

Der praktische Garten ratgeber

8 | 2015

Die Fachzeitschrift für Gartenfreunde

Kompetenz und Erfahrung seit 1893 | www.gartenratgeber.de

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



Erdbeeren und Beerenobst
Seite 234

Die Gärten von Tulln
Seite 249

Triesdorf – »grünes Zentrum«
Seite 251

		Aussaatage für...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen					Gärtnern mit dem Mond											
		Blatt-pflanzen	Frucht-pflanzen	Blüten-pflanzen	Wurzel-pflanzen	Düngung	Unkraut-bekämpfung	Schädlings-bekämpfung	Gießen	Pflanzzeit	August					Pflanzzeit	Schneiden	Veredeln	Ernte Blatt-+Fruchtpflanzen	Ernte Wurzelpflanzen		
01 SA					++	++	++	++			Wurzel bis 18 Uhr				+	+			☾	01 SA		
02 SO		////	////	////	////	////	////	////	////	////	Blüte bis 3.8./11 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	PG	02 SO		
03 MO					+	+	+	+			Blatt bis 6.8./2 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	☽	03 MO		
04 DI		////	////	////	////	////	////	////	////	////		////	////	////	////	////	////	////		04 DI		
05 MI					+	+	+	+	++		Frucht bis 7.8./20 Uhr				++	++				05 MI		
06 DO					+	+	+	+			Wurzel bis 10.8./13 Uhr				+	+				06 DO		
07 FR	☾																			07 FR		
08 SA					++	++	++	++			Blüte bis 12.8./18 Uhr	█	+						☾	08 SA		
09 SO											Blatt bis 14.8./11 Uhr	█	+							09 SO		
10 MO											Frucht bis 17.8./9 Uhr	█	++							10 MO		
11 DI					+	+	+	+	////		Wurzel bis 21.8./6 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	☽	11 DI		
12 MI																				12 MI		
13 DO					+	+	+	+	++		Blüte bis 22.8./17 Uhr	█	+							13 DO		
14 FR	●										Blatt bis 25.8./3 Uhr	█	+							14 FR		
15 SA		+	++	+							Frucht bis 27.8./7 Uhr	█			++	++			☾	15 SA		
16 SO											Wurzel bis 29.8./5 Uhr	█			+	+				16 SO		
17 MO											Blüte bis 30.8./20 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	PG	17 MO		
18 DI		////	////	////	////	////	////	////	////	////	Blatt	////	////	////	////	////	////	////	☽	18 DI		
19 MI		+	+	+																19 MI		
20 DO		+	+	++																20 DO		
21 FR	☾	+	+	++					////											21 FR		
22 SA		++	+	+																22 SA		
23 SO									++		Frucht bis 27.8./7 Uhr	█			++	++			☾	23 SO		
24 MO											Wurzel bis 29.8./5 Uhr	█			+	+				24 MO		
25 DI		+	++	+							Blüte bis 30.8./20 Uhr	////	////	////	////	////	////	////	☽	25 DI		
26 MI											Blatt	////	////	////	////	////	////	////		26 MI		
27 DO																				27 DO		
28 FR		+	+	++					////											28 FR		
29 SA	☼																			29 SA		
30 SO		////	////	////	////	////	////	////	////	////		////	////	////	////	////	////	////	PG	30 SO		
31 MO	☾	////	////	////	////	////	////	////	////	////	Blatt	////	////	////	////	////	////	////	☽	31 MO		

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

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

Besonderheiten im August

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 14.8. und ab 30.8.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, sehr günstig am 1.8. und vom 8.–10.8. (bis 13 Uhr).
- Die Düngung und Nachdüngung bestehender Frucht- und Gemüse-Kulturen sollte nicht mehr stickstoffbetont, sondern kali- und phosphorhaltig sein (Bodenprobe beachten). Sehr günstig am 1.8. und vom 8.–10.8. (bis 13 Uhr).
- Unkraut jäten und Boden lockern. Sehr günstig am 1.8. und vom 8.–10.8. (bis 13 Uhr).
- Schädlingsbekämpfung durchführen (im Obstgarten v. a. den Flug der 2. Generation des Apfelwicklers beobachten). Sehr günstig am 1.8. und vom 8.–10.8. (bis 13 Uhr).

Bei zunehmendem Mond (ab 15.8. bis einschließlich 29.8.):

- Aussaat und Pflanzung von Blüten-, Blatt- und Fruchtpflanzen. Sehr günstig für Blattpflanzen am 23./24.8., für Fruchtpflanzen vom 15.–16.8. und 25./26.8., für Blumen am 21./22.8. und 29.8. Endiviensalat sollte bis Mitte August ausgepflanzt sein. Das Auspflanzen von Herbstgemüse (wie Zuckerhut, Pak Choi) sollte bis spätestens Ende des Monats erledigt sein. Der beste Aussaattermin von Feldsalat für die späte Herbsternste ist ab 26.8.

Bei aufsteigendem Mond (bis einschließlich 10.8. und ab 25.8.):

- Für Frühobst beginnt die Haupternte, optimal sind die Frucht-Tage am 6./7.8. und 25./26.8. Für die auslaufende Beerenobsternte gelten diese Termine ebenfalls.
- Sommergeveredelung von Ostgehölzen, Sträuchern und Rosen. Optimal dafür sind die Frucht-Tage am 6./7.8. und 25./26.8.

Bei absteigendem Mond (ab 11.8. bis einschließlich 24.8.):

- Sommerschnitt von Obstgehölzen (auch Sauerkirschen). Sehr günstig vom 14.8. (ab 11 Uhr) bis 16.8.. Walnussbäume werden erst im September bei absteigendem Mond geschnitten!
- Ernte von Zwiebeln und Knoblauch.
- Pflanzzeit im August ist vom 11.–29.8., optimal vom 14.–24.8.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Ernten mit dem Mond

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



Einladung zur Landesverbandstagung am 26. September 2015 in Triesdorf »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur«

Friedhöfe erfüllen unterschiedliche Funktionen. Sie sind ein fester Bestandteil unserer Kultur und gleichzeitig prägende, gestalterische Elemente in unserem Siedlungs- und Landschaftsbild. Seit geraumer Zeit ist, aus unterschiedlichen Gründen, die Friedhofs- und Bestattungskultur stark im Wandel. Der Umgang mit diesen Veränderungen ist von vielen unterschiedlichen Faktoren abhängig. Deshalb kommt es mancherorts zu Fehlentwicklungen, sowohl in bestehenden Friedhöfen, als auch bei Neuanlagen.

Eine große Herausforderung in diesem sensiblen Bereich ist es, den individuellen Wünschen und Bedürfnissen entgegenzukommen und diese gleichzeitig mit dem gestalterischen Gesamtrahmen in Einklang zu bringen. Hierfür ist besonderes Fingerzeigen erforderlich.

Geschmack und Gespür für Harmonie und Entsprechung können nicht verordnet, jedoch entwickelt und geschult werden. Dies ist aber Voraussetzung dafür, dass regionale oder lokale Lösungen entstehen, die sich harmonisch in Bestehendes einfügen. Positive Beispiele, die zur Nachahmung anregen, unterstützen diesen Prozess, motivieren zu eigenverantwortlichem Handeln und lassen Identifikation und Heimatgefühl entstehen.

Ich lade alle Kreisverbände, Mitglieder und Freunde unseres Verbandes zur Jahrestagung 2015 nach Triesdorf, im schönen Landkreis Ansbach, sehr herzlich ein.

Wolfram Vaitl, Präsident

Öffentlicher Festakt

Preisverleihung im Wettbewerb 2015
»Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur«

Beginn

9.30 Uhr – Triesdorf, Altes Reithaus

Begrüßung

Präsident Wolfram Vaitl
Grußworte der Ehrengäste

Festvortrag

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

Preisverleihung

an die 1. Preisträger des Wettbewerbes

Musikalische Umrahmung

Die Veranstaltung wird umrahmt von
Acoustic Affairs

Mitgliederversammlung

Beginn: 12.15 Uhr Ende: ca. 13.45 Uhr

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Tätigkeitsbericht 2014/2015
3. Bericht über die Finanzlage
4. Jahresrechnung 2014
5. Bericht der Rechnungsprüfer
6. Entlastung der Verbandsleitung
7. Arbeitsplan 2016
8. Haushaltsvoranschlag, Stellenplan 2016
9. Wahl der Rechnungsprüfer und des Protokollunterzeichners
10. Beschluss über den Tagungsort 2016
11. Verschiedenes und Wünsche

Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im August

- 226 Gärtnern mit dem Mond
- 228 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Beobachtungen auf der Gartenwiese, Solitärstaude Silberkerzen, Fingerstrauch, Gartentipps für August
- 230 Rosenrost
Schadbild, Schädlingsentwicklung, Vorbeugung und Bekämpfung
- 231 Gemüsegarten
Ernte im Herbst, Feldsalat, Teltower Rübchen, Gurken, Petersilie, Amaranth, Bodenkur, Gewächshaus
- 234 Obstgarten
Erdbeeren, Beerenobst, Kern- und Steinobst, Smileys

Pflanzenporträts

- 236 Kräuter: Estragon
- 236 Trendpflanze: Strelitzie
- 237 Obstsorte: Sauerkirsche 'Karneol'
- 237 Bienepflanze: Roter Sonnenhut

Garten/Landschaft/Natur

- 238 Lila, violett und blau blühende Ziergehölze
Clematis, Flieder, Rhododendron, Rosen, Sommerflieder, Hortensie u.a.
- 240 Tomatenvielfalt für den Hausgarten
Wildformen, Kultur, Vermehrung samenfester Sorten
- 242 Problemunkräuter im Garten
Portulak, Fingerhirse, Gehörnter Sauerklee, Bekämpfung
- 244 Bilderbogen
»Tag der offenen Gartentür 2015«
- 245 Aronia – gesund und doch verschmäht
- 246 Sonnenblumen in Röhrchen
- 249 Die Gärten von Tulln
Entstehung, Themengärten, Besonderes, ermäßigte Eintrittskarten

Landesverband aktuell

- 250 Sprachrohr des Landesverbandes
Neue Vereinsvorstände, Grundlagen-seminare, Gartenpfleger-Prüfung
- 251 Triesdorf – das »grüne Zentrum« im Fränkischen Seenland
Unser Gastgeber bei der Landesverbandstagung
- 255 Berichte aus d. Gartenbauvereinen
- 227 Einladung zur Landesverbandstagung 2015
- 247 Aus dem Garten in die Küche
- 252 Bezugsquellen
- 255 Mit Flori die Natur erleben

Titelmotiv: © Farkaschovsky

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Wenn alle in den Ferien sind, bleibe ich gerne zuhause und genieße meinen Garten. Statt Rasenmäherlärm und Säbengekreisch ist dann nur Grillenzirpen zu hören – wohltuend und entspannend für Körper und Seele.

In diesen Wochen muss man im Garten nicht mehr ständig etwas tun, um alles einigermaßen in Ordnung zu halten. Bei Sommertrockenheit wächst auch das Gras im Rasen oder auf der Wiese nicht mehr so schnell. Dafür breitet sich auf der Gartenwiese der Weißklee aus und macht mit seinen dreifiedrigen Blättern alles grün. Und, wer weiß, vielleicht zeigt sich zwischendrin sogar ein vierblättriges Kleeblatt ...



Rechts oben: Die Silberkerzensorte 'Brunette' ist an ihrer auffallenden schwarzbraunen Färbung gut zu erkennen.

Links: Gartenwiese mit Wildem Majoran.

Rechts unten: Bei der spät blühenden Oktober-Silberkerze 'Armleuchter' (*Cimicifuga simplex*) hängen die Blüten leicht über.



Beobachtungen auf der Gartenwiese

Der eigene Garten ermöglicht noch mehr wohltuende Aktivitäten: beispielsweise barfuß über die Wiese zu laufen. Empfehlenswert vor allem frühmorgens, wenn Tau auf dem Gras liegt – belebend wie eine Kneippkur, nur viel leichter zugänglich direkt vor der eigenen Terrasse.

Bei Barfußgängen durch den Garten nehme ich die Wiesenkräuter wahr: beispielsweise die dicht dem Boden anliegende Braunelle (*Prunella vulgaris*) und den Wilden Majoran (*Origanum vulgare*), der an trockenen Rändern in die Höhe wächst. Ein abwechslungsreiches Bild!

Beim Herumschauen freue ich mich in diesen Wochen auch über die hoch aufragenden Silberkerzen vor den Sträuchern an der Gartengrenze.

Standhafte Solitärstaude

Mit ihrem straff aufrechten, hohen Wuchs sind ältere, gut bestockte Silberkerzen imposante Gestalten. Bei manchen Arten und Sorten hängen die kerzenartigen Blütenstände leicht über. Die Staude ziert auch schon vor der Blütezeit durch ihr duftiges, interessant gefiedertes oder gelapptes Blattwerk, das die Hahnenfuß-Verwandtschaft verrät.

Die Silberkerze ist eine Staude für halbschattige und schattige Plätze. Auf einem humosen, leicht feuchten Boden entwickelt sie sich besonders gut. Silberkerzen sind dankbare, pflegeleichte Stauden. Man

braucht sie trotz ihrer Wuchshöhe von 150–200 cm normalerweise nicht zu stützen. Im Winter ziehen die Stauden ein. Über der Erde ist dann außer vertrockneten Stängeln nichts mehr von ihnen zu sehen. Erst im späteren Frühjahr treiben sie mit schön anzuschauenden, gefiederten Blättern wieder aus.

Staudengärtner empfehlen, die Staude in kleinen Tuffs zu dritt zu setzen, in Kombination mit Herbstanemonen, Eisenhut und Astilben, zu denen sie genügend Abstand haben sollten. Sie wirken vor einem ruhigen Hintergrund von grün belaubten Gehölzen.

Blütezeit von Juli bis Oktober

Die Arten und Sorten blühen zu unterschiedlichen Zeiten. So erstreckt sich bei guter Arten- und Sortenwahl die Silberkerzenblüte von Juli bis Oktober. Die früheste ist die aus den USA stammende Juli-Silberkerze (*Cimicifuga racemosa* var. *racemosa*). Die Lanzen-Silberkerze (*Cimicifuga racemosa* var. *cordifolia*) blüht etwas später. Im Gegensatz zu den anderen Arten und Sorten gedeiht sie auch in der Sonne. Die lange blühende September-Silberkerze (*Cimicifuga ramosa*) gilt als eine der schönsten Arten. Ihre Heimat ist die Halbinsel Kamtschatka in Sibirien.

Die ebenfalls in dieser Weltregion beheimatete Art *Cimicifuga simplex* blüht sogar noch im Oktober. Bei der fast schwarzblättrigen Sorte 'Brunette', die zur Zeit auf allen

Pflanzenmärkten angeboten wird, hängen die Blütenkerzen über. (Diese auffällige Staude bitte mit Bedacht in bestehende Staudenpflanzungen integrieren.) Eine dekorative Sorte ist zudem 'White Pearl' mit reinweißen gefüllten Blüten und schwarzem Blütenstiel.

Staude mit Heilwirkung

Die Silberkerze verdient nicht nur Beachtung als dekorative Gartenstaude. Die Juli-Silberkerze (*Cimicifuga racemosa*), genau genommen der Wurzelstock, besitzt Heilwirkung und wird in der Pflanzenheilkunde gegen Wechseljahrsbeschwerden und Periodenunregelmäßigkeiten eingesetzt.



Links: Eine niedrige Begrenzungshecke aus Fingersträuchern grenzt den Gemüsegarten ein.

Unten: Rosa blühende Fingersträucher passen zu weiß und blau blühenden Stauden oder zu Rosen.



ein, ohne Schatten zu werfen und den Nutzpflanzen Licht wegzunehmen. Bei Schattenwurf würde das Gemüse nicht so gut gedeihen.

Sorten für jeden Gartenstil

Bekannte gelb blühende Sorten sind 'Goldfinger' und 'Goldteppich'. Die Baumschulen haben auch weiß, rosa, orange und rot blühende Sorten wie 'Red Ace' oder 'Red Robin' in ihrem Sortiment. So gibt es für jede Stilrichtung die passenden Sorten: gelb und orange blühende für sommerlich-bunte Gestaltungen oder weiße und rosa blühende für dezente Gestaltungen.

Elegant wirkt die Kombination von weiß blühenden Fingersträuchern mit der Sorte 'Abbotswood' mit Zierstrauchrosen oder Bodendeckerrosen wie 'Sommerwind'. Rosa blühende Sorten wie 'Pink Queen', 'Princess' passen ebenfalls zu Rosen oder zu weiß und blau blühenden Stauden.

Der weiß blühende Fingerstrauch 'Abbotswood' harmoniert gut mit Rosen und Garten-Salbei.

Hierfür stehen Fertigpräparate zur Verfügung. Bitte bereiten Sie keinen Tee aus Blättern und anderen Pflanzenteilen zu, denn die Pflanze ist wie viele Hahnenfußgewächse leicht giftig. Die heilkräftige Juli-Silberkerze könnte ihren Platz also passenderweise auch in einem etwas größeren Kräutergarten finden.

Fingerstrauch als Geheimtipp

In diesem Monat fällt in Grünanlagen und Gärten der Fingerstrauch (*Potentilla fruticosa* var. *fruticosa*) auf. Er fühlt sich wohl in der Sonne oder lichthem Schatten auf normalen Gartenböden. Geschätzt wird der Strauch wegen seiner langen Blütezeit von Ende Mai bis Oktober. Laufend öffnen sich die schalenförmigen, erdbeerartigen Blüten über und zwischen den länglichen, gefingerten Blättern.

Ältere oder zu struppig gewachsene Sträucher schneidet man im Frühjahr bis nahe an den Boden zurück. Der Strauch treibt problemlos wieder aus und wächst schnell zu ansehnlichen Büschen heran.

Der Fingerstrauch ist ein dankbarer Kleinstrauch für Vorgärten oder niedrige Hecken. In großen ländlichen Nutzgärten mit vielen Gartenbereichen werden Fingersträucher einer Sorte gerne als niedrige Begrenzungshecke um den Gemüsegarten gepflanzt. Das sieht ansprechend aus. Die niedrige Hecke grenzt den Garten etwas



Auch der Fingerstrauch ist nicht davor gefeit, dass sich eine Zaubwinde hineinwindet.

Wenn die Zaubwinde kommt

Mit Fingersträuchern und anderen Kleinsträuchern geht in älteren Gärten oft die Zaubwinde einher. Die Gewöhnliche Zaubwinde (*Calystegia sepium*) ist ein Wildkraut, dessen Triebe sich an Zäunen oder Sträuchern in die Höhe winden. Eigentlich ist die Kletterpflanze wegen der weit offenen Trichterblüten hübsch anzuschauen, doch sie überwächst Stauden und niedrige Sträucher und unterdrückt sie regelrecht.

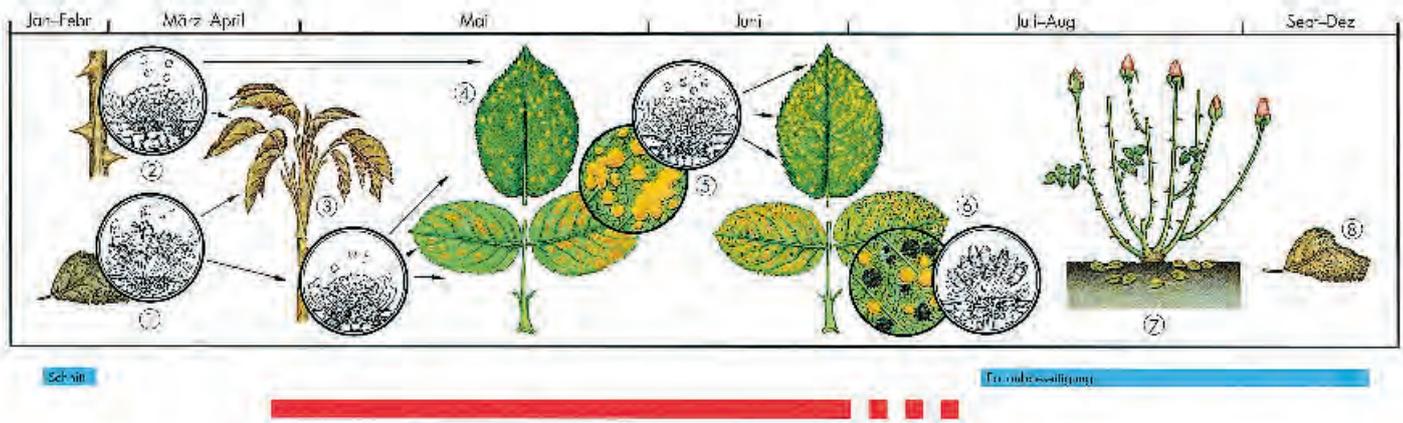
Die unterirdischen Ausläufer dringen bis in tiefe Bodenschichten ein. Mit der Hacke ist denen nicht beizukommen. Da bleibt nichts anderes übrig, als sich mit dem Kraut zu arrangieren und durch Ausreißen einigermaßen im Zaum zu halten. Dr. Brunhilde Bross-Burkhardt (Text + Fotos)



Die Zaubwinde legt sich hier wie eine Schleppe über den Mahonienstrauch.

Gartentipps für den August

- Wild aufgegangene Hornveilchen in Töpfe pflanzen – ein schöner Blumenschmuck für den Spätsommer und Herbst, ganz umsonst.
- Manchmal kommt es bei der Bergwaldrebe (*Clematis montana*) zu einer Nachblüte.
- Reife Kapuzinerkressesamen einsammeln und flach ausgebreitet nachtrocknen lassen.
- Saatgut mit Sortennamen und Erntejahr gekennzeichnet aufbewahren.
- Auf Gartenmessen mit Bedacht Pflanzen einkaufen. Erfahrungsgemäß wachsen Spontankäufe, die man gar nicht braucht und die man im Garten irgendwo dazwischenpflanzt, schlecht an. Nachgepflanzte Stauden können sich wegen Schattenwurfs und Wurzeldrucks in schon bestehenden Pflanzungen oft nicht behaupten. Die allermeisten sind nach meiner teuer bezahlten Erfahrung schon im Folgejahr nicht mehr da.



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

Rosenrost

Neben Sternrußtau und Mehltau ist Rosenrost die bedeutendste Rosenkrankheit.

Schaderreger und Schadbild

Die im Frühjahr auf den alten Trieben aufplatzenden, orangen bis roten Anschwellungen ② und die ersten orangefarbenen Sporenlager auf den jungen Trieben ③ werden meistens übersehen. Auf der Blattoberseite werden ab Mai gelbliche bis rötliche, stecknadelkopfgroße Flecken sichtbar ④. Auf der Blattunterseite bilden sich den Flecken entsprechend gelborange, später rotbraune bis schwarze Pusteln ⑤.

Stark befallene Blätter werden vorzeitig abgestoßen ⑦, sodass bei mehrjährigem Befall die Sträucher immer schwächer werden. In extremen Fällen sterben sie nach einigen Jahren ab.

Krankheitsentwicklung

Rosenrost ist im Gegensatz zu den meisten anderen Rostpilzen nicht wirtswechselnd. Deshalb beschränkt sich der ganze Entwicklungszyklus auf die Rosenpflanzen.

- ① Der Pilz überwintert in erster Linie in Form von schwarzbraunen Wintersporen auf den abgefallenen Blättern.
- ② Auch eine Überwinterung in Holztrieben ist möglich, wodurch sich bei vernachlässigtem Schnitt im Frühjahr immer wieder erneuernde Infektionsherde bilden können.
- ③ Aus diesen alten Infektionsherden und aus den inzwischen neu entstandenen Frühjahrssporenlagern werden die Blätter infiziert
- ④ Auf der Blattoberseite bilden sich kurz danach gelbe bis rötliche Flecken.
- ⑤ Aus den auf der Blattunterseite entstehenden gelben Pusteln werden Millionen von Sommerpilzsporen entlassen, die für epidemieartige Infektionen bei empfindlichen Sorten besonders bei feuchten Wetterverhältnissen sorgen können.
- ⑥ Im Spätsommer verschwinden die orangefarbenen Pusteln. Stattdessen bilden

sich vermehrt dunkelbraune bis schwarze Pusteln mit den Wintersporen.

⑦ Stark befallene Blätter fallen vorzeitig ab.

⑧ Das Überwintern des Pilzes erfolgt überwiegend auf dem Falllaub.

Vorbeugung und Bekämpfung

Durch genaues Zusammenkehren und durch anschließendes Entfernen des Falllaubes noch im Herbst kann die wichtigste Quelle der Frühjahrsinfektion beseitigt oder zumindest reduziert werden (rechter blauer Balken).

Ein sachgerechter Schnitt der Rosensträucher entfernt die Infektionsherde, sorgt zudem für luftige, nach dem Regen schnell abtrocknende Pflanzen (linker blauer Balken).

Eine ausgewogene, kalibetonte Vollernährung stärkt die Pflanzen gegen die Infektionen.

Eine abendliche Befeuchtung der Blätter, z. B. durch ein spät durchgeführtes Wassersprengen, sollte vermieden werden.

Bei erfahrungsgemäß Jahr für Jahr stark infizierten Pflanzen sollten, am besten vorbeugend ab Ende April, alle 10–14 Tage (je feuchter das Wetter, desto öfter) mehrere genaue Spritzmaßnahmen durchgeführt werden (roter Balken). Die Behandlungen sollten spätestens bei den ersten Befallsymptomen begonnen werden und bei erfahrungsgemäß starkem Infektionsdruck bis Juli erfolgen. Mittel mit gleichzeitiger Rosenmehltau- und Sternrußtauwirkung sollten bevorzugt werden:

Fungisan Rosen- und Gemüse-Pilzfrei (Neudorff), *COMPO Ortiva Rosen-Pilzfrei*, *Bayer Garten Rosen-Pilzfrei Baymat*, *Cueva Pilzfrei* (Neudorff), *Atempo Kupfer-Pilzfrei* (Neudorff), *COMPO Duaxo Universal Pilzfrei* oder *COMPO Duaxo Rosen Pilzfrei*.
Adalbert Griegel

Geschenk-Abonnement

Gartenratgeber

... nur Euro
20,00*

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

*12 Ausgaben/Jahr frei Haus.

Geschenk-Abonnement
»Der praktische Gartenratgeber«

Abonnement
»Der praktische Gartenratgeber«

Für ein Jahr

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

Anschrift des/der Beschenkten:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Meine Anschrift, KD.-Nr.:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Datum/Unterschrift

Aktuelles im:

Gemüsegarten

Reiche Ernten von Gurken, Tomaten, Stangenbohnen, Salaten, Kohlrabi und Kräutern erfreuen uns jetzt. Gleichzeitig hält uns die Betreuung der vielen Gemüse in Atem, zudem soll noch Nachschub für die Herbsterte her. Schnellwüchsige Gemüse und solche, die im Kurztag Blätter und Köpfe bilden, stehen auf dem Saatzeitel. Die Tage werden bereits merklich kürzer und die Sommerhitze klingt ab. Versäumen Sie deshalb keinen Tag, wenn es um weitere Aussaaten geht!



Schöner Gemüsegarten mit eingefassten Beeten

Was lohnt noch zur Ernte im Herbst?

Chinakohl, Radieschen, Winterrettiche, Spinat und Petersilie sind die bevorzugten Herbstgemüse, Überwinterungszwiebeln, Teltower Rübchen oder Mairübchen, Asiangemüse, Löffelkraut und Winterportulak gehören eher zu den Spezialitäten. Vorgezogene Ballenpflanzen von Winterlauch, Fenchel, Kohlrabi, Endivien und Salaten übernehmen jetzt den Platz auf frei werdenden Beeten.

Feldsalat zur Herbst- und Winterernte



Gepflanzter Feldsalat im Gewächshaus

Feldsalat (Ackersalat, Rapunzel) ist in der freien Natur ein Ackerwildkraut und in Deutschland heimisch, wurde aber früher nicht besonders geschätzt. Erst in den letzten Jahren hat es sich zum Delikatessgemüse entwickelt.

Gesät wird zwischen Mitte August für die Ernte im Herbst und spätestens Mitte Oktober für die Überwinterung. Bis auf die alte Sorte 'Holländischer breitblättriger' sind alle winterhart. Die Züchtung hat inzwischen weitgehend resistente Sorten entwickelt, die vor allem im Gewächshaus Vorteile bieten und das Spritzen gegen

Mehltau überflüssig machen. 'Favor', 'Jade', 'Gala' und 'Vit' haben sich gut bewährt.

Feldsalat braucht keine spezielle Düngung, ist mit Kompost und den Nährstoffen zufrieden, die aus den Vorkulturen zur Verfügung stehen. Lediglich die Aussaat kann problematisch sein, weil die feinen Samen ca. 3 Wochen zum Aufgehen brauchen und in einer Zeit mit heißen Temperaturen ständig feucht gehalten werden müssen. Da hilft eine Abdeckung mit übers Beet gespannten Netzen, die gleichzeitig wirksamen Schutz gegen hungrige Vögel bieten.

Die Samen müssen sehr flach ausgesät werden (nicht tiefer als 0,5 cm) und vertragen nur leichte Bedeckung mit Erde. Bereiten Sie daher das Saatbeet sorgsam vor und klopfen Sie die zunächst lockere Oberfläche mit einer Schaufel fest an. Breitsaat ist möglich, doch leichter zu pflegen und ernten ist eine Aussaat in Reihen von 10–15 cm und mit einer Menge von 1,5 bis 2 g/m². Die Fläche wird nach dem Säen und Abdecken mit Erde nochmals fest angeklopft, wodurch der Samen Anschluss an die aus dem Boden nach oben steigende Feuchtigkeit erhält.

Besitzen Sie ein Gewächshaus? Dann ist auch die Pflanzenanzucht interessant. In Multitopfpfplatten oder Töpfchen vorgezogener Feldsalat erlaubt es, das Gewächshaus noch lange mit Tomaten oder Gurken zu nutzen und erst mit Pflanzung im Oktober oder November eine weitere Fruchtfolge für die Ernte im Winter auszubringen. Die Ballen von vorgezogenen Pflanzen werden ähnlich wie Salat im Abstand von 8–10 cm in flache Gruben gesetzt, mit etwas Erde angedrückt und angegossen. Das verhindert Fäulnis, die Wurzeln wachsen schnell an und auch das Ernten wird leichter. Nach gleicher Manier lässt sich Winterportulak kultivieren.

Goethe und Napoleon liebten Teltower Rübchen



Teltower Rübchen

Durch erhalten gebliebene Briefe weiß man, dass sowohl der gartenbegeisterte Dichter Johann Wolfgang von Goethe als auch Kaiser Napoleon Teltower Rübchen als besondere Delikatesse schätzten. Die Spezialität aus Teltow bei Berlin gedeiht auf kargem märkischem Sand vorzüglich und reift innerhalb von 6–8 Wochen. Man kann sie wie Rettiche in Sand einlagern und dann im Winter genießen. Wer sie antreibt, erntet zartgrünes Laub dazu (den Rheinländern als Rübstieler oder Stielmus bekannt). 'Pietrowski' oder 'Teltower Kleine' sind Sorten mit dem typischen cremeweißen Fleisch und der langgezogenen Kegelform.

Gurken laufend pflücken

Gurken wollen jung geerntet werden – je öfter, desto schneller wachsen neue Früchte nach. Lassen Sie Salatgurken daher nicht voll auswachsen, pflücken Sie Einlegegurken schon früh in möglichst kleinen Größen (z. B. 6–9 cm). Parthenocarpe Züchtungen mit zahlreichen weiblichen Blüten nutzen eine Eigenschaft der Natur, die wir bereits von kernlosen Apfelsinen, Bananen



Verschiedene Einlegegurken (Sorten 'Rita', 'Conny', 'Amber', 'Charlotte')

oder den Gewächshausgurken kennen: Früchte bilden sich, ohne jeweils bestäubt zu sein.

Das Produktionsvermögen dieser Pflanzen ist sehr üppig, sofern die Triebe und der Wurzelbereich beim vorsichtigen Pflücken geschont werden. Mulchen mit Folie oder organischen Materialien zahlt sich durch frühere und längere Ernten aus. Die Kultur an Gittern zeigt hier ihre Vorteile und sie schont auch den Rücken.

Die Verwendung resistenter Sorten (F1-Salatgurken wie 'Saladin', 'Sudica', 'Dominica', 'Flamingo', kleine Mini-Salatgurken wie 'Izник', 'Paska', 'Silor', 'Picolino' oder 'Printo' oder auch F1-Traubengurken wie 'Amber', 'Diamant' oder 'Conny') zahlt sich besonders aus, denn solche Pflanzen bleiben von nahezu allen Krankheiten verschont, bittere Früchte gibt es nicht mehr. Wichtig: Niemals tagsüber mit kaltem Leitungswasser gießen – die empfindlichen Pflanzen könnten den Temperaturschock nicht vertragen! Angewärmtes und Regenwasser, am frühen Morgen oder abends gebracht, sind ideal.

Rezept: Gazpacho (kalte spanische Gurkensuppe)

Fein geraspelte Gurken werden mit etwas grünem Paprika, Zwiebeln, eingeweichtem Weißbrot, Olivenöl, Essig, einem Schuss Tomatensaft und einem Hauch von Knoblauch im Mixer zusammen püriert und mit Wasser oder Milch aufgefüllt. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Sichere Ernten bei Petersilie

Die bei Aussaat im Frühjahr häufigen Probleme bei keimender Petersilie mit gelben Blättern und Wegfaulen lassen sich ganz einfach umgehen: durch eine Aussaat bis

Mitte August. Stauende Nässe nach der Überwinterung ist der häufigste Grund für das Gelbwerden der Blätter, denn dabei bieten sich ideale Bedingungen für den Pilzbefall. Kälte und lange Keimzeit tragen ebenso zum schlechten Ergebnis bei.

Im August sind die Bedingungen im Saatbeet viel günstiger, der Boden ist warm, und schnell entwickeln sich die Pflanzen. Optimal ist der Zeitpunkt auch aus einem anderen Grund: Normalerweise schosst Petersilie im Frühjahr gleich nach der Überwinterung, was die Ernte nach ca. 12 Monaten beendet. Dazu sind jedoch die Pflanzen aus Augustsaat noch zu klein, und als Folge dauert die Ernteperiode sehr lange (bis zu 24 Monate) an, vom Herbst über ein ganzes Jahr bis zum übernächsten Frühjahr. Übrigens: Das Abdecken der Beete mit Vlies erlaubt Ernten im Winter – selbst bei Schnee.

Besonders würzige und starkwüchsige Pflanzen liefert – neben den gekrausten Sorten – die italienische Blattpetersilie 'Gigante d'Italia' ('Gigante di Napoli'). Ihre glatten glänzenden Blätter erinnern ein wenig an Schnittsellerie. Das kräftige Aroma kommt besonders als Würze in Mischsalaten zur Geltung.

Amaranth – gesunde Delikatesse aus Südamerika



Körner-Amaranth

Als Gemüse besonders attraktiv sind auch einige Sorten des Körner-Amaranths, auch Inkaweizen genannt (*Amaranthus caudatus*), der in Mittel- und Südamerika wegen der eiweißreichen, nahrhaften Samenkörner schon seit den Zeiten der Inkas und Azteken viel angebaut wird. Bis zu 15.000 Körner enthält eine gut entwickelte Pflanze. Die Samen enthalten besonders reichlich Stärke, Vitamine und mit 8 % mehr Fett und mehr Eiweiß als die meisten Ge-

treidekörner. Besonders hoch ist der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und an Spurenelementen wie Kalzium, Magnesium, Eisen, Kalium und Zink. Sie passen deshalb gut ins Müsli, vor allem als knusprig-süßes Röstkorn (Puffkorn), und sind unverzichtbar fürs Fladenbrot.

In den lateinamerikanischen Ländern, in China, den Ländern der ehemaligen UdSSR, in USA und in geringerem Maße auch in Europa gibt es mit über 300.000 ha Fläche bedeutende Anbauareale. Gute Sorten übersteigen die Sojabohne im Nährwert. Bedeutend ist auch die Verwendung der winzigen Stärkekörner für Bio-Lebensmittel, Kosmetik- und Pharmaprodukte.

Blatt-Amaranth

Wenig geläufig ist der Gemüse-Amaranth (*Amaranthus lividus*), eine alte Kulturpflanze aus dem Mittelmeerraum, die als Vitamin-C-reiches Kochgemüse gegessen wurde. Dieses Gemüse stand auch bei unseren Vorfahren häufig auf dem Speisezettel und wurde erst im letzten Jahrhundert durch den Spinat verdrängt. Weit verbreitet ist auch die Verwendung der jungen, dekorativ gezeichneten Blätter und Sprosse in Asien, wo die Art *Amaranthus tricolor* als spinatartiges Gemüse, Salat und Suppe seit Urzeiten zur Ernährung der Bevölkerung gehört. Besonders in China, Indien,

Pakistan und Afrika ist der Blatt-Amaranth weit verbreitet.

Amaranth lässt sich so leicht wie Spinat anbauen. Er benötigt lediglich volle Sonne, einen humosen, durchlässigen Boden und reichlich Kompost. Man kann den feinen Samen Ende März in Töpfen vorkultivieren und im Mai im Abstand von 30 x 40 cm auspflanzen. Genauso gut gelingt auch die Direktsaat auf das Beet Ende April bis Mai, dünn verteilt in Reihen von 40–50 cm Ab-

stand bei einer Saattiefe von 1–2 cm. Nach dem Aufgang wird auf ca. 30 cm Abstand vereinzelt. Günstig ist es, die Pflanzen anzuhäufeln, um damit die Standfestigkeit zu erhöhen.

Die schnell wachsenden Pflanzen benötigen reichlich Feuchtigkeit, vertragen jedoch keine stauende Nässe. Der Amaranth kann sich, wie der Gartenfuchsschwanz, leicht selbst aussäen, wenn man die Blütenstände belässt. Ein rechtzeitiges Ab-ernten und Zurückschneiden ist daher unbedingt zu empfehlen.

Den Boden auf Bio-Art gesunden



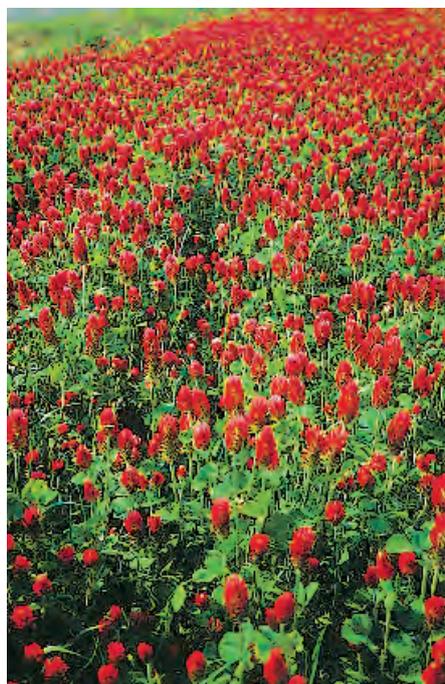
Tagetes zur Bodengesundung gegen Nematoden

Durch seine intensive Nutzung hat mancher Boden eine Gesundungskur dringend nötig. Vor allem Bodenmüdigkeit und damit schwaches Wachstum lassen erkennen, dass sich schädliche Fadenwürmer (Nematoden) über die Maßen ausgebreitet haben. Die Aussaat von natürlichen Gegenspielern wie z. B. Studentenblumen (*Tagetes*), Kokardenblumen, Sonnenhut, Mädchenauge und in geringerem Maße auch die Ringelblume (*Calendula*) hat sich vielfach als Bio-Gesundungsmethode bewährt. Sie können die in vielen Gartenböden häufigen Schädiger anlocken, in den Wurzeln festhalten und an der Weitervermehrung hindern, so dass diese mit Wirkung von über 90 % zugrunde gehen.

Nematoden schädigen insbesondere Rosen und Erdbeeren, Kern- und Steinobst wie z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen durch ihr Ausaugen der Wurzeln. Wurzelgemüse wie Sellerie, Gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln sind besonders betroffen durch unförmige, beinige Verformungen. Aber auch Dill, Bohnen, Erbsen und Lauch zählen zu den Wirtspflanzen, bei denen kümmerlicher Wuchs auftritt.

Bis in die ersten Tagen des Augusts kann man Blumenmischungen wie 'Nematodenkiller' (Kiepenkerl oder Sperli) breit-

würfig aussäen und nach dem Frost kompostieren oder einfach untergegraben. Bis dahin sehen die Beete farbenprächtig aus, auch Blumen darf man pflücken. Als besonders wirksam erwies sich die orange blühende Sorte 'Single Gold', die mit ihren einfachen Blüten auch der hungrigen Insektenschar viel Pollen und Nektar bietet. Wiederholen Sie alle 5–6 Jahre eine solche Gesundungskur, insbesondere auf Flächen, die für die Bepflanzung mit Erdbeeren vorgesehen sind. Dort kommt es nämlich immer wieder zu auf den ersten Blick unergründlichen Schäden: Neben wüchsigen, gesunden Pflanzen gibt es plötzlich nester-



Gründünger Inkarnatklée – nützlich und schön

weise verkrüppelte, fast verbrannt wirkende, die kaum weiter wachsen wollen. Untersucht man dann die Wurzeln, findet man dichte Bärte – auf den Biss der eindringenden Nematoden reagiert die Pflanze verzweifelt mit vielen neuen Wurzeln.

Die Wirksamkeit dieser Bio-Methode ist wissenschaftlich bewiesen, sie wird im Erwerbsanbau häufig angewendet. Wichtig: Die Feindpflanzen müssen wenigstens 100 Tage in lebendigem Zustand einwirken können. Leichte Fröste bis -5°C lassen zwar einen Pflanzenbestand herabfrieren, vernichten aber meist nicht die ganze Pflanze. Zögern Sie nicht mit der Aussaat – es kommt auf jeden Tag Wachstum an!

Frühbeet und Gewächshaus

Warme Nächte und sonnige Tage sind Voraussetzungen für einen guten Ertrag mit den Zuckermelonen aus dem Süden. Bis Anfang des Monats muss an weiblichen oder zwittrigen Blüten Fruchtausatz erkennbar sein, wenn die Früchte noch ausreifen sollen. Ist noch nichts zu sehen, kann man mit dem Pinsel frischen Pollen von Blüte zu Blüte übertragen. Beste Gelegenheit für den Erfolg bietet ein sonniger Morgen zwischen 9 und 11 Uhr. Auch gegen die Fusarium-Welkekrankheit resistente Sorten wie 'Agora', 'Orange Beauty' oder 'Marlene' gehören zu den beliebten Cantaloupe- oder Charentais-Melonen.

Auberginen und Tomaten müssen bei warmem Wetter geschüttelt werden, damit der Pollen auf die Narbe gelangt. Bestäuber können außerdem Insekten wie z. B. Hummeln sein. Das Ausbrechen der Seitentriebe erhöht den Lichteinfall, die Gesundheit der Pflanzen und die Qualität der Früchte. Reichliches Düngen und Bewässern ist nötig, damit den Pflanzen genügend Reserven zur Ernährung der Früchte zur Verfügung stehen.

Siegfried Stein

Arbeiten im August

- Pflanzen der letzten Sätze von Kopf- und Eissalaten, Endivien, Radicchio, Zuckerhutsalat, Chinakohl, Pak Choi
- Frostbeständige Winterzwiebeln für Ernte ab Juni jetzt säen, Sorten 'Weiße Frühlingszwiebel' und 'White Lisbon' (mild und weiß), 'Senshyu Yellow Globe' (gelb). Ebenso Lauchzwiebeln (Sorten 'Ishikura Long White', 'Bunching Star') sowie die besonders frostbeständigen Winterheckezwiebeln
- Aussaat von Gründüngung
- Aussaat von Herbstgemüsen wie Spinat, Radieschen, Rettichen, Feldsalat, Pflück- und Schnittsalat, Herbstrüben, Teltower Rübchen, Asia-Salaten
- Tomaten überbauen mit Folie oder Glas zum Schutz vor Kraut- und Braunfäule, Triebspitze kappen, ausgeizen
- Schädlinge am Befall hindern durch Schutznetze
- Ernte von Busch- und Stangenbohnen, Gelben Rüben, Früh-Lauch, Salaten, Kohlarten, Kräutern

Aktuelles im: **Obstgarten**

Das Wetter im August bietet in der Regel viel Gelegenheit, mit Freunden und Familie im Freien zu feiern. Mit Obst aus dem eigenen Garten lassen sich dabei viele Köstlichkeiten kreieren. Wie wär's also mal mit Zwetschgen im Speckmantel als Vorspeise oder Himbeertorte zum Dessert?



'Salsa' ist eine robuste, ertragreiche und gut schmeckende Sorte.

Reihenabstand. Der Abstand in der Reihe sollte mindestens 30 cm betragen. Plant man, die Erdbeeren länger als 2 Jahre zu kultivieren, sollten die Abstände um etwa 10 cm vergrößert werden.

Beim Pflanzen ist darauf zu achten, dass das Herz der Pflanze, die Terminalknospe, über der Erde bleibt. Insbesondere in der Zeit nach dem Pflanzen muss auf ausreichende

Wassergaben geachtet werden.

Obwohl die Vielfalt bei Erdbeeren riesig ist und jedes Jahr wieder neue Sorten auf den Markt kommen, kennen die meisten, wenn überhaupt, nur einen Sortennamen: 'Senga Sengana'. Hier gilt, ruhig mal Neues auszuprobieren, denn Erdbeeren sind im Gegensatz zum Baumobst Kurzskulturen, von denen man sich bei Nichtgefallen auch schnell wieder trennen kann.

Neue und interessante Sorten, die es lohnt, im Hausgarten auszuprobieren, sind z. B. 'Daroyal', 'Clery' (beide früh), 'Sonata' (mittelfrüh), 'Salsa' (mittelspät) oder 'Malwina' (sehr spät). Durch Sortenstaffelung ist es so möglich, von Anfang Juni bis Ende Juli Erdbeeren im Garten zu ernten. Beim Einsatz von Folien/Vliesen kann der Zeitraum auf 10 Wochen ausgedehnt werden.

Wer im Sommer nicht auf Erdbeeren verzichten will, ist mit remontierenden Sorten gut beraten. Diese immertragenden Erdbeeren sind tagneutral und bilden auch im Langtag (Mai bis August) ständig neue Blüten. Eine empfehlenswerte Sorte für den Hausgarten ist 'Mara de Bois'.

Beerenobst

Im August beginnt die Ernte der Herbsthimbeeren. Es handelt sich hierbei nicht um eine eigene Art, sondern lediglich um spezielle Sorten, die zum Tragen an den diesjährigen Trieben neigen. Alle Herbsthimbeeren fruchten auch an im Vorjahr gebildeten Ruten. Somit besteht grundsätzlich die Möglichkeit einer Doppelbeerntung. Allerdings sind nicht alle Herbsthimbeersorten gleichermaßen geeignet.

Neuere Sorten wie 'Himbotop', 'Sugana' und 'Amira' bilden sehr lange Ruten. Nach Beerntung des oberen Drittels der diesjährigen Rute bleibt bei diesen Sorten zumeist



Herbsthimbeeren lassen sich zweimal im Jahr beernten



Die neue Brombeersorte 'Loch Tay' reift schon Anfang Juli

noch ein unterer Rutenbereich von 1,60 m Länge, der dann im Folgejahr als Sommerhimbeere beerntet werden kann. Hierfür weniger geeignet sind eher schwächerwüchsige Sorten wie 'Polka' oder die alte 'Autumn Bliss'.

Bei den Sommerhimbeeren sollten die Tragruten nach der Ernte möglichst ebenerdig abgeschnitten werden. Dies fördert durch die bessere Belichtung die gesunde Entwicklung der neuen Ruten.

Die Jungruten lichtet man zunächst auf 12–15 Stück pro laufendem Meter aus. Im kommenden Frühjahr werden dann die gesündesten 8–10 Ruten ausgewählt und für die Ernte stehen gelassen.

Die Neigung zum mehrmaligen Tragen besitzen übrigens auch manche Brombeersorten. Die neue 'Reuben' fruchtet beispielsweise bereits an den diesjährigen Trieben. Eine weitere neue, interessante, dornlose Brombeere für den Garten ist 'Loch Tay'. Sie reift 2 Wochen vor der am meisten verbreiteten Sorte 'Loch Ness'.

Bei Brombeeren wird häufig das Einkürzen der Geiz- oder Seitentriebe im Sommer empfohlen. Dies sollte zum jetzigen Zeitpunkt aber keinesfalls auf die endgültige Länge von 1–2 Augen erfolgen, da sonst möglicherweise noch ein unerwünschter Wiederaustrieb dieser Augen erfolgen kann. Allenfalls können die Geiztriebe jetzt auf Zapfen mit 20–30 cm Länge geschnitten werden.

An anfälligen Stachelbeer- und Johannisbeersorten sollten Triebspitzen, die Befall durch den Amerikanischen Stachelbeermehltau aufweisen, weggeschnitten

Erdbeeren

Bis spätestens Mitte des Monats sollten Neupflanzungen abgeschlossen sein. Die Blüteninduktion bzw. die Anlage der Blütenorgane beginnt bei einmaltragenden Gartenerdbeeren etwa Anfang September und wird durch abnehmende Tageslänge eingeleitet. Bis zu diesem Zeitpunkt sollten sich die Pflanzen kräftig entwickelt haben.

Späte Pflanztermine führen zu weniger Blüten und damit zu weniger Früchten im Folgejahr. Bei Selbstvermehrung empfiehlt es sich, bereits im Juni oder Juli bewurzelte Ausläufer von den Mutterpflanzen abzunehmen und in kleine Töpfe zu pflanzen. Hier können sie sich bis zum Setzen zu kräftigen Jungpflanzen entwickeln. Vor dem Pflanzen sollten Unkräuter gewissenhaft aus dem Beet entfernt werden. Erdbeeren freuen sich über eine ausreichende Humusversorgung des Bodens in Form von Kompostgaben bei der Pflanzung.

Zwischen den Erdbeerreihen genügen ca. 60 cm als



Erdbeersetzling mit kräftigem Ballen.



Erdbeeren dürfen nicht zu tief gepflanzt werden.

Unser neuer Autor für den Obstgarten: Thomas Riehl

Thomas Riehl wurde 1961 in Heidelberg geboren. Er ist verheiratet und hat 2 Kinder. Nach einer Ausbildung zum Gärtner und Studium des Gartenbaus arbeitet er seit 1993 als Obstbauberater in Franken. Seine derzeitige Arbeitsstelle ist das Gartenbauzentrum Bayern Nord am Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten in Kitzingen.



Neben Beratung zu Sorten und Anbau liegt ein Schwerpunkt seiner Arbeit in der Weiterentwicklung des Integrierten Pflanzenschutzes. In ehrenamtlicher Funktion ist er Geschäftsführer des Verbandes Fränkische Obstbauern e. V. Auf der Homepage www.obstbauseite.de veröffentlicht er zahlreiche Bilder und Beschreibungen vor allem zu Pflanzenschutzproblemen im Obstgarten.

werden. Der Auslichtungsschnitt der Sträucher kann dann im Winter erfolgen.

Kern- und Steinobst

Kirschen und Zwetschgen sollten vorzugsweise bereits im August oder September im belaubten Zustand geschnitten werden. Zu diesem Zeitpunkt verheilen Wunden schneller, und die für Holzkrankheiten etwas anfälligeren Steinobstbäume bleiben gesünder. Während der Schnitt bei Zwetschgen und Süßkirschen im Wesentlichen aus dem Auslichten zu dicht stehender Kronenteile besteht, muss er bei Sauerkirschen sortenspezifisch erfolgen.

Während die weit verbreitete 'Schattimorelle' nur am einjährigen Holz blüht und fruchtet, tragen andere Sauerkirschenarten auch am älteren Holz und verkahlen kaum. Sorten vom Wuchstyp 'Schattimorelle' müssen jährlich stark geschnitten und auf einjährige Fruchtriebe zurückgenommen werden. Ansonsten bilden sich schnell unproduktive, verkahlte Äste, die sogenannten Peitschentriebe.

Bis auf sehr späte Lagen ist die Kirschernte in Bayern Ende Juli beendet. Hauptsaison haben jetzt die blauen Früchte. Die Fruchtqualität von Zwetschgen hängt neben der jeweiligen Sorteneigenschaft in starkem Maße von Behang und Reifegrad ab. Bei zu hohen Erträgen leiden Fruchtgröße und Geschmack. Viele neue Züch-



Auch Zwetschgen müssen in manchen Jahren ausgedünnt werden.

wickler, Stippigkeit, Birmengitterrost und zu starkes Wachstum der Bäume. Nicht gegen alle Probleme sind praktikable Lösungen im Hausgarten vorhanden. Durch gezielte Sorten- und Unterlagenauswahl, richtigen Schnitt und ggf. biologische Pflan-

tungen sind Massenträger. In Jahren mit starkem Fruchtansatz sollte daher bereits im Juni ein Teil der Früchte entfernt worden sein. Einige neuere Zwetschgensorten sind bereits 2 Wochen vor der Reife blau gefärbt. Hier heißt es Geduld zu haben. Genussreife Zwetschgen haben je nach Sorte eine rotbläuliche bis tief dunkelblaue Farbe und sollten auf leichten Druck mit Zeigefinger und Daumen etwas nachgeben.

Bei Apfelbäumen unterscheidet man zwischen dem »Belichtungs-Schnitt« und dem »August-Schnitt«. Der Belichtungs-Schnitt sollte etwa 2–3 Wochen vor der Ernte durchgeführt werden und hat das Ziel, die Ausfärbung der Früchte zu verbessern. Weggeschnitten werden hierbei in erster Linie einjährige Triebe, die zu einer Beschattung der Krone beitragen. Dabei sollte aber mit Augenmaß vorgegangen werden. Ein zu starkes Freistellen der Früchte kann nämlich, insbesondere bei intensiver Sonneneinstrahlung, zu Sonnenbrandschäden an den Früchten führen.

Der August-Schnitt ist hingegen eher ein vorgezogener Winterschnitt, bei dem auch stärkere Äste entfernt werden bzw. ins mehrjährige Holz geschnitten wird. Er empfiehlt sich v. a. bei starkwachsenden Bäumen und kann hier den Winterschnitt teilweise oder ganz ersetzen. Grundsätzlich führt ein Schnitt im belaubten Zustand immer eher zu einer Wachstumsberuhigung, da dem Baum Assimilate entzogen werden, die er sonst im Winter in Stamm und Wurzeln einlagern würde. Ein Winterschnitt führt hingegen immer zu einer Anregung des Triebwachstums.

Beobachten und notieren

Im August reifen je nach Region die ersten Frühsorten bei Äpfeln und Birnen. Vor Erntebeginn sollte man sich auch einmal Zeit nehmen und sich bei seinen Obstgehölzen intensiver umschauen. Wie sehen Ertrag und Fruchtqualität aus? Wie stark ist das Wachstum meiner Bäume?

Häufige Probleme bei Äpfeln und Birnen sind Schorfbefall, Schäden durch Apfel-

zenschutzmaßnahmen lassen sich die größten Probleme aber doch minimieren. Für wen der Obstgarten ein wichtiges Hobby ist, der sollte sich seine Beobachtungen notieren und bei nächster Gelegenheit mit Fachleuten diskutieren.

Smileys

Bevor sich die Spätsorten rot färben ist jetzt auch Gelegenheit, um Äpfel mit Motiven wie Herzen oder Smileys zu versehen. Solche »Motiväpfel« sind gern gesehene Mitbringsel und auch zu Dekorationszwecken für bestimmte Anlässe geeignet. Man versieht die der Sonne zugewandte, noch grüne Seite zweifarbiger Apfelsorten mit den gewünschten Klebebildchen. Während sich der Apfel mit zunehmender Reife rot färbt, bleiben die beklebten Stellen grün bzw. gelb. Geeignete Motivvorlagen sind in der Regel in Bastelgeschäften erhältlich.
Thomas Riehl



Sonstige Arbeiten im August

- Beschädigte (z. B. durch Apfelwickler) und faulende Früchte (Monilia bei Zwetschgen) auspflücken
- Walnüsse können, soweit notwendig, jetzt geschnitten werden
- Reifende Tafeltrauben durch feinmaschige Netze vor Vogelfraß schützen
- Laubarbeiten an Tafeltrauben
- Stippeanfällige Apfelsorten bis 14 Tage vor der Ernte mit Kalziumdüngern behandeln
- Spätsorten mit Überbehang ausdünnen, um die Fruchtgröße zu verbessern
- An Kiwis und Minikiwis Fruchtriebe auf ca. 50 cm einkürzen
- Nicht benötigte Bodentriebe bei Johannis- und Stachelbeeren heraus-schneiden
- Okulation von Obstbäumen

Kräuter: Estragon



Der Russische Estragon wächst zwar robuster und ist vor allem winterhärter als der Französische. Doch der Mehraufwand für Letzteren wird durch das deutlich intensivere Aroma belohnt.

Schon Hildegard von Bingen kannte den Estragon (*Artemisia dracunculoides*) unter dem Namen »Bertram«. Das ausdauernde, in Asien wie Nordamerika wild vorkommende Würzkraut gehört zur Familie der Korbblütler und zur selben Gattung wie Beifuß, Wermut oder Eberraute.

BESCHREIBUNG: Die aufrechten Triebe mit den nadelartig länglichen, aber weichen Blättern werden über 1 m hoch. Die unscheinbaren Blütenköpfchen erscheinen im Juli/August.

Der Russische Estragon ist robuster und weniger aromatisch als der Deutsche oder Französische, der allerdings bei uns seltener blüht und nicht völlig winterhart ist.

ANBAU: Estragon wächst auf nährhaften, humosen Böden, gerne auch frisch, jedoch niemals staunass! Er bevorzugt warme Lagen, Halbschatten wird vertragen.

Der Russische Estragon lässt sich ab März unter Glas flach aussäen, ab Mitte April auch direkt ins Freiland. Kräftige Jungpflanzen kann man im Abstand von 50 x 50 cm aussetzen. In der Regel genügt jedoch eine Pflanze pro Haushalt. Der Französische Estragon wird ausschließlich vegetativ vermehrt. Am einfachsten ist die

Teilung eines älteren Stocks. Außerdem kann man ganzjährig Kopfstecklinge bewurzeln.

Im Frühjahr oder nach der Haupternte sind die Pflanzen dankbar für zwei Handvoll organischen Düngers. Der Französische Estragon sollte vor dem Winter eine Frostschutzabdeckung erhalten.

ERNTE UND VERWENDUNG: Blätter und Triebspitzen können laufend gewonnen werden. Der Russische Estragon hat sein kräftigstes Aroma im Knospenstadium und wird dann kräftig zurückgeschnitten. Der Französische darf bis September stehenbleiben. Man kann die Triebe trocknen und anschließend die Blätter abreiben. Beim Einfrieren sowie Einlegen in Essig oder Öl bleibt das Aroma besser erhalten.

Estragon besitzt einen herb-aromatischen Geschmack – der mildeste innerhalb der Gattung. Feingehackt wird das Gewürz sparsam eingesetzt bei Salaten, Suppen und Soßen, zu Fleisch aller Art und v. a. beim Einmachen und Einlegen. Mit Dill und Zitronenmelisse ergibt Estragon einen schmackhaften Kräuteresig. Die ätherischen Öle, Bitter- und Gerbstoffe wirken verdauungsfördernd und galletreibend.
Robert Sulzberger

Trendpflanze: Paradiesvogelblume



Es existieren fünf unterschiedliche Strelitzien-Arten, die sich u. a. in der Farbe der Blüten unterscheiden. Die auffallendsten und schönsten Blüten besitzt *Strelitzia reginae* (blau/orange, Bild).

HERKUNFT: Die ursprüngliche Heimat dieser etwas eigenartigen Pflanze (botanisch *Strelitzia reginae*) ist Südafrika, eng begrenzt auf die Provinzen Ostkap und KwaZulu-Natal.

Der englische Botaniker Joseph Banks hatte diese auffallende Blume 1773 nach Großbritannien bringen lassen und zu Ehren der englischen Königin, einer geborenen Prinzessin Sophie Charlotte von Mecklenburg, »Strelitz« genannt. Kurz vor ihrem Tod 1818 schickte sie eine Pflanze in ihre Heimat, das Herzogtum Neustrelitz, wo diese vermutlich in der Orangerie des Schlosses 1822 zum ersten Mal auf deutschem Boden zur Blüte gelangte.

Strelitzien gehören botanisch zur Familie der Bananengewächse (*Musaceae*). Im Gegensatz zu Bananen machen Strelitzien jedoch keine Scheinstämme. Die Blätter bilden in ihrer Gesamtheit vielmehr eine Art aufrecht stehenden Fächer.

BESCHREIBUNG: Besonders auffallend sind die bis zu 20 cm langen, blau/orangefarbenen Blüten auf einem kahnförmigen Hochblatt. Drei äußere Kronenblätter sind orange, die drei inneren stahlblau. Die so geformte Blüte erinnert an einen exotischen Paradiesvogel.

PFLEGE: Aus den südlichen Urlaubsregionen sind uns diese Pflanzen ans Herz gewachsen, und der Wusch, sie auf dem heimischen Balkon bewundern zu können, ist durchaus erfüllbar. Ab Mitte/Ende Mai können sie ins Freie gestellt werden. Sie verlangen einen windgeschützten Standort, lieben die Wärme und die Sonne. Mit zunehmendem Blattwerk erhöht sich auch der regelmäßige Wasserbedarf. Staunässe verträgt die Pflanze aber nicht.

Gedüngt wird nur von Juni bis August. Wenn ab August die Nachttemperaturen sinken, wird die Bewässerung reduziert. Gelegentliche Trockenheit fördert die nächste Blütenbildung. Nachttemperaturen unter +8 °C sollten vermieden werden.

Zur Überwinterung muss es ein heller und sonniger Platz sein mit Temperaturen von 8–15 °C; dabei nur sparsam gießen. Umgetopft wird im Frühjahr, etwa alle 2–4 Jahre, aber erst wenn das Wurzelwerk den Topf sprengt. Das Substrat darf lehmhaltig, sollte aber durchlässig sein.

Mit etwas Geduld können Strelitzien auch aus Samen selbst herangezogen werden. Die Keimzeit dauert aber einige Monate. Bis zur ersten Blüte vergehen mindestens 4–6 Jahre liebevoller Pflege.
Maurus Senn

Obstsorte: Sauerkirsche 'Karneol'

HERKUNFT: 'Karneol' entstand aus einer Kreuzung 'Köröser' x 'Schattenmorelle'. Sie wurde in Dresden-Pillnitz von B. Wolfram gezüchtet und 1990 als Sorte zugelassen.

BLÜTE: 'Karneol' blüht mittel bis spät und ist teilweise selbstfruchtbar. Für den Hausgarten interessant ist die relativ geringe Anfälligkeit gegen die gefürchtete Monilia. Die Sorte weist auch eine hohe Toleranz gegen das Ringfleckenvirus auf. Die eher mittlere, manchmal auch geringe Ertragsleistung hat sie wohl von 'Köröser' (einem der Elternteile) geerbt.

WUCHS/ANBAU: Die Sorte wächst stark mit einem schräg nach oben gerichteten Triebwachstum. 'Karneol' besitzt mehr Treibleistung als die 'Schattenmorelle'. Verkahlte Triebpartien regenerieren nach dem Schnitt gut und bereiten viel weniger Probleme als bei der alten Sorte 'Schattenmorelle'.

Der gesunde Wuchs prädestiniert die Sorte für den Anbau im Hausgarten. Durch ihr gutes Regenerationsvermögen lässt sie

sich – auf schwacher Unterlage veredelt – problemlos auch als schlanke Spindel erziehen.

FRUCHT/VERWERTUNG: 'Karneol' fällt durch ihre großen, glänzenden, dunkelbraunroten Früchte auf. Sie reift je nach Klima und Standort in der 6. Kirschwoche, einige Tage vor der 'Schattenmorelle'. Die Früchte sind mittelfest, groß, aromatisch sauer und lösen sich leicht vom 3–4 cm langen Stiel. Die Haut ist mitteldick, das Fruchtfleisch mittelfest.

Die fast runden Früchte wiegen durchschnittlich 6–7 g und weisen eine Breite von etwa 2,5 cm auf. Die Bereiche um den Stiel und die Spitze sind etwas gewölbt.

Bei Geschmackstests am Obstlehrgarten wurde die süß-saure 'Karneol' weniger sauer als 'Topas' und 'Safir' eingestuft.

Die Frucht eignet sich zum Frischverzehr und sehr gut zur Verwertung in der Küche, sei es als Kompott, als Kuchenbelag oder zum Einfrieren. Zur Saftgewinnung gibt es allerdings bessere Sorten.

Thomas Neder



'Karneol' ist eine gesunde Sorte mit sehr guten Fruchteigenschaften.

Bienenpflanzen: Roter Sonnenhut

VORKOMMEN, AUSSEHEN: Der Rote Sonnenhut (*Echinacea purpurea*) gehört zur Familie der Korbblütler (*Asteraceae*) und stammt aus Nord-Amerika. Der Name *Echinacea* stammt vom Griechischen *echinos* und bedeutet »Seeigel«. Diese Bezeichnung bezieht sich auf den kugeligen oder auch kegelförmigen Blütenboden.

Die Röhrenblüten können grünlich, bräunlich, orangebraun bis dunkelviolett rot sein. Die purpurfarbenen Zungenblüten werden mehrere Zentimeter lang. Bei der Art *E. purpurea* hängen sie deutlich zur Seite, bei anderen Arten stehen sie häufig waagrecht. Der Blütenstand hat etwa 20 Zungen- und bis zu 300 Röhrenblüten.

Andere *Echinacea*-Arten zeigen ihre Zungenblüten auch in Gelb, Rosa oder Weiß.

Die mehrjährige Staude bevorzugt einen nährstoffreichen Boden und sonnigen Standort. Als Dünger reichen Kompost und Hornspäne. Die Pflanze kann über einen Meter hoch werden. Werden verwelkte Blüten abgeschnitten, fördert das die Entwicklung vieler weiterer Blüten.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Der Rote Sonnenhut besitzt eine Pfahlwurzel und viele Nebenwurzeln. Dadurch verhindert er Bodenerosion. Passt der Standort, kann er sich gut vermehren und schöne Horste bilden, die sich leicht teilen lassen.

Von Juli bis Oktober bietet der Dauerblüher vielen Insektenarten, z. B. der Blauen Holzbiene oder Hummeln, reichlich Nahrung. Als Pflanzengesellschaft bieten sich Ehrenpreis, Buntnessel, Fackellilie, Zierlauch, Kugeldistel, Phlox oder Gräser an.

Die Samenstände sind bei Raureif und Schnee ein Hingucker und für viele Vogelarten eine gute Futterquelle.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Obwohl der Sonnenhut keine überragenden Nektar- und Pollenwerte aufweisen kann, wird er von vielen Schmetterlingen, Hummeln und Bienen besucht.

Die Nektar- und Pollenwerte liegen bei 2 auf einer Skala von 1–4. Die Pollenhöschchenfarbe ist ein helles oder gelbliches Braun.

Der Besucherandrang könnte evtl. auf seine Inhaltsstoffe zurückgeführt werden, denn *Echinacea purpurea* ist eine der bekanntesten Medizinalpflanzen.

HEILWIRKUNG FÜR DEN MENSCHEN: Der Rote Sonnenhut wirkt desinfizierend, antibiotisch und wird u.a. bei Erkältungskrankheiten oder entzündlichen Prozessen zur Steigerung der Abwehrkräfte und zur Wundbehandlung verwendet.

Ulrike Windsperger



Der Sonnenhut stammt aus Nordamerika. In unseren Breiten gibt es ihn erst seit 70 Jahren. Er war eine der bedeutendsten Heilpflanzen der Indianer und sollte auch bei uns in keinem Garten fehlen.



Ein Klassiker unter den blau blühenden Ziergehölzen ist der Sommerflieder.

Clematis

In meinem Garten öffnen sich ab Mai die glockigen, violettblauen, 5–6 cm großen Blüten der Alpen-Waldrebe (*Clematis alpina*). Ihre Ursprungsherkunft ist Mittel- und Südeuropa. Die reizvolle Kletterpflanze liebt einen kalkhaltigen Boden und ist ideal für ein Alpinum, wo größere Steine oder Felswände berankt werden.

Aus verschiedenen Wildarten wurden in den vergangenen Jahrzehnten viele großblumige Clematis-Hybriden gezüchtet, darunter die sehr bekannte 'Jackmanii' mit dunkelblauen Blüten, die dunkelviolette 'The President', die dunkelpurpurblaue 'Lasurstern' oder die zartlilafarbene 'Prinz Hendrik', alle mit imposanten Blüten, die von Juni bis teilweise Oktober erfreuen.

Flieder

Im Mai und Juni öffnen sich die duftenden Blüten der Fliederbüsche. Lilafarben sind die bis 20 cm langen Rispen des Gemeinen Flieders (*Syringa vulgaris*), die gefüllten Blüten der Hybride 'Michel Buchner' sowie die langen Blütenrispen des Königs-Flieders (*Syringa chinensis* 'Saugeana'). Fliedersträucher bevorzugen einen durchlässigen, fruchtbaren Boden in sonniger bis halbschattiger Lage.

Rhododendron

Bei den Rhododendren sind besonders die Wildarten und verwandten Hybriden mit blau-lila Farben vertreten. Wegen des niedrigen, kompakten Wuchses sind sie besonders für Klein- und Steingärten geeignet. Sie blühen alle im Mai. Der Kissen-Rhododendron (*Rhododendron impeditum*) trägt duftende, purpurviolette Blüten. Weitere Hybriden aus dieser Gruppe sind 'Blue Tit' mit hyazinth-blauen Blüten, 'Azurika' in leuchtend lila, 'Moerheimii' in violettblau oder 'Ramapo' in hell-lilablau.

Bei den etwas kräftiger wachsenden Hybriden von *Rhododendron russatum* blüht 'Gletschernacht' tiefdunkelblau, die Sorte 'Lavendula' hat lavendelblaue Blüten. Bei den großblumigen Rhododendron-Hybriden blüht die bewährte Sorte 'Catawbiense

Lila, violett und blau blühende Ziergehölze

Bei Sommerblumen, mehrjährigen Stauden und Kübelpflanzen gibt es im Garten eine Vielzahl von lilafarbenen, violetten und blauen Arten. Bei den Ziergehölzen ist die Anzahl dieser Farbvarianten relativ überschaubar.



Grandiflorum' kräftig lila, in hell-lavendellila die Sorte 'Blue Peter' sowie auffallend dunkelviolet 'Lee's Dark Purple'.

Säckelblume

Die Säckelblume (*Ceanothus*) ist ein meist sommergrüner, niedriger Strauch, der seine Heimat im westlichen Nord- und Mittelamerika hat. Die zarten Blüten, in weißen bis blauen Farben, sitzen in kleinen Dolden, die sich zu großen Trauben oder Rispen vereinen. Sie erscheinen von Juli bis in den Oktober. Säckelblumen lieben warme, sonnige, gut geschützte Plätze und einen leichten, humosen, durchlässigen Boden.

Rosen

Obwohl immer wieder angepriesen, habe ich noch keine echte blaue Rose gesehen. Flieder- oder lilafarben oder beim Verblühen »verblauend« gibt es mehrere. Die Edelrose 'Mainzer Fastnacht' in hell-lila, 'Blue River' in magenta-lila, die Beetrose 'Rhapsody in Blue' in purpurnviolet, das sich beim Verblühen in graublau verändert. Bei den Kletterrosen gibt es die alte Sorte 'Veilchenblau'. Ihre kleinen Blüten stehen in dichten Büscheln und sind anfangs purpurnviolet. Die Farbe verändert sich später zu dunklem Violett und schließlich zu lilagrau. Bei den Parkrosen blüht *Rosa rugosa* 'Hansa' violettrot. Die großen, locker gefüllten Blüten verblauen, später entwickeln sich daraus leuchtend rote, runde Hagebutten.

Sommerflieder

Der Sommerflieder oder Schmetterlingsstrauch (*Buddleia*) bevorzugt warme, sonnige Lagen und benötigt teilweise im Winter einen leichten Bodenschutz. Die »Hänge-Buddleia« (*B. alternifolia*) stammt aus Nordwest-China. Der winterharte Strauch mit lockeren, überhängenden Zweigen eignet sich für trockene Lagen. Die Blüten sind lebhaft lavendelfarben und erscheinen bereits im Juni/Juli in verschwenderischer Fülle in dichten, 2,5 cm breiten Büscheln auf der ganzen Länge des vorjährigen Triebes.

Die *Buddleia*-Hybridsorten (*B. davidii*) blühen dagegen am einjährigen Holz und

brauchen einen starken Rückschnitt. Ihr Wuchs ist aufrecht, die 30–40 langen Blütenrispen erscheinen von August bis Oktober. Violett sind die Sorten 'Black Knight', 'Ile de France' und 'Purple Prince'. Die blaueste Züchtung mit blauvioletten, dicken Rispen ist 'Empire Blue'.

Garteneibisch, Hibiskus

Der Garteneibisch (*Hibiscus*) ist eine aus Indien und China stammende, umfangreiche Gattung, wobei nur die Art *Hibiscus syriacus* bei uns winterhart ist. Die mittelhohen Sträucher haben graugrüne Triebe und fast chrysanthemen-ähnliche, sommergrüne Blätter. Sie blühen reichlich von Juni bis September. Die wertvollen Sommerblüher verlangen einen sonnigen, geschützten Platz auf leicht saurem Boden. Gefüllt blauviolett blüht die Hybride 'Ardens', einfach blauviolett die Sorte 'Coelstis' und blaulila 'Blue Bird' mit fast 12 cm breiten Blüten.

Bartblume

Ein reichblühender, sommergrüner Strauch ist die Bartblume (*Caryopteris*), geeignet für sandige, sonnige Lagen. Wegen seines späten dunkelblauen Blütenflores von August bis September hat er erhöhte Bedeutung. Im Winter ist eine Abdeckung der Wurzelscheibe empfehlenswert.

Hortensie

Meist aufrechtwachsende, sommergrüne, schattenverträgliche Spätsommerblüher sind die Hortensien (*Hydrangea*). Sie verlangen einen gleichmäßig feuchten, kalkfreien, nährhaften Boden in halbschattiger Lage. Die endständigen Doldenrispen sind häufig von sterilen weißlichen, rötlichen oder bläulichen Randblüten umgeben. Die Blautöne lassen sich mit zusätzlichen chemischen Mitteln steigern! Verschiedene Bauern- oder Gartenhortensien mit flachen oder gewölbten Blütendolden in blaurötlichen Farbtönen sind in Gärtnereien und Baumschulen im Angebot.

Ein eigenartiges, jedoch prächtiges Gehölz, das man jedoch selten antrifft, ist die Samthortensie (*H. sargentiana*). Die großen, herzförmigen Blätter lassen im Halbschatten eine Atmosphäre tropischer Üp-

»Fantasien rund um den Garten«

Kreisgartentag in Döhlau (Landkreis Hof) am 6. September

Zum 16. Mal veranstaltet der Kreisverband Hof nun schon zusammen mit einem der 59 Gartenbauvereine aus seinem Bereich den Kreisgartentag, der sich inzwischen zu einer Wissens- und Informationsbörse entwickelt hat, die in der Region längst als das Event in Sachen Gartenfragen gilt.

In diesem Jahr hat sich der Obst- und Gartenbauverein Döhlau bereit erklärt, das Ereignis auszurichten. Entlang der Rathausstraße bis zum Sportheim des ASGV Döhlau erwarten die Besucher die vielfältigsten Angebote. An mehr als 80 Ständen gibt es alles, was das Gärtnerherz höher schlagen lässt: viel Schönes wie Nützliches, Blumen, Stauden oder kleine Bäume für kleine Gärten, schmutzige Geschenk- und Dekoartikeln aus Metall, Granit oder Holz, Bio-Kräuter, Bio-Obst, Bio-Gemüse u.v.m., und natürlich auch was für Kinder und die ganze Familie.

Weitere Informationen im Internet unter www.kv-gartenbauvereine-hof.de.

pigkeit entstehen. Von einmaliger Schönheit sind im Juli/August die bis 15 cm breiten, flachgewölbten, violettblauen Blütendolden, die von hellen Randblüten umgeben sind.

Heidekraut

Als letzter Strauch der lila, violett oder blau blühenden Ziergehölze beendet das Heidekraut (*Calluna*) im September/Oktobre den Blütenreigen. Die Heide ist auf mageren, kalk- und nährstoffarmen Böden die typische Charakterpflanze. Mit den zahlreich angebotenen Kulturformen lassen sich Heidegärten und Vorpflanzungen von Rhododendron gestalten.

Gerhart Dagner

Blau blühende Ziergehölze und Sträucher für den Garten (v.l.n.r.): Clematis, Flieder, Rhododendron, Rose, *Buddleia alternifolia*, Hibiskus, Hortensie und Heidekraut



Alles Geschmacksache: **Tomatenvielfalt** für den Hausgarten

Gäbe es eine »Hitparade« der Gemüse, stünde sie unangefochten auf Platz eins: die Tomate. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei etwas mehr als 20 kg im Jahr – frisch oder verarbeitet. Ihre Beliebtheit verdankt die Tomate ihrer Vielseitigkeit. Ob Pizza, Pasta, Ketchup oder Chutney, Salat, Suppe oder Antipasti – in deutschen Küchen wird oft und gerne zur Tomate gegriffen. Genuss und Gesundheit gehen Hand in Hand: Die Tomate ist kalorienarm, aber reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen, außerdem wird ihr eine immunstärkende und krebsvorbeugende Wirkung nachgesagt.



Wildformen

Immer mehr rückt die beeindruckende Sortenvielfalt, mit der die Tomate aufwartet, in den Mittelpunkt. Tatsächlich zählt sie nach Jahrhunderten der Zucht und Auslese zu den variantenreichsten Kulturpflanzen des Menschen. Wer glaubt, die »klassische« Tomate sei schon immer rund und rot gewesen, der irrt. Bereits in frühesten bildlichen Darstellungen des 16. und 17. Jahrhunderts sind tief gerippte, rote oder auch gelbe Früchte zu erkennen.

Die Wildform der Kulturtomate war in Südamerika beheimatet und trug vermutlich eher kleine Beeren an einer lockeren Rispe, ähnlich wie einige heute verbreitete Cocktailtomatensorten. Genau nachvollziehen lässt sich dies allerdings nicht mehr, denn bereits zu historischer Zeit betrieben die ersten Nutzer der Tomate rege Züchtung. Bei den Inka und Azteken Süd- und Mittelamerikas stand die schmackhafte Frucht hoch im Kurs. Der Name, den wir heute für den »Paradiesapfel« verwenden, geht daher auch auf die Azteken zurück: »tomatl« bedeutet in etwa »prall«, »geschwollen«. In ihrer ursprünglichen Herkunftsregion, den nördlichen Anden im heutigen Peru, Bolivien und Ecuador, existieren zahlreiche mit der Urtomate verwandte Wildarten, von denen einige inzwischen als »Wildtomaten« unter Tomaten-Fans die Runde machen.

Besondere Sorten (v. o. n. u.):

'Kleeblatt von Togo' (sehr würzig, wächst hoch und buschig),
'Lime Green' (gelblich, sehr schmackhaft, wächst kompakt und buschig),
'Reisetomate' (große rote Früchte, robust, wächst hoch), 'Striped Roman' (sehr guter Geschmack, sehr hoher Ertrag),
'Tiger Striped' (süß aromatisch, hellrot-gelb gestreifte Früchte),
'Tigerella' (robust, angenehm süß-saurer Geschmack, rot-goldgelb gestreift).



Bei Tomaten gibt es eine riesige Sortenvielfalt. Wer selbst anbaut und vermehrt kann dies auch nutzen und aus einer großen Geschmacks- und Formenvielfalt wählen.

Unzählige Formen

Für experimentierfreudige Gärtner halten die Sortenkataloge spezialisierter Saatgutproduzenten ein wahres El Dorado bereit. In unzähligen Farb- und Formvarianten kommt die Tomate daher. Die Sorten unterscheiden sich in Wuchsverhalten und Reifezeitpunkt, aber natürlich, vermutlich am wichtigsten, durch den Geschmack! Genau der macht den Anbau von historischen Tomatensorten im eigenen Garten so verlockend, denn Tomate ist nicht gleich Tomate. Die Vielfalt der Aromen ist eine Entdeckungsreise für sich.

Sonne und Wärme

Zur Ausbildung ihres vollen Geschmacks braucht eine Tomate möglichst viel Sonne und Wärme. Hier machen sich sortenspezifische Unterschiede bemerkbar. Sorten aus südeuropäischen Ländern benötigen viele Sonnenstunden, um ihr volles Kapital auszuspielen zu können. Sorten, die in kühleren Klimaregionen ausgelesen wurden, bringen dagegen auch in einem verregneten Sommer noch ein annehmbares Aroma auf den Teller, allerdings schmecken sie insgesamt weniger aufregend. Fest steht jedoch: Reif geerntet und noch sonnenwarm verspeist sticht jede Gartentomate die Standard-Handelsware um Längen.

Vermehrung samenfester Sorten

Wer den Streifzug durch den Sortenreichtum wagen möchte, der hat gute Karten. Samenfeste Tomatensorten lassen sich leicht selbst vermehren. Da Tomaten gute Selbstbestäuber sind, funktioniert die sortenreine Samenbildung in der Regel zuverlässig, auch wenn Pflanzen verschiedener Sorten nebeneinander kultiviert werden.

Zur Samengewinnung wählt man eine sehr reife, gut entwickelte Frucht und löst die von einem gallertartigen Mantel umgebenen Samen aus dem Fruchtfleisch. In einem kleinen Glas mit Wasser lässt man diese Masse ein bis zwei Tage abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen. Die Zersetzungsprozesse lösen den Samenmantel, so dass sich die Samenkörner anschließend unter fließendem Wasser in einem Sieb sauber waschen lassen. Ausgebreitet auf einem Geschirr- oder Küchentuch können die Samen einige Tage trocknen, ebenfalls bei Zimmertemperatur. Zur Aufbewahrung sollten sie luftig und trocken verpackt werden (bewährt haben sich ganz einfache Tee-Filtertüten). Dunkel und kühl gelagert bleiben Tomatensamen bis zu fünf Jahre lang keimfähig, manche Sorten sogar länger.

Eine Einschränkung gibt es allerdings: Wer eine sogenannte F1-Hybride erstanden hat, kann diese Sorte nicht selbst weiter vermehren. Hybriden werden durch die Kreuzung zweier Eltern-Sorten erzeugt, die eine Kombination ihrer Eigenschaften an die Nachkommen der 1. Generation weitergeben. Sät man Samen dieser Früchte in der 2. Generation aus, ergibt sich eine Neukombination der Erbanlagen. Das Ergebnis ist also eine Art Tomaten-Lotterie.

Kultur

Ausgesät werden die Tomaten im März, spätestens Mitte April. Damit sich bereits die Jungpflanzen gut entwickeln können, sollten die Samen in der Saatschale mindestens 2 cm Abstand haben. Sie werden dünn mit Substrat bedeckt, hell und warm aufgestellt und leicht feucht gehalten. Die Keimung erfolgt schnell und zuverlässig nach ungefähr einer Woche. Pikiert werden die Pflänzchen, sobald sich nach den Keimblättern die ersten voll ausgebildeten Hochblätter zeigen. Um die jungen Tomaten abzu härten, können sie an den ersten warmen Frühlingstagen tagsüber im Freien aufgestellt werden. Allerdings sollte man nie vergessen, dass Tomaten wärmeliebend sind: Temperaturen unter 10 °C behagen ihnen nicht, ab 5 °C zeigen sich deutliche Kälteschäden.

Ausgepflanzt werden Tomaten nach den Eisheiligen, in der 2. Maihälfte. Unbesorgt kann man dabei die Jungpflanze gut eine Handbreit tiefer setzen, denn sie hat die Fähigkeit, am Stängel zusätzliche Wurzeln zu bilden. So vergrößert die Jungpflanze



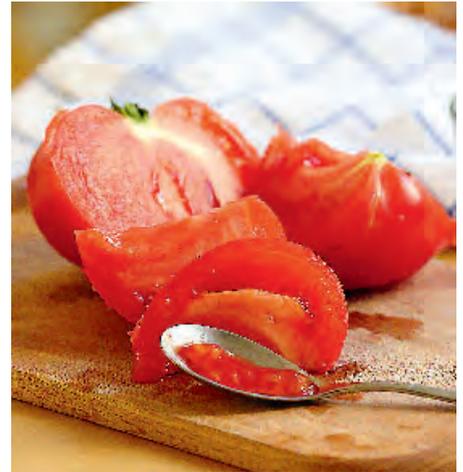
Samenfeste Sorten lassen sich leicht selbst vermehren: herauslösen des Fruchtfleisches, einige Tage in Wasser stehen lassen und trocknen (genaue Beschreibung im Text).

schnell ihr Wurzelvolumen und legt im Idealfall einen regelrechten Schnellstart hin. Man sollte nicht den Fehler begehen, sie in dieser Phase zu überdüngen! Zwar sind die Tomaten Starkzehrer, aber eine unausgewogene, überdosierte, zu stark stickstoffbetonte Düngung führt dazu, dass die Pflanze viel Blattmasse und wenig Blütenansätze produziert. Im Extremfall führt Überdüngung sogar zu physiologischen Schäden an der Pflanze. Ein gut durchlüfteter Standort und ausreichender Pflanzabstand tragen zur Gesundheit bei. Empfehlenswert sind maximal fünf Pflanzen auf zwei Quadratmetern Beetfläche.

In Töpfen und Kübeln

Wer wenig Platz zur Verfügung hat, kann Tomaten auch in Pflanzgefäßen sehr gut kultivieren. Klein bleibende, kompakt wachsende Balkontomaten sind mit dem geringen Wurzelraum in einem Balkonkasten zufrieden, alle anderen Stab- oder Buschtomaten benötigen Töpfe mit mind. 20 l Volumen, um zuverlässig zu gedeihen. Als gutes Pflanzsubstrat empfehle ich eine Mischung aus torffreier Blumenerde, Kompost aus dem eigenen Garten und einem strukturstabilisierenden Material, das eine dauerhafte Luft- und Wasserdurchlässigkeit im Wurzelbereich gewährleistet (zum Beispiel Tongranulat, das erfolgreich in der Dachbegrünung verwendet wird). Gut versorgt ist die Tomatenpflanze mit einem Langzeitdünger auf organischer Basis, der einen hohen Kaliumanteil haben sollte. Besonders wichtig ist es bei der Topfkultur, auf eine gleichmäßige Wasserversorgung zu achten. Hier helfen automatische Bewässerungssysteme. Unter einem Dachüberstand an einer sonnigen Ost- oder Südwand aufgestellt, kann sich so auch ein Balkon-Gärtner auf eine reiche Ernte freuen.

Alexandra Klemisch, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege



Bezugsadressen für Saatgut

Grüner Tiger

Versandhandel für alte Kulturpflanzen
Fallerstraße 18, 82433 Bad Kohlgrub
Tel./Fax (08845) 7579 988
www.gruenertiger.de

Bingenheimer Saatgut AG

Kronstraße 24, 61209 Echzell-Bingenheim, Tel. (06035) 18 990
www.bingenheimersaatgut.de

Bio-Saatgut Gaby Krautkrämer

Weingartenstraße 58, 97252 Frickenhausen am Main, Tel. (09331) 9894 200
www.bio-saatgut.de

Dreschflegel GbR, Postfach 1213

37202 Witztenhausen, Tel. (05542) 502744
www.dreschflegel-saatgut.de

Vereine und Stiftungen

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. / VEN, Mondrianplatz 11

36041 Fulda, Tel. (05306) 14 02
www.nutzpflanzenvielfalt.de

Arche Noah (Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt), Obere Straße 40, A-3553 Schloss Schiltern/Langenlois (Österreich)

Tel. 0043-(0)2734 8626
www.arche-noah.at

ProSpecieRara Deutschland GmbH

Kaiser-Joseph-Straße 250
79098 Freiburg, Tel. (0761) 5939 0007
www.prospecierara.de



Die Alternative zum Unkrautproblem im Rasen: entweder Blumenwiese statt englischer Rasen – oder Toleranz.

Das lästige Dreiergespann:

Problemunkräuter im Garten

Im Jahrtausendsommer 2003 gelang es einigen besonders wärmeliebenden Pflanzenarten, große Gebiete zu erobern, in denen sie vorher so gut wie unbekannt waren. Im Einzelnen waren dies der Portulak (*Portulaca oleracea*), der ja auch als Gewürzkraut Verwendung findet, der Horn-Sauerklee (*Oxalis corniculata*) und die Fingerhirse (*Digitaria ischaemum*).

Im Jahr darauf waren dann schon die ersten Hilferufe von Gartenbesitzern zu vernehmen, die von diesen Pflanzen gleichsam überrollt wurden. Jahre später zeigte sich, dass es nicht so schlimm kam, wie mancher befürchtete. Lästig sind sie aber immer noch, und im Erwerbsgemüsebau wird der Portulak stellenweise zum Sorgenkind.

Bei allen drei Pflanzenarten handelt es sich um Wärmekeimer, die Bodentemperaturen von 20 °C benötigen. Diese werden ab Mai problemlos erreicht. Besonders gut gedeihen sie in wärmeren Gegenden, in denen auch Wein angebaut wird. Aber in jedem Garten gibt es Stellen, die ihnen bestens zusagen, beispielsweise sonnige Hänge, Steingärten oder Steinumfassungen, die sich besonders aufheizen. Häufig erfolgt die Besiedelung des Areals auch von einem Glashaus aus. Im Garten des Autors sind sie allerdings nicht wählerisch und wachsen überall.

Portulak

Dieser ist vor allem in warmen Gegenden, in denen Gemüse angebaut wird, ein Problem. Er ist ein Sukkulent, wie an den fleischigen, dicken Blättern zu erkennen ist. Darin ist Wasser gespeichert, so dass Trockenzeiten leicht zu überdauern sind. Die Pflanze ist einjährig und wird nicht höher als eine Handspanne. In der Breite ist sie nicht so bescheiden und kann einen Durchmesser von 50 cm erreichen. Wird die Pflanze abgehackt, stirbt sie aufgrund ihrer Wasservorräte noch lange nicht ab.

Bei genügend Feuchtigkeit wächst sie sogar wieder an.

Besonders lästig wird der Portulak durch sein enormes Vermehrungspotential. Jede Pflanze kann Tausende kleinster Samen produzieren. Als Gegenmaßnahme kann nur die Blütenbildung verhindert werden.



Knospender Portulak. Sobald er blüht, kommen die Samen auch zur Reife – selbst wenn die Pflanze abgehackt wird.

Am besten wäre es, die ersten Pflanzen, die erscheinen, über die Mülltonne zu entsorgen. Ein wirksames Unkrautmittel wäre *Finalsan* mit dem Wirkstoff Pelargonsäure. Allerdings haben wir hier nur die Indikationen »auf Wegen und Plätzen mit Holzgewächsen« und »Zierpflanzen«. Letztere wären dann natürlich auch hinüber.

Fingerhirse

Die Fingerhirse wurde aus den Tropen und Subtropen nach Europa verschleppt. Die Pflanzen sind oft niederliegend, dann knickend aufsteigend. Ihre Höhe kann ohne weiteres 30 cm erreichen. Häufig sind die Blattstiele violett überlaufen. Der Blütenstand ist handförmig mit fünf bis sieben Scheinähren. Auch die Fingerhirse ist mit 2.000 Samen pro Pflanze sehr vermehrungsfreudig. Die Pflanzen können sehr schnell in die generative Phase übergehen und schon als kleinste Pflänzchen blühen. Durch ihr tiefreichendes Wurzelsystem sind sie sehr konkurrenzstark und trocken-



Die Fingerhirse kann extrem flach wachsen. Mit dem Rasenmäher ist ihr deshalb nicht beizukommen. Die effektivste Möglichkeit ist immer noch das Herausreißen per Hand.



Bei schlechten Lebensbedingungen (hier Stickstoffmangel) produziert die Fingerhirse sofort Samen.

heitsresistent. Finden sie den Weg in eine Rasenfläche, setzen sie sich ohne weiteres gegen die Rasengräser durch, vor allem, wenn diese unter Trockenstress leiden. Unter für sie günstigen Bedingungen können sie den Rasen völlig verdrängen.

Den Rasenmäher sehr tief einzustellen, um die Blütenstände abzumähen ist keine Lösung. Die Hirse wächst in diesem Fall sofort noch flacher und ist dann nicht höher

als 1 cm. Auch mit einem Rasenunkrautmittel ist ihr nicht beizukommen, denn die Fingerhirse ist ja eine Rasenpflanze. Wie die Rasengräser gehört sie zu diesen. Da die Pflanzen einjährig sind, sterben sie im Winter ab und hinterlassen dann eine zerstörte Grasnarbe. Sowohl Portulak wie auch Hirse gehören zu den sogenannten C4-Pflanzen. Dies verschafft ihnen einen zusätzlichen Wettbewerbsvorteil bei Hitze. Denn dann schließen die Pflanzen die Spaltöffnungen zum Verdunstungsschutz. Damit gelangt aber auch kein Kohlendioxid mehr in das Blatt. C4-Pflanzen können aber das restliche Kohlendioxid viel besser nutzen als andere.

Gehörnter Sauerklee

Der Gehörnte Sauerklee (*Oxalis corniculata*) hat einen bis 50 cm weit kriechenden Hauptspross. Die Pflanze ist dunkelviolet überlaufen. Sie wächst auch in kleinsten Mauerritzen und Plattenfugen, genauso gut auch im Gewächshaus, im Gemüsegarten und in Blumentöpfen.

Ihre 7 mm großen, gelben Blüten sind hübsch anzuschauen. Daraus entwickeln sich rasch kleine Schoten mit einer Unzahl winzig kleiner Samen. Auch ihnen gelingt



Der Horn-Sauerklee sieht zwar ganz hübsch aus, ist aber ein lästiges Unkraut, das nur durch konsequentes Herausreißen wirkungsvoll bekämpft werden kann.

es problemlos, in einen geschwächten Rasen einzudringen und sich flächig auszubreiten. Da dieser Sauerklee zu den zweikeimblättrigen Pflanzen gehört, ist er mit den gängigen Rasenunkrautmitteln zwar bekämpfbar – leider aber nur in der Theorie. Denn die Blätter besitzen eine dicke, wasserabweisende Schicht, so dass sie derartige Attacken fast unbeschadet überstehen. Zu uns kam dieser Sauerklee aus dem Mittelmeergebiet.

Bekämpfungsmöglichkeiten

Welche Möglichkeiten gibt es nun, diesen Unkräutern entgegenzuwirken? Eine stark befallene Rasenfläche zu sanieren ist schwierig. Hier sollte ein Fachmann vor Ort konsultiert werden. Viel besser ist, der Gartenbesitzer lässt es erst gar nicht so weit kommen.

Sehr wichtig ist, dass regelmäßig Kontrollgänge vorgenommen und die gefundenen Pflanzen entfernt werden. Samenstände dürfen dabei natürlich nicht auf den Kompost, sondern in die Mülltonne. Da die Samen im Boden nur wenige Jahre überleben, ist die Methode des Aushungerns noch die erfolgversprechendste. Nicht selten findet sich der Sauerklee auch als Unkraut in den Töpfen von Baumschulware. Es wäre ein Fehler, dieses »eigentlich ganz hübsche Pflänzchen« nicht unverzüglich zu entsorgen. Wichtig ist, dass das Problem erkannt wird, bevor diese Pflanzen ihre Siegesfeier veranstaltet haben.

Thomas Schuster

voran[®]
maschinen



Mahlen



Pressen



Absetzen



Pasteurisieren



Abfüllen

Modulare Obstver- arbeitungs- Linien

Stationär, wenn Sie es brauchen.
Mobil, wenn Sie es wollen.

www.voran.at

T +43 (0) 72 49 / 444-222



Tag der offenen Gartentür

Bei herrlichem Wetter strömten Hunderttausende Gartenfreunde in die fast 700 Gärten, die am »Tag der offenen Gartentür« Ende Juni ihre Pforten geöffnet hatten.

Die offizielle Auftaktveranstaltung gab es in diesem Jahr in Alzenau im Rahmen der Gartenschau mit Präsident Wolfram Vaitl und Regierungspräsident Paul Beinhofer. In Unterfranken selbst nahmen alle Landkreise an der Aktion teil.

Die große Besucherresonanz nutzen auch immer viele Gartenbauvereine und Kreisverbände für eine öffentlichkeitswirksame Darstellung ihrer Arbeit. Unser Bilderbogen zeigt wieder einige Beispiele aus ganz Bayern.

(1) Einen parkähnlichen Schlossgarten mit abwechslungsreicher Bepflanzung präsentierte die Familie Schwanhäuser in Dietersheim (Lkr. Neustadt/Aisch-Bad Windsheim).

(2) Nicht nur schöne Gärten sondern teilweise auch herrliche Ausblicke, wie hier vom Berghof von Christa Propst in Peißenberg (Landkreis Weilheim-Schongau) gab es zu bewundern.

(3) Im Landkreis Bayreuth nahm die Familie von Erdmannsdorff aus Gesees am »Tag der offenen Gartentür« teil. Besonderheit: ein 100 m² großer Vorgarten, der ganzjährig bunt bepflanzt ist.

(4) Familie Hübner aus Altdorf (Lkr. Landshut) hat ihren Hanggarten pflegeleicht gestaltet, mit verschiedenen Aufenthaltsebenen, Sitzplätzen und Kinderspielbereich.

(5) Elisabeth und Josef Rampp aus Hausen im Ostallgäu öffneten für die Besucher ihren großen Garten mit Gemüse-, Kräuter und Staudenbeeten.

(6) Etwa 10.000 Besucher sahen sich die 15 Gärten in Unterpreppach (Landkreis Haßberge) an. Der KV Haßberge präsentierte sich mit einem Infostand in der Dorfmitte.

(7) Der abwechslungsreiche Wohngarten von Maria und Alfred Vogl aus Seubersdorf (Lkr. Neumarkt) liegt in einem 900 m² großen Grundstück. Er ist in unterschiedliche Räume gegliedert. Großer Wert wird auch auf die Selbstversorgung mit Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten gelegt.





... aus Bärbel's Garten



Gesunde Aronia

Seit mehr als 25 Jahren kann man hierzulande die Aronia-Pflanzen in den Gärtnereien bekommen – obwohl sie ein Russe bereits 1834 bei den Indianern Nordamerikas entdeckte, mitnahm und daheim im Altai kultivierte. Dass ihm dies gelang, war keine Überraschung, denn diese Pflanze hält etwas aus.

Eine Aronia landete in meinem Garten vor vielen Jahren noch unter der Bezeichnung »Russische Apfelbeere«. Sie entwickelte sich wirklich prächtig und wurde mit den Jahren stattliche 250 cm hoch und 150 cm breit. Die hübschen weißen Blüten mit den rosafarbenen Staubgefäßen gefallen mir sehr und locken zahlreiche Insekten zur Mahlzeit. Der Tisch ist mit Nektar reich

gedeckt und der Fruchtbehang im Sommer dementsprechend hoch.

Die Früchte enthalten eine kräftige Säure, welche für die Verarbeitung in der Küche durchaus positiv zu bewerten ist. Beim weiteren Genuss stellt sich neben – eigentlich gesunden – Bitterstoffen, noch so etwas Pelziges in der Mundhöhle ein. Sie merken schon, dass sich die Mundwinkel

eher nach unten, statt nach oben ziehen. Ich will ja nicht als empfindlich gelten oder als zimperlich, was ich von meinen Enkeln schließlich auch erwarte. Aber was soll das? Ist Aronia nicht auserkoren, eine der gesündesten Früchte zu sein? Neben den Vitaminen E, β -Karotin, B₉, B₂ und C sind hohe Konzentrationen von Kalium, Kalzium, Eisen, Zink und Jod vorhanden. Interessant auch der hohe Pektin-Gehalt, der bei der Herstellung von Marmeladen und Fruchtsaucen hilft.

Ganz oben auf der Liste der wichtigsten Inhaltsstoffe stehen die Farbstoffe, wie die Anthocyane, die die Zellen vor freien Radikalen schützen und Fettablagerungen in den Blutgefäßen verhindern.

Und dieser pelzige Geschmack? Dafür verantwortlich sind Proanthocyanidine. Auch, wenn mir das in meiner Küche nicht wirklich weiter hilft und allein der Name schwer über die Lippen geht, muss ich mich jetzt erst recht anstrengen: Ich werde aus diesen interessanten, sehr gesunden Früchten köstliche Speise zaubern, nicht zu sauer und erst recht nicht adstringierend. Ich wünsche eine genussreiche Erntezeit!
Ihre Barbara Krasemann

Aronia-Marmelade

Kochen Sie bei der Marmeladenherstellung einfach zusammen mit dem Gelierzucker einen Bund frische Pfefferminze mit. Das Menthol überdeckt das Adstringierende der Aronia und die fertige Marmelade wird köstlich und erfrischend. Es muss ja nicht immer Zimtstange und Ingwer sein.

Zutaten:

je 500 g Aronia-Beeren, Brombeeren, Gelierzucker 2:1, 1 Bund Pfefferminze (4–5 Stängel)

Die Früchte werden mit dem Zucker in einem Topf gut verrührt. Hat das Obst etwas Saft gezogen, wird mit einem Pürierstab ein Teil der Früchte zerkleinert, dann der Topf auf den Herd gestellt und die Früchte zusammen mit den gesäuberten Pfefferminzweigen unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht.

Die Kochzeit liegt zwischen drei und vier Minuten und richtet sich nach der Anleitung auf der Verpackung des Gelierzuckers. Eine Ge-

lierprobe bringt Sicherheit, dass die Marmelade nicht später vom Brot läuft. Dafür stellt man rechtzeitig eine kleine Untertasse in den Kühlschrank. Gibt man dann mit einem kleinen Löffel einige Tropfen der heißen Marmelade auf das kalte Tellerchen, wird der Fruchtaufstrich sofort fest und läuft nicht mehr vom Teller. Bleibt die Marmelade aber flüssig, lässt man sie 1–2 Minuten länger kochen.

Das fertige Produkt wird in saubere Marmeladengläser gefüllt, mit einem Schraubverschluss sorgfältig verschlossen und kurz auf den Kopf gestellt. Das verschließt die Gläser besonders gut, erzeugt einen leichten Unterdruck im Glas und die Marmelade hält mehrere Jahre – wenn sie nicht vorher gegessen wird.

Tipp: Wer es noch süßer möchte, verwendet Gelierzucker 1:1 und dann natürlich 1 kg Beeren.

Inzwischen stelle ich Sirup, Liköre, Gelee, Fruchtgummis, Mischweine, Eis, Quarkspeisen und sogar Torten mit Aronia-Sahne her. Die Farbstoffe in den Beeren sind nämlich lange haltbar und färben sehr intensiv.

Darum brauche ich in der Küche immer eine Portion **Fruchtpulver**. Das ist, so nebenbei erwähnt, nicht mehr zusammenziehend. Die Herstellung ist einfach, braucht aber etwas Geduld. Die Früchte müssen vorgetrocknet werden. Dafür verteilt man sie einlagig auf einem Backblech, was man vorher mit Backpapier oder



Backfolie ausgelegt hat. Das Backblech schiebt man in den Heißlufttherd und lässt die Früchte bei 60 °C etwa drei Stunden bei geöffneter Ofentür antrocknen. Es genügt, wenn man zwischen Ofen und Klappe einen Holzlöffel klemmt, damit die feuchte Luft gut entweichen kann. Anschließend nimmt man das Blech aus dem Herd, zerdrückt die Beeren mit Hilfe eines Fleischklopfers, schiebt das Ganze erneut in den Ofen und trocknet bei 60 °C und offener Ofenklappe weiter. Natürlich kann man auf den Ofen verzichten, nur braucht die Prozedur an der Luft dann viele Wochen, bis die Früchte ausreichend hart und ausgetrocknet sind, dass man sie zu einem Pulver vermahlen kann.



Sonnenblumen – in Röhrchen gesteckt

Erfrischend in Gelb-Grün kommt das etwas andere Gesteck mit Sonnenblume, Zitronen-Lichtern und weiteren gelb-weißen Begleitern daher. Die Steckhilfe kommt von unbeliebten, alles verdrängenden Pflanzen, wie dem Japanischen Knöterich oder Indischen Springkraut. Das Ganze ist sozusagen eine »dekorative Bekämpfungsmöglichkeit«, denn die hohlen Stängel eignen sich gut zum Einstecken der

einzelnen Pflanzenstiele und verleihen ihnen den nötigen Halt.



Indisches Springkraut in Glasvase



Röhrchen des Springkrauts um das Glasgefäß angeordnet

Sonnenblumen in Knöterich-Röhrchen mit Zitronenschalen-Windlichtern

An Wegrändern finden sich verschiedene gelb und gelb-weiß blühende Blumen, z. B. die Sonnenblume, Goldrute, Rainfarn, Kamille und Pastinake. Was man gerade beim Spaziergehen findet, kann für das sommerliche Blumengesteck verwendet werden.



Gelbe Blumen für das Sonnenblumen-Gesteck

Das Springkraut wird in etwa gleich lange Stücke geschnitten. Die Verdickungen an den Stängeln enthalten Trennwände. Diese eignen sich nicht zum Einstecken der Blumen, weil die Wasserversorgung unterbrochen wird. Deshalb sollte man sie wegschneiden oder mit einem Messer durchstoßen. Ein rundes Glaszylinder-Gefäß wird nun mit den Röhrchen gefüllt.

Das Glasgefäß lässt sich verdecken durch weitere Röhrchen. Damit diese nicht rutschen, hält man sie mit einem Gummiband fest, bis sie schließlich mit schmackhaften Bändern und Schleifen abgebunden werden. Nun brauchen nur noch die entblätterten Stiele der einzelnen Blumen eingesteckt werden.

Die Zitronenlichter bestehen aus ausgepressten Zitronenhälften. Aufgespießt auf Holzstäben bergen sie in ihrem Inneren ein Teelicht. Wer auf die Lichter verzichten möchte, spießt einfach ganze Zitronen auf Holzspieße und steckt sie zwischen die Röhrchen.

Rita Santl

BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Querbeet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

»Querbeet«

Montag, 10.8., 19 Uhr

Querbeet-Garten August, Maulbeerbaum & Co, Tomaten in der Klostersgärtnerei, unbekannte Pimpernuss, Gärten von Schloss Trauttmansdorff, Felsspaltengarten in Hof, Teich für Kindergarten

Montag, 24.8., 19 Uhr

Zwiebel – Heilpflanze des Jahres, Dinkelbrot, Dahlien als Schnittblumen, Der Garten von Karl Foerster, Grünflächen-Patenschaften, Minitische im Trog, Blütenbewegungen

Aus dem Garten in die Küche

Lebensmittel gehören auf den Teller – nicht in die Tonne!

Im Durchschnitt werfen wir Deutschen pro Jahr ca. 80 kg Lebensmittel weg im Wert von ca. 200-250 Euro. Obst und Gemüse, Backwaren, Milchprodukte und Speisereste führen die Liste der so »entsorgten« Lebensmittel an. Dabei könnte ein Großteil davon noch ohne weiteres verzehrt werden. Was tun damit? Ist die Mülltonne die wirklich einzige Lösung? Lebensmittel sind ein

Das **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** auf Lebensmitteln garantiert vom Hersteller, dass zum Beispiel Geschmack und Konsistenz bis zu diesem Datum erhalten bleiben. Die meisten Lebensmittel sind jedoch darüber hinaus haltbar, was über Geruch, Geschmack und Aussehen kontrolliert werden kann. Anders ist es beim **Verfalls- oder Verbrauchsdatum**. Bei diesem Datum ist auf der Verpackung angegeben »... zu verbrauchen bis ...« und ebenfalls die Lagerbedingungen, die man einhalten sollte, da diese empfindliche Ware (in der Regel Hackfleisch, Geflügel, Fisch) durch Keime schnell verderben. Also: Nach Ablauf des Verfallsdatums die Lebensmittel entsorgen, nach Ablauf des MHD auf die Sinne vertrauen!

kostbares Gut, mit dem wir verantwortlich umgehen sollten, und mit ein paar Tipps und Ideen können viele Lebensmittel in der kreativen Küche Verwendung finden, wie z. B. Obst (als Obstsalat, Smoothies, Fruchtjoghurt, zum Müsli), Gemüse (auf salzige Kuchen oder Pizza, als Auflauf, im Wok/Pfanne anbraten, in die Hackfleischsauce), Brot (als Semmelbrösel, Crostini, Croutons, Arme Ritter), Eiweiß (als Plätzchen oder in Kuchen verarbeiten), Nudel, Kartoffeln, Reis (anbraten mit Eiern oder Gemüse, als Auflauf, Kartoffeln als Schupfnudeln oder Brotaufstrich, Suppeneinlagen).

Wie kann man schon im Vorfeld Lebensmittelreste vermeiden? Ein Wochenplan erleichtert den Einkauf, so dass man gezielt einkaufen gehen kann. Berücksichtigen sollte man, welche Lebensmittel noch vorrätig sind. Zudem sollte man sich nicht von scheinbar günstigeren Großpackungen verführen lassen. Die Grundpreisangabe (pro kg, 100 g oder 100 ml etc.) hilft beim Vergleichen der Preise. Großpackungen kann man oftmals gar nicht aufbrauchen.

Nach dem Einkauf ist eine sachgemäße Lagerung wichtig. Waren aus dem Kühlregal und Tiefkühlprodukte sollten möglichst schnell verstaut werden. Ältere Lebensmittel nach vorne stellen, so dass sie zuerst verzehrt werden können. Obst und Gemüse kommen in ein Gemüsfach. Brotwaren werden in einem Brotkasten aufbewahrt, wo sie vor Austrocknen geschützt verzehrfähig bleiben. Krümel sollte man regelmäßig entfernen, um Schimmelbildung vorzubeugen.

Beim Kochen kann man ebenfalls Reste vermeiden oder reduzieren, indem man die zubereiteten Mengen genauer überdenkt. Man kann auch absichtlich mehr kochen und so »Reste« für den nächsten Tag produzieren (Kartoffeln, Nudeln usw.), um dadurch bei der Mahlzeiten-Zubereitung Zeit zu sparen. Speisereste immer schnell herunterkühlen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren! Die meisten Speisen kann man nach 1–2 Tagen noch essen, indem man sie vor dem Essen nochmal gut erhitzt und nicht über einen längeren Zeitraum warm hält. Oder man friert sie als Vorrat ein. Pilze und Spinat dürfen übrigens auch ein zweites Mal erwärmt werden – ausgenommen für die Säuglingsernährung. Bianca Wissel



Kräuterfisch mit Gemüse

Zubereitung

Die Fischfilets mit Küchenkrepp abtupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Gemüse waschen und putzen, kleinwürfeln und in wenig Salzwasser garen, so dass es noch bissfest ist. Danach kurz abtropfen lassen. Eine Auflaufform fetten und die Hälfte vom Gemüse darin verteilen. Den Fisch darauf legen, leicht salzen und pfeffern. Aus dem Schmand, Dickmilch, Käse, Kräutern und Gewürzen eine Creme rühren, wenn nötig etwas Milch zugeben. Das restliche Gemüse auf dem Fisch verteilen und die Creme darüber geben. Bei 200 °C ca. 30 Minuten überbacken

Zutaten

400–500 g Seefisch-Filet, etwas Zitronensaft, 600–700 g Gemüse (z. B. Brokkoli, Gelbe Rüben), Fett für die Auflaufform, Salz, Pfeffer, 100–150 g Schmand oder Crème fraîche, 150 g Dickmilch oder Joghurt, 100–150 g Käse-Reste (gerieben), 2–3 EL Kräuter nach Wahl, evtl. Milch



Nudeln mit Pesto

Zubereitung

Pinienkerne leicht anrösten. Das Basilikum vorsichtig waschen, das Wasser gut abschütteln. Knoblauchzehen grob hacken. Alle drei Zutaten im Mixer fein pürieren. Langsam das Olivenöl zugeben und den Käse, bis eine sämige Creme entsteht. Das Pesto kann man 1–2 Wochen im Kühlschrank in einem Schraubglas oder ca. 3 Monate in der Tiefkühltruhe aufbewahren.

In einem großen Topf 2–3 l Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln bissfest garen. Die Nudeln abgießen, ca. 1/8 l Nudelwasser zurückbehalten. Die Nudeln kurz lauwarm abspülen, in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit dem Pesto sofort servieren.

Bei Bedarf Parmesan darüber streuen.

Zutaten

40–60 g Pinienkerne, 1 großes Bund Basilikum oder andere Kräuter wie Rukola, Petersilie, 2–3 Knoblauchzehen, etwa 1/8 l gutes Olivenöl, 50–100 g gerieb. Parmesan, 500 g Nudeln (Spaghetti, Bandnudeln ...), Salz, Pfeffer, evtl. gerieb. Parmesan zum Bestreuen



Grünkern-Küchlein

Zubereitung

Brühe aufkochen, den Grünkernschrot einrühren und quellen lassen. Wenn der Brei abgekühlt ist, die übrigen Zutaten zugeben. Einen Hackfleischteig herstellen und mit den Gewürzen abschmecken.

Küchlein formen und gut anbraten lassen vor der ersten Wende, sonst fallen sie leicht auseinander.

Zutaten

250–300 ml Brühe, 125 g Grünkernschrot, 1–2 eingeweichte Brötchen, 1–2 Eier, je 1 EL Zwiebeln und Petersilie (leicht ange-dünstet), 250 g gem. Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Paprika, Basilikum



Zucchini auf provenzalische Art

Zubereitung

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden. Das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zucchini darin kurz anbraten, würzen und in eine flache, feuerfeste Auflaufform einschichten.

Die Tomate in Scheiben schneiden und über die Zucchini verteilen.

Käse, Saure Sahne, Joghurt, Tomatenmark, Knoblauch und Kräuter mischen. Die Masse gut würzen und über die Tomaten geben, evtl. etwas Gemüsebrühe darüber gießen. Bei 200 °C etwa 20 Minuten überbacken. Dazu passen Pellkartoffeln oder Brot.

Zutaten

2 Zucchini, 2–3 EL Olivenöl, 1 Fleischtomate, 30–50 g Parmesan (gerieben), 2 EL Saure Sahne, 2–3 EL Joghurt (3,5% Fett), 2 EL Tomatenmark, 1 Knoblauchzehe (durchgepresst), 2 EL Kräuter nach Wahl (Basilikum, Thymian), etwas Gemüsebrühe



Schoko-Zimt-Plätzchen mit Eiweiß

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Mehl darüber sieben, die flüssige Butter/Margarine vorsichtig unterrühren. 10 EL von der hellen Masse abnehmen, zur Seite stellen.

Kakao mit dem Zimt mischen, über den Teig sieben und unterheben. Mit zwei Esslöffeln kleine Portionen von dem hellen und dem dunklen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Nun einen Klecks von dem hellen auf den dunklen Teig geben oder einen dunklen Klecks auf den hellen Teig geben, je nach Geschmack. Plätzchen bei 170 °C Umluft etwa 8–10 Minuten backen.

Zutaten

5 Eiweiß, 200 g Zucker, 200 g Mehl, 200 g zerlassene Butter oder Margarine, 3 EL Kakao, 1 TL Zimt



Kartoffelaufstrich

Zubereitung

Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Zwiebel fein schneiden und mit dem Quark, der Sauren Sahne, der Schlagsahne, 1 EL Schnittlauch und den Gewürzen mischen, gut abschmecken und auf die Brote streichen. Mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren und servieren.

Zutaten

250 g Salz- oder Pellkartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 125 g Quark, 100 g Saure Sahne oder Schmand, 100 ml Schlagsahne, 1–2 EL Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskat, frisches Bauernbrot



Bunte Reste-Pizza

Zubereitung

Einen Hefeteig herstellen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Der Teig ist fertig, wenn sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit der Tomatensauce bestreichen und mit den Zutaten belegen. Gut würzen und mit dem Käse bestreuen. Die Pizza bei 200 °C Umluft ca. 20–30 Minuten backen.

Zutaten

Hefeteig:
200 g Mehl, 10 g frische Hefe, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 1–2 EL Olivenöl, 1/8 l lauwarmes Wasser

Belag:

ca. 200 g Tomatensauce, 400–500 g Gemüse nach Wahl (gegart/roh), je 50 g Salami und/oder Schinken, evtl. gegarte Meeresfrüchte, Salz, Pfeffer, Oregano, 150 g Käse-Reste nach Wahl

DIE GARTEN TULLN

Blühende Gärten auf der »GARTEN TULLN«

Ausflugsziel für Naturinteressierte, Abenteuerland für Familien, Ideenlieferant für Freizeit- und ProfigärtnerInnen – das ist »DIE GARTEN TULLN«, die einzige ökologische Gartenschau Europas, eingebettet in die herrliche Donaulandschaft.

Vorzeigeprojekt in Sachen Ökologie

Diese größte ökologische Gartenschau hat sich zu einem europaweiten Vorzeigeprojekt entwickelt. Seit 2008 ist sie eines der größten Ausflugsziele in Niederösterreich. Die ökologische Pflege ist beispielgebend für viele andere Gartenschauen im In- und Ausland. Die Gärtner halten sich streng an die von der Aktion »Natur im Garten« vorgegebenen Kriterien wie Verzicht auf Pestizide, chem.-synthetische Dünger und Torf. Im Gegensatz zu anderen Gartenschauen hat »DIE GARTEN TULLN« nicht nur eine Saison geöffnet, sondern präsentiert jedes Jahr neu ihre Vielfaltigkeit. Auf dem rund 10 ha großen Gelände erhalten die BesucherInnen wertvolle Tipps und Anregungen für den Garten. Führungen durch die über 60 blühenden Gärten sowie die regelmäßig stattfindende Gartenpraxis bringen den Besuchern das naturnahe Gärtnern näher.

Themengärten

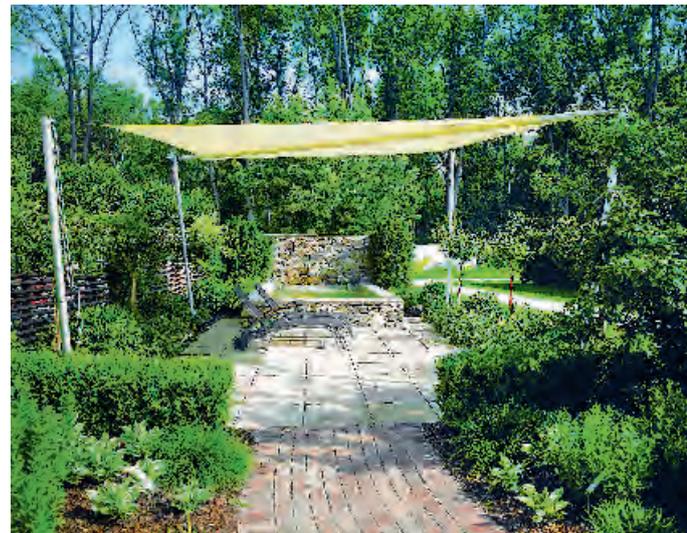
Im Sommer duften die Rosen, in den Nutzgärten wird Obst und Gemüse geerntet. Im »Gigantengarten« können die Riesenkürbisse bewundert werden. Natürlich darf in Österreich ein »Ploberger-Garten« nicht fehlen, ganz im Trend der Zeit sind der »Chill-Out-Garten« und der »Trendy Garden«, interessant in jedem Fall auch der »Genussgarten«, »Liebesgarten« und »Forschergarten«. Für den Freizeitgartenbau gibt es viele Beispiele zu Obst und Gemüse, Bauerngärten und Themen wie Klimawandel und Ökologie im Garten. Ein weiteres Highlight ist der 30 m hohe Baumwipfelweg. Den Abschluss eines erholsamen Nachmittags verbringt man auf der Terrasse des Restaurants, das viele regionale Schmankerl anbietet.

Veranstaltungsangebote für die ganze Familie

Für jede Menge Abwechslung sorgen die zahlreichen Veranstaltungen, die während der ganzen Saison am Gelände stattfinden.



Die »GARTEN TULLN« ist die einzige ökologische Gartenschau in Europa und hat jedes Jahr geöffnet. Besonders hervorzuheben sind der Baumwipfelweg (rechts oben) und die interessanten Themengärten, z. B. »Natur im Garten« (rechts unten).



Die Ausstellung »Pflanzen auf Reisen« zeigt vom 14.8.–13.9. in diesem Jahr die Australische Pflanzenwelt, die gemeinsam mit der Aktion »Natur im Garten« und den »Österreichischen Bundesgärten« aus den Botanischen Sammlungen zusammengetragen wurde. Ein Highlight ist auch die »Österreichische Riesenkürbis-Staatsmeisterschaft« am 3. Oktober.

Auch die Kinder dürfen sich auf ein buntes Programm freuen. Jeden Sonntag finden wechselnde Auftritte statt, wie z. B. Kinderliedermacher Bernhard Fibich oder ein »Märchen an Fäden«-Marionettentheater. Von ökopädagogischen Programmen, Spiel- und Bastelstationen bis hin zu einem spannenden Bühnenprogramm ist für alle etwas dabei.

Dazu kommen spezielle Angebote für Gruppen, Workshops und Seminare rund um das Thema Garten von Weinverkostung über Obstbaumschnitt, Naturkosmetik, Hochbeete bis hin zur »Kinder-UNI«.

Wer nun Lust auf »DIE GARTEN TULLN« bekommen hat, ist herzlich eingeladen, diese sehr sehenswerte Dauergartenschau zu besuchen.

Weitere Informationen:

DIE GARTEN TULLN GmbH
Am Wasserpark 1, 3430 Tulln – Österreich
Tel: +43 (0)2272/68 188
E-Mail office@diegartentulln.at
www.diegartentulln.at
Geöffnet: 11.4.–4.10.2015, täglich 9–18 Uhr

Eintritt: Erwachsene 12,00 €
Kinder (6–17 Jahre) 6,50 €
Familie (2 Erwachsene u. Kinder) 26,00 €
Gruppen (ab 20 Personen) 9,50 € p. P.

Die Mitglieder in den bayerischen Gartenbauvereinen erhalten gegen Vorlage des Mitgliedsausweises einen Gutschein in Höhe von 1,50 € auf den Eintrittspreis.

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Gartenpfleger-Prüfung 2015

Im Juni fand die inzwischen 11. Gartenpfleger-Prüfung in der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf statt. Zehn Teilnehmer stellten sich der zweitägigen Herausforderung, die aus einem schriftlichen Teil, einem mündlichen Vortrag über ein selbst gewähltes Thema und einem praktischen Test bestand.

An diese Stelle möchte sich der Landesverband für die tatkräftige Unterstützung bei der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bedanken sowie bei der Prüfungskommission mit Dr. Wolfgang Kreckl (im Bild 4.v.l.) von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und Hans-Joachim Birzer (links), Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege Passau. Für den Landesverband war Sabine Zosel (3.v.l.) mit dabei.



Der Landesverband gratuliert den Prüflingen ganz herzlich zur bestanden Prüfung und bedankt sich für ihr Engagement (v.l.n.r.): Annette Reindl (KV Neuburg-Schrobenhausen), Otto Bichlmeier (KV Passau), Gertraud Bausback (KV Straubing-Bogen), Hubert-Sebastian Kienzl (KV Rosenheim), Veronika Kerschbaum (KV Regen), Reiner Pfeiffer (KV Unterallgäu), Otto Kling (KV Regensburg-Land), Ludwig Reithmaier (KV Dingolfing-Landau), Herbert Sittling (KV Alzenau) und Monika Gebhart (KV Freising).

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Ohrenbach (KV Ansbach)
 Vestenberg u. Umg. (KV Ansbach)
 Feucht (KV Nürnberger-Land)
 Abenberg (KV Roth-Schwabach)
 Karlsgrabenverein
 (KV Weißenburg-Gunzenhausen)
 Riedenberg (KV Bad Kissingen)
 Waizenbach (KV Bad Kissingen)
 Waldfenster (KV Bad Kissingen)
 Unterschwappach (KV Haßberge)
 Sommerach (KV Kitzingen)
 Kredonbach (KV Main-Spessart)
 Rothfels (KV Main-Spessart)
 Wolfsmünster (KV Main-Spessart)
 Ballingshausen (KV Schweinfurt)
 Dittelbrunn (KV Schweinfurt)
 Neubrunn (KV Würzburg)
 Anhausen (KV Augsburg)
 Finningen (KV Dillingen)
 Gerlenhofen (KV Neu-Ulm)
 Rettenbach (KV Ostallgäu)

Renate Horn
 Jörg Dennhöfer
 Karl Pickel
 Birgit Helbig
 Heidi Ossinger
 Dagmar Wengel
 Rita Hähnlein
 Roland Schlereth
 Stefan Lindner
 Beate Fiala
 Andreas Väth
 Rosemarie Richartz
 Joachim Illek
 Marion Rinsche
 Dieter Tilsner
 Wolfgang Arnheiter
 Horst Schulz
 Karin Herreiner
 Christa Schweigart
 Stefanie Sappl

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

Neue Vorsitzende besuchen Grundlagenseminare

Zu den diesjährigen Seminaren für neu gewählte Vorstände, die in Zusammenarbeit mit den Bezirksverbänden Oberpfalz, Oberfranken und Schwaben durchgeführt wurden, konnte der Landesverband über 120 Führungskräfte begrüßen. Auf großes Interesse stießen die angebotenen Fachreferate zu den Themen Vereins- und Steuerrecht sowie Versicherung der Gartenbauvereine. Dabei wurden viele offene Fragen geklärt und bestehende Unsicherheiten abgebaut. Der Landesverband bedankt sich bei den Teilnehmern für den ehrenamtlichen Einsatz vor Ort und wünscht für die Vereinsarbeit ein gutes Gelingen.



Über 120 neu gewählte Vereinsvorstände nahmen an den Seminaren für die Bezirksverbände Oberfranken (oben), Oberpfalz (Mitte), Schwaben (unten) teil.

Martin Frehner verstorben

Der frühere Landrat des Landkreises Memmingen war von 1969–1993 Vorsitzender des Bezirksverbandes Schwaben und 1976–1993 auch 2. Vorsitzender des Landesverbandes, außerdem Sprecher der Verbandsleitung in Finanzangelegenheiten. Seine reiche Erfahrung, seine Umsicht und Freundlichkeit brachten ihm höchste Wertschätzung ein. Als Festredner hat er im ganzen Land das Ansehen unserer Organisation gefördert und sich mit seinem engagierten Einsatz für Kultur und Natur um die bayerische Heimat verdient gemacht. Geehrt wurde er mit dem »Bundesverdienstkreuz 1. Klasse«, der »Goldenen Rose« des Landesverbandes und mit dem »Ehrenteller« des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums.

Unser Gastgeber bei der Landesverbandstagung: Triesdorf – das »grüne Zentrum« im Fränkischen Seenland

Triesdorf (Gemeinde Weidenbach), Tagungsort der diesjährigen Landesverbandstagung, liegt verkehrsgünstig an der B13 zwischen Ansbach und Gunzenhausen, mit eigenem Bahnanschluss in der traumhaften Landschaft des Fränkischen Seenlands.

Urkundlich erwähnt wurde es erstmals bereits im Jahr 1229. Aus dem ursprünglichen landwirtschaftlichen Mustergut entwickelte sich das heutige Landwirtschaftliche Bildungszentrum Triesdorf, das die Kommune prägt.

Mehr als 3.400 Schüler und Studenten nutzen das Angebot der **zehn Schulen und zwei Fakultäten der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf** und des Lehr-, Versuchs- und Fachzentrums für Milchanalytik. Die Praxis wird in der Tierhaltungsschule, in der Landmaschinenschule und im Lehrgut vermittelt. Träger der Landwirtschaftlichen Lehranstalten ist der Bezirk Mittelfranken.

Im Bildungszentrum Triesdorf werden neue Entwicklungen in der Landwirtschaft erprobt und bewertet und die gewonnenen Erkenntnisse durch Fortbildung, Beratung und Informationen an die landwirtschaftlichen Betriebe zur Fortentwicklung einer nachhaltigen Landwirtschaft weitergegeben.

Die **Triesdorfer Obstanlage**, das »Pomoretum«, dient zur Sortenerhaltung sowie zur Aus- und Fortbildung. Auf 4 ha stehen 2.400 Bäume – zwei von jeder Apfelsorte, um dadurch zu gewährleisten, dass immer eine erhalten bleibt. Das »Pomoretum« soll Obst- und Gartenbauvereine, Pomologen, Baumschulen und allgemein Interessierte anziehen, damit diese den Genpool nutzen. Im Rahmen von Führungen kann es besichtigt werden.

Triesdorf liegt im Landkreis Ansbach, der größte in Bayern. Zum Landkreis gehören insgesamt 58 Städte, Märkte und Gemeinden. Als nach Einwohnern zweitgrößte Kommune in Franken ist der Landkreis mit mehr als 5.000 Betrieben und drei Hochschulen innovativer Wirtschaftsraum mit besten Lebens- und Arbeitsbedingungen als auch facettenreiches und attraktives Tourismusziel. Der Landkreis Ansbach gehört zu den **Tourismusregionen Romantisches Franken und Fränkisches Seenland**.

Östlich von Triesdorf warten insgesamt sieben Seen im Wasserparadies Fränkisches Seenland. Zusammen bieten sie Urlaubern eine Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten am und ums Wasser. Zahlreiche gut markierte Wege – auch unmittelbar an den Seen – laden zum Wandern und Radfahren ein.

Der Westen und Norden des Landkreises gehören zum Romantischen Franken. Landschaftlich bestimmt vom Naturpark Frankenhöhe und dem Hesselberg sowie historisch geprägt durch ehemals freie Reichsstädte und markgräfliche Herrschaft ist das Romantische Franken eine wunderschöne Ferienregion mit vielen Highlights.

Die Städte im Landkreis sind **Glanzpunkte deutscher Städtebaukunst**. Beeindruckende Fachwerkhäuser, geschlossene Stadtmauern, verwinkelte Gassen, Tore und Türme aus dem Mittelalter



Oben: Am »Johannitag« kommen jedes Jahr über 30.000 Besucher nach Triesdorf.



Rothenburg (links), aber auch Dinkelsbühl gehören zu den schönsten Altstädten Deutschlands.

Unten: Der Hesselberg ist mit 689 m der höchste Berg in Mittelfranken, mit einem herrlichen Blick bis zu den Alpen, einzigartigen Geotopen und Biotopen.

Darunter (links) das »LIMSEUM« in Ruffenhofen, das das Erbe der Römer im Landkreis zeigt, rechts daneben die Orangerie in Ansbach.



bestimmen die Stadtbilder in Rothenburg und Dinkelsbühl. Historie und Kultur haben auch in Feuchtwangen Tradition. Dort finden in jedem Sommer die weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannten Kreuzgangspiele statt.

Neben den bekannten Städten sind zahlreiche beeindruckende **Kleinode und viel Sehenswertes auch an kleineren Orten** zu finden. Dazu gehören unter anderem das moderne »LIMSEUM« im Römerpark Ruffenhofen, das »Gustav-Weißkopf-Museum« in Leutershausen, das Münster in Heilsbrunn, die hübsche Altstadt von Herrieden und Schillingsfürst mit Schloss und Falkenhof und vieles andere mehr.

Ganz in der Nähe von Triesdorf befindet sich der Schlosspark in Dennenlohe. Für Gartenliebhaber ist dieser liebevoll gestaltete Park ein echtes Highlight. Große Vorfreude herrscht heute bereits in Wassertrüdingen. Dort findet 2019 die **Landesgartenschau** statt. Viele schöne Gartenanlagen, Aktionen und das Thema Wasser werden dort im Mittelpunkt stehen.

Weitere Informationen gibt es im Internet: www.triesdorf.de, www.landkreis-ansbach.de, www.ansbach.de, www.romantisches-franken.de.

Allgemeine Gartenberatung

Informationsangebot für Freizeit-Gärtner:

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

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

Alte Obstsorten

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

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

BELLANDRIS
KUTTER
GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Im Moos 6
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

Gärtnerei - Baumschule
Landschaftsbau

Beratung Planung Ausführung
Ihrer Außenanlage

PELIKAN

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

Georg Pelikan Mit fachmännischer Beratung

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

Jürgen u. Thomas
Pohl
Gartenwelten

www.wirgestaltenfreude.de

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

Alles für den Garten - vom Profi aus der Region.

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

über 140 Jahre
Schmidlein

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

BAUMSCHUL-CENTER

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

**PLANUNG
BERATUNG**

Staudinger
Der Pflanzenmarkt im Grünen

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

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

www.staudinger-pflanzen.de

Baumschulen

Alles für einen schönen Garten

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

unsere Stärke ist unser vielfältiges Sortiment!

**GARTEN
PUNZMANN**
Baumschulen + Gartenmarkt

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

Besonderes

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

Bodenuntersuchung

IN SEKUNDEN SELBST UNTERSUCHEN
PH-Bodentester

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

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

Auch für Kompost
schwab
ROLLRASEN

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG
Bodenstarter®

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

Für alle Gartenflächen
schwab
ROLLRASEN

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

Düngemittel

ORGANISCH-MINERALISCHER
Rollrasendünger®

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

Für alle Gartenflächen
schwab
ROLLRASEN

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

Fuchsien

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

Gartenbedarfsartikel

Luftpolsterfolien - Schattiergewebe - Doppelstegplatten
Sonnensegel - Sandkastenabdeckung
Gebr. Auer Muster und Preise anfordern bei Wolfgang Auer
84559 Kralburg, Jettenbacher Str. 21, Telefon 08638/75 51, Fax 7 34 10

Gartenraritäten



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

Gartenschere

FELCO Rosenschere,
Gartenschere
Ersatzklingen, Ersatzfedern
und andere Ersatzteile sowie
Pflegemittel für Gartenschere
www.gartenschere-shop.de

Hochbeete

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

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

Anton Kastenmüller

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

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



Hochbeete aus Lärchenholz

garantieren lange Lebensdauer



ab 249,- €

Keltereigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung · Prospekte kostenlos



Hydraulik-
pressen in
2 Größen
Korb- und
Plattensystem



Handpressen
in
3 Größen



Pasteuri-
sierungsgerät
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

Sämereien

Bio-Vielfalt im Garten

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

Rasen

WIR BIETEN MEHR Schwab Rollrasen

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



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



schwab
ROLLRASEN

Veredelungsunterlagen

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

Zäune



Staketenzaun Kastanie
natürlich dauerhaft

NATURZAUN

Naturbelassenes Kastanien- und
Robinienholz für den Außenbereich

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

Gartenmarkt



Hochbeet Ursula®

jetzt im **Online Shop** konfigurieren



Hochbeet-Frühbeet Gewächshaus

- Hochbeet aus Metall
- ✓ isoliert
- ✓ langlebig
- ✓ ganzjährig nutzbar

Nähere Informationen unter: www.hochbeet.com

Buttazoni Stahlbau GesmbH | 9562 Himmelberg | +43 4276/25 56

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

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

Gartenpflanzen Rosenbögen Eisen-Deko-Artikel

in großer Auswahl

GARTENCENTER

Otto Höllmüller
Gartengestaltung

94124 Büchlberg · ☎ 08505/1358
www.gartenerlebnis-hoellmueller.de



Impressum

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

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

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

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

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

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

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

Konzept & Layout: Scarabaeus, www.scarabaeus.de

Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Druck: Mayr Miesbach GmbH, www.mayrmiesbach.de

Berichte aus den Gartenbauvereinen

Kartoffelwettbewerb beim Ferienprogramm Finningen

Die zweite Vorsitzende des Vereins für Gartenbau und Landespflege Finningen (KV Dillingen), Karin Herreiner, organisierte einen Kartoffelwettbewerb, an dem 19 Kindern teilnahmen.



Die Kinder erhielten im April die Saatkartoffeln mit Informationen über das Wachstum und die Vermehrung. Mitte September (am letzten Ferientag) war dann Abschlussfeier. Prämiiert wurde die größte und originellste Kartoffel. Außerdem gab es

frische Kartoffelsuppe, Kartoffelbrot und Kartoffelwaffeln (mit den Rezepten). Danach entstanden mit einem Kartoffeldruck auch noch schöne Bilderrahmen

Paul Heim, Schriftführer und Kassier in Finningen

Bunte Blumenwiese statt sterile Grünfläche an der Grund- und Mittelschule in Triftern

Die Außenanlage der Lenberger-Grund- und Mittelschule Triftern (Lkr. Rottal-Inn) kann sich in punkto gärtnerischer Gestaltung bislang schon sehen lassen. Jetzt bekam sie mit einer Blumenwiese im Vorbereich des Osttraktes noch das Sahnehäubchen. Angelegt wurde diese im Rahmen des Dorfwiesen-Projektes der Unteren Naturschutzbehörde von der 8. Klasse der Ganztagschule.



Nach Anlage der Blumenwiese: die Schüler der 8. Ganztagsklasse mit (von links) Rektorin Margot Auer, Lehrer Alfons Huber, Landschaftsgärtner Karl-Heinz Dichtl und Gartenpädagogin Elisabeth Reiter.

Bei den Arbeiten, insbesondere der Ansaat, wurden die Schüler von Gartenpädagogin Elisabeth Reiter, der externen Kooperationspartnerin für dieses Tätigkeitsfeld, angeleitet. Vorausgehend erklärte sie den Schülern Sinn und Zweck einer Blumenwiese, der vor allem auf dem ökologischen Sektor liegt. Ein weiterer Effekt ist die Möglichkeit des Kennenlernens einer naturgetreuen Wiese, die für viele Menschen kein Begriff mehr sei. Das Dorfwiesen-Projekt der Naturschutzbehörde ist der richtige Ansatz für ein »zurück zur Natur«, indem man eintönige Grünflächen v. a. im öffentlichen Bereich in eine bunte Blumenwiese umwandle.

Neben diesen ökologischen Pluspunkten gibt es auch Vorteile bei der Pflege von Grünanlagen, denn eine Blumenwiese muss maximal nur zweimal im Jahr gemäht werden. Auch die Rektorin Margot Auer zeigte sich sichtlich erfreut über diese gelungene gärtnerische Maßnahme, die zu einer weiteren Aufwertung der Schul-Außenanlage beiträgt.

Elisabeth Reiter, 1. Vorsitzende Gartenbauverein Triftern

Neue Jugendgruppe in Gilching

Der Obst und Gartenbauverein Gilching e. V. (KV Starnberg) hat eine Kindergruppe »Die Wühlmäuse«, und die feierte wie jedes Jahr ihr Erntedankfest im Lehrgarten des Gartenbauvereins.

Obwohl die Ernte wegen des schlechten Wetters nicht so war wie die Jahre zuvor, konnten die »Wühlmäuse« beim Grillen schön feiern. Auf dem Bild sind die Kindergruppe, eine Besucherin und die Helfer zu sehen.

Siegfried Schlager, 1. Vorstand OGV Gilching, www.OGV-Gilching.de



Viele Hände machen schnell ein Ende

Gartenbauverein, KIGA-Team, Eltern und Kinder wieder in Gemeinschaftsaktion

Der Garten des katholischen Kindergartens St. Georg lockt nicht nur die Kinder in ihre naturnahen Spielräume, sondern auch Erwachsene zweimal im Jahr zum Arbeiten. Der große Außenbereich wird seit nun 25 Jahren von den Erzieherinnen, vom Obst- und Gartenbauverein Eugench (KV Landshut) sowie Eltern und Kindern gepflegt und verbessert. Dazu findet im Frühjahr und im Herbst jedes Jahres ein »Gartenaktionstag« statt. Diese nachahmenswerte Aktion wird vom KIGA-Team in Zusammenarbeit mit dem Elternbeirat organisiert und von der Vereinsleitung des örtlichen Gartenbauvereins großzügig unterstützt.



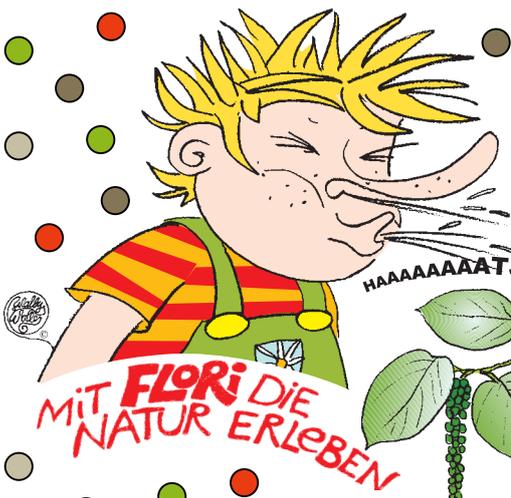
Die freiwilligen Helferinnen und Helfer mit den Kleinkindern, denen es sichtlich Freude machte, bei der Gartenaktion dabei sein zu dürfen.

Mehrere Kubikmeter Humus mussten transportiert und planiert sowie Teile des Rasenbereiches frisch eingesät werden. Auch das lange Blumenbeet entlang des Gebäudes bedurfte einer Neubeimpfung mit verschiedensten Gräsern und winterharten Hauswurzgewächsen. Das große Hochbeet für den Gemüseanbau und die Kräuterschlange zur Produktion von Gewürzpflanzen und Frischkräutern wurden ebenfalls noch in Schuss gebracht. Nach gut drei Stunden konnten die Arbeitsgeräte zufrieden zur Seite gelegt und zur gemeinsamen Brotzeit übergegangen werden.

Georg Nirtschl, 1. Vorstand, OGV Eugench

Gewinner unseres Flori-Rätsels Juni

Pascal Härth, Altdorf; Lisa Maulberger, Altfraunhofen; Julian Kreß, Pfalzpaint; Ben Rath, Tirschenreuth; Max Bauernfeind, Schwarzenbruck; Emilian Engert, Litzendorf; Marlene Frank, Walpertskirchen; Flori Riepl, Hohenlinden; Elias Walch, Niederviehbach und Kerstin Fischl, Osterhofen. **Lösung: Regen**



MIT FLORI DIE NATUR ERLEBEN



Bei uns wächst die Pfefferpflanze nicht. Aber wie wäre es im Schulgarten mit

Scharfe Kügelchen

Er wächst nicht bei uns. Dennoch darf er in keiner Küche fehlen: der Pfeffer. Er ist fast genauso wichtig wie Salz. Eine Prise Pfeffer, und schon schmecken viele Speisen besser.

Die Pfefferkörner sind die Früchte der Pfefferpflanze. Diese Pflanze braucht heißes Klima. Ihre ursprüngliche Heimat ist Indien. Mittlerweile wird Pfeffer aber auch in Indonesien, Malaysia und Brasilien angebaut.

Die Pflanze rankt an Holzstangen bis zu zehn Meter in die Höhe. Es bilden sich dann Rispen mit vielen kleinen, weißen Blüten aus. Daraus werden nach der Befruchtung die Pfefferkörner. Je nachdem, ob die Früchte unreif oder reif geerntet werden, bekommt man dann grünen, weißen, roten oder schwarzen Pfeffer.



Pfefferminze? Die gedeiht in jedem Kräuterbeet. **Vorsicht:** Pfefferminze verbreitet sich stark über ihr Wurzelsystem. Am besten ihr pflanzt sie in große Blumenschalen, die ihr dann im Boden vergrabt. Pfefferminze passt in viele Speisen, zum Beispiel in Tomatensoßen. Ihr könnt die Blätter kurz vor der Blüte ernten und trocknen. Das gibt einen prima Tee.

Pfeffer enthält einen Stoff namens *Piperin*. Der botanische Name für Pfeffer ist *Piper nigrum* (=schwarzer Pfeffer). Das *Piperin* macht den Pfeffer zusammen mit ätherischen Ölen sehr gesund. Es regt die Verdauung und den Kreislauf an. Pfeffer wird deshalb auch als Heilmittel in der Medizin eingesetzt. Im Mittelalter war Pfeffer übrigens eine wichtige Handelsware. Kaufleute, die ihn aus Indien holten, konnten viel Geld dafür verlangen. Man bezeichnete diese Händler deshalb auch als *Pfeffersäcke*.



Weißt du, warum die Pfefferminze so heißt? Sie hat ja mit der Pfefferpflanze eigentlich nichts zu tun. Kreuze die richtige Lösung an:

- a) Weil sie sehr teuer ist.
- b) Weil sie nur in heißem Klima gedeiht.
- c) Weil sie pfeffrig scharf schmeckt.
- e) Weil sie so grün ist.

Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. August an den Obst- und Gartenbauverlag. Du nimmst dann an der Verlosung teil.

Sprücheklopfer

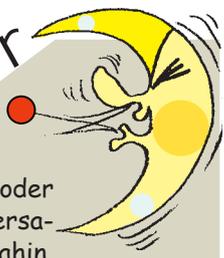
„Geh doch dorthin, wo der Pfeffer wächst!“

Das sagen die Leute manchmal, wenn sie sich streiten oder wütend auf jemanden sind. Sie wünschen den Widersacher so weit weg wie möglich. Früher war das eben dahin, wo der Pfeffer wächst, nämlich nach Indien. Das war für die Menschen damals, als es noch keine Flugzeuge und komfortablen Schiffe gab, um dorthin zu reisen, das Ende der Welt.



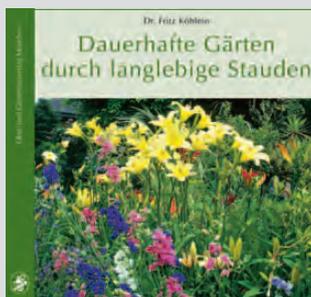
Und was hat der Mond hier zu suchen?

Heutzutage wünscht man jemandem in solch einer Streitsituation manchmal: „Fahr doch zum Mond, und zwar ohne Rückfahrkarte!“



Bücher aus dem Obst- und Gartenbauverlag

– unentbehrlich für alle Gartenfreunde –



Dauerhafte Gärten durch langlebige Stauden

von Dr. Fritz Köhlein

Mit diesem umfangreichen und reich bebilderten Buch soll die langjährige Erfahrung unseres Autors im Umgang mit Dauersiegern weitergegeben werden. Für die langlebigen Arten und Sorten gibt es Hinweise zu den Standortbedingungen, Verwendung und zu den geeigneten Begleitpflanzen. 216 Seiten, 350 Farbbilder
Bestell-Nr. 1092, € 15,00



Gartennützlinge – Gartenschädlinge

von Willi Votteler

Bestechende Bilder heimischer Nützlinge und Schädlinge mit Hinweisen zur Schadensminderung nach ökologischen Gesichtspunkten. Zur Darstellung dienen vorwiegend Aquarelle, die Freiherr Heinrich von Schilling gegen Ende des 19. Jh. in einer hohen Präzision angefertigt hat. 64 Seiten, 130 Farbbilder
Bestell-Nr. 1081, € 7,50

aktual.
Neu-
Auflage



Gewürzkräuter und Heilpflanzen

von Dr. Eleonore Hohenberger

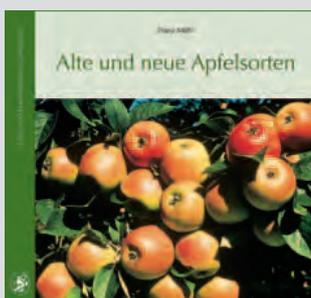
Beschrieben werden der Anbau, die Ernte sowie die Inhaltsstoffe und deren medizinische Wirkung und Anwendung. Zu den wichtigsten Pflanzen gibt es auch Rezepte für die Verwendung in der Küche bzw. für die Herstellung von Tees, Salben, Säften und Tinkturen. 84 Seiten, 109 Farbbilder, 89 Pflanzen
Bestell-Nr. 1084, € 7,50



Altbewährte Apfel- und Birnensorten

von Willi Votteler

Das Buch enthält speziell für den Hausgarten bewährte Apfel- und Birnensorten, die noch in rauen Lagen gedeihen, gut schmecken und nur wenig Pflanzenschutz- und Schnittmaßnahmen benötigen. 33 Apfel-, 15 Birnensorten
56 Seiten, 47 großformatige Farbbilder
Bestell-Nr. 1065, € 4,50



Alte und neue Apfelsorten

von Franz Mühl

Beschreibung von 325 Apfelsorten, hinsichtlich Reifezeit, Ertrag, Verwertung, Robustheit, Anfälligkeit und Erziehung. Sachlich kritische Beurteilung der Anbaueignung im Hausgarten. 360 Seiten, 303 Farbbilder, gebunden
Bestell-Nr. 1220, € 19,90



Gärten am Haus

von Helga Briemle

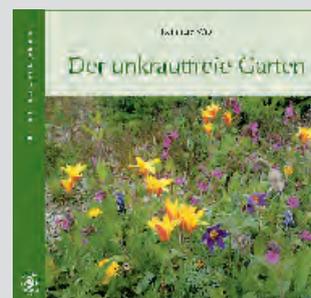
In diesem Buch ist solides Gartenwissen für die Praxis und zum Träumen konzentriert. Der Inhalt reicht von der Vorstellung unterschiedlicher Gartentypen über die Dachbegrünung und den Gartenteich, mit entsprechender Pflanzenauswahl. Auch der Nutzgarten wird angemessen gewürdigt. Gebunden, 220 Seiten, 325 Farbbilder, 7 Pläne, 27 Zeichnungen, 24 Tabellen.
Bestell-Nr. 1063, € 19,90



Gemüse und Kräuter

im Hausgarten, auf Balkon u. Terrasse
von Siegfried Stein

Das Buch unseres Autors für den Gemüsegarten enthält in der notwendigen Kürze, aber fachlichen Tiefe alles zum Gemüseanbau: platzsparende Ideen wie Hoch- u. Hügelbeet, Balkon und Terrasse, Standardkulturen und Raritäten, Freiland und Gewächshaus. 160 Seiten, 265 Farbbilder, 10 Grafiken und Zeichnungen
Bestell-Nr. 1097, € 17,90



Der unkrautfreie Garten

von Dr. Reinhard Witt

Unkräuter sind nicht nur störende Begleiter des Gärtners. Sie sind sozusagen eine Mitgift, die man mit dem Garten übernimmt. Doch es gibt auch Wege ohne Unkraut. Man kann mit geeigneten Methoden unkrautfreie Böden herstellen oder Arten unterdrücken. Das Buch zeigt, wie man von Anfang an unkrautfrei bleiben kann. 112 Seiten, 172 Farbbilder
Bestell-Nr. 1089, € 13,00