter ständigem Rühren bei milder Hitze zum Kochen. Einmal kurz aufkochen lassen. Dann muss die Honigmasse abkühlen.

Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es über die abgekühlte Honigmasse. Gleichzeitig gibst du die Eier und eine Prise Salz dazu. Verühre alles mit dem Knethaken. Dann knetest du mit der Hand so lange weiter, bis es ein geschmeidiger Teig wird. Forme eine Kugel und lasse den Teig zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Am nächsten Tag nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank. Heize den Backofen auf 190 Grad vor. Walze mit einem Nudelholz den Teig 5 mm dick aus. Stich verschiedene Formen aus. Die Motive versiehst du noch mit einem Loch (für die Schnur zum Aufhängen). Backe die Honigkuchen etwa 15 Minuten. Dann müssen sie auf einem Kuchengitter abkühlen. Du kannst Deine Honig-Lebkuchen mit Zuckerglasur verzieren und mit einer Schnur versehen. Das ist ein herrlich duftender Christbaumschmuck oder ein hübscher Geschenkanhänger.



Schreibe das Lösungswort aus Floris Rätsel auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. Dezember an den Obst- und Gartenbauverlag. Du nimmst dann an der Verlosung teil.

Fröhliche Weihnachten! **W**

Der neue Gartenkalender 2020

Obst- und Gartenbauverlag, München



Ladenpreis
€ 7,50

Neben den stimmungsvollen **Monatsbildern** enthält der praktische Begleiter durch's Gartenjahr wieder ein ausführliches **Kalendarium** mit allen **Namens-tagen**, den **Ferienterminen** in Bayern, die Zeiten von **Sonnenauf- und -untergang**, die **Mondphasen**, Prophezeiungen des **100-jährigen Kalenders** und viele Bauernregeln. **Kurze Tipps** erinnern an die wichtigsten Gartenarbeiten.

Nachdem Artenvielfalt und Biodiversität in aller Munde sind, beschäftigt sich auch unser Jahresthema damit. Schwerpunkt sind die **Nützlinge im Garten**, die durch eine vielfältige Gartengestaltung gefördert werden und uns das Leben im Garten erleichtern.

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

Geschenk- Abonnement



... nur Euro

20,00* / 22,50**

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

- Geschenk-Abonnement**
+ 1 Heft einmalig vorab gratis,
Auslieferung des Geschenk-Abo
ab Monat _____ /20 _____
- Abonnement**
- Für ein Jahr
- Bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr
ab Monat _____ /20 _____

Anschrift der/des Beschenkten:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Meine Anschrift, KD.-Nr.:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Datum/Unterschrift

* Für Mitglieder in Gartenbauvereinen ** Für Nichtmitglieder; 12 Ausgaben pro Jahr, inkl. Postversand