

Der praktische Garten ratgeber

12 | 2018

Die Fachzeitschrift für Gartenfreunde

Kompetenz und Erfahrung seit 1893 | www.gartenratgeber.de

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



BAYERN BLÜHT 

Vielfalt im Gartenland
Oberfranken
Seite 366

Erlsene Gewürze für
die Weihnachtsbäckerei
Seite 367

Bayerische Gartenschau
Wassertrüdingen 2019
Seite 374

Aussaattage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen						Gärtnern mit dem Mond		Dezember	
BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GIESSEN	PFLANZSETZ	PFLANZSETZ	SCHNEITBÜHNEN	VERBODEN	ERANTEN	WURZEL-PFLANZEN
			+	+	+	+			Wurzel bis 4.12. / 14 Uhr				++
									Blüte bis 5.12. / 23 Uhr				+
			+	+	+	+	////		Blatt bis 8.12. / 10 Uhr				+
									Frucht bis 10.12. / 21 Uhr				+
									Wurzel bis 13.12. / 6 Uhr				AG
									Blüte bis 15.12. / 8 Uhr				
									Blatt bis 18.12. / 9 Uhr				
									Frucht bis 20.12. / 3 Uhr				
									Wurzel bis 22.12. / 16 Uhr				
			+	+	+	+	////		Blüte bis 24.12. / 13 Uhr				+
									Blatt bis 25.12. / 24 Uhr				+
									Frucht bis 28.12. / 10 Uhr				+
									Wurzel bis 31.12. / 20 Uhr				++

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

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

Besonderheiten im Dezember

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 7.12. und ab 23.12.):

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

Bei zunehmendem Mond (ab 8.12. bis einschließlich 22.12.):

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

Bei absteigendem Mond (bis einschließlich 8.12. und ab 23.12.):

- Obstgehölze u. a. können bei offenem Boden noch gepflanzt werden. Pflanzzeit ist im ganzen Monat, optimal am 8.12.

Bei aufsteigendem Mond (ab 9.12. bis einschließlich 22.12.):

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

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

Mit einem Zitat von Erhard Blank, das in der heutigen Zeit immer mehr an Bedeutung gewinnt, möchte ich dieses Mondkalender-Jahr beenden:

»Eines Tages wird es Bioschützer geben, die uns den Garten ebenso ausreden wollen wie den Zoo. Von wegen artgerechter Haltung.«
 Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender – Weihnachtsbäume

Wenn aufsteigender und zunehmender Mond zusammenfallen, ist das ein sehr günstiger Zeitpunkt für das Schneiden von Christbäumen und Zweigen für die Weihnachtsgestecke, da dann die Vitalität der Pflanzen besonders gut ist und bei Vollmond ihren Höhepunkt erreicht. In diesem Jahr vom 9.12. – 22.12., optimal am 19.12. (3 Tage vor Vollmond). Tannen und Fichten behalten dann besonders lange ihre Nadeln, wenn sie bis Weihnachten kühl gelagert und mit den frischen Schnittstellen ins Wasser gestellt werden.

Das Geheimnis der Weihnacht

Das Geheimnis der Weihnacht besteht darin, dass wir auf unserer Suche nach dem Großen und Außerordentlichen auf das Unscheinbare und Kleine hingewiesen werden.

Verfasser unbekannt



Sehr geehrte Damen und Herren, werte Gartenfreunde,

zum Jahresabschluss möchten wir uns für Ihr engagiertes Wirken für unseren Verband bedanken. Präsident und die Vorsitzenden der Bezirksverbände wünschen ihnen eine gesegnete Weihnacht und alles Gute für das neue Jahr.

Wolfram Vaitl
Präsident des Landesverbandes

Ulrich Pfanner
Vizepräsident des Landesverbandes
Vorsitzender des BV Schwaben

Michael Luckas
Vorsitzender des BV Oberbayern

Michael Weidner
Vorsitzender des BV Niederbayern

Willibald Gailler
Vorsitzender des BV Oberpfalz

Gudrun Brendel-Fischer, MdL
Vorsitzende des BV Oberfranken

Gerhard Durst
Vorsitzender des BV Mittelfranken

Dr. Otto Hünnerkopf
Vorsitzender des BV Unterfranken

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Dezember

- 354 Gärtnern mit dem Mond
- 356 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Zier-Äpfel, Vogelnährgehölze, Räucherpflanzen aus dem Garten
- 358 Gemüsegarten
Laub als Mulchschicht, Umgraben, Lauch, Winterliche Schätze
- 360 Obstgarten
Rückblick auf das Obstjahr, Weniger bekannte Obstarten, Indianerbanane

Pflanzenporträts

- 362 Kräuter: Ginseng
- 362 Bienenpflanze: Bienenbaum

Garten/Landschaft/Natur

- 363 Kurz & bündig
Alte Apfelsorten lindern Allergie, Schäden an Walnüssen
- 364 Naturentwicklung bestehender Rasen und Wiesen
Strategien für mehr Biodiversität
- 365 Seidenschwänze
Seltene Wintergäste
- 366 Vielfalt im Gartenland Oberfranken
Neu erschienenes Magazin des BV Oberfranken mit Parks und öffentlichen Gärten, Privatgärten
- 367 Erlesene Gewürze für die Weihnachtsbäckerei
Von Anis bis Zimt und Zitronat
- 370 Adventliche Lichter aus Wurzeln und Rinde
- 371 Topinambur – heißer Knabberspaß für kalte Wintertage
- 372 Keimspossen, Grünsprossen, Microgreens
Bio-Sprossen schmecken ausgezeichnet, So wird gekeimt, Grünsprossen aus dem Zimmergarten, Rezepte
- 374 Gartenschau Wassertrüdingen 2019
»Vom Glück einen Schatz zu finden«, Beiträge der Gartenbauvereine

Landesverband aktuell

- 377 Sprachrohr des Landesverbandes
Beratungs- und Organisationshilfen 2019, Gartenpfleger-Aufbaukurse, Neue Gästeführer qualifiziert
- 379 Berichte aus den Gartenbauvereinen
»NaturSchauGarten« Main-Spessart, Spendenschrank für Obst u. Gemüse
- 375 Aus dem Garten in die Küche
Weihnachtsmenue
- 380 Bezugsquellen
- 381 Impressum
- 382 Jahresstichwortverzeichnis 2018
- 383 Mit Flori die Natur erleben

Titelmotiv: © Farkaschovsky



'Hyslop' ist eine Zierapfel-Sorte mit hochroten Früchten. Sie lassen sich ausgezeichnet zu Saft oder Gelee verarbeiten.

Zier-Äpfel – schön und nützlich

Zier-Äpfel (*Malus*) sind sehr bekannte Großsträucher oder Kleinbäume, die sich bestens für den Hausgarten eignen. Häufig werden sie wegen der prachtvollen Blüte im Mai gepflanzt. Aber sie haben noch deutlich mehr zu bieten: Neben der Herbstfärbung bestechen die meisten Arten und Sorten durch einen üppigen Fruchtbehang, der häufig bis in den Winter hinein an den Pflanzen verbleibt und das Auge auch noch erfreut, wenn das Laub längst gefallen ist. Da ihre Schmuckwirkung deutlich länger anhält als die der Blüten, sollte man daher den Früchten beim Kauf eines Zier-Äpfels besondere Aufmerksamkeit schenken.



Die dunkelroten, mittelgroßen Früchte von *Malus* 'Striped Beauty' werden in Fülle gebildet und haben einen großen Zierwert.

Fruchtgrößen, -farben und -formen

Die Größe der Zieräpfelchen variiert, je nach der jeweiligen Art oder Sorte, von beinahe Tafelapfel- bis zu Erbsengröße. Auch die Färbung der Früchte ist sortenabhängig sehr verschieden: Von grün-gelb, leuchtend gelb, orange, gelborange gestreift, orangerot bis zu tief- oder blaurot ist alles vertreten.

Die größten Früchte erreichen bis zu 4 cm im Durchmesser bzw. in der Länge, während sehr kleine Früchte nur ca. einen halben Zentimeter groß werden. Bei den meisten Sorten haben die Äpfel eine Größe von ungefähr 1,5 – 2,5 cm. Sorten mit sehr

großen Früchten sind z. B. 'Charlottae' (grünlich, breitrund, 4 cm) oder 'John Downie' (orange-gelb, länglich, ca. 4 cm lang und 3 cm breit).

Bei den Sorten mit mittelgroßen runden Früchten ist die Auswahl besonders groß. Sehr empfehlenswert wegen der in Fülle gebildeten und lange haftenden Äpfel sind z. B. 'Butterball' (goldgelb), 'Evereste' (gelb-orange), 'Red Sentinel' (orange-rot), 'Red Jewel' (kirschrot) oder 'Wintergold' (goldgelb). Auch Arten oder Sorten mit sehr kleinen, kugeligen Früchtchen haben einen großen Reiz, denn die Menge,



Die Sorte 'Wintergold' trägt ihren Namen zu Recht: Wie goldene Kugeln wirken die in großen Mengen erscheinenden, mittelgroßen Früchte, die bis Dezember oder noch länger am Baum bleiben.

in der diese winzig kleinen Äpfel gebildet werden, macht die mangelnde Größe mehr als wett. Arten und Sorten mit nur erbsengroßen Früchten sind z. B. *Malus toringo* (goldgelb), *M. toringo* subsp. *sargentii* (leuchtend rot), *M. transitoria* (gelb) oder *M. x zumi* 'Calocarpa' (rot).

Für Mensch und Tier

Zierapfel-Früchte sind nicht nur schön anzuschauen, sondern zudem noch essbar. Häufig taucht – z. B. in Internet-Gartencforen – die Frage auf, ob Zieräpfel giftig seien. Das ist etwas verwunderlich, denn letzten Endes sind die Früchte des Zier-

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Farbe im spätherbstlichen oder gar winterlichen Garten ist ein rares Gut. Da ist es besonders erfreulich, wenn manche Früchte dem Frost trotzen, und das sogar für längere Zeit. Neben der schönen Optik können sie zudem noch nützlich sein, zum Beispiel als Vogelnahrung. Überdies ist nun die Zeit für alte Weihnachtsbräuche: Wer gerne räuchert, kann dafür im eigenen Garten zahlreiche Pflanzen finden.

Apfels ganz normale Äpfel, wenn auch im Vergleich zu unseren gewöhnlichen Tafeläpfeln sehr klein. Wahrscheinlich wird fälschlicherweise oft angenommen, dass der Zusatz »Zier« bedeutet, sie seien nicht zum Verzehr geeignet.

Zieräpfel lassen sich wunderbar verarbeiten, z. B. entsaften und dann zu Apfelgelee einkochen, eignen sich aber auch zum Dekorieren oder Einlegen in Alkohol. Großfruchtige Sorten wie 'Charlottae' oder 'John Downie' können frisch verzehrt werden. Darüber hinaus stellen Zieräpfel eine wertvolle Nahrungsquelle für Tiere dar: Zahlreiche Vogelarten fressen sie sehr gerne, wobei insbesondere lange haftende, nicht frostempfindliche Früchte wertvolles Winterfutter sind. Ebenfalls interessant sind die Äpfel für diverse Säugetiere wie Eichhörnchen, Siebenschläfer oder Igel und für Insekten wie Wespen.

Weitere wichtige Vogelnährgehölze

Darüber hinaus gibt es eine Fülle anderer wichtiger Vogelnährgehölze für den Garten. Sehr begehrt sind zu Beispiel die Früchte der Felsenmispel (*Cotoneaster*), die je nach Art und Sorte bis weit in den Winter oder manchmal – wie bei *Cotoneaster salicifolius* 'Floccosus' – sogar bis zum Frühjahr an den Sträuchern bleiben und eine wertvolle Winter-Nahrungsquelle bilden.

Auch einheimische Schneebälle wie der Gewöhnliche (*Viburnum opulus*) und der Wollige Schneeball (*V. lantana*) bilden rote



Der Fruchtschmuck vieler *Cotoneaster* hält bis in den Winter hinein an den Pflanzen und bietet Futter für zahlreiche Vogelarten.

oder rot-schwarze Früchte, die von der Vogelwelt gern gefressen werden. Ziemlich einfach im Garten unterbringen lassen sich auch immer einige Wildrosen wie die heimische Hunds-Rose (*Rosa canina*), aber auch »Ausländer« wie die aus Ostasien stammende Apfel- oder Kartoffel-Rose (*R. rugosa*), deren Hagebutten auch dann noch als Vogelfutter dienen, wenn sie durch Frost schon ein bisschen weich geworden sind. Dann nämlich werden die fettreichen Samen herausgepickt und verzehrt.



Auch die leuchtend roten, durchscheinenden Beeren des Gemeinen oder Wasser-Schneeballs werden gerne gefressen.



Im Herbst und Winter stellen die von vielen Wildrosen gebildeten Hagebutten eine wichtige Vogelnahrung dar.

Gute Futterlieferanten sind auch die oft als »Abstandsgrün« verunglimpften Schnee- oder Korallenbeeren (*Symphoricarpos albus* var. *laevigatus*, *S. orbiculatus*), deren weiße oder rote Früchte, die teilweise bis Winterende am Strauch bleiben, gerne angenommen werden. Bei den Nadelgehölzen bereichern z. B. die roten Früchte unserer heimischen Eibe (*Taxus baccata*), die Beerenzapfen verschiedener Wacholder-Arten, aber auch die Zapfen des Abendländischen Lebensbaumes (*Thuja occidentalis*) das Nahrungsangebot.



Von Wacholder werden traditionell Zweigspitzen und Beeren zum Räuchern verwendet ...

Räucherpflanzen aus dem eigenen Garten

Der Dezember ist der dunkelste Monat des Jahres. Zum Zeitpunkt der Wintersonnenwende, am 21.12. oder 22.12., ist der kürzeste Tag und die längste Nacht des Jahres. Kein Wunder also, dass in dieser lichtarmen Zeit früher, als der Aberglaube noch sehr stark verbreitet war, das Vorhandensein und Wirken aller möglichen bösen Geister und Dämonen vermutet wurde.

Zwölf »raue Nächte«

Besondere Bedeutung hatten in der Weihnachtszeit die zwölf Raunächte, die am 24. Dezember beginnen und am 6. Januar mit dem Dreikönigsfest enden. Das »rau« bezieht sich zum einen natürlich auf die raue Winterzeit, es hängt aber auch mit »Rauch« zusammen, zum einen im Sinn von Nebel, den es in der kalten Jahreszeit ja recht oft gibt, und zum anderen, weil in diesen Tagen und Nächten traditionell schon immer geräuchert wurde, um die Geister und Dämonen zu vertreiben und Haus, Hof und Stallungen zu reinigen.

In Bayern war der Glaube an die »wilde Jagd« weit verbreitet, die angeblich während der Raunächte übers Land zog, unvorsichtige nächtliche Spätheimkehrer entführte und auch sonst allerlei Unheil stiftete, weswegen in dieser Zeit auch keine Wäsche gewaschen werden durfte, weil sich die »wilde Jagd« sonst darin verfangen könnte – eine Regel, die noch meine Großmutter immer eingehalten hat. Dass überlieferte Traditionen bei uns noch gepflegt werden, kann man u. a. an den »Perchtenläufen« erkennen, die um die Weihnachtszeit vielerorts stattfinden. Auch der alte Brauch des Räucherns wird noch oder wieder oft ausgeübt – nicht nur im Allgäu oder bei unseren Tiroler Nachbarn.



... während man von Rosen (im Bild *Rosa alba* 'Maiden's Blush') die getrockneten Blüten nimmt. Diese sehen in den Mischungen zudem noch schön aus.

Blüten, Blätter, Wurzeln zum Räuchern

Der Nachteil beim Räuchern getrockneter krautiger Pflanzenteile ist, dass sie recht schnell verbrennen, weswegen sie immer mit Harzen oder Hölzern gemischt werden sollten. Aber sie gehören in jedem Fall dazu. Um eine Räuchermischung herzustellen, muss man nicht unbedingt alles kaufen: Häufig reicht oft ein Blick in den Küchenschrank oder ein Gang durch den Garten, um reichlich Material zu finden.

Gut geeignet zum Räuchern in den Raunächten, aber natürlich auch bei anderen Gelegenheiten sind z. B. die Königskerze, Frauenmantel, Ysop, Alant, Wacholderholz und -beeren, Rosenblüten, Ringelblume, Lavendel, Gänseblümchen, Pfefferminze, Rosmarin, Salbei oder Thymian.

Helga Gropper

Monatstipps

- Pflege der Gartenwerkzeuge: säubern, Schneidewerkzeuge schleifen, Metallteile ölen, Holzteile einfetten
- Gartenmöbel säubern, geschützt lagern
- Am 4.12. Barbarazweige schneiden.
- Kübelpflanzen im Winterquartier regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrollieren, sparsam gießen!
- Laub von Rasenflächen entfernen, auf Pflanzflächen stört es i. d. R. nicht. Verträgliche Laubmengen sind sogar positiv zu bewerten: Sie liefern organische Substanz, wirken wie eine Mulchschicht und fördern das Bodenleben.
- Vorsicht allerdings bei großen Laubmengen oder Neupflanzungen: Dort können Pflanzen, insbesondere solche, die noch nicht eingewachsen sind, Schaden nehmen. Größere Laubhäufungen daher »verziehen« bzw. einen Teil des Laubes vorsichtig (!) aus den Flächen herausrechen.

Arbeiten im:

Gemüsegarten

»Weihnacht, die im grünen Kleid, hält für Ostern Schnee bereit.« Dieser Spruch stimmte annähernd im letzten Jahr – mal sehen, wie es diesmal wird.

Zum Glück gibt es im Garten wenig zu tun. Ohnehin rät der Volksglaube, über die Raunächte (von 24.12. bis 6.1.) brav im Haus zu bleiben. Nutzen wir daher die Zeit, um in der guten Stube genussvoll, gemütlich und mit Vorfreude die neuen Saatgutkataloge anzuschauen – oder auch im Internet.

Weihnachtsgeschenke nützlich verpacken

Vor Weihnachten gilt es aber zunächst, der allgemeinen Verpackerei Sinnvolles entgegenzusetzen. Gerade für größer dimensionierte Weihnachtsgeschenke gibt es nämlich nützliche Alternativen.

Wie wäre es denn mit einer Packung Verfrühungsvlies oder Kulturschutznetz? Davon kann der ambitionierte Selbstversorger nie genug haben, vor allem wenn das Kulturschutznetz breiter als 2,50 m ist (Bezugsquelle: *Nixdorf, Lauda*). Beim Ein- und Auspacken ist insbesondere beim Vlies etwas Vorsicht erforderlich, um Beschädigungen zu vermeiden. Wem das weiße Material zu nüchtern ist: Einfach mit Tannenzweigen oder anderem Gartenmaterial verzieren. Oder noch besser mit Schnüren, die als Bindematerial im Garten nochmal nutzbar sind.



Kulturschutznetz sichert appetitliche Kohlernten. Zu Weihnachten war es Verpackung für einen Stuhl, einen Bildschirm, einen



Laub im Kräuterbeet. Dickere Schichten sollte man etwas abkehren.

Laub als Mulchschicht

»Gebt mir doch bitte ein paar Eimer Laub«, bat ich vor ein paar Jahren meine Kollegen aus der Abteilung Gartenbau und Landschaftspflege (heute »Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau«), die regelmäßig die Gehwege in den Schauanlagen der Landesanstalt in Veitshöchheim (LWG) von Fall-Laub freiräumten. Sie meinten es dann sehr gut mit mir: Ein Riesenhaufen buntes Herbstlaub lag auf unserem Hauptweg.



Artischocken überwintern nicht zuverlässig. Mit einer Laubpackung um die Pflanzen herum steigen die Chancen erheblich.

Der wichtigste Zweck, nämlich das etwa 15 cm hohe Einpacken unserer damals ca. 10 Artischockenstauden (die den folgenden Winter dann auch alle überlebten), war schnell geschehen. Weil ich den immer noch stattlichen Berg aber ungenügend abholen lassen wollte, ersannen wir im Gemüseschaugarten-Pflegeteam weitere Verwendungszwecke: Das Erdbeerbeet erhielt eine dünne Einlage, außerdem die Stauden sowie die Beerensträucher.

Den großen Rest packten wir ca. 8 cm dick auf das Grünspargelbeet. Seitdem gibt es dort fast kein Unkraut mehr zu zupfen. Die Spargelstangen brechen im Frühjahr problemlos durch, und bei der langsamen Verrottung werden wertvolle Nährstoffe frei. Ansonsten ist nämlich während der Ernteperiode von April bis Juni das regel-

mäßige Ausjäten durchaus unangenehm. Hacken ist riskant: Dabei köpft man zu oft Stangen, die noch in der Erde stecken. Und wenn die Laubschicht im nächsten Jahr zu dünn werden sollte – dann legen wir einfach eine dünne Schicht nach.

Außer beim Spargel sind solche Maßnahmen sinnvoll bei anderen Dauergemüsen wie extensivem Meerrettich, Rhabarber oder auch Beerensträuchern. Wer Angst vor Amseln auf Futtersuche hat, überdeckt das Ganze mit Fichtenreisig oder fächerförmig flach geformten Buchenzweigen. Die eignen sich dann im Frühjahr z. B. als Kletterhilfe für Erbsen.

Pflanzennahrung und Nützlingsschutz

Herbstlaub enthält annähernd so viel Stickstoff wie Rasenschnitt, nämlich etwa 3 g je kg. Aufgrund des im Vergleich zum Rasen recht hohen Fasergehaltes verrottet Herbstlaub jedoch sehr viel langsamer.

Eichen- und Buchenlaub hat ein C:N-Verhältnis (Kohlenstoff:Stickstoff) von etwa 50:1. Etwas leichter verdaulich für die Mikroorganismen ist weiches Laub (30:1) von Apfel, Linde oder Hasel. Liegt das Laub nur auf der Bodenoberfläche, verrottet es langsam und bindet kaum Stickstoff aus dem Boden. Höhere Laubgaben brauchen eine Stickstoff-Ergänzung. Das kann im Frühjahr durch Rasenschnitt erfolgen.

Ungestörte Laubschichten über Winter sind ungemein wichtig für die Lebenswelt im Garten. Sie bieten unzählige Regendächlein für überwinterte Nützlinge, u. a. Marienkäfer oder Schlupfwespen. Zudem sind sie Nahrungsgrundlage einer ganzen Reihe von Organismen wie Amseln und Springschwänze. Diese wiederum sind Nahrungsgrundlage für Hundertfüßer, Spinnen, Käfer und andere Mullbewohner sowie für Vögel und Igel.

Es genügt eben nicht, Vogel-Nistkästen im Sommer und Meisenknödel im Winter aufzuhängen. Genauso wichtig und zugleich viel eleganter und letztlich für den Nährstoffhaushalt im eigenen Garten günstiger ist die richtige Verwertung von Herbstlaub.

Richtig umgraben

In den letzten Jahren war der Dezember oder sogar der Januar der beste Zeitpunkt zum Umgraben. Erst wenn der Boden Kühlschranktemperatur erreicht hat, bewirkt das Umgraben nämlich keinen Stickstoffschub mehr – es ist dann keine erhöhte und ärgerliche Stickstoffauswaschung ins Grundwasser mehr zu befürchten. Dabei ist es durchaus sinnvoll, auch Flächen umzugraben, die seit Herbst mit Gründüngung eingesät waren.

Besonders sinnvoll ist das Umgraben von Flächen, die im zeitigen Frühjahr wieder für die ersten Einsaaten und Pflanzungen bereitstehen sollen. In meinem eigenen Garten graben wir vor allem die etwas weiter vom Haus entfernten Flächen um, die im Frühjahr am besten besonnt sind und die sich daher am besten für die ersten Salate und Radieschen eignen. Umgegrabene Flächen sind nämlich schneller wieder trocken und krümelig, im Vergleich zu begrünten Flächen.



Umgraben Reihe für Reihe. Wer kühl-schrankkalten Boden umgräbt, darf auch Pflanzenmasse mit einbringen.

Umgraben ist auch gar nicht so schwer: Entlang der oberen Seite der umzugrabenden Fläche sticht man eine Reihe von Spatenstichen aus, die man auf einem Schubkarren ablegt. Dann setzt man den Spaten ca. 5 cm unterhalb der Abstichkante an, entnimmt ein Spatenblatt voll Erde und legt es gewendet oberhalb, am Beginn des im ersten Arbeitsgang ausgehobenen Grabens wieder ab. Nach der zweiten Reihe ist die erste Reihe wieder komplett verfüllt, dafür liegt ein Graben in der zweiten Reihe offen. So verfährt man Reihe für Reihe weiter.

Wenn der Garten in Hanglage ist, arbeitet man dabei jeden Spatenstich eine Reihe nach oben. In der Ebene ist die Arbeitsrichtung ohne Belang. Allerdings sollte man am besten jedes Jahr in anderer Richtung arbeiten. Wenn die letzte Reihe ausgehoben ist, holt man sich den Schubkarren und verfüllt den Graben mit den Schollen aus der ersten Reihe. Die Beetflächen sind dann grobschollig, aber eben.

Lauch nicht nur für Helden

Lauch (oder Porree) zählt zu den typischen Wintergemüsen, die völlig zu Unrecht etwas unmodern erscheinen. Am 1. März ist »St. David's Day«, sein Symbol ist der Lauch, und der ist zugleich walisisches Nationalembem. In der »Edda« heißt es: »Der König selber ging aus dem Schlachtlärm, dem jungen Edling [Helgi] edeln Lauch zu bringen.« Darauf begründet sich Lauch als Symbol für Wales (neben der Rose für England, der Distel für Schottland und dem Kleeblatt für Irland). Am 1. März steckt man sich daher Lauch (manchmal auch Narzissen) ans Revers, selbst Prince Charles of Wales. Am 17. März, ist dann »St. Patrick's Day« in Irland. Auch dort sind Lauchrezepte an diesem Tag Pflicht!

Herbst- und Winter-Lauch wird Juni bis Mitte Juli gepflanzt. Dabei ist ein humoser, gut gedüngter Boden Voraussetzung. Der häufigste Fehler im Garten ist ein zu enger Stand. Kräftige, putzfreundliche Stangen entstehen, wenn ein Reihenabstand von



Lauch wird tief gesetzt, aber erst im Lauf der Kultur angehäufelt. Wichtig ist die Pflanzabstände einzuhalten.

30 cm und ein Pflanzabstand von 15 cm in der Reihe nicht unterschritten wird.

Man pflanzt tief in flache Rillen. Haben die Pflanzen Fuß gefasst, ebnet man nach und nach ein bzw. häufelt dann ab Spätsommer an. Ist das Beet im Winter nicht allzu stark besonnt, halten sich hoch angehäufelte Stangen bis zum Frühjahr im Boden frisch. Wer im Sommer Befall durch Zwiebelfliegen oder Lauchmotte befürchten muss, deckt das ganze Beet gleich nach der Pflanzung mit Kulturschutznetz ab.

Was sonst noch zu tun ist

- Wetterbericht verfolgen, um Gemüse, das noch im Garten steht, zu bergen oder auch mit Vlies zu schützen.
- In milden Perioden auch auf Unkrautwachstum achten, notfalls jäten.
- Kräuter, die noch grün sind, kann man regelmäßig verwenden.
- Eingelagertes Gemüse durchsehen, schnell aufbrauchen.

Ruck-Zuck-Lauchschnecken

Hefeteig ohne Zucker (oder Pizzateig) aus 500 g Mehl, nach zweimaligem Aufgehen zu einem Rechteck (60 x 40 cm) auswellen.

Belag: 150 g Speckwürfel anbraten: Querschnittenen Lauch aus drei kleinen Stangen zugeben und gut 5 Minuten dünsten. Danach abkühlen lassen. Eine Längsseite (4 cm) nicht belegen. Von der anderen Längsseite aus aufrollen.



Rolle mit scharfem Messer in 4 cm dicke Scheiben schneiden, mit 2 cm Abstand untereinander auf ein gefettetes Blech setzen und ca. ½ Stunde backen. Mit Käsesoße (z. B. Gorgonzola) servieren. Meine Waschmethode für Lauch: Ich verwende möglichst viel Grün mit. Dafür entferne ich zunächst welke oder braune Blatteile, schneide dann von oben her alles in feine Streifen, die ich in eine Schüssel zum Waschen gebe. Sobald das Messer in dicht gepackte Bereiche kommt, wo sich zwischen den Blättern kein Schmutz mehr befindet, gebe ich die Streifen in eine eigene Schüssel; sie brauchen nicht mehr gewaschen werden.

Winterliche Schätze aus dem Eis

Im Sommer bin ich immer schnell dabei, überschüssige Ernten einfach einzufrieren. Das ist oft die bequemste Art der Vorrathaltung.

Genauso wichtig ist dann aber auch das zügige Aufbrauchen dieser Vorräte. Am besten ist die Akzeptanz in der Familie, wenn es immer mehrtägige Abstände zur gleichen Speise gibt. Das ist bei mir aber kein Problem: Grüne Bohnen (ergibt meist Bohnensalat, aber auch Bohnengemüse), Erbsen (als kleine Zutat zu Gemüsesuppen oder Eintöpfen), ganze Tomaten (Focaccia), Tomatenpüree (Suppen, Eintopf, Soßenzutat, Pizza), Blatt Petersilie (klare Suppen), Bärlauch (Pesto, Frischkäse-Brotaufstrich, Bärlauchknödel) – das alles kann sich frühestens nach 10 Tagen wiederholen. In Wirklichkeit ergeben sich natürlich – mit ganz anderen Speisen im Plan – längere Zeiträume.

Marianne Scheu-Helgert



Ein starker Fruchtbehang und die Trockenheit schmälerten in diesem Jahr die Fruchtgröße.

Rückblick auf das Obstjahr

Jedes Jahr hält andere Überraschungen und Extreme bereit. Während 2016 ein sehr nasser Frühling und Frühsommer viele Erdbeeren auf den Beeten verfaulen ließ, hatten wir im letzten Jahr große Ernteausfälle durch die starken Spätfröste Ende April zu beklagen. Das Jahr 2018 startete mit einem sehr milden und regenreichen Winter, der aber zum Finale, im Februar äußerst eisig endete. Die Temperaturen lagen dabei Mitte bis Ende des Monats in vielen Gegenden im zweistelligen Minusbereich mit teilweise Dauerfrost.

In Gebieten ohne Schneeauflage ist es während dieser Zeit zu Auswinterungsschäden an Erdbeerpflanzen gekommen. Auch konnten im Frühjahr vermehrt Frostschäden an den Stämmen der Obstbäume beobachtet werden, die ebenfalls auf den plötzlichen Temperaturabfall im Februar zurückzuführen sind. Am markantesten für das Jahr 2018 war aber eindeutig die ab Mai einsetzende extreme Trockenheit und Hitze, die während des gesamten Sommers fast ununterbrochen anhielt.



Schwach austreibende Erdbeerpflanze nach starkem Barfrost

Aktuelles im: **Obstgarten**

Am 4. Dezember ist »Barbaratag«. Der Gedenktag geht auf die heilige Barbara zurück, eine christliche Märtyrerin, die im 3. Jahrhundert in Nikomedien (in der heutigen Türkei) gelebt haben soll. Ein schöner und weit verbreiteter Brauch ist es, an diesem Tag frisch geschnittene Zweige von Obstbäumen in eine mit Wasser gefüllte Vase zu stellen. Die Zweige sollen dann bis Weihnachten aufblühen und die dunkle Winterzeit etwas aufhellen. Außerdem sollen die blühenden Zweige Glück für's kommende Jahr bringen.

Das trockene, sonnige Wetter während der Blüte- und Nachblütezeit führte zunächst bei fast allen Obstarten zu einem sehr guten Fruchtansatz. Gleichzeitig erfolgte eine explosionsartige Pflanzenentwicklung, die den anfänglichen Wachstumsrückstand sehr schnell wieder aufholen konnte. Bereits Ende Mai war die Vegetationsentwicklung im Vergleich zu 2017 etwa 10 Tage voraus. Dieser Abstand vergrößerte sich im Jahresverlauf weiter, so dass die meisten Obstarten ca. 2 Wochen früher als im Vorjahr geerntet werden konnten.

Auch die Fruchtgrößenentwicklung bei Äpfeln und Birnen war anfangs sehr gut, da die Bäume bis in den Sommer noch von den ergiebigen Winterniederschlägen profitieren konnten. Ab Juli wurde es dann aber, insbesondere auf leichten, sandigen Böden, zunehmend problematisch. Ein extrem starker Behang und Wasserknappheit führten an manchen Standorten zu deutlich reduzierten Fruchtgrößen, an jüngeren Bäumen, teilweise sogar auch zu Welkeerscheinungen. Entspannung durch Sommerniederschläge gab es 2018 zumeist nur sehr lokal. So regnete es an einigen Standorten an einem Tag bis zu 100 mm, während nur wenige Kilometer entfernt kein einziger Tropfen ankam.

Wie mittlerweile fast jedes Jahr hat es auch 2018 wieder temperaturbedingte Sonnenbrandschäden gegeben, insbesondere an Äpfeln. Hagelereignisse sind meist regional begrenzt und treten eigentlich

jedes Jahr auf. Für die Betroffenen sind sie aber immer sehr schlimm. Die großen Mengen an Zwetschgen, Birnen und Äpfeln führten dazu, dass in manchen Gegenden die Streuobstbäume überhaupt nicht mehr abgeerntet wurden. Ein sehr bedauerlicher Umstand, der in Jahren mit hohen Obsterträgen leider häufig zu beobachten ist. Aus Sicht des Pflanzenschutzes war das Jahr hingegen eher unproblematisch.



Lokal traten 2018 Gespinstmotten verstärkt als Schädling in Erscheinung

Durch die fehlende Feuchtigkeit hielt sich der Befall mit Pilzkrankheiten in Grenzen, und auch Schäden durch die Kirschessigfliege spielten in diesem Jahr praktisch keine Rolle. Lokal wurde im Frühjahr vereinzelt von stärkeren Schäden durch Gespinstmotten sowie im Sommer durch Apfel- und Pflaumenwickler berichtet.



Frostschaden an Zwetschenstamm



Bei zu starkem Behang können Äste brechen.

Weniger bekannte Obstarten – was könnte man mal so ausprobieren?

Während des Winters ist Pflanzzeit und damit Gelegenheit, den Obstgarten zu erweitern oder umzugestalten. Neben den Aspekten zur Biodiversität sollten bei der Auswahl der Obstarten die Verwendungsmöglichkeiten, Pflegebedürftigkeit und die Krankheitsanfälligkeit betrachtet werden.

Für Verarbeitungszwecke mit gleichzeitigem Zierwert

Die Gemeine Berberitze eignet sich zum einen als dekorative Hecke im Garten. Die Beeren des dornigen Strauchs sind aber auch essbar. Hingewiesen sollte an dieser Stelle allerdings darauf, dass der auch als Sauerdorn bekannte Strauch zu den Giftpflanzen gezählt wird. Alle Teile außer den Beeren und den Samen gelten als schwach giftig. Die Beeren lassen sich zu Marmelade oder Essig verarbeiten. Sowohl die Blüten als auch die Früchte dienen Insekten und anderen Tieren als Nahrungsquelle.



Wildobstgehölze wie der Sanddorn dienen auch Tieren als Nahrung und Unterschlupf.

Ebenfalls sehr dekorativ und ökologisch wertvoll ist der Sanddorn. Mit seinen ab Mitte September reifenden Beeren bietet er bis in den Winter eine wertvolle Nahrungsquelle für Vögel. Die orangefarbenen Beeren enthalten sehr viel Vitamin C. Sie lassen sich gut als Gelee, Marmelade, Sirup, Kuchen, Suppe zubereiten.

Die Sträucher können Höhen bis zu 6 m erreichen, was bei der Auswahl des Standortes bedacht werden sollte. Außerdem entwickelt Sanddorn ein weitverzweigtes Wurzelsystem mit Ausläufern. Um den zu starken Wildwuchs zu vermeiden, sollte man bei der Pflanzung eine Wurzelsperre mit einplanen. Sanddorn ist zweihäusig, d. h. männliche und weibliche Blüten sind getrennt auf verschiedenen Pflanzen. Die Bestäubung erfolgt in erster Linie durch den Wind. Ob auch Insekten hierbei eine Rolle spielen ist nicht ganz geklärt.

Weitere Gehölze, die als Verwertungsobst sowie als Schutz und Nahrung für Insekten dienen könnten, wären Holunder, Schlehe, Apfelbeere, Felsenbirne, Haselnuss u. a.

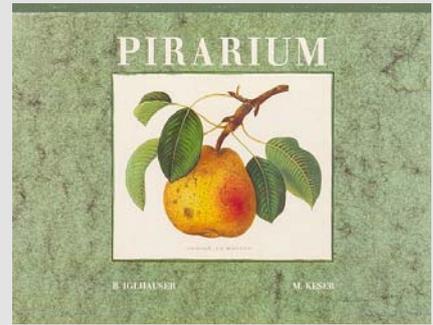
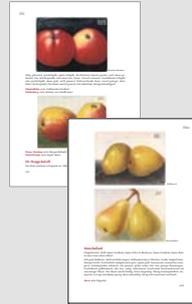
Buch-Tipps für Obstliebhaber



Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten

von Willi Votteler

Ein Buch in der Tradition alter Sortenwerke mit den Sortenbildern von Pfarrer Aigner. 704 Seiten, 1.360 Sortenbeschreibungen, 3.340 Synonyme, 755 Farbzeichnungen, 5. Auflage Bestell-Nr. 1200, € 98,00



Pirarium

herausgegeben von B. Iglhauser und M. Keser

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

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

Direkt vom Baum essbar

Wer lieber nach Alternativen sucht, die direkt vom Baum verzehrt werden können, findet im Sortiment der Baumschulen ebenfalls eine Auswahl an mehr oder weniger exotischen Raritäten, wie Feigen, Minikiwis und andere, die auf jeden Fall einen Versuch im Garten wert sind.

Eine interessante Pflanze, die aus Nordamerika stammt, ist die Pawpaw oder Papau (*Assimina triloba*), vielleicht besser bekannt als Indianerbanane. Die langsam wachsenden Bäume lassen sich gut als Spindel erziehen. Sie erreichen eine Höhe von 3–5 m, sind sehr robust und absolut winterhart. Neben dem Fruchtertrag haben die Pflanzen auch einen Zierwert durch die glockenförmigen, purpurfarbenen Blüten, die etwa Anfang bis Mitte Mai erscheinen.



Indianerbananen stammen aus Nordamerika. Sie können bei uns problemlos angebaut werden.



Früchte der Indianerbanane

Der Name Indianerbanane erschließt sich, wenn man die Früchte, die Papayas ähnlich sehen, probiert. Hierzu halbiert man die Frucht am besten, entfernt die Kerne und löffelt das Innere aus. Der Geschmack erinnert an Banane und Mango.

Im Handel gibt es verschiedene Sorten, von denen einige auch selbstfruchtbar sind.
Thomas Riehl

Sonstige Arbeiten

- Auf Feld- und Wühlmäuse achten.
- Solange der Boden nicht gefroren ist, kann weiter gepflanzt werden.
- Neupflanzungen auf Streuobstwiesen mit Drahtrosen und Wühlmauskörben schützen.
- Stämme zum Frostschutz kalkan.
- Obstgehölze, die im Container im Freien überwintern, dürfen nicht austrocknen.
- Obstlager auf faule Früchte kontrollieren
- Stärke des Winterschnitts nach dem Blütenknospenansatz ausrichten, also bei wenig Blütenknospen wenig schneiden, und umgekehrt.
- Schnittmaßnahmen möglichst bei trockenem Wetter durchführen.

Kräuter: Ginseng



Der in Südost-Sibirien noch wild wachsende Ginseng (unten die Wurzel) steht unter strengem Naturschutz. Der Eigenanbau ist bestenfalls erfahrenen Wildpflanzen-Gärtnern zu empfehlen.

Ginseng (*Panax ginseng*, »Kraftwurz«) stammt ursprünglich aus den Bergwäldern im nordöstlichen China, Korea und im südöstlichen Sibirien. In der Familie der Araliengewächse gibt es auch die nordamerikanische *Panax quinquefolius* und andere Arten. Aufgrund der Nachfrage wird Ginseng seit langem kultiviert, anfangs in den Herkunftsregionen, inzwischen weltweit in den gemäßigten Zonen. Hierzu verwendet man Kultivare, die heute großteils als Sorten registriert sind.

BESCHREIBUNG: Ginseng ist ein ausdauerndes Kraut. Am Ende der 30–60 cm hohen Stängel sitzen mehrere gestielte, drei- bis fünffingrige Blätter. Jedes Teilblatt ist elliptisch mit stark gesägtem Rand. Darüber erheben sich an einem endständigen Stiel die Blütendolden mit 30–50 kleinen, weißlich-grünen Einzelblüten, aus denen schließlich scharlachrote Steinfrüchte entstehen.

ANBAU: Seit den 1980er Jahren wird Ginseng auch in Mitteleuropa kultiviert. Doch der Anbau ist mühsam; im eigenen Garten ist eher davon abzuraten. Alleine die Keimung benötigt zwei Jahre. Dazu wird der Kaltkeimer im Herbst in feuchten

Sand gesät. Für die gesamte Kulturdauer ist ein schattiger Standort nötig, wie ihn die Pflanzen aus den Wäldern gewohnt sind. Ersatzweise lassen sie sich abdecken. Nachdem im 3. Jahr die ersten Blüten erscheinen, können im Herbst nach vier Jahren die Wurzeln geerntet werden. Da die optimale Wirkung allerdings bei 6- bis 7-jährigen Wurzeln einsetzt, lohnt es sich, noch länger zu warten.

ERNTE UND VERWENDUNG: Seit Tausenden von Jahren bereits wird die Ginsengwurzel in der chinesischen Medizin angewandt. Sie gilt in Asien bis heute als Sinnbild für Gesundheit und langes Leben. Wilder Ginseng ist sogar noch wertvoller als kultivierter, aufgrund des Artenschutzes jedoch nur sehr schwer erhältlich. Verwendet werden die Wurzeln der vier bis sieben Jahre alten Pflanzen. Je nach Verarbeitung unterscheidet man weißen (intensivere Wirkung) und roten Ginseng (länger haltbar). Er soll helfen, bei Schwäche- und Erschöpfungszuständen das Leistungsvermögen zu verbessern, er wirkt nervenberuhigend, fördert das Immunsystem und die geistige Leistungsfähigkeit und zeigt nur geringe Nebenwirkungen.
Robert Sulzberger

Bienenpflanze: Bienenbaum



Der Wert des Pollen- und Nektarangebots ist kaum zu übertreffen. Vor allem im Jugendstadium braucht der Bienenbaum einen warmen und vor kalten Winden geschützten Platz.

Der Bienenbaum (*Tetradium daniellii* syn. *Euodia daniellii*) wird auch Honig-Esche, Wohlduftraute oder Tausendblütenstrauch genannt – das klingt alles süß und sehr verführerisch. Er gehört zur Familie der Rautengewächse (*Rutaceae*) und stammt ursprünglich aus Nordchina und Korea. Deshalb wird er auch noch als »Koreanische Euodia« bezeichnet.

Imker und Naturliebhaber sollten diesen Baum unbedingt in ihren Garten pflanzen. Dazu sollte er aber möglichst schon einige Jahre alt sein, damit er bald zur Blüte kommt und als Pollen- und Nektarspender wirksam werden kann.

BESCHREIBUNG: Der Bienenbaum ist ein sommergrüner Strauch oder Baum und erreicht bei uns eine Höhe von 8–12 m. Er wächst pro Jahr 20–40 cm. Seine Krone ist schirmartig, die gefiederten Blätter sind spitz-oval. Die jungen Pflanzen benötigen einen Frostschutz. Ein vor kalten Ostwinden geschützter, warmer, sonniger Platz behagt ihm. Mit Hitze und Trockenheit kommt er gut zurecht. Von Vorteil ist aber ein nährstoffreicher, durchlässiger Boden.

Die endständigen Doldenrispen und die knapp 1 cm großen cremeweißen Blüten besitzen meist vier Blütenblätter. Die Trug-

dolden befinden sich an den neuen Triebenden. Bienenbäume sind manchmal zweihäusig, meistens aber einhäusig.

In Mitteleuropa wird der Bienenbaum gerne als Ziergehölz in Parks, Gärten und Botanischen Anlagen gepflanzt. Seine Lebensdauer beträgt über 40 Jahre.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Der Bienenbaum trägt seine Blüten von Juli bis Oktober. Nicht nur für Honigbienen, sondern für sehr viele Insektenarten bietet dieser Baum über einen sehr langen Zeitraum reichlich Pollen und Nektar, insbesondere in den blütenarmen Zeiten. Und das macht ihn so wertvoll. Außerdem ist der Samen eine gute Nahrungsquelle für viele Vogelarten.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Das Pollen- und Nektarangebot ist großartig! Beide Werte liegen bei 4 auf einer Skala von 1 bis 4, und das für viele Monate. Angeblich genügt der Nektar von drei Blüten, um den Honigmagen einer Biene zu füllen, solange die Blüten noch nicht von anderen Insekten besucht wurden. Die Pollenhöschchenfarbe ist hellbraun.
Ulrike Windsperger

Kurz & bündig

Alte Apfelsorten lindern Allergie

Viele Heuschnupfenpatienten entwickeln im Lauf der Zeit eine Allergie gegen Äpfel. Sie versuchen Äpfel zu meiden oder alte Apfelsorten zu essen, die oftmals verträglicher sind. Neue Erkenntnisse liefert jetzt eine Beobachtungsstudie: Der regelmäßige Verzehr alter Sorten kann die Beschwerden insgesamt lindern, so dass auch die neuen Sorten besser vertragen werden.



Die Studie zeigt, dass durch das regelmäßige Essen allergenarmer Äpfel offenbar eine Toleranzentwicklung möglich ist. Apfelallergiker sollten daher, sofern es möglich ist, beim Kauf auf diese zugreifen.

Studienleiter Prof. Dr. Bergmann: *»Mit dieser Beobachtungsstudie haben wir zeigen können, dass es durchaus sinnvoll ist, sich bei einer Apfelallergie die Mühe zu machen, alte Apfelsorten wie Goldparmäne (Bild), Alkmene, Eifeler Rambur, Gravensteiner, Jonathan und Boskoop zu finden und zu kaufen, da ein regelmäßiger Verzehr nach unserer Studie in der Lage ist, die bestehende Apfelallergie nicht vollkommen zu beseitigen, wohl aber die Beschwerden beim Essen von Äpfeln deutlich zu reduzieren.«*

Schäden an Walnüssen

Unser Leser Manfred Werner aus Bad Bocklett hat in diesem Jahr ungewöhnliche Schäden an seinen Walnüssen beobachtet. Die Nüsse haben teilweise schwarze Flecken (siehe Bild unten) und er sorgt sich natürlich, ob sie noch genießbar sind.



Walnusspezialist Friedhelm Haun aus Kulmbach meint dazu: *»Wenn die Nüsse sonst an der Kernhaut gleichfarbig sind, handelt es sich um einen beginnenden Pilzbefall. Dann würde ich solche Nüsse nicht essen. Sehen aber alle so aus und ist der Geschmack nicht verändert, kann es zu den Merkmalen des Nusstyps gehören. Wenn sich irgendwelche Fäden ausbilden, ist mit Sicherheit ein Pilz am Werk und die Nüsse sind nicht zu genießen. Im Zweifelsfall also lieber die Finger davon lassen.«*

Wenn Leser ähnliche Probleme oder Erfahrungen mit Walnüssen haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Bilder unserer Leser

»Was die anderen können, kann ich auch« ist die Auffassung einer Leserin aus Velden/Niederbayern. Inspiriert vom Bild einer fruchtenden Banane in der Januar-Ausgabe hat sie uns dieses beeindruckende Bild mit einer blühenden Bananenstaude geschickt.



Bei Arthrose pflanzenbasierte Kost

Arthrose ist die weltweit häufigste Gelenkerkrankung. Studien zeigen, dass der Bedarf an bestimmten Nährstoffen und Antioxidantien bei Betroffenen erhöht ist. In der Zeitschrift *»Ernährung im Fokus«* befasst sich die Ernährungswissenschaftlerin Ruth Rösch mit ernährungstherapeutischen Ansätzen zur Behandlung von Arthrose und zur Reduktion von Schmerzen.

Eine spezielle Diät gibt es nicht. *»Eine ausgewogene und entzündungssenkende Kost kann nachweislich dazu beitragen, Symptome zu lindern«,* heißt es dort. Gut geeignet ist eine pflanzenbetonte, fleischarme oder vegetarische Ernährung, der regelmäßige Konsum von Fettsäuren, Omega-3-fettsäurereichen Pflanzenölen (Raps-/Leinöl) und Kräutern und Gewürzen mit entzündungshemmender Wirkung. Dazu zählen Kurkuma, Brennnessel, Ingwer, Knoblauch, Meerrettich, Petersilie, Schwarzkümmel, Thymian, Zimt, Zwiebel. *Renate Kessen, www.bzfe.de*

SCHENKEN

SIE DOCH EINFACH

VORFREUDE.

173 Tage **Blühendes Leben**. Tageskarten für das Fest des Jahres sind jetzt an allen Vorverkaufsstellen oder online erhältlich.
buga2019.de



**BUNDES-
GARTENSCHAU
HEILBRONN**
17.04. – 06.10.2019

Strategien für mehr Biodiversität

Naturentwicklung bestehender Rasen und Wiesen

Neben den vier Neu- und Umgestaltungsmethoden Neuanlage (siehe Ausgabe März 2018), Burrimethode (Mai/2018), Kombimethode (Juni/2018) und der Artenanreicherung (September/2018) soll uns hier noch ein fünftes Verfahren interessieren, das grundsätzlich in einer Flächen stecken kann: Eine sanfte pflegegesteuerte Naturentwicklung.



Blütenarme Fettwiese. Diese 4-6 mal im Jahr gemähte Fläche besteht überwiegend aus Löwenzahn, Scharfem Hahnenfuß und Gräsern. Lohnt sich weniger Mähen überhaupt? Nur, wenn wir passende Wiesenblumenarten der Fettwiese bereits im Bestand finden. Wir gehen mal suchen.



Blumenarten gefunden. An mehreren Stellen gibt es bereits Rosetten von Wiesenknautien, Wiesensalbei und Margeriten. Weniger Mähen lohnt sich also, weil sich diese bislang kurz gehaltenen Blumen dann aussamen können. Wir lassen die Wiese also blühen und schauen uns das Bild an.



Blumenarten blühen. Zumindest stellenweise ergibt sich ein durchaus schon blumiges Bild. Neben Wiesensalbei, Knautie und Margerite hat es sogar plötzlich einige Pflanzen vom Wiesenbocksbart. Wir fördern diese Arten durch zweimalige Mahd mit Abräumen des Mähgutes und gucken uns sieben Jahre später das Ergebnis an.



Sieben Jahre nach der Pflegeumstellung. Tatsächlich hat das neue Pflegeprogramm die Artenvielfalt zugunsten unserer Wiesenblumen entscheidend verändert. Löwenzahn ist fast verschwunden, auch Scharfer Hahnenfuß ist nicht mehr so häufig. Dafür haben sich viele Wiesenblumen entwickeln können (oben).



Neben den bereits genannten Arten finden sich jetzt auch Wiesenlabkraut und Wiesenflockenblumen. Die Naturentwicklung hat funktioniert.

Diese Methode betrifft vor allem alte Schurrasenflächen. Dort haben sich im Laufe von Jahrzehnten oft von alleine passende Blumenarten angesiedelt. Unter der Bedingung, dass die gewünschten Blumenwiesenarten oder auch Blumenrasenarten bereits an Ort und Stelle wachsen bzw. in der unmittelbaren Nachbarschaft bereitstehen, lässt sich allein durch die Umstellung der Pflegehäufigkeit eine Artenzunahme erzielen. Wer im Grunde an sich artenreiche Rasenflächen nur noch zweimal, statt 5-10mal jährlich mäht, kommt quasi umsonst zur ökologisch hochwertigen Blumenwiese.

Zuerst Bestandsaufnahme

Doch bevor wir die Pflegefrequenz ändern und weniger mähen, sollten wir eine Bestandsaufnahme der bestehenden Flächen machen. Erst wenn die Zeigerarten einer Wildblumenwiese bereits im Bestand vorhanden sind, lohnt sich auch die Pflegeumstellung. Ansonsten muss man durch die anderen Verfahren erst die passenden Arten neu einbringen.

Also machen wir uns auf die Suche nach Wiesenknautie, Wiesensalbei und Wiesensalbei, nach Kuckuckslichtnelke und

Roter Nachtelke. Finden wir sie, lohnt sich die Pflegeumstellung auf weniger mähen sofort. Wer sich mit den Jungpflanzen und Rosetten der Wiesenblumen gar nicht auskennt, kann einfach auch abwarten und schauen, welcher Bewuchs sich beim Wachsen lassen des Rasens zeigt.

Reinhard Witt

www.naturgartenplaner.de

Literatur-Hinweis

Hilgenstock/Witt:

Das Naturgartenbau-Buch Band 1:

Einstieg, Planen, Boden, Baustoffe, Wege, Vegetationstechnik, Pflaster, Trockenmauern.
Bestell-Nr. 465009, € 54,95

Das Naturgartenbau-Buch Band 2:

Gabionen, Treppen, Wasser, Dächer, Totholz, Fassadenbegrünung, Naturnahe Spielbereiche, Bauwerke für Kinder und Jugendliche, Arbeitstechnik, Beispielprojekte
Bestell-Nr. 465010, € 54,95

Reinhard Witt: **Die Ökoflächen der Gemeinde Haar**

(Bezug nur über www.naturgartenplaner.de)

Obst- und Gartenbauverlag, Herzog-Heinrich-Straße 21, 80336 München
Telefon (089) 54 43 05-14/16
Mail: bestellung@gartenbauvereine.org
Internet: www.gartenratgeber.de/shop

Seltene Wintergäste aus Nordeuropa und Sibirien

Seidenschwänze

In Schwärmen kommen die geselligen Seidenschwänze aus Nordeuropa und Sibirien im Winter auf der Suche nach Beeren oder hängengebliebenem Obst in unsere Parkanlagen und Gärten. Unterseits und kurzschwänzig sind die staren großen Vögel mit dem farbenprächtigen Federkleid.



Wasser. Bei der Balz plustert das Seidenschwanzmännchen sein Bauch- und Rückengefieder auf. Dazu wird auch der Federschopf aufgestellt. Das Männchen zeigt sich als Kavalier und überreicht seiner Partnerin eine Beere als Geschenk. Nun wandert diese Beere hin und her. Das Weibchen gibt sie dem Männchen zurück und das Spiel beginnt von Neuem. Beide Partner bauen ein Nest aus Moos, Baumflechten und Zweigen, in dem Mitte Juni 4–6 Eier liegen. In ihrer Heimat jagen die Seidenschwänze Fliegen und Mücken.

Sie bewegen sich ziemlich langsam im Geäst, manchmal klettern sie akrobatisch an den Ästen und Zweigen herum. Mitunter hängen sie auch kopfüber an den Sträuchern. Dabei richten sie nicht selten ihre rotbraune Federhaube auf. Die gleichfarbene Oberseite geht in grau über, während die braunschwarzen Flügel weiße, gelbe und lackrote Abzeichen tragen. Der schwarze Schwanz endet in einer leuchtend gelben Spitze. Augenstreif, Kinn und Kehle sind ebenfalls schwarz gefärbt.

Seidenschwänze verraten sich durch ihre hohe, trillernde Stimme mit flötenden und zischenden Lauten. Ihre »srii«- oder »sirr«-Rufe sind zwar relativ leise, aber – da sie immer vom gesamten Schwarm ausgestoßen werden – weithin hörbar.

Die Taiga-Wälder im Norden Europas und Asiens sind die eigentliche Heimat dieser Vögel mit dem seidenweichen Gefieder. Im skandinavischen Fjell, in Nordfinnland und Nordrussland legen sie ihr Nest, nicht allzu hoch, im Gezweig von Fichten an. Fast immer brüten sie in der Nähe von

Im Abstand von 10–15 Jahren machen sich diese Vögel wegen schlechter Nahrungsbedingungen und starken Schneefällen auf den Weg nach Südwesten. Zumeist gibt es in solchen Jahren auch noch eine Bevölkerungsexplosion. In beerenarmen Zeiten sind die Seidenschwänze gezwungen ihre Heimat zu verlassen, und dann erscheinen sie invasionsartig in Mitteleuropa.

Wenig scheu zeigen sie sich in Dörfern, Städten und Parkanlagen. Dort fressen sie Obst, Misteln, Flechten und v. a. Beeren. Früher galt das Erscheinen dieser fremdartig aussehenden Vögel als Vorbote von Krieg und Seuchen. Daher erhielten sie auch den Namen »Pestvögel«.

Seidenschwänze verbringen viel Zeit mit der Nahrungsaufnahme, denn Beeren enthalten wenig Nährstoffe. Daher müssen die Vögel, um satt zu werden, in wenigen Stunden Beeren vom Gewicht ihres eigenen Körpers fressen. Bis Ende März sind sie in Bayern zu beobachten. Dann machen sie sich wieder auf den Weg in ihre nordische Heimat.

Brigitte Werle

Geschenktipps zu Weihnachten

Mein Räucherkitchen – Raunächte und Winterzeit

von Christine Fuchs

Die Raunächte vom 24. Dezember bis zum 6. Januar sind die Hochzeit des Räucherens. Im Anleitungsbuch führt Christine Fuchs ein in die Welt der winterlichen Räucherstoffe und zeigt, wie sich die Heiligen Nächte als Quelle der Kraft und Motivation für einen gelungenen Start ins neue Jahr gestalten lassen.



64 Seiten, kartoniert, 70 Farbfotos, 12 naturreine Räuchermischungen, 22,7 x 18,3 x 5,6 cm
Bestell-Nr. 4035, € 38,00

Das Genie der Honigbienen

von Eric Tournerey u. a.

Nach dem Erfolg von »Die Wege des Honigs« präsentieren Bienenfotograf Eric Tournerey und die Journalistin Sylla de Saint Pierre mit dem Bienenexperten Prof. Dr. Tautz faszinierende Aufnahmen und beeindruckende neue Fakten rund um die Bienen. Lassen Sie sich verzaubern von den ergreifenden Fotografien, die noch nie Gesehenes sichtbar machen, und erfahren Sie, wie der geniale Superorganismus Honigbiene funktioniert.



Dieses Buch gibt tiefe Einblicke in das geheime Leben der Bienen.
264 Seiten, 152 Farbfotos, 29 x 30,5 cm
Bestell-Nr. 17042, € 49,95

Kräuter richtig anbauen

von Andrea Heistinge

Kräuter verströmen einen unwiderstehlichen Duft, sie schmecken köstlich, können heilen und beleben. Egal ob im Garten, auf dem Balkon oder in einem Topf auf der Fensterbank – mit den fundierten Praxistipps von Andrea Heistinge und den Vielfaltsgärtnerinnen von Arche Noah sind Sie das ganze Jahr über mit den besten Kräutern für Küche, Tees und Kräutersträuße versorgt!



312 Seiten, geb., zahlreiche Farbfotos, 17,5 x 23,5 cm
Bestell-Nr. 468008, € 24,90

Gartenreiseführer Deutschland

von Christina Freiberg

Das Standardwerk der Gartenliteratur beeindruckt in der mittlerweile 8. Auflage mit einer umfassenden und komplett überarbeiteten Liste sehenswerter Parks, Schlossgärten und offener Privatgärten in ganz Deutschland. Praktische Angaben zu Öffnungszeiten, Führungen, Anfahrt, Eintrittspreisen und den Kontaktadressen komplettieren den Band und machen ihn zu einem idealen Reisebegleiter für alle Gartenliebhaber!



768 Seiten, kart., Farbfotos und Landkarten, 17 x 24 cm
Bestell-Nr. 139028, € 29,95

Alle hier vorgestellten Bücher erhalten Sie beim:
Obst- u. Gartenbauverlag des Bayerischen Landesverbandes
für Gartenbau und Landespflege e. V.
Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München
Tel. (0 89) 54 43 05-14/15 · bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop
Versandkosten € 3,- / ab € 80 portofrei



62 Ahornarten pflegt Matthias Hoyer in Unterhöll im Landkreis Hof in seinem Garten, den er nach japanischem Vorbild angelegt hat. Behauene Granitsteine aus Abbruchhäusern wirken wie Skulpturen.

Alles zum Thema Garten

Franken ist ein Vorreiter bei der öffentlichkeitswirksamen Präsentation von privaten und öffentlichen Gärten. Mit der Broschüre »Frankens Paradies« haben der Tourismusverband Franken und das Gartenbauzentrum Bayern Nord Pionierarbeit geleistet. Oberfranken geht jetzt noch einen Schritt weiter. Der Bezirksverband führt in seinem Magazin alles auf, was für den Gartentourismus interessant ist. Die Gärten werden aufgeteilt in die 9 oberfränkischen Landkreise vorgestellt. Es sind alles lohnenswerte Ziele für Einzelreisende oder auch für Vereinsausflüge. Die Auswahl der Gärten traf in den meisten Fällen die Kreisfachberater.

Parks und öffentliche Gärten

Die oberfränkische Gartenkultur hat viele starke Wurzeln. Neben den Bauerngärten mit sehr langer Tradition sind vor allem die großen Parks der geistlichen und adeligen Herrscher ein Charakteristikum.

Ein Beispiel dafür ist Schloss Seehof bei Bamberg. Es verfügt neben dem Kaskadenbrunnen über eine große Sammlung an Zitrusgewächsen. Die Eremitage in Bayreuth mit ihrem berühmten Laubengang ist ein beliebtes Ziel für alle, die auf den Spuren der Markgräfin Wilhelmine wan-



In Isling im Landkreis Lichtenfels steht der »Baum der Bayern«. Die 800 Jahre alte Tanzlinde ist Nachfolgerin der berühmten »Bavaria-Buche« in der Nähe von Eichstätt.

deln. Weitere sehenswerte Zeugnisse ehemaliger Herrscherpracht sind der Rosengarten der Residenz in Bamberg, der Felsengarten Sanspareil und die Terrassengärten am Schloss Neudrossenfeld, die einige der ältesten erhaltenen Gartenraritäten in Deutschland aufweisen.

Von nationaler Bedeutung sind das Gartenkunstmuseum mit Park in Schloss Fantaisie in Eckersdorf (Lkr. Bayreuth), das umfassend über die Geschichte höfischer und bürgerlicher Gartenkultur informiert, und das Gärtnerei- und Häckermuseum in Bamberg, das sich dem Leben der Gemüse- und Weingärtner widmet.

Eine oberfränkische Besonderheit sind die Tanzlinden, von denen drei besonders schöne im Kreis Kulmbach stehen: in Pees-ten, in Limmersdorf und in Langenstadt.

Zur Linde gehört der Dorfplatz – und auch davon zählt das Gartenmagazin einige besonders schöne auf. Überhaupt können oberfränkische Orte beim Dorfwettbewerb mit vielen Auszeichnungen punkten. Steinbach an der Haide (Landkreis Kronach) ist das am meisten ausgezeichnete Dorf in ganz Deutschland.

Wie ein grüner Wohlfühlraum geschaffen werden kann, darüber informieren die zahlreichen Lehr- und Vereingärten, die es in fast jedem Landkreis gibt.



Oberfränkische Dörfer gehören zu den meist ausgezeichneten beim »Dorfwettbewerb«. 2012/2013 war das Fachwerkdorf Mürsbach im Landkreis Bamberg Landes- und Bundessieger.

Vielfalt im »Gartenland Oberfranken«

Der Bezirksverband Oberfranken für Gartenbau und Landespflege hat Pionierarbeit für den Gartentourismus geleistet. In dem neu erschienenen Magazin, das der Bezirksverband initiiert und finanziert hat, werden 21 Privatgärten und zahlreiche öffentliche Gärten vorgestellt, die die ungewöhnlich vielseitige Gartenkultur in Oberfranken eindrucksvoll zeigen.

Der Bezirksverband betritt mit dem Magazin Neuland, denn so umfassend wurde noch keine bayerische Region gärtnerisch vorgestellt.

Gartenland Oberfranken

Private Paradiese laden ein

Ein Magazin des Bezirksverbandes Oberfranken

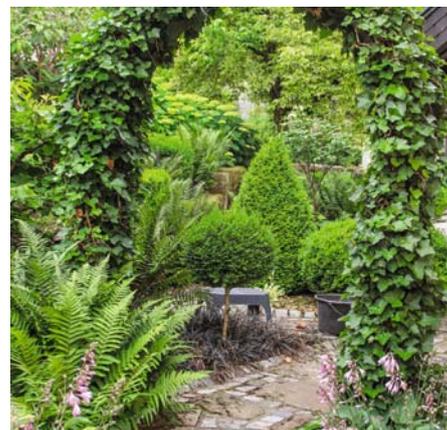
Erhältlich über die Geschäftsstelle des Landesverbandes:
Herzog-Heinrich-Str. 21
80336 München · Tel.
089/54 43 05-14/15
Mail bestellung@gartenbauvereine.org
Online-Shop: www.artenratgeber.de/shop
(Versandkosten 2,00 €)

oder
Download auf der Homepage des BV Oberfranken:
www.bezirksverband-ofr-gartenbau.de



Privatgärten

21 Gärten haben es geschafft, in das Magazin aufgenommen zu werden, z. B. der von Dr. Betz in Zettelsdorf (Lkr. Bamberg), der an einer ehemaligen Papiermühle einen dschungelartigen Garten mit alten Bäumen und botanischen Raritäten angelegt hat. Oder auch der Garten von Silvia Eichner und Wolfgang Schmid in Pechgraben (Lkr. Kulmbach), deren Grundstück an einem alten Sandsteinhaus eine moderne Interpretation des Themas Bauerngarten ist.
Elfriede Schneider



Ungewöhnlich vielseitig zeigt sich der Garten von Anita und Jürgen Girsig in Weißenbrunn im Landkreis Kronach. Im Eingangsbereich dominieren die Grüntöne.

Von Anis bis Zimt und Zitronat:

Erlesene Gewürze für die Weihnachtsbäckerei

Lebkuchen & Co sind als geschmack- und gehaltvolles Dauergebäck aus der Weihnachtszeit nicht wegzudenken. Ihren erlesenen Geschmack verdanken sie und anderes Weihnachtsgebäck einer Reihe exotischer Gewürze.



Klassische Gewürze sind Anis, Sternanis, Ingwer, Kardamom, Koriander, Macis oder Muskatnuss, Nelken, Piment und Zimt. Ergänzt werden diese Gewürzklassiker durch Schalen oder Blütenwasser von Zitrusfrüchten sowie Orangeat und Zitronat. Vor allem Nürnberg profitierte im Mittelalter durch seine Lage an der Handelsstraße nach Venedig von einer Vielzahl exotischer Gewürze, die gerne Verwendung fanden. Meist sind die Geschmackskomponenten weit besser bekannt als die Pflanzen, von denen sie stammen.

Anis

Der aus dem östlichen Mittelmeerraum stammende Anis (*Pimpinella anisum*) ist ein einjähriger Doldenblütler, der ca. 50 cm hoch wird. Er wird in gemäßigtem Klima weltweit angebaut. Die Blüten erscheinen ab Juni. Die ab August bis September erntereifen Früchte liefern das sehr begehrte Anethol-Öl, das dem Aroma des Sternanis nahe kommt. Voll aromatisch werden die Früchte erst beim Lagern. Im Mittelalter wurde Anis auch bei uns im Erfurter Raum angebaut, wo es spezialisierte Anisbrenner gab.

Sternanis

Sternanis (*Illicium verum*) ist ein immergrüner, etwa 10 m hoher Baum. Waldartige Bestände kommen in Hinterindien vor. Aus den meist rötlichen Blüten entwickeln sich rötlichbraune, sternförmige Früchte. Die Fruchthülle ist viel aromatischer als die darin versteckten Früchte. Sie wird deshalb gemahlen oder als ganze Frucht verwendet. Ihr süßer, leicht lakritzartiger und pfeffriger Geschmack ist unverwechselbar. Wie Anis, mit dem er allerdings nicht verwandt ist, wird Sternanis wegen der ätherischen Öle bei Atemwegserkrankungen und bei Verdauungsproblemen eingesetzt.

Koriander

Der Echte Koriander (*Coriandrum sativum*) ist eine einjährige Pflanze und wird etwa 30–80 cm groß. Die Doldenblüten erscheinen im Juni/Juli. Bei uns angebaut, reifen die Samen oft nicht richtig aus und riechen nach dem Trocknen unangenehm. Interessant für die weihnachtliche Feinbäckerei sind vor allem die runden zweiteiligen Samen, die das aromatische Koriander-Öl enthalten.

Eine kleine Auswahl der bekanntesten Gewürze mit Ingwer, Muskatnuss, Zimt, Sternanis, Koriander, Gewürznelken, Piment, Anis und Kardamom

Gewürznelke

Der Nelkenbaum (*Syzygium aromaticum*) verdankt seinen Namen der an Nägel erinnernden Form seiner Knospen. Er ist auf den Molukken und den Philippinen beheimatet. Die Gewürznelke wurde in Indien, in China und in Ägypten schon im Altertum verwendet. Dort fand man in Grabmälern mit Nelken bestückte Ketten. Die Araber brachten sie nach Europa.



Blühender Gewürznelken-Baum

Bei der Gewürznelke handelt es sich um die Blütenknospen eines bis zu 15 m hohen Baumes, die gepflückt werden, noch bevor sie Farbe zeigen. Dann besitzen sie den höchsten Gehalt an Wirkstoffen. Dies liegt an den zahlreichen Öldrüsen, im Gewebe rund um den Fruchtknoten.

Geerntet wird meist zweimal im Jahr. Gewürznelkenbäume blühen etwa von ihrem 6. bis zum 60. Lebensjahr reichlich. Nach der Ernte werden die Blütenknospen schnell hart und färben sich braun. Man trocknet sie ohne Stiel in der Sonne oder am Feuer. Hochwertige Nelken fühlen sich noch etwas fettig an. Ein »Schwimmtest« gibt schnell Hinweise: Frische Nelken sinken oder tauchen bis zum Köpfchen ab.

Auf vielen Märkten in Asien beeindruckt das üppige Angebot an Gewürzen.



Den intensiven Geschmack verdanken sie dem hohen Anteil ätherischer Öle, das bis zu 80 % aus dem aromatischen, scharfen Eugenol besteht. Dieses Öl wird zudem aus den Blättern und der Rinde gewonnen. Es besitzt eine betäubende Wirkung. Deshalb wurden früher oft Nelken gekaut, um Zahnschmerzen zu lindern.

Neben der exzellenten Würzqualität für weihnachtliches Feingebäck, eingemachte Früchte und Kompott wird auch die verdauungsfördernde, appetitanregende und antiseptische Wirkung geschätzt. Kohl und Sauerkraut werden durch Nelken verträglicher. Wie für alle Pflanzen mit einem hohen Anteil ätherischer Öle gilt auch bei der Nelke: Zuviel kann ungesund sein.

Muskatnuss

Wie viele der Lebkuchengewürze ist die zur Familie der Magnoliengewächse gehörende Muskatnuss (*Myristica fragrans*) ein im Laubkleid relativ uniform wirkender, immergrüner Baum, der eine Höhe von bis zu 18 m erreicht. In den Plantagen wird er gezielt kleiner gehalten.

Ursprünglich ist er auf den Gewürzinseln der Molukken und den Banda-Inseln beheimatet und wurde von dort durch die seefahrenden Völker weiter verbreitet. Im 16. Jahrhundert war die Muskatnuss so wertvoll, dass sie als das »Gold Ostindiens« bezeichnet wurde.

Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die männlichen Blüten sind gelblich-weiß und sitzen in kleinen Trauben mit 9–10 Blüten, die weiblichen Blüten zu 1–3 zusammen. Nach der Befruchtung bilden sich ockergelbe bis orangefarbene, pfirsich-ähnliche Früchte, die man zunächst noch nicht als Muskatnuss erkennen würde. Der um die eigentliche Muskatnuss sitzende rötlich-fleischige Samenmantel platzt bei der Reife schon am Baum auf. Er wird dann vollständig entfernt.

Er ist auch unter der Bezeichnung Muskatblüte oder auch *Macis* bekannt



Muskatblüte (Macis)

und wird ebenfalls als Gewürz verwendet. Um an den Kern der Nuss zu gelangen, wie man sie im Handel erhält, werden die harten Samen vor dem Entkernen oft über dem Feuer getrocknet.

Frisch entfaltet die Muskatnuss ihr bestes Aroma. Sie wird sehr vorsichtig dosiert. Alternativ zu gemahlenem Pulver wird manchmal auch Muskatöl verwendet, das als besser dosierbar gilt und haltbarer ist.

In den Tropen wird Muskatnuss auch zum Konservieren von Speisen eingesetzt. Sie besitzt zudem eine desinfizierende Wirkung, derer sich auch die ayurvedische Medizin bedient. Höhere Dosen können halluzinogene Wirkungen hervorrufen.

Ingwer

Ingwer (*Zingiber officinale*) ist eine ausdauernde immergrüne Pflanze mit lineal-lanzettlichen Blättern, die bis zu etwa 1 m hoch wird. Die ca. 20 cm hohen Blüten stehen in einer dichten Ähre.



Der Echte Ingwer wird in weiten Teilen der Tropen und Subtropen kultiviert. Verwendet werden die kräftigen unterirdischen Rhizome. Besonders mild schmecken sie, wenn man sie noch jung (10 Monate alt) erntet. Der sogenannte Schwarze Ingwer ist noch vom gelblich-grauen Kork der Rinde umhüllt. Der Weiße Ingwer ist ganz oder teilweise vom Kork befreit und in der Sonne getrocknet.

Früher war Ingwer neben Pfeffer das einzige scharfe Gewürz. Über die Schärfe entscheiden der Erntezeitpunkt und die Zubereitung. Zum Verfeinern wird v. a. gemahlener Ingwer verwendet.

In der Naturmedizin wird Ingwer wegen seiner Wirkung gegen Bakterien und Viren sowie der durchblutungs- und verdauungsfördernden Eigenschaften geschätzt. Seit einiger Zeit setzt man Ingwer-Pulver auch als Mittel gegen Reisekrankheiten ein.

Piment

Der facettenreiche Geschmack von Piment (*Pimenta dioica*) erinnert an Pfeffer, Zimt, Muskat und Nelken. Auch hierbei handelt es sich um einen immergrünen, 6–15 m hohen Baum. Die beerenartigen Steinfrüchte werden noch in grünem Zustand geerntet und getrocknet, bis das Fruchtfleisch zu einer braunen Hülle schrumpft. Vollreif sind sie rot gefärbt; dann ist es für die Ernte schon zu spät, da sich in dieser Phase der Geschmack verliert. Wegen der flüchtigen Aromen verwendet man sie am besten frisch gemahlen. Piment wird auch als ein magenstärkendes Mittel und bei Appetitlosigkeit eingesetzt.

Kardamom

Auch der Grüne, Echte oder Malabar-Kardamom (*Elettaria cardamomum* var. *cardamomum*) gehört zur Großfamilie der Ingwergewächse und ist mit Kurkuma und Ingwer verwandt. Er stammt ursprünglich von den feuchten und lichtschtigen Bergwäldern Indiens. Der Echte Kardamom wird höherwertiger eingeschätzt als der Ceylon-Kardamom (*Elettaria cardamomum* var. *major*).

Kardamom wächst wie Ingwer schilfartig mit kräftigen, lanzettlichen Blättern und einem starken Rhizom bis zu 3 m hoch. Verwendet werden die Samen. Sie sitzen zu 4 bis 8 in Kapselrüchten, die im unteren Teil der Pflanze entstehen, und reifen nicht einheitlich. Daher müssen sie sehr gezielt eingesammelt werden: Man pflückt sie kurz vor der Reife, noch bevor die Samen ausfallen.

Kardamom wird seines blumig-warmwürrigen Geschmacks wegen nicht nur für Weihnachtsbäckerei, sondern gerne als klassische Beigabe zu Currymischungen und indischen Marsalas verwendet. Schon die Römer verwendeten Kardamom zum Verfeinern von Kompotten. Als besondere Note wird er auch im arabischen Mokka dem Kaffeepulver zugegeben – am besten jeweils kurz vor dem Überbrühen eine fein gemahlene Prise Kardamom-Pulver (1–2 gemahlene Samen pro Tasse).

Darüber hinaus gibt es noch weitere Kardamom-Arten, wobei deren Bezeichnungen nicht immer einheitlich sind. Der Java-Kardamom (*Amomum compactum*) wächst – wie der Name bereits vermuten lässt – kompakter und besitzt sehr aromatisch riechende Blätter, was man bereits beim Berühren der Pflanze feststellen kann. Die Qualität der Samen kommt aber geschmacklich nicht an den des Malabar-Kardamoms heran.

Beim Schwarzen bzw. auch Braunen Kardamom (*Amomum subulatum*), der aus dem östlichen Himalaja und China stammt, sind die Samen ein ganzes Stück größer. Er schmeckt deutlich herber und erdiger.

Zimt

Zimt zählt wohl zu den ältesten Gewürzen und wird seit Jahrtausenden verwendet. Bereits Ägypter, Römer und Griechen machten regen Gebrauch davon. Im frühen Mittelalter kontrollierte Venedig den europäischen Zimthandel.



Ceylon-Zimt gilt als der beste Zimt.

Man unterscheidet verschiedene Arten. Als bester gilt der in Sri Lanka beheimatete Echte oder Ceylon-Zimt (*Cinnamomum zeylanicum*, Syn. *C. verum*). Er wird auch als Kaneel bezeichnet. Daneben wird auch die in China beheimatete Zimt-Kassie (*Cinnamomum aromaticum*) angeboten. Neben Zimtaldehyd und Eugenol ist im Zimt auch Cumarin enthalten. Der Gehalt kann bei der Zimt-Kassie hoch sein.

Vom Echten Zimt entfernt man zunächst die äußere gerbstoffreiche Rinde. Hierzu wird der zweijährige Schössling rings herum eingeschnitten und mit Spezialmessern die Rinde samt Bast entfernt. Dies geschieht vor allem in der Regenzeit. Verwendet wird nur der innere Rindenteil. Die Rindenstücke werden eingeschlagen und fermentiert. Nach Abschaben der äußeren Rindenschicht bleibt die Bastenschicht übrig. Diese rollt sich von zwei Seiten zusammen, wenn sie vom Holzteil gelöst wird.



Eine gute Zimtstange besteht aus mehreren ineinander geschobenen Schichten. Die zigarrenähnlichen Röllchen werden nach der Ernte getrocknet und behalten ihr Aroma dann einige Jahre. Zimt wird oft gemahlen angeboten. Dabei sind die Komponenten nur schwer zu definieren. Aus den Blättern gewinnt man das ätherische Öl. Neben der Verwendung als Gewürz wird Zimt gegen Erkältungskrankheiten, als blutstillendes und magenstärkendes Mittel und zum Räuchern eingesetzt.

Bitterorangen oder Pomeranzen

Die Bitterorange (*Citrus x aurantium*) entstand wohl aus einer Kreuzung zwischen Pampelmuse (*Citrus maxima*) und der Mandarine (*Citrus reticulata*). Man nimmt an, dass sie durch die Araber im 9. oder 10. Jahrhundert nach Sevilla gebracht wurde.



Bitterorangen

Die heute geschätzte süße Orange kam erst um 1500 durch die Portugiesen nach Europa. Wegen ihrer Robustheit wird die Bitterorange oft als Veredlungsunterlage verwendet. Typisch sind die verbreiterten, geflügelten Blattstiele und die langen Dornen, wodurch man sie auch ohne Früchte von den »normalen« Orangen unterscheiden kann. In den opulenten Zitrus-Sammlungen fürstlicher Höfe des 17./18. Jahrhunderts waren Bitterorangen wichtige Bestandteile.

Die Früchte sind rundlich abgeplattet und besitzen eine dicke, unebene Schale, oft mit hohlem Kern. Das Fruchtfleisch ist nicht besonders üppig. Es schmeckt wie der Saft bitter. Die äußere Schale dient z. B. zur Herstellung von Orangeat. Aus den stark duftenden Blüten wird das Neroli-Öl für die Parfümerie gewonnen. Hierbei entsteht bei der Destillation das sogenannte Orangenblütenwasser. Schalen und Saft werden für Bitterorangen-Limonade oder Orangenmarmelade verwendet. Schalendestillate findet man z. B. im Cointreau.



Blüte von Bitterorangen

Zitronat-Zitronen

Auch bei Zitronat-Zitronen (*Citrus medica*) findet man nur wenig saftiges Fruchtfleisch, dafür aber ein umso dickeres Mesokarp (weißer Teil der Fruchtschale). Manche Früchte bringen es auf stolze 2 kg; etwa 70 % wiegt die runzelige Schale.



Zitronat-Zitrone

Citrus medica stammt aus dem Nordosten Indiens und wurde bereits sehr früh durch Alexander den Großen in den Mittelmeerraum gebracht. Ähnlich wie die Zitronat-Zitrone kann auch die dekorative, fingerförmige Sorte 'Buddhas Hand' (*Citrus medica* var. *sarcodactylis*) hervorragend zur Herstellung von Zitronat verwendet werden.



»Buddhas Hand«

Thomas Neder

Hinweis: Eine ganze Reihe der aufgeführten Nutzpflanzen gedeihen im Ökologisch-Botanischen Garten der Universität Bayreuth und im Botanischen Garten Erlangen.

Adventliche Lichter aus Wurzeln und Rinde

Natürliche Materialien sind in der Weihnachtsdeko immer angesagt. Zum einen, weil sie nachhaltig sind, zum anderen, weil sie in Garten und Natur vorrätig sind, zum Nulltarif und kompostierbar. Beim Spaziergehen lassen sich verschiedene brauchbare Zweige, Zapfen und Rindenstücke finden. Wollschnüre, Kugeln, Kerze und Glas hat man meist im eigenen Fundus. Mit geringem finanziellen und handwerklichen Aufwand lassen sich stimmungsvolle Advents- und Weihnachtsdekorationen herstellen.



Die Holzteile stellt man um das Glas und bindet sie mit Draht zusammen. Die Abbindestelle wird anschließend mit der Wollschnur verdeckt. In die Zwischenräume grüne Zweige einstecken und mit Kugeln und Zapfen ausdekorieren.

Geschmückte Wurzelschale

Ein Fundstück aus dem Wald wird zur Schale für weihnachtliche Zutaten, wie Grünzeug, Zapfen, Kerze und Kugeln.

Neben einem Wurzelstück werden Zapfen, grüne Zweige von Thuja, Ilex und Cotoneaster benötigt. Schmückende Elemente sind Kugeln, Kerze und Kordel, allesamt in Rottönen, als Kontrast zu den gedeckten Naturfarben. Zunächst stellt man die Kerze ein; dabei ist auf Standfestigkeit und genügend Abstand zu brennbaren Materialien zu achten. Zur Sicherheit kann die Kerze in ein Trinkglas gestellt werden. Anschließend werden die länglichen Zweige angelegt, die zuvor mit einer Kordel zusammengebunden wurden. Zapfen und Kugeln füllen die Zwischenräume aus.

Rustikales Windlicht mit Wurzel-/Rindenhülle

Das Windlicht mit Rinden- oder Wurzelumhüllung wird ausgeschmückt mit natürlichen und künstlichen Zutaten. In der Mitte steht ein Glas mit roter Kerze.

Neben Rinden- und/oder Wurzelteilen braucht man grüne Zweige von Thuja, Wacholder, Tanne und Stechpalme (*Ilex*). Außerdem werden Zapfen, Wickeldraht, Wollschnur, rote Kugeln sowie ein Glas mit Kerze benötigt.



... und schon wieder geht ein Jahr zu Ende. Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ein gutes neues Jahr, dazu Gesundheit, viel Freude und Glück. Haben Sie weiterhin Spaß an Ihrem Garten und genießen Sie die Zeit!
Ihre Rita Santl

BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Quer
beet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 11.12., 19 Uhr

Basteln für Sternstunden, Lebkuchenhaus mit Mandeln, Weihnachtsdeko aus dem Wald, 5 Überlebensstipps für den Weihnachtsstern, Schloss Linderhof



Heißer Knabberspaß für kalte Wintertage

Es war keine Liebe auf den ersten Blick. Meine erste Begegnung mit Topinambur, dieser etwas langbeinigen, um nicht zu sagen dünnen Schönheit mit netten, gelben Blüten, hielt meine Begeisterung doch eher in Grenzen.

Vom Überbleibsel aus Amerika ...

Die ersten Speicherknollen dieser Sonnenblume (*Helianthus tuberosus*) schenkte mir vor 30 Jahren ein Nachbar. Die Geschichte zu den Knollen war kurz: Amerikanische Soldaten, die zum Kriegsende an Dixenhausens südlichem Waldrand kampiert hatten, schienen was vergessen zu haben. Ein Jahr später blühten hochgewachsene Sonnenblumen an jenem Ort, die sich der besagte Nachbar auch gleich in seinen Garten holte. Dann baute auch ich diese geschenkten Speiseknollen an. Besser: Ich stopfte sie in ein Eck, wo sie nicht störten.

Seit der Zeit wuchern sie kreuz und quer durch meinen Garten. Anscheinend lieben sie auch die Wühlmäuse, da sie häufig als vergessener Wintervorrat auch mal in ungewöhnlichen Ecken auftauchen.

Sicherlich wäre es gescheiter gewesen, jene Erdfrüchte einfach selbst zu verspeisen, aber selbst mit feinsten Bürstchen war es mir kaum möglich, die Erden von diesen winzigen, verwachsenen Knöllchen zu entfernen. Immer knirschte es beim Essen zwischen den Zähnen. Nein danke!



... zu den tollen Sorten aus dem Online-Shop

Bis ich eines Tages in einem Online-Shop eine ganze Seite mit Topinambur entdeckte. Allein die Bilder ließen mich staunen. Dicke, fast glatte Knollen, hell-beige oder auch violett bot man dort an. In der Beschreibung machten sie wohl auch nur noch kurze Ausläufer, wuchsen nicht mehr so hoch hinauf auf 3 m und beeindruckten gleich mit tollen, gesundheitlichen Eigenschaften. Klar war: So was darf auf alle Fälle in meinen Gemüsegarten!

Als eine besonders ansprechende Sorte wurde 'Bianca' bestellt. Wenn man einen guten Ertrag haben möchte, soll man die Erde vor dem Setzen mit etwas Kompost versorgen, las ich noch. Dann legt man die Knollen im Abstand von etwa 40 cm aus und häufelt nach dem Auflaufen, wie bei der Kartoffel, die Pflanzen mit Erde an.

Sobald im Spätherbst dann die grünen Pflanzenteile durch Frosteinwirkung abgestorben sind, kann die Ernte beginnen, aber ganz langsam. Etwa alle 10 bis 14 Tage nehme ich mir einen halben Quadratmeter vor und ernte sehr sorgfältig alle Knollen heraus, die dann auch zeitnah in der Küche verarbeitet werden. In den letzten milden Wintern war das fast durchgehend möglich. Friert der Boden dennoch einmal durch, schadet es der Topinambur nicht.

Ende März endet dann die Ernte. Wichtig ist, dass für die nächste Saison ausreichend schöne Knollen für die Vermehrung bleiben. Natürlich kommen meine »Topis« jedes Jahr in ein frisches Beet. Bei den tollen Eigenschaften haben sie es sich verdient, ebenso wie den Kosenamen.

Die Wurzelknollen (Bild links) der hochwachsenden Staude (ganz oben) sind nicht nur gesund: Damit lassen sich u. a. leckere Chips frittieren (rechts).

Wertvolle Inhaltsstoffe

100 g Topinambur bestehen aus: 70–80 g Wasser, 2,4 g Eiweiß, 0,50 g Fett, 4–10 g Kohlenhydrate. Topinambur erhöht den Ballaststoffanteil in der Nahrung, fördert das Sättigungsgefühl, verbessert die Darmflora, senkt den BrotEinheits-Wert bei Diabetikern, stärkt das Immunsystem, wirkt antioxidativ und positiv auf die Cholesterinwerte. Fiebersenkend und entzündungshemmend sind sie auch noch.

Topinambur in der Küche

Verwendung findet die tolle Knolle u. a. in einer Lasagne, als Ofengemüse oder auch als Rohkost, im Wurzelpüree und natürlich frittiert, am besten in Butterschmalz und pikant gewürzt, wie man seine Chips am liebsten mag. An kalten Wintertagen schmecken sie mir heiß, frisch gebraten besonders gut. So zubereitet sind sie auch zum Jahreswechsel für Gäste eine feine Überraschung.

Ein wunderbares Jahr 2019 wünscht Ihnen Ihre Barbara Krasemann
www.baerbels-garten.de



Kraftpakete von der Fensterbank:

Keimsprossen, Grünsprossen, Microgreens

Keimsprossen und Grünsprossen-Blättchen wie Kresse, Senf oder Rukola erfreuen sich großer Beliebtheit. Kein Wunder, denn das schnelle Biogemüse gibt es in zahlreichen Geschmacksvarianten, hält fit und ist gesund durch reichlich Ballaststoffe und eine üppige Ladung Vitamine.

In die keimenden Saaten hat die Natur ein Maximum an Energie mit wertvollen Inhaltsstoffen gepackt, die dem Nachwuchs (und damit auch uns) zu einem optimalen Start verhelfen. Keimsprossen werden Sämlinge genannt, die man aus einer erdlosen Wasserkultur schon nach wenigen Tagen im Ganzen mitsamt der knackig-würzigen Keimblätter verzehren kann (z. B. Sojasprossen, Alfalfa). Dagegen erntet man Grünsprossen (auch Grünkraut genannt, engl. *Microgreens*) ohne Wurzel – nur die zartwürzigen jungen Blättchen werden abgeschnitten (z. B. Kresse, Rukola oder Brokkoli). Auch das gelingt ganzjährig und hygienisch auf der Fensterbank. Es dauert nur ein paar Tage länger.

In Asien sind die gesundheitlichen Vorzüge des praktischen Sprossengärtnerns schon seit über 3.000 Jahren bekannt. Eine Legende berichtet von chinesischen Seefahrern, die in Seenot gerieten. Der Proviant wurde knapp. In ihrer Not griffen sie auf getrocknete Sojabohnen zurück, die aufgrund der Feuchtigkeit schon keimten. Die Keimlinge schmeckten nicht nur gut, sie verhalfen den Matrosen auch zu neuen Kräften. Seither ist die Sprossenküche in China, Korea und Japan weit verbreitet.

In der Armada des berühmten chinesischen Seefahrers Zheng He fuhr eigens ein Gemüseschiff mit, das als Keimsprossengärtnerei eingerichtet war und die Flotte permanent mit Vitamin-C-reichem Frischgemüse versorgte. Während Seefahrer der westlichen Länder lange unter Vitamin-C-

Mangel litten, blieben die chinesischen Sprossen-Esser stets gesund.

Doch Keimsprossen können noch viel mehr. Viele von Ihnen enthalten sekundäre Pflanzenstoffe, denen eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird. Spitzenreiter sind Brokkolisprossen. Nach Untersuchungen der amerikanischen Johns-Hopkins-Universität beugen sie der Bildung von Tumoren vor und schützen in Grippezeiten vor Erkältungen und Harnwegsinfektionen. Grund dafür sind die enthaltenen aktiven Glucosinolate. Rukolasprossen, ebenfalls reich an Glykosiden, wirken sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus. Weizenkeime enthalten Polyphenole, die antimikrobiell sind und damit Viren, Pilzen und Bakterien vorbeugen. Kresse, Alfalfa und Kichererbsen haben einen hohen Anteil von Karotinoiden, die das Immunsystem stärken. Sojasprossen wirken durch ihren hohen Anteil an Proteasen-Inhibitoren entzündungshemmend.

Bio-Sprossen schmecken ausgezeichnet

Nur 10 – 20 g Sprossen (2 – 3 gehäufte Esslöffel voll) täglich genügen für eine gesunde Ernährung. Rezepte zu den vielen Geschmacksvarianten machen das Genießen interessant.

Brokkoli-Sprossen zeichnen sich aus durch sehr viele Vitamine und ein mild-pikantes Aroma. Mit einem hohen Gehalt an Traubenzucker schmecken Weizenkeime lecker süß, Kichererbsen dagegen haselnussartig, Mungobohnen dagegen grün, Adzuki (rot, beide bekannt als »Sojasprossen«), Alfalfa und Rotklee erinnern an frische Erbsen. Der würzige Bockshornklee ist ein Bestandteil der asiatischen Curry-Gewürzmischung, Rettich- oder Daikonsprossen sind scharf, Rukola schmeckt nussartig und Kresse würzig-pikant.

Sehr empfehlenswert sind Mischungen, die man selbst komponieren oder wie die 'Pikante Asia-Mischung' (Mungobohnen, Linsen, Senf, Rettich) oder 'Mild-aromatische Mischung' (Mungobohnen, Rettich,



Linsen) fertig als Samenportion kaufen kann. Sie passen zu Rohkost-Salaten, als Würze zu Kartoffel-, Fleisch- und Fischgerichten, zu Suppen und Gemüsesaft-Smoothies. Häufig ergänzen Sprossen die Salate-Bar, ganz nach Geschmack können dort die verschiedenen Varianten zur Wirkung kommen. Aber auch als Gemüsebeigabe, in Omelettes, in der Frühlingsschale oder im Wok nach asiatischer Art kurz angebraten oder frittiert und mit Sojasoße oder Wasabi gewürzt sind Keimsprossen delikat. Wichtig: Vorher gründlich spülen!



Der Handel bietet verschiedene Gerätschaften, um Keimsprossen anzuziehen.

So wird gekeimt

Eine Vielzahl von Samen, Kernen und Körnern lassen sich auf einfachste Weise durch Anquellen im Zimmer heranziehen. Dazu braucht man nur sauberes Wasser und hochkeimfähigen Bio-Samen. Ob mit Licht oder im Dunkeln kann man Sprossen bei Zimmertemperatur übers ganze Jahr aussähen, besonders gern allerdings im Herbst und Winter, wenn nur noch wenig Frischgemüse zur Verfügung steht.

In fernen Osten besteht das Keimgefäß meistens aus Ton und ist etagenförmig aufgebaut, wobei täglich zweimal frisches Wasser von oben nach unten rinnt. Dieses Prinzip findet man auch in Deutschland bei einigen Bauweisen (z. B. Keimgarten, Sprossen-Box, Bio-Snacky). Die in vielen



Weizenkeime und Mungobohnen entwickeln in Keimgefäßen geschmackvolle Sprossen.

Variationen erhältlichen Keimgeräte lassen sich leicht reinigen. Sie sichern schon durch ihre Konstruktion, dass der Samen neben Wasser zum Quellen auch viel Sauerstoff erhält. Ein leichter Wasserfilm genügt zum Keimen und Wachsen. Ein- bis zweimal täglich wird der gleichmäßig verteilte Samen mit frischem Wasser angefeuchtet, bis die Keimlinge nach 2, 3 oder 6 Tagen das Verzehrstadium erreicht haben. Wichtig: Bei zu viel Wasser und zu wenig Spülen kann Fäulnis einsetzen!

Geblichte, unter Lichtabschluss gewachsene Keimlinge sehen für viele attraktiver und zarter aus. Hierfür muss das Keimgefäß in einem Schrank oder unter einem Deckel abgedunkelt stehen. Mit Licht, auf der Fensterbank gekeimt, enthalten die Sprossen jedoch viel mehr Vitamin C.



Grünsprossen an der Fensterbank: Brokkoli, Kresse, Rukola



Samen und Keimlinge sollten täglich gespült werden (oben). Der Lohn sind vitaminreiche Keimsprossen wie dieser Senf (unten).

Grünsprossen aus dem Zimmergarten

Grünsprossen besitzen – im Gegensatz zu Keimsprossen – schon richtige Wurzeln und als Erntegut zarte Blätter. Wie diese stecken die Minipflanzen voll mit Vitalstoffen, Mineralien und Aromen. Alles steht schon 5–10 Tage nach der Aussaat frisch und in appetitlicher Qualität zum Abschneiden bereit.

Verschiedene Kulturmethoden:

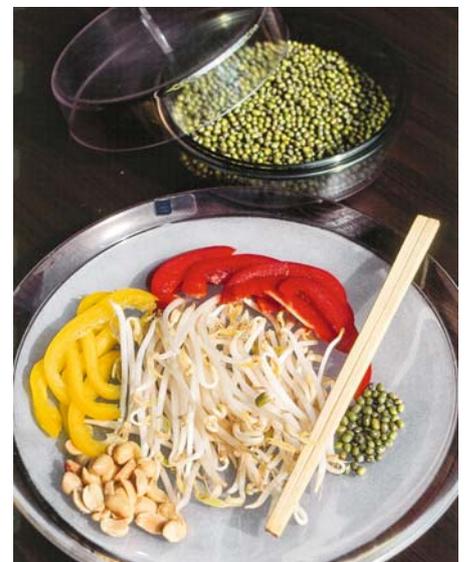
- Die Samen werden dünn und gleichmäßig verteilt in Töpfen oder Schalen mit Sand oder Erde ausgesät und nach dem Angießen hell bei Zimmertemperatur (18–22 °C) aufgestellt.
- Praktischer und sehr hygienisch sind Hydrokulturen, zum Beispiel Bio-Starter-Sets, die aus einer Kunststoff-Schale mit Gittereinsatz bestehen. Sie eignen sich besonders gut für Kresse, Rukola, Weizen oder Brokkoletti. Auf dem Gitter werden die Samen verteilt und angefeuchtet. Wasser füllt man mit der Gießkanne nach – und schon beginnt auf der hellen Fensterbank die Keimung.

- Sehr einfach, hygienisch und praktisch sind Grünsprossen-Anzuchtsets mit speziell dafür entwickelten Bio-Keimpads, auf denen die einzelnen Samen präzise abgelegt sind. Besonders gut gedeihen so Samen von Radieschen, Senf, Rukola oder auch Rotklee. Auf manchen Modellen können zugleich Grünsprossen aus Keimpads und losem Saatgut gedeihen.
- Eher dekorativ ist der beliebte Kresse-Igel. In ihm werden die Samen auf einer Tonunterlage verteilt, die den Pflanzen so viel Wasser zuführt wie sie brauchen.

Hochwertiges Saatgut verwenden

Achten Sie bei der Auswahl des Saatgutes auf Qualität. Dass es nicht gebeizt oder in irgendeiner Weise chemisch behandelt sein darf, ist selbstverständlich. Saatgut aus biologischer Erzeugung wird auch in der Keimqualität überwacht und mit einem Zertifikat geliefert.

Siegfried Stein



Sojasprossen sind nicht nur in der asiatischen Küche ein wichtiger Bestandteil gesunder Ernährung.

Rezepte

Paprika-Rukolasprossen-Salat mit Ziegenkäse

400 g gemischten Gemüsepaprika bei 240 °C im Ofen 20–30 Min backen. Die Schoten abkühlen lassen, entkernen und häuten.

Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Paprikastreifen, 8 in Olivenöl eingelegte Artischockenherzen, 200 g in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse und 40 g schwarze Oliven auf Tellern anrichten. Mit Rukolasprossen garnieren und mit einem Dressing aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsameisig, 1 TL Weißweinessig, Pfeffer und Salz beträufeln.

Leckeres Sprossen-Smoothie

Dieses Grundrezept passt auch zu anderen Sprossen-Variationen.

Zutaten: 1–2 Handvoll Grün- oder Keimsprossen, 1 Banane (oder ½ Avocado), 1 Stück weiteres Obst (z. B. Apfel, Birne oder Pfirsich), 1 Handvoll grünes Blattgemüse (z. B. Spinat, Grünkohl), 300 ml Wasser (oder Kokosmilch). Zum Süßen nach Vorliebe Honig, Sirup oder Stevia.
Zubereitung: Alle Zutaten werden grob zerkleinert und in einem Hochleistungsmixer ca. 1 Minute lang püriert. Den Inhalt auf 2 Gläser verteilen, evtl. einige Eiskwürfel hinzufügen oder dekorieren.



Die Bayerische Gartenschau Wassertrüdingen 2019

Vom Glück einen Schatz zu finden

Unter diesem Motto lädt die Kleinstadt Wassertrüdingen in Mittelfranken (Lkr. Ansbach) zwischen dem 24. Mai und 8. September 2019 zur Gartenschau ein. Die »Gartenschau der Heimatschätze« befindet sich im Zentrum der drei Feriengebiete *Romantisches Franken*, *Fränkisches Seenland* – mit der Möglichkeit der Schifffahrt am Altmühl- und Brombachsee – und dem *Ferienland Donau-Ries* mit dem nationalen *Geopark Ries*.

Klingenweiherpark und Wörnitzpark

Im ehemaligen Markgrafenstädtchen wird zur Gartenschau viel geboten: Zwei große Landschaftsparks, 13 ha groß, wurden mit einem Weg durch die historische Altstadt geschickt verbunden. Hier kann man fußläufig den Sonnenuhrenpark, den Regionalladen, Blumen- und Floristik-Ausstellung und die St. Johanniskapelle mit den Friedhofsarkaden entdecken, wo sich auch der Friedhofsbeitrag mit Mustergrabanlage befinden wird.

Der südlich gelegene »Wörnitzpark« am Haupteingang bietet einen Aussichtspavillon mit Blick über die weitläufigen Auen,

Beitrag der Gartenbauvereine

Die Streuobstwiese im »Klingenweiherpark« nutzen die Obst- und Gartenbauvereine des Bezirksverbandes Mittelfranken und beteiligen sich an der »Gartenschau der Heimatschätze« unter dem Motto »Mittelfränkische Gartenschätze – gesund und schön«. Ein begehrter Apfelpavillon ist medial bestens ausge-



Treffen der Obst- und Gartenbauvereine im »Klingenweiherpark«

Übersichtsplan

»Bayerischen Gartenschau Wassertrüdingen«



einen Rosengarten und Wasserspielplatz. Sitzstufen am historischen Mühlweiher laden zum Verweilen und Picknicken ein. Der »Klingenweiherpark« im Norden der Altstadt konnte auf eine gewachsene Natur- und Weiherlandschaft aufbauen. Ein Weihersteg führt von der »Seerose« durch die unberührten Biotope des Areals, an einer Streuobstwiese vorbei bis zur »Bergrose«, einer Aussichtsplattform, von der sich ein einzigartiger Ausblick auf die Hesselbergregion bietet.

stattet und bietet umfassende Information zu allen Themen des Obst- und Gemüsegartens. Zudem steht den Gartenbauvereinen an den 108 Tagen auch der Pavillon des Landesverbandes zur Verfügung. Der Kreisverband Ansbach legt derzeit davor einen Garten an, der nach der Gartenschau dauerhaft von den örtlichen Gartenfreunden übernommen wird.

Die Akteure erkundeten jetzt bereits »ihr« Gelände und stimmten ihre Beiträge ab. Blütenräume, Kräuter-, Walnuss-,

Obstsorten-, Kirsch- und Zwiebelschätze, Tomate, Maulbeere, essbare Blüten, die Vielfalt der Rose, Dahlienschau und Schätze der mittelfränkischen Dörfer werden ebenso Wochenschwerpunkte sein wie praktische Hinweise zur Kinder- u. Jugendarbeit, Schädlingsabwehr, Veredeln und Baumschnitttechniken.

Der Kreisverband Ansbach wird fast 70 Tage vor Ort sein. 35 Tage übernimmt der Kreisverband Weißenburg-Gunzenhausen mit seinen Gartenbauvereinen die Betreuung. Auch die weiteren fünf mittelfränkischen Kreisverbände und die Triesdorfer Baumwarte werden präsent sein. Zudem kooperiert der BV Mittelfranken mit dem Pavillon des Landwirtschaftsministeriums des Gartenbauzentrums Bayern Mitte.

Der gemeinsame Veranstaltungsflyer »Schätze unserer mittelfränkischen Kulturlandschaft« fasst die Beiträge der Land- und Hauswirtschaft »Ackerschätze – aus Liebe zur Heimat«, des Forstes »Schätze des Waldes«, der Imker, des Gartenbauzentrums »Vielfalt im Grünen säen – eigenes Glück ernten« und des Bezirksverbandes »Mittelfränkische Gartenschätze – gesund und schön« zusammen. *Gerhard Durst*

Ermäßigte Eintrittskarten zur Gartenschau

Für die Gartenschau in Wassertrüdingen bieten wir allen Mitgliedern in den Verbänden des Freizeitgartenbaus ermäßigte Eintrittskarten an:

Tageskarte € 11,50

Zum Vergleich: Die reguläre Tageskarte kostet € 13,50, die Gruppenkarte (ab 20 Personen) € 12,50. Mindestbestellmenge 2 Karten (zzgl. Versandkosten 3,00 €, ab 30 Stück portofrei)

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

Weitere Informationen

Natur in Wassertrüdingen 2019 GmbH, Marktstraße 19, 91717 Wassertrüdingen, Tel.: 09832/7086000, E-Mail: info@wassertruedingen2019.de, Internet: www.wassertruedingen2019.de
Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Mittelfranken, www.gartenbauvereine-mfr.de

Aufgrund der zentralen Lage ist Wassertrüdingen gut erreichbar.



Aus dem Garten in die Küche



Weihnachtsmenue – variabel, einfach und lecker

Die gemeinsame Zusammenkunft an Weihnachten mit Familie und Freunden hat für viele von uns Tradition und gehört einfach dazu. Man genießt den Austausch, die gemütliche Atmosphäre im eigenen Heim und natürlich auch das gemeinsame Essen. In vielen Familien, in denen die Kinder längst außer Haus wohnen, kommt es eher selten vor, dass alle Familienmitglieder zusammen kommen; deswegen hat das Weihnachtsessen einen besonders hohen Stellenwert.

Die Vorbereitungen dazu sollten gut überlegt sein, damit der/die Gastgeber nicht überfordert werden und vor dem tatsächlichen Geschehen schlichtweg in die Knie gehen. Traditionell gibt es in vielen Familien Ente, Gans, einen Braten von Kalb, Rind oder Pute und dazu allerlei Beilagen. Das ist jedes Jahr so und jeder freut sich auf das besondere Mahl. Unser Vorschlag ist für diejenigen gedacht, die nach einfachen und dennoch schmackhaften Gerichten suchen, die gut vorzubereiten und so variabel sind, um den unterschiedlichen Bedürfnissen der Gäste gerecht zu werden. Wenn eine Person beispielsweise Vegetarier oder Veganer ist, gibt es Probleme bei der Speisenauswahl. Diesbezüglich können die Zutaten angepasst werden und die Hauptspeise dann auf einer separaten Platte ohne Fleisch serviert werden, evtl. mit angebratenem Fisch oder Tofu. Da um die Weihnachtszeit herum auch noch andere Sonn- und Feiertage liegen, bietet es sich an, an diesen Tagen verschiedene Rezepte auszuprobieren.

Vorbereitungsarbeiten zum Festessen sollten dennoch, soweit möglich, bereits am Vortag getätigt werden – z. B. Suppe und Nachspeise zubereiten, Kartoffeln kochen und durchdrücken oder einen Kuchen backen.

Die Mengenangaben in den Rezepten beziehen sich auf 4 (mittlere) bis 6 (kleine) Portionen. *Rita Santl*

Gratinierte Medaillons mit Gemüse (Bild oben)

Zubereitung

Gemüse vorbereiten, in Scheiben, Streifen bzw. Ringe schneiden oder zerpflücken. Zwiebel fein würfeln und in Butter andünsten, Gemüse zugeben, mit einer Tasse Wasser aufgießen und ca. 5–10 Minuten kochen, bis es halbgar ist. Dann würzen. Die Flüssigkeit abgießen und das Gemüse streifenweise in eine gefettete Auflaufform füllen.

Filet waschen, enthäuten, in 1 1/2 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke an beiden Seiten kurz und scharf anbraten.

Die Medaillons würzen und dünn mit Senf bestreichen. In der Auflaufform zwischen die Gemüsestreifen schichten. Zum Braten-ansatz in der Pfanne etwas Butter geben, geschnittene Champignons anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Champignons mit dem Sud auf die Filetstücke geben.

Helle Einbrenne/Bechamelsoße herstellen: Butter im Topf schmelzen, Mehl mit Schneebesen unterrühren. Brühe, Milch, Weißwein bei mittlerer Hitze nach und nach zugießen und immer wieder glatrühren, dazwischen aufkochen lassen. Zum Schluss würzen. Geriebenen Käse zugeben und die Soße über dem Gemüse verteilen.

Im Backrohr bei 220 °C auf der 3. Schiene von unten ca. 15 Minuten überbacken. Mit frischen Kräutern garnieren.

Die Hauptspeise lässt sich gut vorbereiten und kommt kurz vor dem Essen in die Röhre.

Zutaten

600 g Gemüse, (z. B. Gelbe Rüben, Lauch, Paprika, Brokkoli ...), 1 Zwiebel, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, 500–600 g Schweine- oder Kalbsfilet, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1–2 TL mittelscharfer Senf, 1 EL Butter, 100 g Champignons, 50 ml Weißwein, 40 g Butter, 2 geh. EL Mehl, 175 ml Brühe, 175 ml Milch, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, 150 g geriebener Käse, frische Kräuter nach Belieben



Feldsalat mit Walnüssen und Speck

Zubereitung

Feldsalat putzen, waschen trocken schütteln und auf Salattellern anrichten. Die Orange filetieren bzw. Granatapfel teilen und mit einem Löffel die Kerne entnehmen. Obst zum Salat geben. Frühstücksspeck in wenig Öl kross anbraten und auf Küchenpapier legen. Die Walnüsse mit 1 TL Zucker in die Pfanne geben und karamellisieren lassen. Honig, Senf, Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut abschlagen. Das Dressing über die Salatteller träufeln, Speck und Walnüsse dazugeben und mit frischen Kräutern bestreuen.

Zutaten

1 Schüssel voll Feldsalat, 1 Orange oder Granatapfel, 4 Scheiben Frühstücksspeck, 1 TL Öl, 1 Handvoll Walnüsse, 1 TL Zucker, 1 TL Honig, 1 TL mittelscharfer Senf, 3 EL Öl (z. B. Walnussöl), 3 EL Himbeeressig, etwas Zucker, Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl



Orangen-Kokos-Dessert

Zubereitung

Mascarpone und Joghurt mit Puderzucker und geriebener Zitronenschale verrühren. 4 EL Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren rösten, bis sie leicht Farbe bekommen. Dann abkühlen lassen und mit der steif geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Creme in Gläser füllen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Orangen schälen und filetieren. Orangenspalten auf den Gläsern verteilen und mit Blättern der Zitronenmelisse garnieren.

Zutaten

125 g Mascarpone
200 g Naturjoghurt
3 EL Puderzucker
½ Bio-Zitronen-Abrieb
5 EL Kokosraspel
200 ml Süße Sahne
2 Orangen
Zitronenmelisse



Kartoffelrösti vom Blech

Zubereitung

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und dieses leicht einölen. Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Das geht auch mit der Handreibe sehr schnell. Ei, Mehl, Gewürze zugeben und vermengen. Aus der Kartoffelmasse 12 kreisrunde Fladen auf dem Backtrennpapier formen. Auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C Ober-/Unterhitze zunächst 35 Minuten garen. Zusammen mit den gratinierten Medaillons (siehe Seite 375) weitere 15 Minuten garen.

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Ei, 5 EL Mehl,
Salz, Pfeffer, Muskat,
etwas Öl



Pastinakencremesuppe

Zubereitung

Zwiebel würfeln. Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden. Apfel waschen, schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und grob zerkleinern. In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Zwiebeln anrösten, Gemüse- und Apfelstücke ebenso, mit Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen aus dünnen Brotstücken Sterne ausstechen und in einer Pfanne beidseitig mit 1 EL Butter anrösten, mit Kräutersalz würzen. Sobald das Gemüse weich ist, mit einem Stabmixer pürieren, Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Die Suppe auf Suppentellern anrichten, mit Petersilie garnieren und Brotsterne auflegen.

Zutaten

1 Zwiebel, 300 g Pastinaken, 150 g mehlig kochende Kartoffeln, 1 Apfel, 3 EL Butter, 1 l Gemüsebrühe, 2–3 Scheiben Brot, Kräutersalz, 50–100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie



Weihnachtlicher Schoko-Nusskuchen

Zubereitung

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser buttern und mehlen. Die Eier trennen und das Eiweiß unter Zugabe von 1 Pr. Salz und 1 EL Zucker zu Eischnee schlagen. Eigelb mit dem übrigen Zucker cremig rühren. Die fein gemahlene Nüsse und Schokolade unterrühren, ebenso die ausgekühlten Kartoffeln (können auch vom Vortag sein). Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz unterrühren, den Eischnee unterheben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 50 Minuten lang backen. Nach dem Erkalten mit dunkler Kuchenglasur überziehen und mit heller, geriebener Kuvertüre bestreuen. Der Kuchen muss gut durchziehen und schmeckt nach 2 bis 3 Tagen besser als frisch. Im Kühlschrank hält er sich 1–2 Wochen.

Zutaten

4 Eier, 1 Pr. Salz, 175 g Zucker, 200 g fein geriebene Haselnüsse (Mandeln oder Walnüsse), 100 g fein geriebene Zartbitter-Schokolade, 250 g gekochte, durchgedrückte Kartoffeln, 8 EL Mehl, 2 TL Backpulver, 1 gestr. TL Lebkuchengewürz (nach Belieben), 1 P. dunkle Kuchenglasur, etwas helle Kuvertüre oder Schokolade

Buch-Tipp Verwertung von Obst und Gemüse aus dem Garten

von Hermine Hofbauer



In diesem Buch werden ausführlich alle häuslichen Verwertungsverfahren für alle Gartenprodukte beschrieben. Dazu kommen Hinweise für den richtigen Erntezeitpunkt und Lagerung sowie viele bewährte Rezepte.

166 Seiten, 154 Farbfotos, Bestell-Nr. 1086, € 13,00

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



Präsident Wolfram Vaitl vertrat den Verband auf der 196. Jahreshauptversammlung der Deutschen Gartenbaugesellschaft (DGG) auf der Insel Mainau. Themen waren der Strukturwandel und Herausforderungen an das öffentliche und private Grün. Als einen »Leuchtturm« für eine europaweite ökologische

Gartenbewegung und Vorbild für Deutschland ernannte Präsident Prof. Dr. Klaus Neumann den Präsidenten des österreichischen Nationalrates, Wolfgang Sobotka, zum Ehrenmitglied. Ein hochinteressantes Thema gab es beim **Empfang des Deutschen Wetterdienstes (DWD)** in Offenbach, zu dem Präsident Wolfram Vaitl eingeladen war. Es ging um das Wassermanagement in der Landwirtschaft, das in Zeiten des Klimawandels und dem extremen Jahr 2018 natürlich hochaktuell ist.

Um die **Naturgarten-Bewegung** zu fördern, wird der Landesverband zukünftig Gärten, die bestimmte Kriterien erfüllen, zertifizieren. In diesem Jahr fanden in Niederbayern die ersten Bewertungen statt. Nichts zu beanstanden gab es zum Beispiel im Garten von Katrin Schumann. Mit knapp 100 Punkten hat sie alle Kriterien erfüllt. »Die Vielfalt des Naturgartens macht das Leben gesund und Naturgärtnern macht mich glücklich«, lautet das einfache aber wirksame Garten-Motto von Frau Schumann.



Das neue Logo »Naturgarten« schmückt jetzt den Garten von Katrin Schumann (z.v.l.) in Mitterkogel, Lkr. Straubing-Bogen. Darüber freuen sich auch (v.l.n.r.): Kreisvorsitzende Andrea Völkl, Kreisfachberater Harald Götz, Präsident Wolfram Vaitl, Hans Naimer (1. Vorsitzender OGV Neukirchen), Kreisfachberater und Geschäftsführer Johann Niedernhuber sowie Landrat Josef Laumer



Verleihung der »Goldenen Rose« – der höchsten Auszeichnung des Landesverbandes – an »Unsere Gartenkönigin« Franziska Kröll (vorne). Geehrt wurde damit ihr Engagement als 1. Vorsitzende im Kreisverband Rosenheim aber vor allem ihre 40-jährige Tätigkeit als 1. Vorsitzende des OGV Feldkirchen-Westerham. Mit dabei (v.l.n.r.): Präsident Wolfram Vaitl, Silvia Huber (Kassier), Brigitte Reiche (Schriftführerin), Reinhard Huber (2. Vorstand, alle OGV Feldkirchen-Westerham) und Martin Oswald (2. Bürgermeister von Feldkirchen)

Um die vielfältigen Wirkungen des Gartens zu erfassen hat jetzt die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) eine Arbeitsgruppe »Mensch und Pflanze – Garten und Medizin« eingerichtet. Zunächst wurden die bereits vorhandenen Erfahrungen zusammen getragen. Wolfram Vaitl sowie Jürgen Herrmannsdörfer (Bayerischer Gärtnereiverband), Anton Robl (Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern) und Christel Reuter (LWG) trugen ihre Erfahrungen, Beobachtungen und Ergebnisse aus Vorträgen, Symposien und diversen Arbeitskreisen vor. Unter der Koordination von Dr. Andreas Becker, Leiter der Bayerischen Gartenakademie, wurden Wege zu einem fruchtbaren Netzwerk und zu neuen Kooperationspartnern aus dem Bereich Medizin gesucht. In einem ersten Schritt sollen vorhandene Forschungsergebnisse zusammengetragen und dann neue Projekte abgeleitet werden.

Außerdem war Präsident Wolfram Vaitl vertreten auf der Tagung der oberbayerischen Kreisfachberater, der Abschlussfeier des oberfränkischen Obstbaumpfleger-Lehrgangs in Romansthal sowie auf der Jahreshauptversammlung des Bezirksverbandes Unterfranken, auf der Dr. Otto Hünnerkopf als Vorsitzender bei den anstehenden Wahlen bestätigt wurde (*Berichte dazu folgen*).

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Langenpettenbach (KV Dachau)
Oberroth (KV Dachau)
Wiesenhofen (KV Eichstätt)
Jettenbach (KV Mühldorf)
Bruckmühl (KV Rosenheim)
Ihrlerstein (KV Kelheim)

Laberweinting (KV Straubing-Bogen)
Leutenbach (KV Forchheim)
Windischhausen
(KV Weißenburg-Gunzenhausen)
Schwenningen (KV Dillingen)

Philipp Blumenschein
Simon Kellerer
Isabella Schneider
Angela Förster
Alfred Komac
Peter Eschenweck, Josef
Ferstl, Walburga Hueber
Heidi Maier
Stephan Wenzel
Ulrike Spatz

Heidrun Rieß

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

Beitragsabführung und Mitgliedermeldung

Wir bitten Sie, zum Jahresende 2018 Ihre Mitgliedsunterlagen zu überprüfen und uns Änderungen (Zugänge, Abgänge, Adressänderungen) zeitnah zukommen zu lassen. Bitte übersenden Sie uns **nur die Änderungen**, keine komplette Mitgliederliste! Die Beiträge an den Landesverband sind satzungsgemäß spätestens **bis 31. März 2019** zu überweisen.

Ansprechpartnerin für die Mitgliederverwaltung:
Julia Schmidleitner, Tel. (0 89) 54 43 05 – 17, Fax (0 89) 54 43 05 34,
E-Mail: mitglieder@gartenbauvereine.org
Ansprechpartnerin für die Abonnementverwaltung:
Elke Baran, Tel. (0 89) 54 43 05 – 24, Fax (0 89) 54 43 05 41,
E-Mail: abo@gartenbauvereine.org

Vereine mit Abonnement der Verbandszeitschrift »Der praktische Gartenratgeber« möchten wir bitten, die Änderungen bei den Abonnements umgehend an die Abonnementverwaltung zu senden, damit diese in der Jahresrechnung berücksichtigt werden können.

Gartenpfleger-Aufbaukurse auf Bezirksebene

An diesen Kursen können alle Mitglieder teilnehmen, die bereits einen Kurs auf Kreisverbandsebene absolviert haben.

Unser »Fokus-Thema« in den vom Landesverband organisierten Aufbaukursen im kommenden Jahr lautet »**Da hast du den Salat!** Tipps, Tricks & Trends im Gemüseanbau«.

Vermittelt werden nicht nur die Grundlagen für den traditionellen Anbau, in Sachen Gemüse & Co gibt es noch weit mehr zu entdecken: Hochbeet, Hügelbeete, Kistengärten, vertikaler Garten, Wasserkultur – vieles ist möglich. Die genauen Inhalte, Themen und Referenten finden Sie auf unserer Homepage (www.gartenbauvereine.org).

Folgende Kurse finden 2019 in den einzelnen

Bezirksverbänden statt (die Anmeldung erfolgt über die Kreisverbände):

Oberbayern:	7./8.2.	Weihenstephan
Niederbayern Grundkurs:	20.2.–22.2.	Deutenkofen
Niederbayern Spezialkurs:	13.3.–15.3.	Deutenkofen
Oberpfalz:	15./16.3.	Regensburg
Oberfranken:	22./23.2.	Bamberg
Mittelfranken:	1./2.2.	Triesdorf
Unterfranken:	15./16.2.	Veitshöchheim
Schwaben:	22./23.3.	Krumbach

Beratungs- und Organisationshilfen 2019

Informationsdienst 98 / Oktober 2018

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

Neben den aktuellen Beratungsunterlagen gehen wir in der aktuellen Ausgabe noch einmal auf den Kinder- und Jugendwettbewerb »Streuobst-Vielfalt – Beiß rein!« ein und den Ablauf der Abschlussfeier auf der Gartenschau in Wassertrudungen. Weitere Themen sind das Pilotprojekt Gartenertifizierung »Bayern blüht – Naturgarten« und noch einmal die Datenschutzgrundverordnung, was hier für die Vereine erforderlich ist, welche Dienstleistungen der Landesverband und andere Einrichtungen dazu bieten. Ein Hinweis auf unser Jubiläum – der Landesverband begeht nächstes Jahr am 4. Mai in Würzburg sein 125-jähriges Gründungsjubiläum – mit den geplanten Aktionen und Neues aus dem Obst- und Gartenbauverlag stehen am Ende der aktuellen Ausgabe.

Wie immer finden Sie auf Seite 1 das neue (und auch das alte) Kennwort für den geschützten Bereich auf unserer Homepage unter www.gartenbauvereine.org.

Neue »Gärtner wissen« und Merkblätter

Für das kommende Jahr gibt es wieder vier »Gärtner wissen« (ehemals »Fachblatt«) und drei Merkblätter, zwei davon für Kinder. Zur Ansicht erhalten alle Vereine jeweils fünf Exemplare »Gärtner wissen« und ein Exemplar der Merkblätter. Letztere können in Höhe der Mitgliederzahl des Vereins kostenlos bei uns angefordert werden. Sie stehen außerdem im kennwortgeschützten Bereich zum Download bereit. Weitere Exemplare von »Gärtner wissen« sind über unsere Geschäftsstelle zu beziehen (0,50 € für Mitglieder, 1,00 € für Nicht-Mitglieder).

»Gärtner wissen«

Wasser im Garten

Teiche bereichern den Garten mit einem erweiterten Lebensraum und bieten eine Intensivierung der Naturerlebnisse. Wichtige Fakten über Planung, Gestaltungsmöglichkeiten und die verschiedenen Bauweisen eines Teiches werden erläutert. Dazu gehören auch der Bau eines Baches, Wasserspiele und der Minitich. Pflanz- und Lebensbereiche der unterschiedlichen Wasserzonen sind mit Beispielen dargestellt. Tipps zur Kindersicherung, Teichpflege sowie Algenbekämpfung werden ebenfalls gegeben.

Obststandardsorten für den Garten

Ein umfangreicher Wandel im Sortenangebot bei Kern-, Stein- und Beerenobst verlangte eine weitere Überarbeitung der bisherigen Empfehlungen. Viele neue Sorten können wesentlich dazu beitragen, Probleme durch auftretende Schaderreger zu bewältigen. In Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) wurden diese Obst-Standardsorten nach Robustheit, Ertragssicherheit, Geschmack und Verwertbarkeit selektiert. Zur Vervollständigung dieser umfangreichen Informationssammlung sind die verschiedenen gängigen Veredelungsunterlagen mit ihren Eigenschaften aufgeführt.



Blüten aus Tüten

Bunte Blumenwiesen – einfach aus der Samentüte! Das neue »Gärtner wissen« gibt Orientierungshilfe bei einem Thema, zu dem Vereinsvorstände und Gartenpfleger zur Zeit häufig angesprochen werden. Es beschreibt nicht nur die unterschiedlichen Möglichkeiten bunter Ansaaten, sondern stellt praxisnah dar, wie mögliche Probleme leicht zu vermeiden sind, so dass die Ansaaten wirklich gut gelingen und lange Freude machen.

Naschobst

Im zweiten »Gärtner wissen« für Kinder werden für kleine und große Leser verschiedenste Früchte zum Naschen vorgestellt. Von der Himbeere über Brombeere und Erdbeere bis hin zu anderen Früchtchen wie Kulturheidelbeere, Stachelbeere und Roter und Schwarzer Johannisbeere. Flori beschreibt auch eher unbekanntere Früchtchen wie die Maibeere, Felsenbirne und Kornelkirsche. Zudem gibt es Tipps zur Pflege sowie zum Anbau auf Terrasse und Balkon. Darüber hinaus werden viele Rezepte für überraschende Nascherlebnisse mit den Früchtchen gegeben.

Merkblätter

Düngung im Obstgarten

Obstpflanzen sollten entsprechend ihres Nährstoffbedarfs gedüngt werden. Hierzu geben Bodenuntersuchungen Aussage über den Versorgungszustand, und durch die Ergebnisse lässt sich der Düngebedarf ableiten. Stickstoff nimmt hierbei eine wichtige Rolle ein: Zu hohe Gaben haben negative Auswirkungen. Stickstoff-, Phosphat-, Kalium- und Magnesiumbedarf verschiedener Obstkulturen werden tabellarisch dargestellt. Außerdem werden der pH-Wert, Kalkversorgung sowie Art und Zeitpunkt der Düngung beschrieben.

Kindermerkblatt: Gemüse für Kinder

Flori hat's geschafft! Er beißt in ein saftiges Radieschen aus seinem Gemüsebeet. Was er vorab alles dafür eingekauft und wie er die Samen und Jungpflanzen auf das zuvor bereitete Beet gestupst hat, wird im Kindermerkblatt gezeigt. Außerdem gibt es eine Anleitung zum Bau eines Schneckenzauns und zum Schnitzen von Radieschenmäusen. Flori ist als Gemüsedetektiv unterwegs und erklärt, warum der Regenwurm sein Freund ist.

Kindermerkblatt: Insekten und ihr Lebensraum

Die meisten Lebewesen auf der Erde sind Insekten. Aber was macht ein Insekt aus? Und woraus besteht es? Aus Chitin statt Knochen, Atemröhren statt Lungen und Eiweißmasse statt Blut. Ihr Lebensraum ist bedroht und dafür ist der Mensch verantwortlich. Werde ein Insektenforscher, erkunde die Kinderstube von Insekten, lerne viele Schmetterlingspflanzen kennen und hilf, die Insektenvielfalt zu bewahren!

Ihr Landesverband

Erfolg kommt von unten: Tag des Bodens 2018 Ohne Bodenpflege keine Gartenfreuden!

Mit interessanten und vielseitigen Vorträgen und Workshops, wie an meinem Standort eine fachgerechte Bodenpflege erfolgt. Mit welchen Tipps und Tricks man Dünger sparen und vitale Pflanzen kultivieren kann unter den verschiedensten Bedingungen. Der Seminartag reiht sich ein in die weltweiten Aktivitäten zum umweltschonenden Umgang mit der wertvollen Ressource Boden. Anmeldungen zum Seminartag an der LWG in Veitshöchheim sind noch möglich, per Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de, Tel. 0931/9801-158, Internet: www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Neue »Gästeführer Gartenerlebnis Bayern« qualifiziert

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Jahrganges 2018 haben sich weitere 19 »Gästeführer Gartenerlebnis Bayern« als Botschafter für Bayerns Gärten qualifiziert. Sie bieten in Zukunft regionale Erlebnisführungen in öffentlichen Parks und Schlossgärten an und öffnen Tür und Tor zu privaten Gärten. In einer Feierstunde an der LWG in Veitshöchheim erhielten die Absolventen ihr Abschluszeugnis.



Die Absolventinnen und Absolventen der Qualifizierung »Gästeführer Gartenerlebnis Bayern« 2018 freuen sich darauf, ihren Gästen ihren persönlichen Lieblingsgarten zu zeigen. Links im Bild: Dr. Becker (Leiter der Gartenakademie), rechts: Dr. Kolesch (Präsident der LWG), dahinter (etwas verdeckt): Claudia Schönmüller, die für die Ausbildung verantwortlich ist.

Auch in diesem Jahr zeigte sich wieder, dass der Garten für jeden etwas zu bieten hat. Gestandene Stadtführer, die ihr Portfolio um das Gartenwissen erweitern, fanden sich ebenso im Kurs wie begeisterte Freizeitgärtner, die im eigenen Garten ihre Erfahrungen weitergeben. »Im Kurs war deutlich die Begeisterung zu spüren, mit der die Teilnehmer bei der Sache waren und ihre Wertschätzung füreinander«, fasste Claudia Schönmüller, Ansprechpartnerin und Organisatorin, die Stimmung zusammen.

Einzigartig in Deutschland

Bereits seit 2012 bietet die Gartenakademie die Qualifizierung zum Gästeführer an und ist damit Trendsetter: Das Angebot mit fünf Modulen ist einzigartig in Deutschland. Neben fundiertem gärtnerischen Wissen vermitteln Fachreferenten Kompetenzen zur Erstellung einer erlebnisreichen Führung und der erfolgreichen Präsenz am Markt.

Im kommenden Jahr wird die Ausbildung erstmals außerhalb von Veitshöchheim stattfinden, am Bodensee in Zusammenarbeit mit dem Verein Bodenseegärten. Informationen dazu gibt es auf der LWG-Homepage (www.lwg.bayern.de/gartenakademie) oder bei Claudia Schönmüller (Tel. 0931 9801-156, Mail gaestefuehrer@lwg.bayern.de).

Gewinner unseres Flori-Rätsels Oktober

Anne Tiermeier, München; Julia Gallinger, Halsbach; Leonie Freund, Waldkirchen; Lara Emmert, Langenaltheim; Lucia Wagner, Bad Bayersoien; Alicia Kindermann, München; Clemens Grein, Idstein; Maximilian und Sebastian Trost, Pfahldorf; Lili Langbauer, Baisweil; Jessica Ritter, Langenaltheim.

Lösung: Nein – Rosenstäbe sind nicht gleich

Berichte aus den Gartenbauvereinen

»NaturSchauGarten« Main-Spessart

Mit dem »NaturSchauGarten« Main-Spessart wurde in Himmelstadt ein Schaugarten für eine überwiegend durch heimische Pflanzen und Materialien geprägte Gartenkultur geschaffen. Bei der Konzeption des rund 800 m² großen Schaugartens wurde großer Wert auf die Balance zwischen zeitgemäßem Gärtnern und dem umweltschonenden und ressourcensparenden Umgang mit der Natur bei möglichst geringem Pflegeaufwand, gelegt.

Unerwünschte Beikräuter können z. B. durch eine mehrstufige und ausgewogene Bepflanzung ferngehalten werden. Mit der Verwendung von heimischen und standortgerechten Pflanzen, verringert sich der Wasserbedarf. Eine Blumenwiese, die selten gemäht werden muss, ist mit ihrer wechselnde Blütenpracht schön anzusehen und wertvoller Lebensraum und Nahrung für eine Vielzahl von Lebewesen. Naturgärten leisten einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren.



Die Anlage ist jederzeit frei zugänglich und dient als Lehr- und Anschauungsobjekt. Für alle Bereiche des Gartens bietet sie zahlreiche Anregungen und Gestaltungsvorschläge. Informative Schautafeln zu den verschiedenen Themenbereichen, wie Kräuter- und Nutzgarten, Blumenwiese und -rasen, Trockenmauer, Obstbäume, Stauden, Gehölzen u. v. a., begleiten den Besucher.

Der Garten entstand in Kooperation des Landkreises Main-Spessart mit der Gemeinde Himmelstadt. Gefördert wird das Projekt in der »LAG Wein, Wald, Wasser« durch das Bayerische Landwirtschaftsministerium und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER).

Ausgebildete Gästeführer stehen zur Verfügung. Führungen von Gruppen und Buchungsanfragen: hartmann.ah@t-online.de oder Telefon 09364/3164 (8 – 10 Uhr). Weitere Informationen und Termine unter: www.main-spessart.de (Thema Umwelt & Natur). Anneliese Hartmann, KV Main-Spessart

Spendenschrank für Obst und Gemüse

In Oberndorf (KV Donauwörth) gibt es jetzt einen Obst- und Gemüseschrank. Es handelt sich um ein Projekt des Gartenbauvereins in Zusammenarbeit mit der Tafel in Donauwörth. Alle Bürger sind eingeladen, an der Aktion teilzunehmen: Überschüssiges Obst- und Gemüse aus dem eigenen Garten darf dort gespendet werden. Ein Fahrer holt die Lebensmittelspenden in einem Fahrzeug mit Kühlmöglichkeit ab und bringt sie zur weiteren Verwendung zur Tafel nach Donauwörth. Die Ausgabe durch die Tafel erfolgt in Donauwörth, Nördlingen und Asbach-Bäumenheim. Martina Röser, 1. Vorsitzende, OGV Oberndorf



Allgemeine Gartenberatung

Informationsangebot für Freizeit-Gärtner:

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

Weihenstephan: www.hswt.de/freizeitgartenbau

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

Alte Obstsorten

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

Baumschule Johannes Schmitt Hauptstraße 10, 91099 Poxdorf, Verkauf: Baiersdorfer Str. 22, Telefon 09133/10 49, Fax 23 92, www.obstbaum-schmitt.de

Baumschule Wolfgang Wagner Schulstraße 4, 91099 Poxdorf, Telefon 0 91 33/59 25, Fax 97 82, www.baumschule-wagner.de

Baumschulen



GARTEN - BAUMSCHULE GARTENGESTALTUNG

Bäume • Obstbäume
Sträucher • Nadelgehölze • Rosen
aus eigener Anzucht

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



BELLANDRIS
KUTTER
GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Im Moos 6
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

über 140 Jahre
Schmidtlein
BAUMSCHUL-CENTER

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

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

PLANUNG
BERATUNG

Staudinger

GARTENPFLANZEN UND MEHR ...

Der Pflanzenmarkt im Grünen

... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

GartenBaumschule - GartenService
Mainbach 7 - 84339 Unterdielfurt - Tel. 0 87 24/3 56 - Fax 0 87 24/83 91
www.staudinger-pflanzen.de

BELLANDRIS
WÖRLEIN
GARTENCENTER

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

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

Besonderes

Pflanzen aus der Region für die Region



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

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

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG
Bodenstarter®

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

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



Für alle Gartenflächen
schwab
ROLLRASEN

Düngemittel

ORGANISCH-MINERALISCHER
Rollrasendünger®

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

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



schwab
ROLLRASEN

Fuchsien

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

Gartenbedarfsartikel

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

Gartenraritäten



Natürlich gestalten mit Naturstein
Alte und neue Granittröge - Brunnen - Säulen -
Mühlsteine - Bronzefiguren - Springbrunnen
OASE-Teichzubehör **Firma Czernei**

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

Hochbeete

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

HOCHBEETE UND WANDBEETE
AUS LÄRCHENHOLZ

ANTON KASTENMÜLLER
HOLZBE- UND VERARBEITUNG

Thal 31 · 83104 Tuntenhausen

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



Hochbeete

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

Keltreigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung - Prospekte kostenlos



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

Rasen

WIR BIETEN MEHR
Schwab Rollrasen

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



schwab
ROLLRASEN

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

Sämereien

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

Möchten sie für ihren Gemüsegarten ...

selbst erprobtes **Spitzen-Saatgut** – z. B. Rijk Zwan Profisorten?
Frostschutzvliese, Insektenschutznetze – extra breit in super Qualität?
Die besten **Schneckenfallen** (mit Schneckenkorn) u.v.a. zu günstigen Preisen?

Kein Problem – wir haben es: Unverbindlich Infos anfordern bei:
W. Nixdorf, Gemüsebauberater + Versandhandel
Aschhausenstr. 77, 97922 Lauda Tel.: 0 93 43/34 65 Fax: 0 93 43/6 57 47
E-Mail: nixdorf@garten-wn.de · Internet: www.garten-wn.de

Gartenzubehör



Bio-Pflanztunnel

Früherer Saisonbeginn dank Thermo-Effekt. Schutz vor Frost, Wind, Hitze, Schädlingen, Hagel. Einfacher Aufbau. Atmungsaktives PP-Vlies. UV-stabilisiert.
Maße: 45 x 50 x 300 cm

Bestell-Nr. 104007, € 27,80

Ersatzvlies

Bestell-Nr. 104008, € 9,90

Wühlmauskorb

Aus Drahtgeflecht, verzinkt.
Durchmesser 60 cm
Bestell-Nr. 337001, € 9,50



Veredelungsunterlagen

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

Gartenmarkt

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

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



Spezialgärtnerei - über 1000 Arten
Currlin Orchideen
Inh. Franz Zeuner
Seeweg
OT Welbhausen
97215 Uffenheim
Tel: 09842-8588

In unserem Urwaldhaus können Sie eine ganzjährige
Orchideenschau sehen und am
Wasserfall Tropenluft genießen.

Sie planen einen Gruppenausflug?
Kostenloser Vortrag für
Gruppen ab 20 Personen,
Orchideen direkt vom Züchter.



*Tipps zur richtigen Pflege, Abschneiden der alten Blütentriebe,
Umtopfen und alles Wichtige rund um die Orchideen....*

Gruppenbesuche bitte
rechtzeitig anmelden

Di. - Fr.: 9⁰⁰ - 18⁰⁰
Samstag: 9⁰⁰ - 16⁰⁰
Montags geschlossen

www.currlin.com

Scheren



Mini-Bypass-Schere

Die Schere ist dank ihrer Handlichkeit der ideale Begleiter im Garten. Die 4 cm lange Klinge aus veredeltem Karbonstahl schneidet kleine Obstgehölze, Rosen, kleine Gehölze und selbst Basteldraht ohne Mühe.
Bestell-Nr. 344003, € 18,00



Astschere Felco 210

Zweihand Baum- und Astschere als großes Modell mit langen Griffen. Die Gegenklinge ist fast glatt (für einen sauberen Schnitt). Griffe aus sehr leichter Karbonfaser.
Länge: 60 cm, Gewicht: 710 g, für Schnitte bis 35 mm Durchmesser.
Bestell-Nr. 65032, € 108,00

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

Impressum

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

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

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

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

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

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

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

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

- A** Absterben (Bäume) 74
Adventliche Lichter 370
Ahorn, Fächer- 292
Anis 367
Apfelbeeren 270
Apfelblutlaus 9
Apfelmehltau 9
Apfelschorf 9, 234
Apfelsorten 232
Apfeltriebsucht 267
Apfelwickler 9, 169
Arnika 212
Aromatische Blätter 237
Aronia 270
Asteren, Glattblatt- 260
Astilbe, Chinesische 235
Atlas-Zeder 292
Aus dem Garten in die Küche:
- Die Zwiebel 246
- Eier- und Mehlspeisen 55
- Essen für Kinder 87
- Fingerfood 23
- Gefüllte Gemüse 311
- Hülsenfrüchte 183
- Mealprepping 341
- Eis-Zeit 151
- Schnelle Küche 277
- Sommerdrinks 215
- Vegetarische Brotaufstriche 119
- Weihnachtsmenue 375
Azaleen 164
- B** Bamberger Hörnchen 276
Basilikum 332
Baumkrone, ideale 41
Baumscheibe 75
Baumwanze, Marmorierete 205
Bayerische Gemüse-Spezialitäten 274
Bayerns schönster Bauerngarten 45, 209, 314
Beratungs- und Organisationshilfen 378
Berberitze 361
Bestäubung 106
Bete, Gelbe und Ringel- für Rohkost 302
- Weiße 102
Bienenbaum 362
Bienenpflanzen 77, 108, 138, 172, 204, 235, 300, 330, 362
Biodiversität 78, 110, 146, 175, 269, 364
Birne in der Flasche 170
Birngitterrost 139
Bitterorangen 369
Blattläuse 18
Blattpetersilie 142
Blattschmuckstauden 100
Blumen, essbare 5, 176
- Neuheiten 15
Blüten, essen 176
- heilende 212
- vertrocknete 137
Blüteninduktion 232
Blütenkombinationen 100
Boden pflegen 140
Bohnen 240, 274, 296
Borkenkäfer 74
Brennnesselsamen 297, 331
Brokkoli 102, 240
Brombeeren 206
Buchsbäumzünsler 19, 50
- C** Central Leader 81
Chicorée 38
Chili 143
Chinalauch 333
Clematis, Stauden- 262
Cottage-Gärten 244
CRISPR/Cas 336
- D** Datenschutz 218
Dekorieren 182
Dickmaulrüssler 50
Dorfwettbewerb 131
Drachenkopf, Türki- scher 10
Duftnessel 108
- E** Efeu 292
Eichblattsalat 71
Einlegegurken 134
Eis- und Kopfsalat 240
Eislaternen 22
Erdbeeren 233
- Bewässerung und Stroheinlage 136
- Sorten 202
Erdlinge 140
Erntedank 308
Erntetermin 296
Erntetipps 240
Eselsdistel 300
- F** Fachbereich Garten und Medizin 122
Fächer-Ahorn 292
Fallobst 233
Feldmäuse 74
Feldsalat 264
Felsenbirne 203
Felsenmispel 356
Flächenverbrauch und Versiegelung 44
Formale Gärten 244
Frostschäden 74
Frostspanner 298
Früchte, Überflüssige entfernen 170
Fruchtschmuck 324
Fruchtwachstum 266
Frühjahrschnitt 69
Frühling im Einmach- glas 54
- G** Gänseblümchen 213
Gärten, formale 244
- große 244
- naturnahe 243
Garten Tulln 185
Garten VIELFALT Fran- ken 344
Garten-Eibisch 228
Gartendünger 167
Garten im Herbst 230
Gartenlust statt Arbeitsfrust 210
Gartenparadies, üppiges 210
Gartenpfleger-Aufbau- kurse 301, 378
- Fortbildungskurse, Modifizierung der 122
Gartenportal 11
Gartenschau in Würz- burg 344
Gartenschau Wasser- trüdingen 374
Gartenvogel 209
Gartenwinkel-Pfaffen- winkel 315
Gartenzertifizierung 283
Gärtner wissen 378
Gärtnern mit dem Mond 2, 34, 66, 98, 130, 162, 194, 226, 258, 290, 322, 354
Gärtnern, natürlich 219
Gästeführer »Gartener- lebnis Bayern« 16, 379
Gehölze, herbstblühen- de 292
Gelbe Rüben 38, 240
Gemeinschaftsgärten 301
Gemüse, geschmack- voll 302
- hoch hinaus 167
- im Kistengarten 102
- lagern 241
- Neuheiten 13
- bayerische 274
- H** Heiligenkraut 268
Heilkräuter 20
Heilpflanzen und ihre Gäste 272, 306, 338
Heimatgefühl 44
Herbst-Anemonen 68
Herbstflor 324
Heuchera 37
Himbeeren 172
- gesund erhalten 137
- Herbst- 171
Himbeeruten aus- schneiden 203
Hirse 201
Hitze- und Trocken- schäden 203
Holunder 20, 238
Hopfen 245
Hopfensprossen 276
- I** Immunsystem 21
Indianerbanane 361
Indianerminze 330
Ingwer 168, 368
Inhaltsstoffe, gesunde 334
Insekten-Blumen 103
Iris 165
- J** Johanniskraut 173, 213
Jugendsymposium 281
Jugendwettbewerb Streuobst 3, 26, 131
- K** Kamille 213
Kapern aus Kapuziner- kresse 327
Kardamom 368
Kartoffeln 231, 241
Kaukasusvergissmei- nisch 101
Keimsprossen 372
Kerzen-Knötcherle 196
Kirschbäume, Kleine für kleine Gärten 81
- schützen 174
Kirschen, Platanen 202
Kirschessigfliege 19
Knospen-Therapie 86
Kohl-Anzucht für den Herbst 135
Kohlfleie, Kleine 105
Kohlrabi 72
Kohlweißling 18
Kolkwitzie 138
Kommenschildlaus 9, 73
Kopfsalat 240
Koriander 143, 333, 367
Korn, Brot und Brauch- tum 308
Kräuter 10, 43, 76, 108, 138, 172, 204, 235, 268, 300, 330, 362
- einfrieren 241
- einwinteren 326
- mehrjährige 143
- Gemüsefliegen 105
Gemüsegartenjahr 6
Gentechnik-Methoden, neue 336
Gestalten, große Gärten 242
- mit Blatt-Texturen 4
- mit Farben 229
Gestaltungskriterien für Balkonkästen und Pflanzgefäße 101
Gestaltungsstile 243
Gewürz-Tagetes 235
Gewürze für die Weih- nachtsbäckerei 367
Gewürznelke 367
Giersch 104, 217
Ginseng 362
Goji-Beeren 144
Grabgesteck, advent- liches 343
Grafische Linien 36
Grüneinsaat 265
Grünkohl 264
- Kreuzkümmel 76
Kulturschutznetz 358
- L** Lagerung von Äpfeln und Birnen 266
Landesgartenschau Wassertrüdingen 374
Landesgartenschau Würzburg 99, 109, 153, 155, 186, 219, 250, 344
Landesverbandstagung 227, 250, 259, 346
Laub-Mulchschicht 358
Laubschmuck 324
Lauch 359
Lebermoos 201
Litschi-Tomaten 302
- M** Magerstandorte 78
Maibeere 136
Mairüben 72
Märanbecher 48
Meerrettich 21, 275
Merkblätter 378
Microgreens 372
Mischpflanzungen 228
Mittelfränkische Gartenschätze 374
Montbretien 304
Moosherzen 313
Muscari 148
Muskatnuss 368
- N** Nachtkerze 214
Napfschildlaus 9
Naschsorten 302
Natur des Jahres 52
Naturgärten 243
Nelkenwurz 133
Neophyten 46
Niederbayern blüht auf 15
Nutzgarten 244
- O** Oberdieck-Preis 276
Oberfranken Garten- land 366
Obst trocknen 299
Obstarten und -sorten:
- Webbs Preisnuss 76
- Knausbirne 43
- Wein 'Himrod' 10
Obstausstellung 298
Obstbäume, junge 328
Obstbaumschnitt 41
Obsternte im Winter 57
Obstjahr, Rückblick 360
Obstsorten, neue 8
Ölweide 204
Oregano 143
- P** Paprika 38, 241, 296, 303
- Roter Augsburger 275
Parakresse 43
Peperoni 142, 332
Petersilie 39, 332
Pflingstrosen 132
Pflanzenhygiene 9
Pflanzenintelligenz 114, 180
Pflanzenschutz, Das Jahr 2017 18
Pflanzungen 244
Pflücksalate 240
Phytophthora 19
Piment 367
Pimpinelle 138
Platanen, Kirschen 202
Pomeranzen 369
Präsidium, Neuwahl 291, 323, 347
Puffbohne 201
- Q** Quitten 298
- R** Radicchio 231
Radieschen 274
Rasen und Wiesen 269, 364
Rasenschnitt 134
Räucherpflanzen 357
Raumbildung 242
Raupenleim 298
Regen 6
Reiserschnittgarten Hiltpoltstein 110
Rettich 21, 274
Rhododendren 164
Riesenbärenklau 47
Ringelblume 214
Rispengras 168
Rohrkolben 121
Rosenkohl 264
Rosenmehltau 198
Rosenschnitt 69
Rosmarin 143, 332
Rukola 333
- S** Saatgut, -Aktion 12
- hochwertiges 84
Salat 378
Salatwiese 240
Salbei 21, 143
Sanddorn 361
Säulenkirichen 83
Schaderreger an Gehölzen 50
Schädlinge 9, 238
Schafgarbe 214
Schaubblätter 325
Schildläuse 51
Schimmel, Kürbis 327
Schlehe 57, 329
Schnaiteln 237
Schneckenprobleme 116
Schneebälle 356
Schneeglöckchen 48
Schneehede 77
Schnitt
- des Obstspaliers 42
- Pfirsich und Sauer- kirsche 42
- Strauchbeeren 75
Schnittknoblauch 143
Schnittlauch 333
Schnittsalate 240
Schrotschuss 18
Schulgartenwett- bewerb 331
Schwarzwurzeln 275
Seidenschwanz 365
Senf 334
Sieben-Söhne-des- Himmels-Strauch 292
Silberkerzen 294
Sitkafichtenlaus 295
Smoothies 296
Sommerblumen 37
Sonnenbrand 360
- an Erdbeeren 203
Sonnenbräute 196
Sorten, bewährte 14
Sortenvielfalt 111
Spätfrost 107
Spätsaat 264
Spinat 264
Spindel 42
- Erziehung 81
Spinmilbe 263
Stachelbeere 108
Stadt-Nelkenwurz 135
Standortansprüche 229
Standraum 231
Starthilfe für junge Obstbäume 328
Stauden für die Früh- jahrsplantation 68
Staudenknötcherich 47
Steckhölzer 75
Steinlöslichkeit 202
Sternanis 367
Stippigkeit 171
Strauchbeeren 75
Sträucher, rotlaubige 197
Strauß, Sommerlicher 279
- T** Tag der offenen Gartentür 163, 236
Taglilien 200
Thymian 21, 143, 166
Tomaten 166, 200, 240
- Verwertung 265
Topinambur 112, 371
Traubenhyazinthen 148
Trocknung, Obst 299
Türkischer Drachen- kopf 10
- U** Überwinterungs- gemüse 264
Überwinterungshilfen für Nützlinge 299
Umgraben 359
Umwandlung von Rasenflächen 146, 175
Unterlagen 81
- V** Verfrühhungsvlies 39
Vogelnährgehölze 356
Vorbeugungsmaßnah- men, winterliche 8
- W** Wachstums- korrekturen 136
Wahl Präsidium 347
Waldbre 330
Walnüsse, grüne 171
Wassermelone 241
Weißdorn 25
Wiesen und Säume 78
Wiesenköpfe 228
Wildpappel 77
Wildrosen 357
Winterliche Schätze 359
Winterportulak 300
Winterschnitt 329
Wintervogel 80
Wohnstil, ländlich 347
Wühlmäuse 74
Würze von der Fenster- bank 332
Würzpaprika 142
- Y** Yacón 326
- Z** Zieräpfel 356
Zierlauch 150
Zimmerknoblauch 143
Zimmerkräuter 332
Zimt 369
Zitronat-Zitronen 369
Zitronen-Tagetes 333
Zitronenmelisse 172
Zitronenverbene 204
Zitterpappel 310
Zucchini 134, 241
Zuckererbsen 302
Zuckerhut 326
Zuckermais 241, 303
Zuckermelone 241
Zusatzbewässerung 329
Zweiggerüst 36
Zwergkoniferen 4
Zwetschgenbäume 137
Zwiebellauch 333
Zwiebeln 21, 70, 275
- Zöpfe 200
Zwiebelpflanzen kombinieren 100

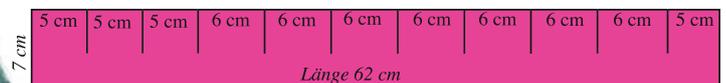
Keine Sorge, Gundula! Flori sammelt nur die Federn, die im Hühnerstall rumliegen. Daraus bastelt er einen **FEDERSTERN**. Außer Federn braucht er dazu noch Kleber, Schere, Schnur und festen Karton. Auf den Karton zeichnet Flori einen großen Stern (ca. 30 x 30 cm) und schneidet ihn aus. In einen Zacken bohrt er ein Loch und zieht eine Schnur als Aufhänger durch. Nun beklebt er den Stern auf beiden Seiten mit den Federn. Wenn du willst, kannst du das nachbasteln. Tipp: Auch aus flauschigen Wollresten lässt sich so ein dekorativer Stern basteln.



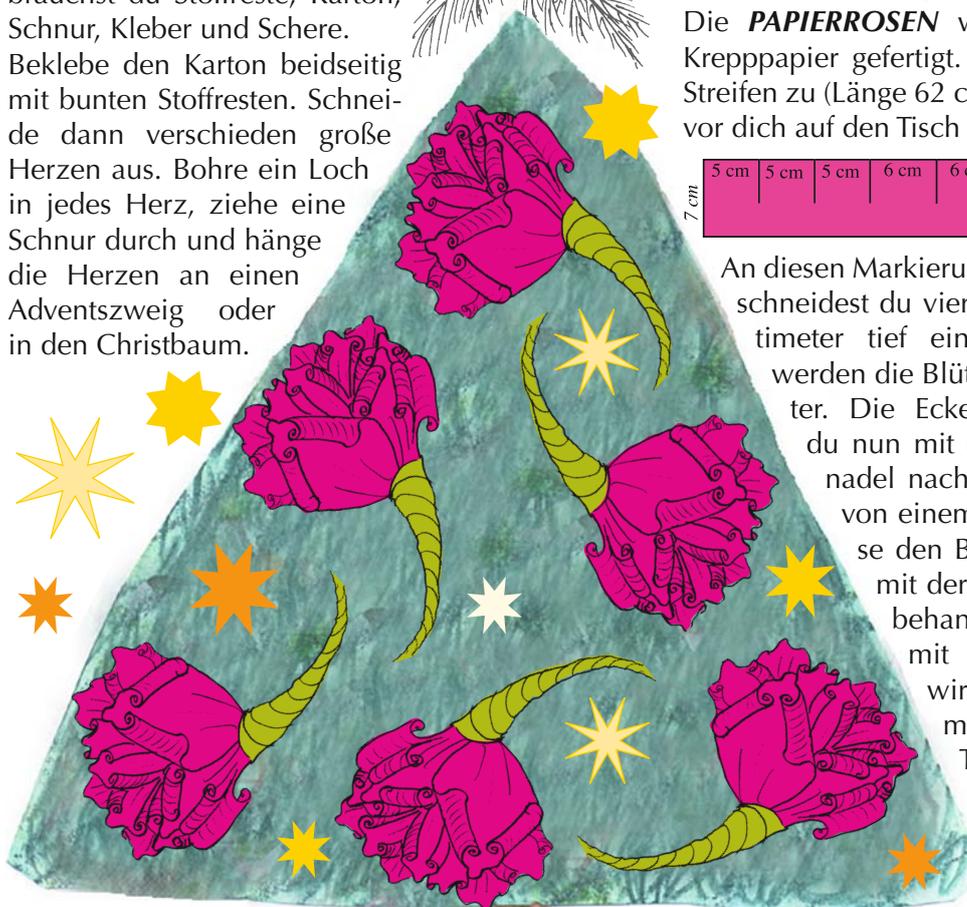
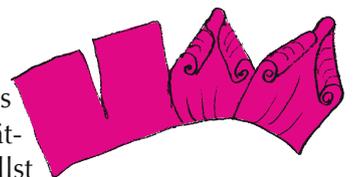
Federsterne, Papierrosen & Stoffherzen

Für die bunten **STOFFHERZEN** brauchst du Stoffreste, Karton, Schnur, Kleber und Schere. Beklebe den Karton beidseitig mit bunten Stoffresten. Schneide dann verschieden große Herzen aus. Bohre ein Loch in jedes Herz, ziehe eine Schnur durch und hänge die Herzen an einen Adventszweig oder in den Christbaum.

Die **PAPIERROSEN** werden aus rotem und grünem Krepppapier gefertigt. Schneide von dem roten Papier Streifen zu (Länge 62 cm, Breite 7 cm). Lege dieses Band vor dich auf den Tisch und teile es mit einem Lineal ein.



An diesen Markierungen schneidest du vier Zentimeter tief ein. Das werden die Blütenblätter. Die Ecken rollst



Wie viele Sterne leuchten auf Floris Weihnachtsseite?

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



du nun mit einem Bleistift oder einer Stricknadel nach oben auf. Vielleicht lässt du dir von einem Erwachsenen dabei helfen. Lasse den Bleistift eine Weile eingerollt, damit der gerollte Rand erhalten bleibt. So behandelst du jedes Blatt. Der Streifen mit den aufgerollten Blütenblättern wird nun zu einer Blüte gelegt. Dazu musst du den nicht eingeschnitten Teil immer etwas falten. Beule die einzelnen Blütenblätter etwas aus, damit die runde Form einer Rosenblüte entsteht. Unten umwickelst du die Blüte fest mit einem langen Draht. Der Draht wird der Stiel der Rose. Ihn umwickelst du zum Schluss mit grünem Krepppapier. Früher schmückten die Menschen vielerorts ihre Christbäume oder Fichtenzweige mit solchen Rosen. Frohe Weihnachten!

Der neue Gartenkalender 2019

Obst- und Gartenbauverlag München

Der praktische Gartenkalender 2019



Ladenpreis

€ 7,50

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

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

Staffelpreise für Gartenbauvereine:

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

Geschenk-Abonnement



... nur Euro

20,00*

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

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

* 12 Ausgaben frei Haus.

Anschrift der/des Beschenkten:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Meine Anschrift, KD.-Nr.:

Vor- und Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Stadt

Datum/Unterschrift