

Der praktische Garten ratgeber

11 | 2020

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 

Die Quitte –
Goldene Frucht der Antike
Seite 330

Leserumfrage 2020
Seite 335

VIELFALTSMACHER: Der Boden –
die Grundlage für den Vielfaltsmacher
Seite 340



Im Garten von Irmgard Ruhstorfer, der umtriebigen Vorsitzenden des Obst- und Gartenbauvereins Mittleres Aitrachtal (Kreisverband Straubing-Bogen), mit Kreisfachberater Hans Niedernhuber und Michael Weidner, aus Anlass der Zertifizierung.

Liebe Gartenfreunde,

der Herbst hat nun endgültig Einzug in unsere Gärten gehalten. Die Natur bereitet sich auf den Winter und den Wechsel ins neue Jahr vor. Die nicht einfachen Zeiten dieses Jahres brachten vor allem gesellschaftliche Einschränkungen, insbesondere für viele Vereine.

Aktive Gartenbauvereine sind gerade in Dörfern, Märkten und kleineren Städten unentbehrlich und erfahren auch große Wertschätzung. Auf kommunaler Ebene bündeln sie das Interesse am Garten, an einer reich mit grünen Strukturen ausgestatteten Ortschaft, treten ein für Umweltschutz und für eine intakte Kulturlandschaft.



Mit der Aktion »Bayern blüht – Naturgarten« wird verdeutlicht, dass artenreiche und vielfältig gestaltete Gärten das Beratungsziel der Kreisfachberatung der Landratsämter und der Gartenbauvereine sind. Sie sind durchaus überall zu finden, nur fallen sie nicht so ins Auge wie verunstaltete lebensfeindliche Kiesgärten. Wer seinen Garten naturnah bewirtschaftet, leistet aktiven Umweltschutz, fördert die natürlichen Lebensräume und ist ein positives Beispiel für andere. Dabei schließen sich Ästhetik

und ein lebendiger, naturnaher Garten nicht aus.

Beim Besuch mehrerer Gärten zur Zertifizierung konnte ich feststellen, dass durchaus viele Gärten diesem Ideal entsprechen. Oftmals waren wir – die Fachleute für die Bewertung – erstaunt über die große Fachkenntnis zu den Lebensbedingungen der Pflanzen und Tiere.

Es ist sicher im Interesse eines aktiven Gartenbauvereins, diese Gärtnerinnen und Gärtner für die Auszeichnung mit der Plakette zu überzeugen. Beim Gartenbauverein »Mittleres Aitrachtal« ist dies der Vorsitzenden Irmgard Ruhstorfer gelungen. Es zeigte sich, dass mehrere Gärten dem Ideal des artenreichen und naturnahen Gartens entsprechen und wertvolle Lebensräume – für die Gartenbesitzer, für Insekten, Vögel und heimische Tiere – auch in einer dichten Siedlung sind.

Wo Natur im Garten ist, da fühlt sich der Mensch so richtig wohl.

Insgesamt ist festzustellen, dass die Besinnung auf die Natur, auf eine gesunde Lebensweise zuhause, auf ökologisch erzeugte Lebensmittel, weit verbreitet ist. Der Anbau von Gemüse und Obst im eigenen Garten als wertvoller Teil der Ernährung findet dabei wieder mehr Beachtung.

Viel Freude in ihrem und mit ihrem Garten und vor allem Gesundheit wünscht

Michael Weidner

Michael Weidner

Vorsitzender des Bezirksverbandes für Gartenkultur und Landespflege Niederbayern e. V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im November

- 322 **Gärtnern mit dem Mond**
- 324 **Ziergarten, Balkon, Terrasse**
Buchsbaum-Ersatz, Zapfen und Beeren für die Herbstdekoration, Federborstengräser, Monatstipps
- 326 **Gemüsegarten**
Lauch ernten, Mäuse bekämpfen, Torffrei – auch im Kistengarten, Grüne-Tomaten-Chutney
- 328 **Obstgarten**
Pflanzung wurzelnackter Obstgehölze, Schildläuse, Bedarfsgerechte Düngung

Garten/Landschaft/Natur

- 330 **Die Quitte: Goldene Frucht der Antike**
Inhaltsstoffe, Verwendung, Standort, Ernte und Verarbeitung, Rezepte
- 332 **Gesunde Geschenk-Ideen aus dem Wilden Garteneck**
Gesunder Winterschlaf, Immunkraft für die kalte Jahreszeit, Bleib-Gesund-Tipp, Rezepte
- 334 **Birnengitterrost – was tun?**
Orangerote Flecken, Komplizierter Lebenswandel, Gegenmaßnahmen
- 339 **Kurz & bündig**
Gartenkalender 2021, Fortbildung Gästeführer, Leserbilder
- 340 **VIELFALTSMACHER**
Der Boden – die gute Grundlage für den Vielfaltsgarten
Aktiver Untergrund, Nicht alles auf den Kopf stellen, Machen Sie Boden gut, Kompost
- 342 **Effektive Mikroorganismen – was ist das überhaupt**
Traditionelle Verwendung, Wirkungsweise, Herstellung, Was bringen EM?

Landesverband aktuell

- 335 **Leserumfrage 2020**
Fragen an die Leser zu unseren Zielen, Inhalten, ganz allgemein und zum Dienstleistungsangebot d. Verbandes
- 346 **Sprachrohr des Landesverbandes**
Mitgliederversammlung 2020, Webinar Kompostierung, Interview mit Staatsministerin Michaela Kaniber
- 350 **Berichte aus den Gartenbauvereinen**
Mobiler Grund- und Backofen, Baumpflanzung zum Jubiläum, Workshop für Nachwuchsbetreuer
- 344 **Aus dem Garten in die Küche**
Rosenkohl & Schwarzwurzeln
- 348 **Bezugsquellen**
- 349 **Impressum**
- 351 **Mit Flori die Natur erleben**
Flori feiert Martinstag

Titelbild: © picture alliance / blickwinkel/S. Gerth



Die Eibe eignet sich sowohl für Hecken als auch geometrische Formen. Besonders für historische Anlagen ist sie wegen der seit Jahrhunderten bestehenden Verwendung der passende Buchsersatz.

Buchsbaum-Ersatz

Da der Buchsbaum-Zünsler überall auf dem Vormarsch ist und bereits sehr viele Verluste zu beklagen sind, auch bei alten und großen Sträuchern, haben zahlreiche Gartenbaubetriebe und Baumschulen Buchs bereits komplett aus dem Sortiment genommen. Für kleine und mittlere Einfassungen, Schnitthecken und Formgehölze wie Kugeln oder Kegel gibt es aber durchaus vergleichbare Ersatzpflanzen.



Die Blätter der Japanischen Hülse ähneln denen des Buchsbaums, allerdings sind sie bei genauem Hinsehen fein gesägt. Die kleinen weißen Blüten sind ein weiterer Hinweis, dass es sich hier nicht um Buchs handeln kann.

Blätter und Nadeln

Mittlerweile recht bekannt als guter, ähnlicher und vor allem zünslerfreier Ersatz ist die Japanische Hülse (*Ilex crenata*). Die kleinen, mittelgrünen Blätter gleichen denen des Buchses, sind im Gegensatz zu diesen allerdings fein gesägt, was aber nur bei ganz genauem Hinsehen auffällt. Ältere Sorten wie 'Convexa' oder 'Hetzii' wachsen ein bisschen sparrig, aber neuere und schon weit verbreitete Sorten wie 'Robustico', 'Dark Green' oder 'Green Lustre' sind dicht aufgebaut und fein verzweigt, lassen

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Was hilft gegen gärtnerische Winterdepression und November-Blues? Am besten, vor Beginn der kalten Jahreszeit noch einmal den Garten ins Haus zu holen, und zwar in Form von wintergrünen Gehölzen, Früchten und Zapfen, die in Sträußen, Gestecken und Kränzen Verwendung finden können. Für Türkränze wurde und wird traditionell Buchs verwendet. Aber was tun, wenn der Zünsler bereits zugeschlagen hat?

sich beliebig zu Hecken oder geometrischen Formen schneiden und sind optisch vom Buchsbaum kaum zu unterscheiden.

Für kleine Schnitthecken, Beet- und Grabeinfassungen eignet sich auch vorzüglich die Heckenmyrte (*Lonicera pileata*, *L. nitida*) in Sorten wie 'Maigrün' oder 'Elegant'. Auch hier ist das Erscheinungsbild dem des Buchsbaumes relativ ähnlich. Die Blüte ist rahmweiß bis blassgelb und duftet leicht, ab Sommer erscheinen violette, kugelige Früchte, die häufig aber kaum auffallen, da sie unter dem Laub stehen.

Noch recht neu ist der seit Auftreten des Zünslers stark propagierte und beworbene Bloombux – allerdings keine »Kreuzung aus Buchs und Rhododendron«, wie hin und wieder zu lesen ist. Es ist wirklich kaum zu glauben, was manchmal sogar von Fachleuten für ein Unsinn verbreitet wird! Vielmehr handelt es sich um den Kleinblütigen Rhododendron (*Rh. micranthum*), dessen kleinen Blätter denen des Buchsbaums entfernt ähneln. Die im Mai erscheinenden, blassrosa Blüten sind eine zusätzliche Zierde. Wie bei Buchs gibt es bereits vorgezogene Kugeln, aber auch extra kleine Pflanzen mit kleinem Topfballen z. B. für Einfasshecken zu kaufen.

Ebenfalls gute Dienste als Buchsersatz leistet unsere heimische Eibe (*Taxus baccata*). Natürlich ist sie kein Laubgehölz, und ihre Nadeln haben keine Ähnlichkeit mit Buchsblättern. Dennoch sollte man sie auf der Suche nach Alternativen in Erwägung ziehen, denn sie eignet sich sowohl für hohe als auch ganz niedrige Hecken und alle Arten von Formschnitt. Das dunkle, einheitliche Grün bildet einen schönen Hintergrund und Kontrast zu bunten Stauden oder Sommerblumen. Insbesondere in traditionellen oder gar historischen Gartenanlagen sollte die Eibe als Buchsbauersatz erste Wahl sein, da sie – genau wie dieser – seit Jahrhunderten in unseren Gärten verwendet wird.

Wenn Buchs ersetzt werden soll, ist auch unser heimischer Liguster (*Ligustrum vulgare*), vorzugsweise in seiner wintergrünen Form 'Atrovirens', nicht zu verachten. Zwar sind die Blätter deutlich größer als beim Buchs, und in strengen Wintern lässt auch die wintergrüne Form das Laub

fallen. Aber die Schnittverträglichkeit ist vorzüglich, so dass hohe oder niedrige Hecken, aber auch alle Arten von Formgehölzen entstehen können. Auch Liguster wird seit jeher in Gärten verwendet, was ihn für traditionelle Anlagen ebenfalls geeignet macht.

Zapfen und Beeren für die Herbstdekoration

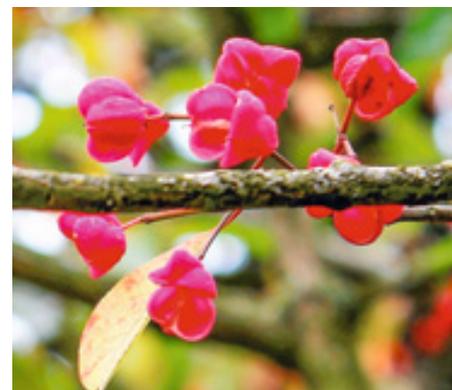
Die Früchte von Nadelgehölzen können sich bei den unterschiedlichen Gattungen in zwei verschiedenen Formen präsentieren: Entweder als Zapfen oder aber als »Beerenzapfen«, also als Beere.

Mit Beerenzapfen punkten z. B. alle Wacholder, und viele dieser Früchte sind außerordentlich attraktiv und meist bläulich oder silbern bereift. Im Zusammenspiel mit den je nach Art und Sorte grünen, grauen, blauen oder gelben Schuppen oder Nadeln wirken Wacholderzweige deshalb meist prächtig und eignen sich auch aufgrund ihrer guten Haltbarkeit bestens für Gestecke, Tür- oder Adventskränze.



Viele Wacholder wie die hier abgebildete Sorte 'Keteleeri' verfügen über einen außergewöhnlich schönen und haltbaren Fruchtschmuck.

Zweige des Pfaffenhütchens machen sich mit ihrem roten Fruchtschmuck gut in der Vase.





Die großen, glänzenden Beeren der Torfmyrte wirken geradezu spektakulär. Trotz ihrer leicht exotischen Erscheinung sind sie hart im Nehmen.

Zapfen, z. B. von heimischen Gehölzen wie Fichte, Kiefer oder Lärche, sind in Advents- oder Herbstdekorationen quasi ein Muss. Bei einem Waldspaziergang lassen sie sich leicht finden. Wenn die Normalform zu schlicht erscheint, können sie für Gestecke oder Kränze auch ohne weiteres mit Gold- oder Silberfarbe besprüht werden.

Die Früchte von vielen Laubgehölzen sind nicht nur schön, sondern auch haltbar, so dass sie sich sehr gut für die Türkranz-Aus schmückung eignen. Sehr auffallend, wenn auch giftig, sind die hochroten Früchte des Pfaffenhütchens (*Euonymus europaeus*). Dessen Zweige können wunderbar für die Vase geschnitten werden.

Auch die Früchte vieler Felsenmispeln (*Cotoneaster*) oder die schwarzen, interessanten Beeren des Ligusters halten im Freien gut und eignen sich daher für Türkränze oder den herbstlichen Balkonkastenschmuck.

Sensationell sind auch die Früchte der Torfmyrte (*Pernettya mucronata*) und Scheinbeere (*Gaultheria procumbens*). Die großen, glänzenden Torfmyrten-Beeren, je nach Sorte entweder rosa, rot oder weiß gefärbt, ertragen Fröste bis zu $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ und können deshalb gut im Außenbereich verwendet werden.

Mit den Früchten der Scheinbeere habe ich in meinem Türkranz vom letzten Herbst selbst einen Versuch gemacht: Zwar sind sie mit der Zeit eingetrocknet und etwas schrumpelig geworden, haben dabei aber die rote Farbe prima gehalten und bis Februar ansehnlich gewirkt, so dass sie frostempfindlichen Früchten wie Zieräpfeln oder Ilex-Beeren überlegen und durchaus einen Versuch wert sind.



Federborstengräser

... botanisch *Pennisetum*, werden oft auch als Lampenputzergräser bezeichnet. Ihre flaschenbürstenartigen Blütenstände gehören zum Attraktivsten, was das Gräserreich zu bieten hat.

Allen Arten dieser Gattung ist eigen, dass sie mit der Zeit stattliche Horste bilden, die breiter als hoch werden. Sie wünschen einen vollsonnigen, warmen Standort und lockere Böden mit sehr gutem Wasserabzug. Stau nässe kann, besonders im Winter, den Tod der Pflanzen bedeuten. Beste Pflanz- wie auch Vermehrungszeit ist das Frühjahr. Wird im Herbst und dann womöglich noch spät gepflanzt, wachsen die Pflanzen vor dem Winter nicht mehr richtig an, was Ausfälle zur Folge haben kann.

Klassiker und schon seit langer Zeit im Sortiment ist *Pennisetum alopecuroides* (früher: *P. compressum*). Bewährte Sorten sind 'Compressum' oder die niedrige 'Hameln', neuer die sehr gute 'Cassian' oder die spektakuläre 'Moudry' mit schwarzvioletten, allerdings sehr spät erscheinenden Blüten, was sie für raue Lagen u. U. ungeeignet macht, weil sie dann nicht mehr zum Blühen kommt.

Trotz seiner Schönheit seltener verwendet wird das Orient-Lampenputzergras (*P. orientale*). Die zarten Flaschenbürsten blühen rosa auf und verfärben sich zu Silber, behalten aber einen rosafarbenen Unterton bei, was das Orient-Lampenputzergras zu einem hinreißenden Blühpartner für Stauden mit pinken, karminroten oder magentafarbenen Blüten macht. Es schätzt warme bis heiße Lagen und Böden mit bestem Wasserabzug. Etwas Winterschutz kann von Vorteil sein.

Das Orient-Lampenputzergras ist von delikater Schönheit. Die voll erblüht silbrigen Blütenähren haben einen rosafarbenen Unterton und lassen sich mit purpurroten Blüten wie denen des Kugelköpfigen Lauchs wundervoll kombinieren.



Pennisetum setaceum wirkt kontrastreich und farbenfroh in ein- oder mehrjährigen Pflanzungen, ist aber leider nicht winterhart.

Es gibt eine prachtvolle Sorte, 'Karley Rose', mit Blüten in einem kaum zu beschreibenden, warmen Rosabraun.

Populär ist auch die leider nicht winterharte Art *P. setaceum*, als Rotes Federborstengras im Handel. Sorten wie die schwarzrote 'Rubrum' oder die grün-weißrot panaschierte 'Fireworks' wirken auffallend und kontrastreich und können schön mit Sommer- oder Herbststauden oder saisonalen Pflanzen kombiniert werden. Allerdings müssen sie entweder frostfrei überwintert oder im nächsten Frühjahr neu gepflanzt werden. *Helga Gropper*

Monatstipps

- Garten für die kalte Jahreszeit vorbereiten: Wasserleitungen im Außenbereich absperrern und entleeren
- Wasserbecken entleeren, Tauchpumpen entleeren und frostfrei lagern.
- Gartenwerkzeuge säubern, fetten und trocken lagern.
- Letztes Laub vom Rasen entfernen und kompostieren. Gerbstoffhaltige oder ledrige Blätter wie die von Eichen oder Flieder verrotten eher langsam, während weiche Blätter wie z. B. von Japanischem Ahorn, Linde oder Hasel recht schnell umgesetzt werden und einen sehr schönen Kompost ergeben.
- Nicht zu große Laubmengen dürfen auf den Pflanzflächen bleiben.
- Winterschutzmaßnahmen an Töpfen und Pflanzen anbringen.
- Immer- oder wintergrüne Stauden können in besonnten Lagen von Schattierungsmaßnahmen (wie z. B. Fichtenzweigen) profitieren, die sie u. U. vor dem Vertrocknen bewahren.
- Kaltkeimer aussäen und vor Vögeln und anderen Tieren geschützt (z. B. mit Hasendraht abdecken) im Freien aufstellen. Einschneien ist erwünscht! Der Schnee »knabbert« an der Samenschale und erleichtert die Keimung.



Frühlauch mit kurzen Schäften und viel Laub.

Aktuelles im: **Gemüsegarten**

Gerade im November zeigt sich der Klimawandel, hin zu einer deutlichen Jahresverlängerung mit zumeist günstigem Wachstumsbedingungen und selten geringen Frostgraden am deutlichsten. Das gilt vor allem für Südbayern, wenn der Föhn regiert.

»Allerheiligen bringt den Nachsommer« In den letzten Jahren traf dieser Spruch immer öfter zu: Der früher oft nasskalte Nebelmonat zeigt sich heute oft als verlängerter Altweibersommer. Eingeleitet wurde die Serie spätestens 2011 mit einem stellenweise in Bayern völlig regenfreien Monat. 2014 war dann sehr mild und ebenfalls trocken, der November 2015 war der wärmste jemals, immerhin mit etwas Niederschlägen. 2017 war zwar feucht, aber sehr mild, 2018 war erst nachsommerlich warm, bevor es dann »frühherbstlich« kühler wurde.

Immerhin sind die Tage kürzer, der Wasserverbrauch geringer. Allerdings erfolgen auch die Zuwächse deshalb langsamer; die Kulturzeiten späterer Sätze bei Salaten oder Kohlgewächsen verlängern sich deutlich.

Lauch ernten

Lauch hat mit seinem dichten Wurzelschopf eine wunderbar lockernde Wirkung auf den Boden. Und er gedeiht sogar im trockenen Hochsommer. Diese Stärken kann er aber nur bei gut versorgtem Boden, früher Pflanzung und weitem Pflanzabstand ausspielen.

Wer mild schmeckenden Lauch will, sollte im Sommer anhäufeln – so ergeben sich höhere Weißanteile bei den geernteten Stangen. Übrigens achten Kenner auch beim Kauf von Lauch auf lange, weiße Schäfte mit steil abstehendem Laubwerk. Kurze Schäfte mit reichlichem, weit ab gespreiztem Grün ergeben mehr Putzabfall, selbst wenn ein Gutteil des Grüns mit verwendet wird.

Der klassische Pflanztermin für Herbstlauch ist Anfang Juni (mit Reihenabstand 40 cm, Pflanzabstand in der Reihe 12 cm; oder: Reihenabstand 60 cm, in der Reihe 8–10 cm). Bei einer straffen Kulturführung beginnt die Ernte im September/Oktober.

Besonders begehrt ist der ertragreichere spätere Lauch, der Ende Juni gepflanzt wird, mit um die Hälfte größerem Pflanzabstand in der Reihe. Profis pflanzen auch noch im Juli, für den Winterlauch zur Ernte ab Dezember.

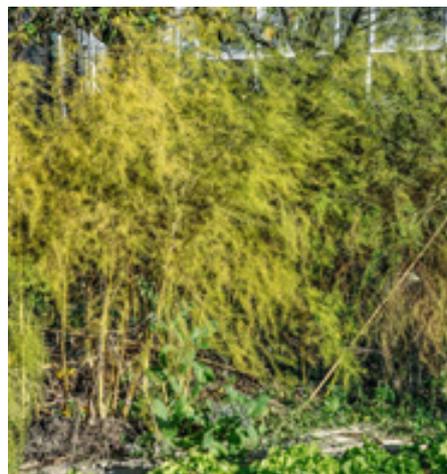
Wer gleich nach der Pflanzung mit Kulturschutznetz abgedeckt und im Lauf der Kultur ein-, zweimal aufgehäufelt hat, darf schöne, lange, gesunde Lauchstangen erwarten.

Bei Schäden durch Zwiebelfliege oder Lauchmotte nutzt man die zunächst teilweise geschädigten Stangen frühzeitig. Weiße Zwiebelfliegen-Maden siedeln sich oft im unteren Teil der Stangen an, später entwickeln sich übelriechende Faulstellen. Die jungen Raupen der Lauchmotte leben zunächst in den grünen Blättern, ihre Fraßgänge zeichnen sich dann als weiße Streifen auf dem Grün ab. Später durchdringen die bis 2 cm langen Raupen den ganzen Schaft. Zu allerletzt breitet sich dann vor allem bei feuchter Witterung oft Fäulnis aus. Angefautete Teile müssen sehr großzügig entfernt werden, weil sich auch im scheinbar noch gesunden Gewebe Geschmacksveränderungen ergeben können.

Bevor es richtig kalt wird, verwende ich dann schnell die noch recht schwachen Stangen. Kräftige Stangen halten leichten Reif sehr gut aus. Sicherheitshalber erhalten sie eine Vliesabdeckung, bevor es so richtig kalt wird (unter -8°C).

Spargel abschneiden – direkt am Boden!

Wer Spargel anbaut, bekommt es so gut wie immer auch mit der Spargelfliege zu tun. Daher müssen die gelb-braun abgetrockneten Grüntriebe jetzt im November unbedingt direkt am Boden abgeschnitten werden. Dann häckselt man die Grünmasse.



Spargellaub kurz vor dem Abschneiden. Im Inneren finden sich oft Puppen der Spargelfliege

Keinesfalls lässt man sie am Rand des Gemüsegartens im Ganzen bis ins Frühjahr liegen. In den Stängeln befinden sich nämlich sehr häufig die tönnchenförmigen Puppen der Spargelfliege, die im Frühjahr ausschlüpfen und dann gleich wieder die jungen Stangen befallen. Wer nicht häckseln kann, muss das Grün in der Biotonne entsorgen.

Zitronenverbene einwintern

Ich liebe diese Kübelpflanzen nicht aufgrund ihrer zartlila Blütenstände, sondern aufgrund des feinen Zitronenduftes bei jeder Pflegemaßnahme. Zum Einwintern schneidet man die Pflanzen kräftig um mindestens die Hälfte zurück.

Die Triebe hänge ich gebündelt in die Nähe des Kachelofens, wo sie ihren frischen Duft verbreiten. Sind die Blätter rappeldürr, kommen sie in Folienbeutel oder Dosen, um dann den Winter über viele Tees zu verfeinern.



Von dieser prächtigen Zitronenverbene gibt es viele duftige Blätter für den Wintervorrat zu gewinnen; zurückschneiden muss man ohnehin.

Mäuse jetzt bekämpfen

Im Herbst streben viele Mäuse aus den leer geräumten Feldern in die Gärten, nicht nur in Ortsrandlagen. Dort finden sie in zahlreichen Wurzeln – von der klassischen Gelben Rübe bis zur neomodischen Süßkartoffel – reiche Nahrung.

Oft nisten sie sich unter dem noch dichten Blätterdach von Roten Beten, Gelben Rüben und Pastinaken häuslich ein, ihre Wühlarbeit fällt dann nicht gleich auf. Bei mir hatten sie z. B. einmal die Wurzelpetersilien praktisch völlig ausgehöhlt – es stand nur noch die Haut der Wurzeln trichterförmig im Boden. Im vorigen Jahr



Mit Hilfe solcher Fallen lässt sich manche Rübe vor der Wühlmaus retten.

haben sie noch im Oktober sämtliche Gemüsesoja in der Mittelreihe unbeobachtet abgeräumt, während sie die besser einsehbareren Außenreihen noch unverseht ließen. Mit zwei Fallen, die wir dann täglich kontrollierten und bald mit neuer Köderpaste versahen, konnten wir die restliche Ernte retten.

Torffrei – auch im Kistengarten

Kistengärten oder Hochbeete entstehen jetzt nicht nur in fast jedem neuen Garten in Neubaugebieten. Natürlich sind und bleiben Bodenbeete das naturnähere. Andererseits haben die Hochbeete auch Vorteile. Viele finden einfach mehr Spaß an Gemüse »auf Augenhöhe«, ohne zu Bücken. Jetzt ist über Winter Zeit, sich mit Planung und Anlage von Hochbeeten zu beschäftigen.

Weil der Wurzelraum im Hochbeet im Vergleich zum Boden doch etwas eingeschränkt ist, braucht man hochwertige Substrate. Immer noch finden sich Anleitungen zum Befüllen der Hochbeete mit Reiserschnitt, Rasensoden, Kompost und Grünschnittgut. Das alles steht in neu angelegten Gärten kaum zur Verfügung. In langjährig genutzten Gärten dagegen gibt es so viel Schnittgut über Winter, dass selbst die Anlage mehrerer Beete keine wirkliche Abhilfe schafft.



Kisten- und Hochbeetgarten in Bamberg – torffrei!

Ohnehin führt die Befüllung mit verrottenden Stoffen zum Absinken der Oberfläche, oft um über 20–30 cm. Übers Jahr stehende Kulturen wie Erdbeeren bekommen dann kaum noch Sonne. Ich fülle so ein Hochbeet daher lieber mit sandig-lehmigem, humosem und lockerem Ackerboden. Oder man ergänzt 5 cm eines torffreien Pflanzsubstrates, zum Beispiel aus einem Kompostwerk in der Nähe. Oft muss man im Folgejahr nochmals 5 cm nachfüllen. Dann aber kann man viele Jahre unbeschwert Gemüse und Kräuter anbauen.

Das Grüne-Tomaten-Chutney mag jeder

Echte Geschenke kommen von Herzen – und aus dem eigenen Garten! Vor ein paar Jahren habe ich ein schönes Rezept bekommen (und etwas angepasst), das sich als Problemlöser beim Ausräumen des



Letzte Tomaten aus dem Kleingewächshaus im November. Am besten flach auslegen, zur besseren Übersicht und um Fäulnisnester zu verhindern.

Tomatenhauses erwies. Rote und grüne, aber voll ausgewachsene Exemplare lassen wir in flachen Kisten noch einige Wochen lagern, sodass sie nachreifen können.

Kleinere, die aber nicht mehr dunkelgrün sind, sondern bereits ins hellgrüne umgefärbt haben, nehme ich für das Chutney, am besten nach ein paar Tagen Lagerzeit. Dann sinkt bereits der Gehalt an Solanin von zunächst gut 30 mg/kg Fruchtmasse auf ca. 9 mg ab. (Reife Tomaten enthalten noch etwa 2 mg Solanin je kg.) Empfindliche Personen reagieren ab etwa 25 mg zum Beispiel mit Kopfschmerz oder Übelkeit. Sie müssten dazu von den hellgrünen Tomaten über 2 kg essen. Eine kleine Portion Chutney ist also unbedenklich im Verzehr, wenn ausgewachsene, hellgrüne, fast leicht rötliche Früchte verwertet wurden. Halbwüchsige Früchte verwerfe ich gleich bei der Abernte.

Rezept Chutney:

- 3 kg grüne Tomaten (oder Tomatillo) und
- 1 kg Zwiebeln fein würfeln, in eine große Schüssel geben, mit
- 30 g Salz bestreuen, über Nacht stehen lassen, dann abtropfen lassen und ausdrücken. Die Masse mit
- 700 g Zucker,
- 1 l Weinessig und
- 2 EL Senf gut 30 Minuten köcheln lassen. Dann
- 300 g Rosinen,
- 2 EL Curry,
- 3 EL Cayennepfeffer,
- 1 EL Curcuma,
- 1 TL Ingwerpulver,
- 2 TL edelsüßen Paprika und
- 3 EL Mehl (gut einmischen) zugeben und nochmals 10 Minuten unter Rühren kochen.

Sofort heiß in saubere Schraubdeckelgläser abfüllen. Der Glasrand muss dabei sauber bleiben. Wer das Glas gleich nach dem Schließen stürzt, sterilisiert auch den Deckel. Nach dem Abkühlen nach innen gewölbte Deckel garantieren die Haltbarkeit des Inhaltes. Sollte ein Glas keinen nach innen gewölbten Deckel aufweisen, braucht man es am besten innerhalb der nächsten Tage schnell auf. Oder man erhitzt die Masse nochmals und füllt sie in saubere Gläser neu ein.

Das Chutney passt sehr gut zu Fleischgerichten aller Art, insbesondere zu winterlichem Fondue oder auch – so lange halten die Gläser – zu Grillfleisch im nächsten Sommer.

Marianne Scheu-Helgert

Was sonst noch zu tun ist

- Die Böden sind gut feucht. In milden Perioden gedeihen daher sowohl Wintersalate wie Zuckerhut, aber auch Gründünger hervorragend.
- Die ebenso gut sprießenden Unkräuter regelmäßig vor deren Samenbildung ausjäten.
- Im Gewächshaus ebenso jäten, so dass Spätsalate nicht bedrängt werden. So erhalten sie mehr Licht und Luft, die Fäulnisgefahr sinkt.
- Kohllarten möglichst lange stehen lassen, vor leichten Reifnächten Vlies auflegen.
- Wurzelgemüse möglichst lange stehen lassen, dabei natürlich auch laufend aufbrauchen.
- Samenstände von Kräutern wie Fenchel oder Petersilie als Vogelfutter stehen lassen.
- Kürbisse, die noch gelagert werden sollen, weiterhin vor Frost schützen.
- Eingelagerte Tomaten schnell verwerten.



Hochstämme eignen sich vor allem für Pflanzungen auf Streuobstwiesen.

Es kann gepflanzt werden

Die typische Pflanzsaison für die wurzelackten Obstgehölze dauert von November bis März. Containerpflanzen können im Prinzip ganzjährig gepflanzt werden. Die beste Pflanzzeit für Obstbäume/-sträucher ist aber jetzt im Herbst. Der Vorteil gegenüber einer Pflanzung im Frühjahr liegt darin, dass die Pflanzen über den Winter mehr Zeit haben, neue Wurzeln zu bilden. Sie reagieren daher im Frühjahr nicht so empfindlich auf trockene Witterungsphasen.

Der Erfolg einer Neupflanzung hängt maßgeblich auch von der Qualität des Pflanzgutes ab. Grundsätzlich ist Pflanzenkauf Vertrauenssache. Die Bäume sollten daher am besten in regionalen Baumschulen vor Ort eingekauft werden.

Qualitätskriterien

Eine Einschätzung der Qualität des Pflanzmaterials ist ohne Weiteres auch für den Laien nach einer Begutachtung möglich. Dieses sollte einen gesunden, kräftigen

und vitalen Eindruck machen und frei von sichtbaren Krankheiten, Schädlingen oder sonstigen größeren Beschädigungen sein. Ansonsten sind je nachdem, ob die Pflanzung eines Hochstammes oder die eines schwachwüchsigen Spindelbaumes geplant ist, an das Aussehen des Pflanzgutes unterschiedliche Anforderungen zu stellen.

Knipbaum auf der Unterlage M9



Obsthochstämme sollten den folgenden äußeren Qualitätskriterien entsprechen:

- Die freie Stammhöhe beträgt 1,80 m
- Veredlung auf einer Sämlingsunterlage oder stark wachsenden Typenunterlage
- Stammumfang in 1 m Höhe mindestens 7–8 cm
- Gerader Stamm, frei von größeren Verletzungen
- Die Krone besteht aus mindestens 4 gleichstarken Trieben
- Die Veredlungsstelle muss sich mindestens 10 cm über dem Wurzelansatz befinden

Im Unterschied zu Hochstämmen eignen sich **Buschbäume**, auch Spindelbäume genannt, für die Pflanzung auf engem Raum. Je nach Obstart kann man sie auf eine Endhöhe von 2,50 (Apfel, Birne) bis 3,50 m (Süßkirsche) problemlos begrenzen.

Pflanzt man mehrere Buschbäume in einer Reihe, kommen diese mit Abständen von 1–1,50 m (Apfel, Birne) bzw. 2,50–3 m (Zwetschge, Süßkirsche) aus. Spindelbäume haben zwar nur eine Lebenserwartung von 20 bis 30 Jahren, dafür tragen sie häufig bereits im zweiten Standjahr Früchte.

Optimal aufgebaute Buschbäume, die als Spindeln erzogen werden, sollten folgende Kriterien erfüllen:

- Die freie Stammhöhe beträgt 60–70 cm
- Oberhalb der Stammhöhe befinden sich mindestens 5 flach abgehende, vorzeitige Triebe etwa gleicher Stärke mit einer Länge von 30–60 cm, die sich gleichmäßig um den Stamm verteilen.
- Veredlung auf einer schwachwachsenden Unterlage wie z. B. M9
- Der Baum sollte eine Höhe von etwa 1,40–1,80 m haben.
- Die Veredlungshöhe ist bei 15–30 cm

Der Vorteil solch günstig aufgebauter Bäume ist, dass diese keinen Pflanzschnitt benötigen und bereits sehr früh auch gute Erträge liefern können.

Aktuelles im: **Obstgarten**

Der Sommer 2020 war, zumindest im Norden Bayerns, wieder einmal deutlich zu trocken. Vor allem im August brachte er dazu auch noch eine länger andauernde Hitzewelle. Die Natur verlangt dort jetzt dringend nach etwas Abkühlung und vor allem reichlich Wasser von oben. Ein typischer grauer und verregneter Novembermonat könnte hier sehr hilfreich sein. Bei solch miesem Wetter schnappen wir ein Buch und machen es uns auf der Couch gemütlich.

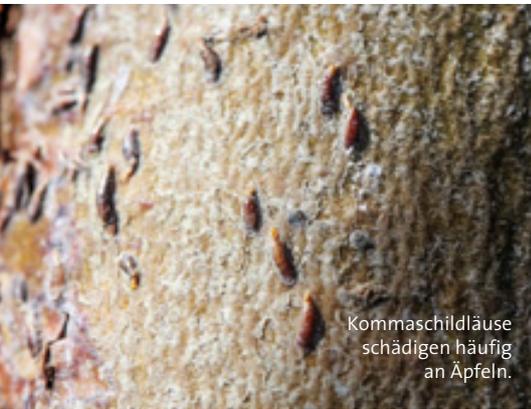


Apfelbäume auf schwachwachsenden Unterlagen kommen sehr früh in Ertrag.

Neben einjährigen Veredlungen, die die klassische Anzuchtform in Baumschulen darstellen, werden – vor allem für den Erwerbsobstbau – in den letzten Jahren zunehmend sogenannte **Knipbäume** produziert. Hierbei handelt es sich um zweijährige Bäume mit einjähriger Krone. Ausgangsmaterial sind zumeist Winterhand-Veredlungen, teilweise auch Okulanten. Die Bäume werden nach einem Jahr Wachstum auf eine Höhe von 50–70 cm angeschnitten. Aus der Endknospe entwickelt sich ein kräftiger Mitteltrieb, mit zahlreichen, flach abgehenden Seitentrieben, die teilweise schon mit Blütenknospen besetzt sind.

Beim Kauf wurzelackter Gehölze ist sehr genau darauf zu achten, dass die Wurzeln auf dem Transportweg bzw. bis zur Pflanzung nicht austrocknen. Vor dem Setzen empfiehlt es sich, die Bäume für einige Stunden in Wasser zu stellen.

Gemeine Napfschildlaus –
Alttiere mit Schild und
Junglarven



Kommaschildläuse
schädigen häufig
an Äpfeln.



Die Maulbeerschildlaus –
ein invasiver Schädling

**Häufig unentdeckt:
Schildläuse an Obstgehölzen**

Schildläuse kommen vor allem an Gehölzen und immergrünen Pflanzen vor. Unter den zahlreichen Schildlausarten befinden sich auch einige Obstschädlinge. Sie schwächen ihre Wirtspflanzen, indem sie sie mit ihren Mundwerkzeugen anstechen und sich von deren zuckerhaltigen Säften ernähren. Die Tabelle zeigt die wichtigsten an Obstgehölzen vorkommenden Schildlausarten.

Der durch die Schildläuse verursachte Schaden besteht neben der Saugtätigkeit bei einigen Arten auch in der Ausscheidung großer Mengen von Honigtau, auf dem sich nachfolgend dann Schwärzepilze ansiedeln. Wachstum und Assimilations-

**Schildlausarten an Obstgehölzen
und ihre bevorzugten Wirtspflanzen**

Schildlausart	Häufig an:
Gemeine Napfschildlaus	Zwetschgen, Strauchbeerenobst
Kommaschildlaus	Apfel
San-José-Schildlaus	Kern- und Steinobst
Maulbeer-Schildlaus	Johannisbeere, Pfirsich, Aprikose, Süßkirsche
Rote Austernförmige Schildlaus	Zwetschge, Mirabelle

leistung sind verringert, die Früchte können verschmutzen und unbrauchbar werden. Alle Schildlausarten sind wärmeliebend. Dies mag ein Grund dafür sein, warum in den letzten Jahren eine Zunahme des Befalls an Obstgehölzen festzustellen ist. Die weiblichen Schildläuse sind immer ungeflügelt, während männliche Tiere zumeist geflügelt sind.

Einige Schildausarten wie beispielsweise die Kommaschildlaus überwintern im Eistadium, andere wie die Gemeine Napfschildlaus als Larve. Die weiblichen Tiere legen unter ihrem Schild große Mengen an Eiern ab. Die ausschlüpfenden Larven wandern einige Zeit umher und saugen sich dann in der Nähe der Muttertiere fest.

Die Verbreitung über weitere Strecken erfolgt in der Regel passiv durch andere Insekten, Vögel oder den Wind. Auch die Verbreitung durch den Menschen, die überwiegend durch Verschleppung mit Pflanzenteilen erfolgt, spielt eine bedeutende Rolle.

Bekämpfung

Ein Befall mit Schildläusen wird häufig übersehen, da die am Holz sitzenden Tiere nicht sehr auffällig sind. Eine direkte Bekämpfung ist schwierig. Einige Arten lassen sich allerdings recht gut auf mechanischem Wege entfernen, beispielsweise durch Abspritzen mit einem Hochdruck-Wasserstrahl. Auch durch Abbürsten des Stammes mit einer festen Bürste kann man versuchen, diese Schädlinge zu beseitigen. Soweit möglich, sollten befallene Äste zurückgeschnitten werden. Insbesondere wenn es sich um eingeschleppte Arten wie die Maulbeer-Schildlaus handelt, die bei uns erst seit einigen Jahren an verschiedenen Obst- und Ziergehölzen große Probleme macht, sollte eventuell auch an eine Rodung gedacht werden, um eine weitere Ausbreitung einzudämmen.

Regelmäßige Bodenanalyse für eine bedarfsgerechte Düngung

Der Appetit von Obstbäumen wird häufig überschätzt. Im Unterschied zu vielen Gemüsepflanzen wird ihnen mit der Ernte ja nur ein sehr kleiner Teil an Nährstoffen weggenommen. Insbesondere wenn Laub und Schnittgut kleingehäckselt im Bereich der Wurzeln verbleiben, ist der Nährstoffentzug durch den Fruchtertrag sehr gering.

Trotzdem wäre es falsch pauschal zu behaupten, Obstgehölze müssten überhaupt nicht gedüngt werden. Die Notwendigkeit einer Düngung hängt natürlich stark von der Fähigkeit des Bodens ab, Nährstoffe nachzuliefern. Humusreiche Böden mit Gehalten von über 4 % organischer Substanz sind in der Lage, große Mengen an Nährstoffen nachzuliefern. Insbesondere eine zusätzliche Stickstoffdüngung kann auf solchen Standorten unterbleiben.

Sonstige Arbeiten

- Auf Feld- und Wühlmäuse achten und bekämpfen.
- Bäume vollständig abernten. Fallobst auflesen, Fruchtumhüllen entfernen.
- Neupflanzungen auf Streuobstwiesen mit Wühlmauskörben schützen.
- Der Winterschnitt kann jetzt begonnen werden. Hierbei besonders auf kranke Baumteile (z. B. Mehltau und Obstbaumkrebs) achten und ausschneiden.
- Baumstämme zum Schutz vor Frostschäden weißeln.
- Obstlager kontrollieren
- Obstgehölze in Kübeln dürfen auch über Winter nicht austrocknen.
- Beim Winterschnitt von Johannisbeeren auf Befall durch Gallmilben achten (Rundknospen) und entfernen.
- Steckholzvermehrung b. Strauchbeeren



Am einfachsten lassen sich Bodenproben mit einem Bohrstock ziehen.

Auf humusarmen Standorten empfiehlt es sich, dem Boden organische Substanz zuzuführen. Dies kann erfolgen, indem man Kompost auf der Baumscheibe bzw. im Pflanzstreifen ausbringt. Dabei sollten jährliche Mengen von 2 l/m² allerdings nicht überschritten werden.

Eine Bodenuntersuchung ist alle 5 Jahre bzw. auch vor einer Neupflanzung sinnvoll. Neben Untersuchung auf die Nährstoffe Phosphor, Kali und Magnesium sollten pH-Wert und Humusgehalt bestimmt werden. Einige Bodenlabore liefern ergänzend eine individuellen Düngeempfehlung.

Thomas Riehl

Kompost ist ein guter Bodenverbesserer.



Goldene Frucht der Antike:

Die Quitte

Die Quitte wird auch »Königin des Obstgartens« genannt, denn mit ihren leuchtend gelben Früchten putzt sie sich im Herbst besonders heraus und stellt damit ihre artverwandten Geschwister, Apfel und Birne, in den Schatten. Fast wurde sie vergessen – nur die Älteren erinnern sich noch gerne an das Quittenbrot und an den feinen Duft der Schmeckbirne in der Wohnstube ihrer Kindheit.



Quittenbäume wurden schon vor 4.000 Jahren kultiviert und gehören zu den ältesten Kernobstarten. Sie stammten ursprünglich aus den Wäldern des Kaukasus und Nordpersiens, wo sie heute noch in Wildform gedeiht. Von dort kam sie über das Mittelmeer in unsere Gefilde. Hier gedeiht sie besonders gut im Weinbauklima.

Den botanischen Namen *Cydonia oblonga* verdankt die Quitte der Stadt Kydonia (heute Chania), auf der Insel Kreta. Daher stammt auch die Bezeichnung »Kydonischer Apfel«. Zahlreiche Legenden ranken sich um den »goldenen Apfel«. In der griechischen Mythologie galt die Quitte als heilige Frucht der Aphrodite: Symbol für Liebe, Fruchtbarkeit und Glück. Deshalb gehörte sie auch zu jedem Hochzeitsmahl. Die Mischung aus dem lieblichen Wohlgeschmack des Fruchtfleisches und der gleichzeitig herbe Beigeschmack symbolisierten Freud und Leid der Ehe.

Die Frucht des Quittenbaumes hat nicht nur eine große Geschichte, die heute fast vergessen ist, sie bereichert auch die gesunde Ernährung und besitzt die Eigenschaft eines kulinarischen Multitalents. Zunächst muss man aber erst die harte Frucht zerkleinern – das scheuen manche. Dann aber eignen sich Quitten hervorragend zur Herstellung von Säften, Gelees, Mus, Konfitüren, Likör, Quittenbrot und Wildfruchtkonfekt. Selbst pikante Chutneys lassen sich daraus kreieren.

Inhaltsstoffe

Die Hauptinhaltsstoffe sind Gerbstoffe, Schleimstoffe, Fruchtsäuren, Pektine, Vitamine, Mineralstoffe, Flavonoide. Die Kerne enthalten allerdings Blausäure.

In der Quittenschale finden sich auch ätherische Öle, die feuchtigkeitsbindende Eigenschaften haben.

Wirkung und Verwendung als Heilmittel

Quitten wirken entzündungshemmend und adstringierend (zusammenziehend). Als überliefertes Heilmittel gilt Quittenmus bei Magen-Darm-Erkrankungen (z. B. Durchfall) wegen seines hohen Pektin-

gehalts und der Gerbstoffe. Eine Schale mit Quittenmus (mit Schale gekocht), vor jeder Mahlzeit gegessen, hilft auch gegen Gicht.

Gegen einen rauen Hals hilft Quittengel: Dazu ganze Quittenkerne mit frischem Wasser bedecken und köcheln, bis ein schleimartiges Gel entsteht. Mit diesem Gel mehrfach am Tag gurgeln.

Die Kerne kann man auch trocknen, dann werden sie bei Halsschmerzen gelutscht; das ist auch gut zur Pflege der Stimme. Natürlich dürfen dabei die Quittenkerne wegen der Blausäure nicht zerkaut werden.

Standort und Sortenauswahl

Quitten lieben einen warmen Standort, mögen keine Staunässe und bevorzugen gut durchlüfteten, nährstoffreichen Boden. Landläufig wird zwischen Apfel- und Birnenquitte unterschieden. Es gibt eine Vielzahl von Sorten, die für unterschiedliche Standorte geeignet sind.

Ernte und Verarbeitung

Quitten sollten erst geerntet und verarbeitet werden, wenn sie gut ausgereift sind und sich die grüne Grundfarbe in leuchtendes Gelb verwandelt hat. Die Früchte halten sehr lange (ca. 10 Wochen) und können genauso wie Äpfel aufbewahrt werden, d. h. kühl lagern. Wegen des hohen Tanningehalts können Quitten nicht roh gegessen werden. Erst durch das Kochen verschwinden diese Gerbstoffe.

Tipp: In der Adventszeit einige Quitten in die warme Stube legen, dann verbreiten sie einen herrlichen Duft und eine behagliche Atmosphäre.

Markusine Guthjahr

Die Speisekammer der Natur

Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten

Von Markusine Guthjahr
192 Seiten, durchgehend farbig bebildert.
Bestell-Nr. 499305, € 19,95

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

Quitten-Rosen-Salbe

Zutaten

2 unbehandelte reife Quitten, 2 EL getrocknete Duftrosenblüten, 200 ml kalt gepresstes Olivenöl, 30 g Bienenwachsplättchen (Apotheke)

Zubereitung

Quittenfrüchte mit einem trockenen Tuch abreiben. Die Quitten dünn abschälen. Die Schalen mit den Rosenblüten in ein Schraubglas geben und mit Olivenöl bedecken. Drei Wochen auf die warme Fensterbank stellen und ziehen lassen. Dann das Öl abfiltrieren, Quittenschalen und Rosenblüten gut ausdrücken.

Herstellung der Salbe: Das Öl genau abmessen – auf 200 ml Öl verwendet man 30 g Wachsplättchen. Die Wachsplättchen in einer kleinen Porzellanschale im Wasserbad erwärmen, bis sie geschmolzen sind. Das angewärmte Olivenöl zugeben, mit Holzlöffel oder Pistell (Apotheke) solange rühren, bis eine klare Schmelze entstanden ist. Sofort warm in kleine Salbentöpfchen füllen, kühl stellen und beschriften. Haltbarkeit ca. 1 Jahr.

Tipp: Soll die Salbe eine cremige Konsistenz haben, rührt man solange mit dem Pistell, bis sie kalt ist, und füllt sie dann erst ab.

Rosen und Quitten ergänzen sich wegen ihrer Inhaltsstoffe sehr gut: In der Quittenschale sind ätherische Öle enthalten, die die Feuchtigkeit binden und gleichzeitig schützen. Die Salbe ist ein sehr gutes Pflegemittel für trockene, gereizte Haut und strapazierten Hände und besonders jetzt in der Coronazeit hilfreich, wo die Hände oft desinfiziert werden müssen.

Die Quitten-Rosen-Salbe wird mehrfach täglich angewendet, macht die Haut geschmeidig und verbreitet einen dezenten, angenehmen Duft.

Rezepte für die Küche

Quitten entsaften

Den Flaum der Quitten mit einem Tuch abreiben. Die Früchte waschen, mit der Schale klein schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weichkochen (Dampfdrucktopf). Den Saft durch ein Sieb ablaufen lassen (den Saft für Gelee verwenden). Die Fruchtstücke durch die Flotte Lotte passieren. Aus dem Fruchtmarmelade oder Quittenbrot herstellen.

Im Fruchtmarmelade sind besonders wertvolle Pektine und Ballaststoffe enthalten, die gut für die Verdauung sind. Häufig wird leider nur der Saft gewonnen und die festen Bestandteile werden weggeworfen.

Quitten-Marmelade

Zutaten: 1 kg Quittenmus, 1 kg Gelierzucker 1:1, Saft einer Zitrone, 2 Kardamom-Kapseln

Zubereitung: Quittenmus und Gelierzucker in einen Topf geben und mit Zitronensaft mischen. Den Kardamomsamen aus den Kapseln nehmen, mit dem Mörser fein zerstoßen und unter die Fruchtmasse geben. Alles zum Kochen bringen, dabei gut umrühren, damit nichts anbrennt. Nach Packungsanleitung kochen. Sofort heiß in Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und beschriften.

Eine solche Quitten-Marmelade enthält die wertvollen Pektine.



Quittenbrot

Zutaten: 500 g Quittenmus, 500 g Gelierzucker, 1 Vanilleschote, Hagelzucker oder grober Kristallzucker, Vanillezucker
Zubereitung: Das kalte Quittenmus mit Gelierzucker und Vanilleschote verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Auf ein Blech Pergamentpapier legen und mit Öl leicht einpinseln. Das Quittenmus ca. 1 cm dick aufstreichen. 4–5 Tage an der Luft (nicht im Ofen!) trocknen. Zucker mit Vanillezucker mischen, das geschnittene Quittenbrot darin wälzen und einige Tage nachtrocknen lassen.

Weihnachtlicher Quitten-Likör

Zutaten: 1/2 l Quittensaft, 1/2 l Korn (38 %), 200 g weißer Kandis, 10 ganze Mandeln, 10 g Koriandersamen (gestoßen)
Zubereitung: Quittensaft mit dem Korn mischen. In eine große Weithalsflasche Kandis, Mandeln und Koriander geben. Quittensaft und Korn darüber gießen und gut verschließen. Den Ansatz täglich einmal schütteln. Nach 6–8 Wochen absieben, abfüllen, noch einige Wochen stehen lassen.

Feine Quitten-Kürbissuppe

Zutaten: 1 Zwiebel, 2 TL Butter, 200 g Kürbis, 200 g Quitten, 2 Gelbe Rüben, 1 EL Ingwer – alles gewürfelt, 1/8 l Weißwein, 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 1/2 Becher Schmand, 1 Sträußchen Dill

Zubereitung: Zwiebel in Butter andünsten. Die Kürbis-, Quitten-, Gelbe-Rüben- und Ingwer-Würfel zugeben, kurz dünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe zugeben und zugedeckt 10–15 Minuten garen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmand mit Schneebesen cremig schlagen. Die Suppe anrichten – jede Portion mit einem Klecks Schmand und etwas Dill garnieren.



Quitten-Weißdorn-Konfekt

Zutaten: 400 g Weißdornbeeren, 1 kg Quitten, 1 Zimtstange, Gelierzucker 1:1
Zubereitung: Weißdornbeeren verlesen, waschen. Quitten abreiben, waschen, klein schneiden. Die Früchte und die Zimtstange in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und weichkochen. Durch ein Sieb passieren. Das Fruchtmus abwiegeln. Die gleiche Menge Gelierzucker zugeben. Kochen bis die Masse schwer vom Löffel fällt, dabei gut umrühren, damit nichts anbrennt. Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen. Die Masse 1 cm dick aufstreichen. 4–5 Tage an einem warmen Ort trocknen lassen. In kleine Rauten schneiden, ausstechen oder kleine Kugeln formen. Mit Kuvertüre glasiert oder in Vanillezucker gewendet und in Förmchen verpackt eignet sich das Konfekt perfekt als Geschenk.

Quitten-Chutney mit Weißwein

Zutaten: 1/2 frische Chilischote, 1 Zwiebel, 1/2 fingergroßes Stück frischer Ingwer, 500 g Quittenmus, 100 g Zucker, 1/8 l Weißwein, 5 Wacholderbeeren, 1 Schuss Obstessig, 1 Prise Salz
Zubereitung: Von der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote fein hacken. Zwiebel und Ingwer schälen und würfeln. Quittenmus mit allen Zutaten in einen Topf geben und 10–15 Min. kochen, dabei gut umrühren. Heiß in saubere Twist-Off-Gläser füllen und sofort verschließen.



GESUNDHEIT AUS DEM WILDKRÄUTER GARTEN

Ernten statt Jäten

Gesunde Geschenk-Ideen aus dem Wilden Garteneck

Ab Ende Oktober wird im Garten aufgeräumt. Da fällt viel wertvolles Material an, das wir wunderbar in gesunde, leckere Geschenke verwandeln können. Denn Weihnachten kommt schneller als man denkt, und wie so oft sind es vor allem die selbst gebastelten kleinen Aufmerksamkeiten, welche die größte Freude bereiten.

Melisse, Lavendel, Fenchel, die letzten Rosenblüten, Beifußblüten, Blütenstände vom Muskateller-Salbei – was jetzt anfällt ist eine wilde Mischung. Ihr Aroma zeigt schon beim Schnitt und anschließend beim Trocknen dunkle Herbstnoten. Auch das Herbstlaub riecht nussig, moosig, nach Wald. Diese Atmosphäre kann man mit einer Spätsammlung einfangen und verschenken.

Gesunder »Winterschlaf«... was für ein Geschenk!

Der »Winterschlaf« ist für den Kreislauf der Natur von essenzieller Bedeutung. Doch viele Menschen haben hier Probleme. Das Blaulicht der Fernseher, Computerbildschirme, LEDs, die mediale Vernetzung, Arbeitszeiten, die sich nicht nach dem natürlichen Lichtzyklus richten – es gibt eine zunehmende Zahl von Faktoren, die uns nicht zur Ruhe kommen lassen. Eine Vielzahl von Menschen schläft daher vor allem mit zunehmendem Alter eher schlecht. Ein Schicksal, das Gärtner weit seltener trifft... Verschenken Sie daher zu Weihnachten ein Stück Gartenglück!

So funktioniert's: Aromatherapie aus dem Beet

Düfte wirken über den Vagus direkt auf unser zentrales Nervensystem. Die Aromatherapie nutzt diesen Effekt. Denn der Vagusnerv ist mit fast allen Organen verbunden und steuert nahezu sämtliche unbewusst ablaufenden Körperfunktionen. Entspannende Düfte können daher ihre Wirkung über unseren Geruchssinn ohne große Umwege, eigene Anstrengung und vor allem ohne Nebenwirkungen entfalten. Eine Wohltat bei »nervöser« Schlaflosigkeit, Herzrhythmusstörungen, Bluthochdruck.

Besonders entspannend wirken Lavendel, Rose und Melisse – aber auch Gerüche, die

angenehme Assoziationen und Erinnerungen wecken: Wie Kindheitserinnerungen ans Versteckenspielen im großen Laubhaufen – oder an das Gartenglück eines Herbstnachmittags. Mit Duftkissen und entspannenden Badezusätzen schenken Sie Entspannung aus dem Garten. Unbezahlbar!

Polyphenole – Immunkraft für die kalte Jahreszeit

Polyphenole sind in einem besonders hohen Prozentsatz im herbstlichen Wildobst enthalten: Schlehen, Weißdorn, Eberesche, Hagebutte. Es sind die Fitmacher unserer natürlichen Immunabwehr. Wie gut, dass sie gerade jetzt besonders üppig vorkommen. Winter ist Grippezeit – und dank Corona ist noch eine weitere Herausforderung dazugekommen.

Bei den im Nachgang vorgestellten herbstlichen »Elixiren« handelt es sich um klassische Immunstärkungsmittel zwischen Genuss und Heilkunde.

Während ein »Likör« nach Lebensmittelverordnung 10 % Zucker enthalten muss, müssen Elixire keinesfalls »ungesund« süß sein. Sie orientieren sich an den Tabellen der Apotheker, die für Früchte einen Alkoholgehalt um die 40 %, für Wurzeln um die 60 % vorsehen. Zur immunstärkenden Wirkung der Polyphenole kommt also noch der desinfizierende Aspekt des Alkohols.



Geniales Geschenk »Wildkräuter-Salzmühle«

Dies ist mein persönliches Lieblingsgeschenk. Passend für Männer und Frauen jeden Alters, auch wenn die Schränke schon voll sind. Vor allem macht so eine Salzmühle über die Jahre jeden Tag aufs Neue Freude!

Beim Befüllen können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen: Ideal ist eine Mischung aus 3–4 aromatischen Kräutern, Beerenstückchen, klein gerebelten Blättern und/oder Blüten, gehackter Zeste von Bio-Oran-

Dreierlei »Immunkraft-Elixiere« aus Wildfrüchten

Ein wunderbares Weihnachts-Geschenk sind Wildfrucht-Elixire mit viel immunstärkenden Polyphenolen. Man setzt sie am besten 6–8 Wochen vor Weihnachten an – und hat dann ein tolles Geschenk.

Schlehen-Gin
»Immun-Booster«
1/3 Schlehen-Früchte*
(gefrostet)
1 kleiner Wacholder-Stängel
Gin
1 Stück brauner Zucker

Weißdorn-Artemisia
»Herzwohl«
1/3 Weißdorn-Früchte*
1 kleiner Stängel Beifuß
(Blatt und Blüte)
Wodka (37,5 %)
1 Stück brauner Zucker

Eberesche
»Millefolium«
1/3 Früchte der Mährischen
Eberesche* (gefrostet)
1 Blüten-Stängel Schafgarbe
Wodka (37,5 %)
1 Stück brauner Zucker

Zubereitung: Die Früchte anstechen, den Zucker zugeben und mit dem Alkohol aufgießen. An einem warmen Ort mindestens 4 Wochen ziehen lassen. Ab und zu schütteln. Verschenken!



* Die Angabe bezieht sich auf den Flascheninhalt, d. h. die verwendeten Flaschen werden jeweils zu 1/3 mit Früchten gefüllt.

ge oder Zitrone. Dazu 1–2 TL Pfefferkörner. Am liebsten verwende ich Himalaja-Salz, wegen seiner dekorativen Farbe oder auch grobes Meersalz, das weicher ist und die Aromen besser annimmt, aber eben auch etwas grau. Hier muss man entscheiden, welcher Aspekt dem Beschenkten mehr Freude macht.

Schlusswort

Geschenke aus dem Garten sind nachhaltig, individuell und liebevoll von Hand gemacht. Sie lassen sich angenehm schnell herstellen, kosten keine verpflichtenden Summen – ideal für eine kleine Aufmerksamkeit im Verein und der Gemeinde. Viel Spaß bei Schenken!

Gabriele Leonie Bräutigam

Rezepte

Entspannungs-Schlafkissen



»Gute Nacht«

Alles, was Sie an Kräutern in Beet und in den Töpfen zurückschneiden wird getrocknet (die Pflanzenteile dürfen natürlich keinen Pilzbefall zeigen). Besonders Duftpelargonien (man sagt ihnen eine auch antivirale Wirkung nach) verbreiten ein angenehmes Aroma.

Zutaten

Queerbeet-Kräuter-Rückschnitt: Melisse, Lavendel (Blatt und Blütenreste), Rosenblüte, Duftpelargonie, Beifuß
1–2 Handvoll Heu
Kissenhülle zum Befüllen

Herstellung

Trockene Kräuter mit dem Heu mischen und in die Kissenhülle füllen. Heu bekommt man beim Biobauern oder im Supermarkt (Tierabteilung, Bioheu für Kaninchen). Eine »Kissenhülle zum Befüllen« gibt es im Bastelgeschäft oder man näht mit 4 Nähten selbst eines. Dann braucht es auch keinen Reißverschluss und man kann durch zwei zusätzliche mittige Nähte jeweils über die ganze Breite die Füllung fixieren.

Das Kräuterkissen behält seine Wirkung für etwa 3–4 Monate. Danach ist der Duft verflogen. Man kann die Füllung auswechseln und kompostieren.

Entspannungs-Bad & Leberwickel

Entspannende Bäder sind eine Wohltat. Ebenso der klassische Leberwickel aus Heu.



Badesalz Rose & Lavendel

Zutaten

500 g Meersalz
4 EL Rosenblütenblätter (getrocknet)
2–3 EL Lavendelblüten (getrocknet)
1 dekoratives Glas
1 Abflusssieb

Herstellung & Anwendung

Das Meersalz und die Blüten schichtweise in das Glas füllen. Das Glas sollte keinen Metalldeckel haben, da das Salz Metall bei längerem Stehen angreift. Für ein Vollbad benötigt man ca. 500 g. Für das Entspannungs-Bad gibt man entweder den ganzen Inhalt in die Badewanne, während das Wasser einläuft. Dann sollte man auf jeden Fall das Abflusssieb benutzen. Oder man brüht den Inhalt separat in einem Kochtopf auf und lässt ihn für 10 Minuten ziehen, was weniger romantisch ist, aber die ätherischen Öle besser freisetzt und gleichzeitig die Option offenlässt, die Pflanzenteile abzusieben.

»Heubad« oder »Leberwickel«?

Zutaten

3 Handvoll Bioheu mit Herbstkräutern
1 Baumwollbeutel

Herstellung & Anwendung

Füllen Sie einen Baumwollbeutel mit Heu (Beschaffung siehe Heukissen).

Natürlich auch ein Geschenk-Tipp zu Weihnachten:

Wilde Grüne Küche 10 Wildkräuter – 50 Rezepte

von Gabriele Leonie Bräutigam

192 Seiten, zahlreiche Farbfotos.

Bestell-Nr. 499303, € 19,90

Erhältlich beim: Obst- und Gartenbauverlag München · Tel. (089) 54 43 05-14/15



Leberwickel: Das Entspannendste überhaupt! Man erhitzt den Heusack über einem Dampfsieb. Wenn er gleichmäßig heiß ist, legt man sich hin, ein Tuch über den Bauch und platziert den Heusack flach auf die rechte Bauchseite, knapp unterhalb der Rippen. Mit einem Handtuch abdecken und 20 Minuten einwirken lassen. Danach noch 1 Stunde ruhen.

Die Leber ist unser Hochleistungsorgan und hat zu Weihnachten ein Geschenk verdient!

Heubad: Man hängt den Beutel an den Wasserhahn und lässt heißes Wasser durchlaufen. Dann kommt der verschlossene Beutel in die Wanne.

Man kann das Heu aber auch einfach in einem Kochtopf voller Wasser erhitzen bis es kocht und den Absud dann in die Wanne gießen.

Aroma-Salz »Gärtnerg Glück«

In einer Salzmühle aus Glas »das Auge isst mit« können Sie das ganze Jahr über raffinierte Salzwürzmischungen einfüllen. Der Gewürzanteil beträgt maximal 10 %. Sie können auch klein gehackte Wurzeln einfüllen, wie Süßholz oder Nelkwurz.

Zutaten

50 g Himalajasalz
1 geh. TL Duft-Rosenblätter (getrocknet)
1/2 TL gehackte Bio-Orangen-Zeste (getrocknet), 1 TL Pfeffer
1/2 TL Fichten-Nadeln (getrocknet)

Herstellung

Alle Zutaten vermischen. Einfüllen. Die Zutaten sammele ich das ganze Jahr zum Aromatisieren. So ernte ich alle Duftrosen kurz vor dem Abblühen und trockne sie. Auch von den Bio-Orangen und Zitronenschalen entferne ich die Reste des Fruchtfleischs, hacke sie klein und sammele sie. Ansonsten erhält man sie in Teeläden und Gewürzgeschäften.



Birnengitterrost – was tun?

Wenn die Blätter am Birnbaum im Mai plötzlich orangerote Flecken auf der Blattoberseite zeigen, dann hat der Baum eine Krankheit, die bei starkem Befall Jungbäume umbringen kann. Ältere Bäume werfen ihre Früchte und Blätter vorzeitig ab, erst bei wiederholtem Befall werden sie ernsthaft geschwächt.

Leuchtend orangerote Flecken

Birnengitterrost ist eine sehr häufige Krankheit an Birnbäumen. Hervorgerufen wird sie durch einen wirtswechselnden Rostpilz (*Gymnosporangium fuscum* syn. *Gymnosporangium sabinae*). Zu erkennen ist der Befall an den leuchtend orange-roten Flecken, die ab Mai hauptsächlich auf den Blattoberseiten erscheinen. Diese sind sehr auffällig (nicht zu verwechseln mit den blasigen, rötlichen Auftreibungen, die von Birnenpockenmilben verursacht werden). Auf der Blattunterseite findet man dann im Juli/August warzenähnliche Gebilde. Bei starkem Befall kommt es zum vorzeitigen Verlust der Früchte und im Sommer zum Blattfall. Diese Früchte sind schlechter lagerbar, aber essbar.

Vor allem jungen Obstbäumen kann der Befall mit Birnengitterrost ernsten Schaden zufügen. Ältere Bäume werden bei wiederholt starkem Befall geschwächt, sind aber nicht ernsthaft gefährdet – außer es kommen noch andere schwächende Faktoren dazu wie Wühlmäuse oder Auswirkungen des Klimawandels (anhaltende Bodentrockenheit, hohe Ozonwerte etc.).

Schuld ist der Wacholder

Der Hauptwirt des Birnengitterrosts ist der Wacholder. Auf der Birne verbringt er nur

Frühling und Sommer. Die Birne ist im Winter immer befallsfrei, da der Pilz nur auf bestimmten Wachholdern überwintern kann. Von diesen Wachholdern aus werden die Birnbäume jedes Jahr neu mit Birnengitterrost infiziert.

Die Sporen des Pilzes können mehrere 100 m mit dem Wind getragen werden. Von daher ist es also nicht einfach, den oder die Wacholder zu finden, von denen die Infektion ausgeht.

Komplizierter Lebenswandel

Der Pilz gehört zu den Rostpilzen und ist wirtswechselnd. Im Winter ist nur der Hauptwirt, verschiedene Wacholderarten, infiziert. Dort bilden sich Verdickungen der Triebe mit zungenartigen orange- bis rost-

roten »Auswüchsen« im März/April, die vor allem bei feuchter Witterung schleimig aufquellen. Dies sind Sporenlager, die zunächst Teleutosporen bilden, aus denen sich Basidiosporen entwickeln, die mit dem Wind zum Zwischenwirt, den Birnbäumen, gelangen, wo sie sich ihren Sommerwohnsitz einrichten.

Nach der Infektion der Birne bekommt diese im Mai zunächst die braun- bis orange-farbenen Verfärbungen auf den Blättern, manchmal auch auf den Früchten. Auf diesen Flecken bilden sich dunkle, klebrige Punkte – die Fruchtkörper des Pilzes. Manchmal sind es nur einzelne Flecken, manchmal viele bis 10 mm groß. Kühles und feuchtes Wetter fördert sowohl die Sporenbildung auf den Wachholdern als auch die Keimung der Sporen.

Im Juli/August erscheinen auf den Blattunterseiten warzenartige Auswüchse, die Sporenlager für die sog. Aecidiosporen sind. Diese Art von Sporen werden mit dem Wind verbreitet und besiedeln weitere Wacholder. Aecidiosporen können keine anderen Birnbäume infizieren und können nicht auf Birnbäumen überwintern! Sie keimen auf Wachholdern und dringen über die Spaltöffnungen in das Pflanzengewebe, wo sich dann das Pilzmyzel entwickelt. Der Pilz überwintert als Myzel im Wacholder.

Im Frühjahr werden auf dem Wacholder wieder Teleutosporen gebildet, aus denen sich Basidien entwickeln, welche wieder Basidiosporen bilden, die dann vom Wind zu den Birnbäumen getragene werden.

Der Pilz hat einen Feind

Auch Pilze können von anderen Pilzen befallen und geschädigt werden. Ein solcher pilzlicher Parasit ist *Tuberculina maxima*. Ein befälliger Birnengitterrostpilz bildet dann blattunterseits keine Warzen und keine Sporen aus, sondern ein violettes Pilzgeflecht. Allerdings sollte man sich nicht zu früh freuen, dass man dadurch weniger Probleme hat, denn mit dem Blattfall gelangt dieser Pilz in den Wurzelbereich und kann dort die violette Wurzelfäule (*Helicobasidium longisporum*) verursachen. Er wandelt sich also vom Pilzparasit zum Pflanzenparasit.

Robuste Sorten

Anfällige Wacholder sind der Sadebaum (*Juniperus sabina*), Chinesische Wacholder (*J. chinensis*) und Pfitzer-Wacholder (*J. x pfitzeriana*). Allerdings gibt es von einigen dieser Arten inzwischen resistente Sorten,

wie 'Obelisk' oder 'San José'. Wacholder-Arten, die als resistent oder robust gelten, und bei Neupflanzungen berücksichtigt werden sollten, sind Gemeiner Wacholder (*J. communis*), Kriech-Wacholder (*J. horizontalis*), Schuppen-Wacholder (*J. squamata*) und Zwerg-Wacholder (*J. nana*).

Resistente Birnensorten sind nach wie vor nicht in Sicht. Es gibt nur anfällige und weniger anfällige Sorten, wobei die Symptome teilweise voneinander abweichen. Als stark anfällig gelten 'Williams Christ' und 'Alexander Lukas'. Weniger anfällig sind 'Bunte Juli' und 'Clapps Liebling'. Als beinahe resistent erweist sich die Nashi, eine asiatische Verwandte der Kulturbirnen.

Maßnahmen gegen Birnengitterrost

Um eine Infektion der Birne von Wachholdern ausgehend zu verhindern, muss die Infektionskette unterbrochen werden. Im Idealfall hat man nur gesunde Wacholder im Umkreis von mehreren 100 m. Doch kann man dem Nachbarn nicht vorschreiben, welche Wacholder er pflanzen sollte.

Wer anfällige Sorten in seinem Garten hat und diese nicht entfernen will, muss versuchen, Sporenbildung und Sporenübertragung zu verhindern. Daher sollte man die Wacholder kontrollieren und die keuligen Verdickungen (welche später die rostroten Auswüchse bekommen) bis weit ins gesunde Holz zurückschneiden. Allerdings ist in der Regel bereits der ganze Wacholder innerlich vom Myzel durchzogen und nicht mehr befallsfrei zu machen, weshalb man Wacholder mit starken Symptomen am besten ganz entfernt. Kann man sich nicht dazu durchringen, spritzt man die schleimigen Auswüchse Anfang Mai mit einem scharfen Wasserstrahl ab und in den Boden.

Um die Birnbäume zu stärken, sollten sie optimal versorgt werden, also ausreichend Wasser und Nährstoffe (Kompost) erhalten. Pflegemaßnahmen sollten regelmäßig durchgeführt werden, insbesondere ein fachmännischer Baumschnitt und das Ausschneiden abgestorbener Triebe. Ab April kann man ein Stärkungsmittel einsetzen (z. B. *Neudo-Vital Obstspritzmittel*). Erste befallene Blätter werden sofort ausgepflückt.

Man kann sich trösten, dass der Baum im Herbst auf jeden Fall wieder befallsfrei sein wird und man im nächsten Frühjahr wieder die Chance hat, eine Neuinfektion zu verhindern oder zu verringern.

Eva Schumann



Sporenlager am Wacholder

Leserumfrage 2020

Liebe Leserinnen, liebe Leser des Gartenratgebers.

»Der praktische Gartenratgeber« ist mit seiner Auflage von 120.000 Exemplaren die Fachzeitschrift für Freizeitgärtner in Bayern.

Unser Ziel ist es, unseren Leserinnen und Lesern fachlich tiefgehende Informationen sowie praktische Hilfe anzubieten. Deshalb setzen wir zum Beispiel zwischen Bild und Text ein Verhältnis von 1:3 an oder beschreiben auf 6 Seiten ausführlicher als andere die anstehenden monatlichen Gartenarbeiten. Wir grenzen uns von anderen Garten-Zeitschriften und Garten-Magazinen bewusst ab, auch was den Preis betrifft.

Aber von Zeit zu Zeit müssen wir natürlich bewerten, ob wir uns noch auf dem richtigen Kurs befinden. Deshalb fragen wir Sie, unsere Leserinnen und Leser, und bitten um Ihre Einschätzung zu unserem »Gartenratgeber«.

Helfen Sie uns, unsere Fachzeitschrift »Der praktische Gartenratgeber« noch besser zu machen und beteiligen Sie sich an unserer Leserumfrage.

Ihre Meinung ist uns wichtig! Nur wenn wir Ihre Rückmeldungen bekommen und aus diesen die richtigen Schlüsse ziehen, dann werden unsere Leserinnen und Leser zufrieden sein und der »Gartenratgeber« das bleiben, was er durch seinen Namen schon verspricht: Ein praktischer Begleiter durch das Gartenjahr.

Herzlichen Dank für Ihre Beteiligung.

Christian Gmeiner

Geschäftsführer des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V.

Und so geht's:

Für die Teilnahme an unserer Umfrage haben Sie verschiedene Möglichkeiten.

Nehmen Sie **online** teil.

Dazu entweder diesen QR-Code nutzen



oder den Link auf unserer Homepage www.gartenratgeber.de

Alternativ können Sie den Bogen entnehmen, ausfüllen und per Post an uns schicken (*Adresse siehe Seite 338 unten*), oder einscannen, abfotografieren und per Mail an uns schicken:

leserumfrage@gartenbauvereine.org

1. Unsere Ziele

Unser Ziel ist es, mit unserer Fachzeitzeitschrift »Der praktische Gartenratgeber« (kurz »Gartenratgeber«) auf hohem fachlichen Niveau praktisch bei der Gartenarbeit anzuleiten und umfassend zu gartenspezifischen Themen zu informieren. Erreichen wir unser Ziel? Wie stimmen Sie mit folgenden Aussagen überein?

Der »Gartenratgeber« zeichnet sich durch eine hohe fachliche Qualität aus.

Der »Gartenratgeber« ist mir zu theoretisch.

Der »Gartenratgeber« gibt mir hilfreiche Tipps zur Gartenarbeit, von denen ich auch einige nutze und umsetze!

Ich nutze den »Gartenratgeber« hauptsächlich als Informationsquelle, die praktische Umsetzung ist eher selten.

Ich wünsche mir einfachere Hilfestellungen und besser verständlichere Texte.

stimme voll zu	stimme zu	neutral	stimme nicht zu	stimme überhaupt nicht zu
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				
<input type="checkbox"/>				

2. Inhalte

Wie beurteilen Sie die einzelnen Rubriken im »Gartenratgeber«?

Monatliche Arbeiten

Auf 6 Seiten stellen wir monatlich die anstehenden Aufgaben in Ihrem Garten in den Bereichen Obst-, Gemüse- und Ziergarten vor.

Diese Rubrik lese ich.

Die Beiträge aus dieser Rubrik helfen mir bei meiner Gartenarbeit.

Diesen konkreten Vorschlag habe ich zu diesem Themenblock:

Ja

Neutral

Nein

Garten/Landschaft/Natur

Hier informieren wir zu den aktuellen Themen rund um die Natur, den Garten und die Landespflege, zum natürlichen Pflanzenschutz, Gesundheit aus dem Garten.

Diese Rubrik lese ich.

Die Beiträge sind informativ.

Die Themenauswahl ist ausgewogen.

Diesen konkreten Vorschlag habe ich zu diesem Themenblock:

Ja

Neutral

Nein

Vielfaltsmacher

Seit Februar 2020 zeigen wir auf diesen beiden Seiten, was Sie in Ihrem Garten und auf Ihrem Balkon für den Erhalt der Artenvielfalt machen können.

Diese Beiträge lese ich.

Diese Beiträge sind informativ.

Diese Rubrik sollte beibehalten werden.

Ja

Neutral

Nein

Rezepte

»Aus dem Garten in die Küche« – unter diesem Motto geben wir Anregungen für saisonale Gerichte zum Nachkochen.

Diese Rubrik lese ich.

Die Rezepte geben mir Anregungen zum Nachkochen.

Ja

Neutral

Nein

Landesverband aktuell / Berichte aus den Gartenbauvereinen

Wir nutzen den »Gartenratgeber« als Sprachrohr für den Landesverband und stellen auf einer weiteren Seite Aktionen und Aktivitäten unserer Gartenbauvereine vor.

Die Rubrik »Landesverband aktuell« lese ich.

Die Rubrik »Berichte aus den Vereinen« lese ich.

Diesen konkreten Vorschlag habe ich zu dieser Rubrik:

Ja

Neutral

Nein

5. Hier ist noch Platz für Ihre Vorschläge:

Diesen konkreten Vorschlag habe ich an die Redaktion des »Gartenratgebers«:

Diesen konkreten Vorschlag habe ich an den Landesverband:

Davon würde ich im »Gartenratgeber« gerne mehr lesen:

Darauf könnte ich im »Gartenratgeber« verzichten:

6. Angaben zur Person

Selbstverständlich werten wir Ihre Rückmeldungen anonym aus. Für die Bewertung wäre es für uns allerdings hilfreich, wenn Sie freiwillig folgende Angabe zu Ihrer Person machen würden.

- Alterskategorie (Jahre): > 60 50-60 30-50 < 30
- Wohnbereich (Anzahl Einwohner): Stadt > 50.000 Kleinstadt 3.000-50.000 Dorf < 3.000
- Gartengröße: kein Garten Balkon Garten < 200 m² 200-1.000 m² > 1.000 m²
- Dient ihr Garten in erster Linie: zur Erholung Gartengestaltung Naturbeobachtung/ökologisches Interesse
 Selbstversorgung
- Sind Sie Mitglied in einem Gartenbauverein: ja nein
- Lesen Sie weitere Gartenzeitschriften: ja nein
- Wieviele Personen lesen Ihren »Gartenratgeber«: _____

Rückantwort an:

**Bayerischer Landesverband
für Gartenbau und Landespflege e. V.**

Postfach 15 03 09

80043 München

Neben den stimmungsvollen **Monatsbildern** enthält unser Gartenkalender wieder ein **ausführliches Kalendarium** mit allen Namenstagen, die **Ferientermine in Bayern**, Zeiten von **Sonnenauf- und -untergang**, die **Mondphasen**, Prophezeiungen des **100-jährigen Kalenders** und zahlreiche **Bauernregeln**. Kurze Tipps erinnern an die monatlich wichtigsten **Gartenarbeiten**.

Da Artenvielfalt und Biodiversität nach wie vor in aller Munde sind, beschäftigt sich auch unser Jahresthema wieder mit der Artenvielfalt im Garten. In diesem Jahr liegt der Schwerpunkt auf für Insekten wichtige **Pflanzen im Jahresverlauf**.

Bestellung beim:

Obst- und Gartenbauverlag
Postfach 15 03 09 · 80043 München
Tel. (0 89) 54 43 05-14/15 · Fax (0 89) 54430541
E-Mail bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop

Ladenpreis € **7,50**



Staffelpreise für Gartenbauvereine:

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



Gästeführer Wolfgang Settmacher-Krumm vom OGV Oberhaid (links) zeigte seinen Gästeführerkollegen das große Areal des Kreislehrgartens mit Streuobstwiese, Gemüsegarten, Themenbeeten und Nützlingsunterkünften. Seit kurzem ist die Anlage als Naturgarten zertifiziert.

Fortbildung der

»Gästeführer Gartenerlebnis Bayern«

Nicht nur für die Gästeführer war dieses Jahr ein besonderes. Konnte die Mitgliederversammlung Anfang März gerade noch rechtzeitig vor dem Lockdown durchgeführt werden, wartete anschließend eine schwierige Saison. Führungen wurden größtenteils storniert oder waren nur noch unter Einhaltung strenger Hygieneregeln möglich. Lange unklar war auch, ob die Fortbildungsveranstaltung, organisiert von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG), würde stattfinden können. Zum Glück gab es »grünes Licht« vom Landwirtschaftsministerium, so dass die Veranstaltung in kleinerem Umfang, unter Einhaltung von Abstands- und Hygieneregeln möglich wurde. Ziel war die Weltkulturerbestadt Bamberg.

Im ersten theoretischen Programmteil wurden die Gästeführer von Mitstreiterin und Systemspezialistin Tanja Sixt (im Bild rechts) fit in PowerPoint gemacht. Dann ging es hinaus auf die Versuchsfelder und in die Gewächshäuser des Gemüsebaubetriebs der LWG. Konventioneller und auch der biologische Gemüseanbau ist hier Ziel der Forschung. Themenschwerpunkte sind u. a. aromatische Tomaten für den Erwerbsgärtner, Anbau von regionalem Ingwer, Insektensterben, anhaltende Trockenheit und Klimawandel sowie die eingewanderten Schädlinge.

Am nächsten Tag gab es eine Führung durch die »Gärtnerstadt« in Bamberg. Dieser Stadtteil wird bereits seit dem Mittelalter für den Gemüseanbau genutzt, also schon lange vor Erfindung des »Urban Gardening«.

Kollegin Eva-Ute Jacob führte äußerst amüsant und teils in derbem »fränggisch« durch die geschichtsträchtigen Häuserzeilen mit den Durchfahrtshäusern und den dahinterliegenden Gärten, die aber nur noch teilweise bewirtschaftet werden.

Zum Abschluss ging es noch nach Oberhaid in den Kreislehrgarten. Dieser wurde 2007 angelegt und soll Groß und Klein Anregungen für naturnahes Gärtnern im Freizeitgartenbau geben. Die spätherbstlichen Temperaturen konnten dabei das Vergnügen nicht trüben. Die gelungene Mischung aus nützlichen und unterhaltensamen Informationen lieferten viel Input und Anregungen für die eigene Arbeit.
Christine Stedele, 1. Vors. Interessengemeinschaft Gästeführer Gartenerlebnis Bayern

Leserbilder

So schön blühte es im Vorgarten unseres Lesers Josef Lohr in Oberdolling. Der eher magere, kalkhaltige Standort scheint den Blumen zu gefallen – wie auch der wunderbar blühenden Türkenbundlilie.





Der Boden – die gute Grundlage für den Vielfaltsgarten

Wir stehen drauf: Der Boden in unserem Garten ist unser wichtigstes Gut. In ihm tobt das Leben – und das ist auch genau richtig so. Denn nur eine lebendige, intakte und ausgewogene Bodenvielfalt verschafft den Pflanzen gute Bedingungen für ein gesundes Wachstum. Zeit also, einen Blick in den Untergrund des Vielfaltsgartens zu werfen. Dort geht es spannend zu! Das Bild in der Mitte zeigte einen mikroskopischen Blick auf Amöben, die aller kleinsten Bodenlebewesen.

Die aktive Untergrundbewegung

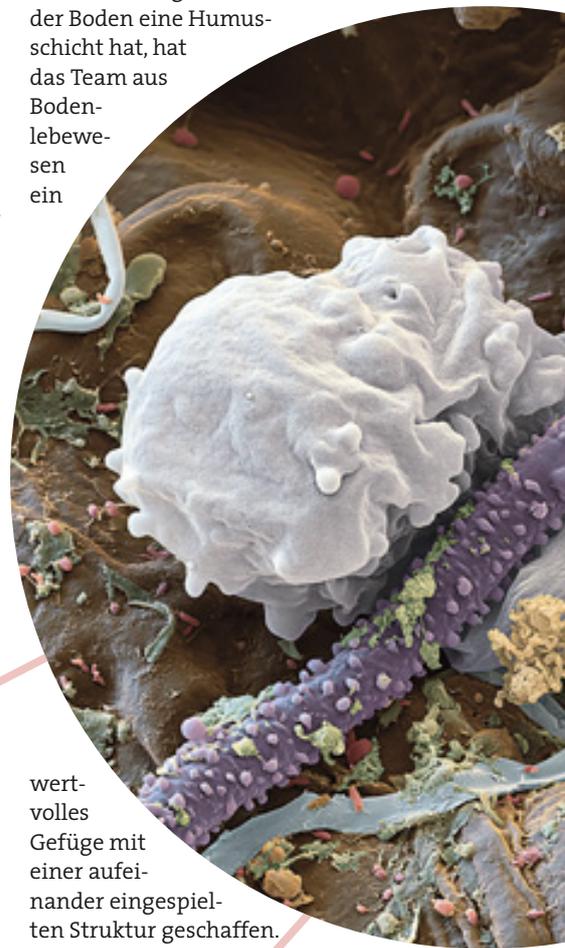
Wenn oben alles blüht und fruchtet, dann haben eine unvorstellbare Menge an Tieren, Pflanzen, Pilzen, Bakterien und Mikroorganismen unten in der Erde einen guten Job gemacht. Der berühmte Vergleich macht deutlich, was dort los ist: Eine Handvoll Erde enthält mehr Lebewesen, als es Menschen auf der Erde gibt. Der Boden ist also nicht nur Nahrungsquelle und Lebensraum für die Pflanzen, die wir darauf anbauen, sondern genauso für tierische und pflanzliche Bodenlebewesen, die darin ganze Arbeit leisten. Von winzig kleinen Mikroorganismen und Bakterien bis hin zu größeren Asseln, Spinnen, Käfern, Larven Vielfüßlern oder natürlich dem Superbodenbearbeiter Regenwurm. Sie alle sind voneinander abhängig und permanent damit beschäftigt, abgestorbenes organisches Material zu zerkleinern und dann zu zersetzen. Daraus entsteht Humus. Den Rest erledigen die Mikroorganismen, die die organische Substanz weiter abbauen und dabei Nährstoffe freisetzen.

Je größer die Vielfalt an pflanzlichen und tierischen Lebewesen im Boden, desto besser für all das, was darauf wächst.

Regenwürmer sind die wichtigsten Mitarbeiter in der permanenten Bodenbaustelle. Sie mischen nämlich richtig auf, oder besser durch. Wenn sie organische und mineralische Bestandteile fressen und als wertvolle Bodenmasse ausscheiden, dann drehen sie das Bodenmaterial ordentlich um. Von besonderer Bedeutung dabei ist: die Regenwürmer verbessern damit die Krümelstruktur im Boden und machen die Nährstoffe für die Pflanzen verfügbar.

Nicht alles auf den Kopf stellen

Um das Bodenleben zu pflegen bleibt es am besten ungestört. Denn sobald der Boden eine Humusschicht hat, hat das Team aus Bodenlebewesen ein



wertvolles Gefüge mit einer aufeinander eingespielten Struktur geschaffen.

Lassen Sie deshalb den Spaten im Herbst im Schuppen.

Beim Umgraben würden Sie alles auf den Kopf stellen: Organismen aus tieferen Schichten würden nach oben, die aus den oberen Schichten nach unten gedreht. Im nächsten Jahr müsste das Untergrundteam dann wieder von vorne beginnen, die Bodenstrukturen aufzubauen.

Nur bei schweren Ton- und Lehmböden sollten Sie ran. Graben Sie dann maximal 25 cm tief um, und das möglichst spät im Jahr, wenn das Bodenleben ruht.



Machen Sie Boden gut

Wenn Sie dem Boden im Gemüsegarten etwas Gutes tun möchten, lockern Sie ihn erst im Frühjahr, bevor Sie säen oder pflanzen. Aber nur oberflächlich, also wenige Zentimeter tief. Das geht ideal mit der Grabgabel, damit belüften Sie die Erde auch. Stechen Sie damit in den Boden und bewegen Sie die Gabel ein paar Mal vor und zurück. Das wiederholen Sie im Abstand von wenigen Zentimetern. Auch Sauzahn, Krail und Kultivator tun da beste Dienste, sie lockern die Erde auf, ohne dabei die Bodenschichten durcheinanderzubringen.

Immer gut behütet mit Mulch

Die Natur hat es so geregelt, dass der Boden nicht offen bleibt.

Mulchen, also den Boden mit organischem, unverrottem Material zu bedecken, hat deshalb im Garten viele Vorteile: Der Boden

trocknet nicht aus, die Mulchdecke schützt vor großen Temperaturschwankungen, Erosion und Abschwemmung, und – das freut das Gärtnerherz besonders – sie macht unerwünschten Pflanzen das Durchkommen schwer. Mit einer Schicht aus Laub oder Grasschnitt legen Sie dem Boden gleichzeitig ein Paket an Nährstoffen auf und halten das Bodenleben aktiv. Nutzen Sie deshalb im Sommer den Inhalt Ihres Rasenmäherfangkorbs und verteilen Sie das Mähgut dort, wo Stauden und Gemüse nährstoffhungrig sind. Und betrachten Sie das Laub im Herbst als willkommene Düngerdepot für das nächste Jahr auf Ihren Staudenbeeten, zwischen Beeresträuchern oder unter der Hecke. Sie werden im Frühjahr kaum mehr etwas davon sehen, denn die Bodenlebewesen räumen gründlich damit auf.

Die Natur hat es so geregelt, dass der Boden nicht offen bleibt. Mulchen, also den Boden mit organischem, unverrottem Material zu bedecken, hat deshalb im Garten viele Vorteile: Der Boden trocknet nicht aus, die Mulchdecke schützt vor großen Temperaturschwankungen, Erosion und Abschwemmung, und – das freut das Gärtnerherz besonders – sie macht unerwünschten Pflanzen das Durchkommen schwer. Mit einer Schicht aus Laub oder Grasschnitt legen Sie dem Boden gleichzeitig ein Paket an Nährstoffen auf und halten das Bodenleben aktiv. Nutzen Sie deshalb im Sommer den Inhalt Ihres Rasenmäherfangkorbs und verteilen Sie das Mähgut dort, wo Stauden und Gemüse nährstoffhungrig sind. Und betrachten Sie das Laub im Herbst als willkommene Düngerdepot für das nächste Jahr auf Ihren Staudenbeeten, zwischen Beeresträuchern oder unter der Hecke. Sie werden im Frühjahr kaum mehr etwas davon sehen, denn die Bodenlebewesen räumen gründlich damit auf.

Erholung mit Gründüngung

Säen Sie »Gründüngungspflanzen« auf abgeräumte Beete oder offenen Flächen aus. Deren Wurzeln reichern den Boden mit organischer Masse an, das aktiviert das Bodenleben, fördert die Humusbildung und verhindert, dass Nährstoffe in tiefere Schichten ausgewaschen werden. Bei verdichtetem Boden lockern tief wurzelnde Gründüngungspflanzen den Boden auf. Bohnen, Wicken, Phazelia, Gelbsenf, Spinat, Buchweizen, Ölrettich oder Sonnenblumen – je nach Bodenart gibt es eine gute Auswahl an ein- und mehrjährigen Pflanzen, die sich für eine solche Bodentherapie eignen und im Frühjahr oder Spätsommer ausgesät werden können. Lassen Sie also Beete, die Sie neu anlegen möchten, oder die abgeräumten Gemüsebeete nicht offen liegen, sondern säen Sie eine Gründüngung ein. Schon vier bis sechs Wochen nach der Aussaat bedeckt eine dichte Pflanzendecke das Beet. Im Spätwinter arbeiten Sie die Pflanzen oberflächlich in den Boden ein oder schneiden sie einfach ab und verwenden sie als Mulchauflage.

Es geht auch ohne! Der Torf bleibt im Moor!

Verzichten Sie auf Torf und tragen Sie dazu bei, dass die Hochmoore als unschätzbare wertvolle Lebensräume mit einer hochspezialisierten Flora und Fauna und als Kohlendioxidspeicher erhalten bleiben. Beim Abbau von Torf wird nicht nur die Natur- und Artenvielfalt zerstört, sondern auch CO₂, Methan und Lachgas freigesetzt. Der Verzicht auf Torf ist deshalb auch aktiver Klimaschutz. Verwenden Sie zur Bodenverbesserung lieber Kompost und achten Sie beim Kauf von Blumen- oder Pflanzerde darauf, nur Produkte zu wählen, die als »torffrei« gekennzeichnet sind.

Kompost – das Gold des Gartens

Es gibt kaum etwas Besseres, als das eigene Gartenmaterial zu Gold, in diesem Fall zu Kompost zu machen. Hier schließt sich der Kreislauf im Garten, nichts geht verloren. Kompost fördert die Bodenstruktur,

Weitere Informationen des Landesverbandes

Da schau! Hin und wieder ist es sinnvoll, den Gartenboden etwas genauer unter die Lupe nehmen und eine Bodenprobe untersuchen zu lassen. Wie das geht und viele weitere Informationen rund um Ihren Gartenboden finden Sie in unseren Merkblättern. Diese können Sie auf der Website des Landesverbandes unter www.gartenbauvereine.org (Rubrik »Fachinformationen«) kostenlos herunterladen.

Ausführliche Informationen zum »Gärtnern ohne Torf« und zu den Themen »Lebendiger Gartenboden« und »Kompostierung« sind in unserer Reihe »Gärtner wissen« erschienen, die unter www.gartenratgeber.de/shop online bestellt werden können.

Das Projekt wird gefördert vom Bayerischen Naturschutzfonds.



hält das Bodenleben aktiv, fördert die Humusbildung und hat wichtige Pflanzennährstoffe im Gepäck. Gartenabfälle sind also viel zu schade für die Tonne. Kompost eignet sich überall im Garten, wo Nährstoffe gebraucht werden, denn als langsam wirkender organischer Dünger stellt er den Pflanzen alles, was sie brauchen, ganz nach Bedarf zur Verfügung. Bringen Sie den Kompost immer nur im Frühjahr oder Sommer aus, denn die Pflanzen können die Nährstoffe nur während der Vegetationsperiode aufnehmen.

hält das Bodenleben aktiv, fördert die Humusbildung und hat wichtige Pflanzennährstoffe im Gepäck. Gartenabfälle sind also viel zu schade für die Tonne. Kompost eignet sich überall im Garten, wo Nährstoffe gebraucht werden, denn als langsam wirkender organischer Dünger stellt er den Pflanzen alles, was sie brauchen, ganz nach Bedarf zur Verfügung. Bringen Sie den Kompost immer nur im Frühjahr oder Sommer aus, denn die Pflanzen können die Nährstoffe nur während der Vegetationsperiode aufnehmen.

Effektive Mikroorganismen – was ist das überhaupt?

Traditionelle Verwendung

Überall um uns herum wimmelt es nur so von unsichtbaren Mikroorganismen. Viele dieser Arten bewohnen unsere Erde von Anfang an. Alle Lebensprozesse hängen von diesen winzigen Lebewesen ab und wir verwenden einige, ohne dass es uns bewusst ist. In der traditionellen Herstellung von Sauerkraut, Joghurt, Bier oder Brot sind sie unverzichtbar. Bei der Sauerkrautherstellung entstehen durch die Mikrobentätigkeit mehr fermentaktive Stoffe und probiotische Milchsäurebakterien als im Ausgangsprodukt Weißkraut vorhanden sind. Diese sind besonders gut für die menschliche Darmflora. Überall wo eine gesunde, ausgewogene Mikrobenvielfalt herrscht, finden wir ein gesundes, regeneratives Milieu vor.

Schutz vor Krankheiten

Der menschliche Körper besteht aus etwa 30 Billionen Zellen und in uns leben etwa 39 Billionen Mikroben. Diese riesige Bakterien-WG hat sehr vielfältige Aufgaben und beschützt uns weitgehendst vor Krankheiten. Erst wenn sich das Milieu ungünstig verändert, können sich Krankheiten und Fäulnis ausbreiten. Die Vorgänge in unserem Körper und im Boden sind direkt miteinander vergleichbar.

EM-Zusammensetzung

Die Effektiven Mikroorganismen (EM) sind eine Multi-Mikrobenmischung bestehend aus den Hauptgruppen der Milchsäurebakterien, Photosynthesebakterien, Hefen und fermentaktiven Pilzen. Diese Mischung wurde in den 1980-iger Jahren vom japanischen Agrarwissenschaftler Prof. Teruo Higa erforscht und zusammengestellt. Dafür wurden dominante Stämme ausgewählt, die überall auf der Erde vorkommen.



Milchsäurebakterien (*Lactobacillus acidophilus*, *L. helveticus* u. a.), Teil der normalen Darmflora

Sie werden natürlich und ohne Gentechnik vermehrt! In Deutschland sind EM als Bodenhilfsstoff im Biolandbau zugelassen. EM wurde entwickelt, um die Bodenfruchtbarkeit von ermüdeten, unfruchtbaren Böden wieder herzustellen. Dazu gab es viele Experimente und Beobachtungen. Es zeigte sich, dass der Einsatz von EM eine vielseitige Wirkung auf alles Lebendige hat.

Wirkungsweise von EM

Die breite Wirkung der EM beruht auf ihrer Eigenschaft, dass sie in dem Milieu, in dem sie ausgebracht werden, aktiv arbeiten und ununterbrochen vorhandene Organik verstoffwechseln. Dabei entstehen große Mengen an Antioxidantien, die diese positiven Wirkungen erzielen. Heutzutage werden EM-Produkte in der Wasserwirtschaft, Landwirtschaft, Viehzucht, Gesundheitspflege, Gartenbau, Haushalt und auch in der Kosmetik genutzt.

Wann bringen EM am meisten

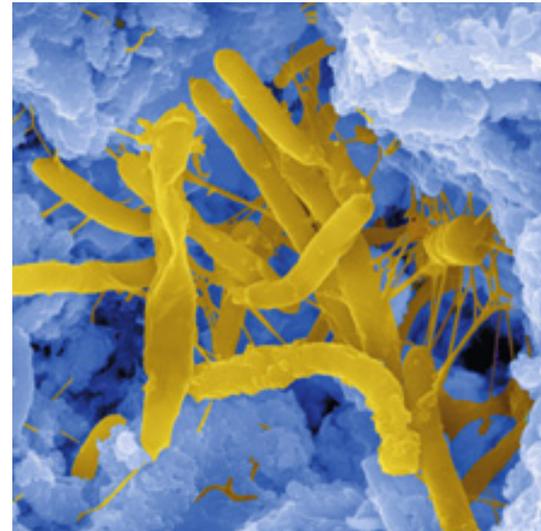
Die größten Erfolge beim Einsatz mit EM werden auf schlechten, verbrauchten Böden erzielt, wenn gleichzeitig viel organische Masse eingearbeitet und der Boden regelmäßig gemulcht wird. Eine äußerst sinnvolle Einsatzmöglichkeit ist im urbanen Gärtnern auf kleinen Flächen, Kübeln, Kästen und Töpfen. Durch regelmäßiges gießen mit einer EM-Lösung wird die Topferde neu belebt und die eingebrachten Mikroben können den vorhandenen Dünger aufschließen und pflanzenverfügbar machen.

Als besonders wirksam habe ich EM bei der Bearbeitung von extrem schweren Lehmböden erlebt. Bereits im zweiten Jahr werden Böden deutlich fruchtbarer, trocken im Sommer kaum mehr aus, werden krümeliger und enthalten sehr viel mehr Regenwürmer. Vorausgesetzt die Erde wird regelmäßig mit organischem Material bedeckt, wie z. B. dünne Schichten von Rasenschnitt, Laub oder fein gehäckselt Grünmaterial. Gerne wird es in Gärtnereien eingesetzt wo viele Pflanzen sehr eng beieinander stehen und die Gefahr von Krankheiten besonders groß ist.

EM sind kein Dünger, sondern ein Bodenaktivator. Durch den Einsatz verringert sich die Düngemenge, auf chemische Mittel kann verzichtet werden. Weitere Vorteile sind: mit EM besprühtes Saatgut keimt schneller und gleichmäßiger, EM wirkt vorbeugend gegen Pilzkrankheiten, fäulnisbildende Prozesse werden unterdrückt, Pflanzen können Nährstoffe besser aufnehmen, die Pflanzen werden robuster, widerstandsfähiger und können mehr Blattgrün produzieren, die vermehrte Mikrobentätigkeit lockert den Boden. Ein gut durchlüfteter, lockerer Boden ist wie ein Schwamm, der Feuchtigkeit aufnehmen und abgeben kann.

Herstellung und Anwendung

EM haben ein Haltbarkeitsdatum, an das man sich halten muss, da es sich um Lebewesen handelt, die in einer Nährlösung leben. Ist diese verbraucht, sterben sie ab. Ab dem ersten Öffnen der Flasche beginnt



EM auf natürlichem Zeolith kultiviert.

das Ablaufdatum, unabhängig vom Verfallsdatum. Dieses ist je nach Hersteller unterschiedlich, meist jedoch 6 Monate. Im Garten werden EM immer verdünnt angewendet! Die Lösung hat einen pH Wert von 3,5 das entspricht reinem Essig. Eine verdünnte EM-Lösung mit Wasser ist innerhalb von 3 Tagen zu verwenden, dann hungern die Mikroben.

Je feiner EM Lösungen ausgebracht werden umso größer ist der Wirkungsbereich, Sprühen ist dabei besser als Gießen. Aber keinen Drucksprüher über 2 bar verwenden. Bei schwierigen Bedingungen ist eine regelmäßige Anwendung empfehlenswert, da die Mikroben noch kein gutes Milieu vorfinden um sich gut zu vermehren. Ohne organische Masse sterben die EM immer wieder ab und es findet keine nachhaltige Regeneration statt.

Die EMA-Flasche wird bei Zimmertemperatur aufbewahrt. Durchsichtige Flaschen sollten dagegen besser dunkel gelagert werden.

BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Quer
beet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 2.11., 19 Uhr

Kübelpflanzen einwintern, Grassaft herstellen, Garten der Diakonie, Beerenernte

Montag, 9.11., 19 Uhr

Ritterstern, Besuch im Schrebergarten, Saatgut-ernte bei Stauden, Bodenproben ziehen

Montag, 30.11., 19 Uhr

Basteln für Sternstunden, Zitruspflege im Winterquartier, Christrosen im Schlosspark, Adventliches Rezept



Einsatz von EM in der Fuchsiengärtnerei Rosi Friedl in Markt Indersdorf (Bilder oben):

In 2–3 Wochen fallen beim herbstlichen Fuchsierrückschnitt sehr große Mengen an Zweigen und Blättern an. Natürlich kommen auch Pelargonien und noch einige andere Arten dazu, die zurückgeschnitten werden. Aus Gründen der Arbeitersparnis wird ausschließlich Material verwendet, das unkrautfrei ist und nicht aussamt.

In alten Frühbeeten wird das Pflanzenmaterial gesammelt, grob zerkleinert und festgetreten. Dann kommt RoProStreu (belebte Pflanzenkohle), Biolit (gemahlenes Diabas-Gestein mit angetrockneten Milchsäurebakterien) und EM Aktiv dazu. Anschließend wird das Beet mit einer Plane abgedeckt, seitlich abgedichtet und eingeschwert. Über Winter reift dann ein fruchtbares, noch grobes Material heran, das nach 4–5 Monaten Liegezeit zum Teil auf die Gemüsebeete verteilt und eingearbeitet wird. Auch Tomaten in Kübel erhalten einen Anteil.

Der Gartenboden hat sich mit dieser Methode über die Jahre sehr fruchtbar entwickelt und ist viel angenehmer zu bearbeiten. Das Gemüse scheint sich in einem Boden mit EM wohler zu fühlen. Der Wuchs ist besser und der Ertrag höher als ohne EM-Behandlung.

Das Ganze geht natürlich auch eine Nummer kleiner für den Einsatz im Hausgarten (Bild rechts).



Bodenverbesserung

Es gibt verschiedene EM-Produkte zu kaufen. Für den Garten eignet sich »EM aktiv« oder »EMa« am besten. Die optimale Verdünnung für die meisten Anwendungen ist 1:200 (50 ml EMa auf 10 Liter Regenwasser). Dieser Ansatz reicht für 10 m². Bei schlechten Böden empfiehlt es sich einmal pro Woche gießen, nach der Regeneration genügt es 2 bis 3 mal pro Gartensaison mit einer Lösung 1:50 (200 ml EMa auf 10 Liter Regenwasser) zu gießen.

Geht es auch ohne EM?

Ja, wenn man zurückdenkt, wie unsere Ahnen ihre Böden bewirtschafteten. Früher gab es keinen Abfall und alle organischen Reststoffe aus dem Haus landeten mit dem tierischen Mist auf dem Misthaufen. Der wurde fest gestapelt und aufgeschlichtet (hier kam es zu einer Fermentierung ohne Sauerstoff). Die menschlichen Reststoffe kamen aus dem »Häuschen mit Herz« dazu. Somit war ein geschlossener Kreislauf vorhanden. Von allen Pflanzen, Tieren und Mitbewohnern kamen die Mikroben auf das Feld, wurden in den großen Kreislauf eingearbeitet und kamen mit den Früchten vom Feld wieder zurück in die Küche. Hierzu gehörte die Mehrfelder-Bewirtschaftung mit einem ausgewogenen

Fruchtwechsel mit Fruchtfolge, das entspräche im Garten der Mischkultur.

Es lohnt sich auf jeden Fall, auf allen Flächen wo es möglich ist zu kompostieren. Kompost ist ein von Menschen gepflegtes Produkt, das dem Humusaufbau der Natur am nächsten kommt. Mit regelmäßig in der richtigen Menge ausgebrachtem Kom-

post oder Mist von Pflanzenfressern werden Böden wieder mit allen erforderlichen humusbildenden, natürlichen Mikroorganismen belebt. Haben Sie einen qualitativ hochwertigen Kompost, können Sie mit einem Kompost-Tee-Kaltansatz ähnliche Erfolge erzielen wie mit einer EM Lösung. *Christine Nimmerfall, Kräuterpädagogin*

Geschenk-Abonnement



Ich bestelle
 beim Obst- und Gartenbauverlag
 Postfach 15 03 09 | 80043 München
 Tel: (0 89) 54 43 05 – 24
 E-Mail: abo@gartenbauvereine.org

12 Ausgaben
pro Jahr
für Mitglieder
der Gartenbauvereine
inkl. Versand für
nur 20,00€*

Geschenk-Abonnement ab Monat ___ / 20___
 für 1 Jahr
 bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr

Abonnement ab Monat ___ / 20___
 für 1 Jahr
 bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr

mehr Infos unter www.gartenratgeber.de

Meine Anschrift | KD.-Nr.: _____

Vor- und Nachname _____

Straße _____ Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Anschrift des/der Beschenkten

Vor- und Nachname _____

Straße _____ Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

* für Nicht-Mitglieder 22,50 €

Aus dem
Garten
in die
Küche

Rosenkohl & Schwarzwurzeln



Hühnereintopf mit Wintergemüse

Zutaten

Hühnerbrühe

1–2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl
2 Gelbe Rüben
1 Stange Lauch
¼ Knollensellerie
1 Suppenhuhn
Salz, Pfeffer
etwas Petersilie und Liebstöckel

Einlage

250 g Suppennudeln
1 Gelbe Rübe
1 Wurzelpetersilie
250 g Rosenkohl
Schnittlauch zum Anrichten

Zubereitung

Von den Zwiebeln nur die erste braune Schale und die Wurzeln entfernen. Die Zwiebeln halbieren und im heißen Öl kräftig anbraten.

Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und ebenfalls kräftig anbraten. Mit 2 l kaltem Wasser aufgießen. Das Suppenhuhn, Gewürze und Kräuter zufügen und zugedeckt *etwa 80 Minuten* (je nach Größe des Huhns) köcheln lassen.

Die fertige Brühe durch ein feines Sieb abgießen. Das Huhn etwas abkühlen lassen. Die Haut entfernen und das Fleisch von den Knochen lösen.

Die Suppennudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung weich kochen. Gelbe Rübe und Wurzelpetersilie schälen und in Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen und halbieren. Das Gemüse in etwas abgeseihter Brühe weich garen.

Nudeln, Hühnerfleisch und Gemüse in die heiße Hühnerbrühe geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Feine Gerichte mit Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln, oft auch als Winterspargel bekannt, kommen ursprünglich aus Spanien. Unter ihrer groben, dunklen Schale verbirgt sich feines weißes Fleisch. Sie haben einen typischen, würzig-nussigen Eigengeschmack. Da die Wurzeln klebrigen Milchsafte enthalten, empfiehlt es sich, beim Schälen Einweghandschuhe zu tragen. Zudem oxidiert der Milchsafte schnell, deshalb sollte man die geschälten Stangen sofort in Essig- oder Zitronenwasser legen und dann weiterverarbeiten.

... und Rezepte mit Rosenkohl

Rosenkohl ist ein typisches Wintergemüse und wird auch oft Brüsseler Kohl genannt, was auf seinen Ursprung hindeutet. Denn der erste belegte Anbau führt bis ins Jahr 1587 ins heutige Belgien. Die grünen, walnussgroßen Röschen brauchen ein wenig Frost, um ihren vollen, fein-herben und leicht nussigen Geschmack zu entfalten.

BAYERISCH SUPERFOOD – gesund genießen!

Über 20 regionale Wintergemüsesorten bereichern unsere heimische Küche und in Kombination mit Getreide & Co. werden sie zu wahren Superfood. Viele Rezepte mit bayerischem Superfood finden Sie im gleichnamigen Kochbuch von der Hauswirtschafterei.

Weitere Info unter: diehauswirtschafterei.de

Das Buch gibt es natürlich auch beim Obst- und Gartenbauverlag in München, Tel. 089/544305-14/15 bzw. www.gartenratgeber.de/shop

Bestell-Nr. 496002, Preis € 12,90





Rosenkohlsalat mit Walnuss

Zutaten

500 g Rosenkohl
200 ml Gemüsebrühe
1–2 Äpfel
1 EL Zitronensaft
3 EL gehackte Walnüsse

Dressing

3 EL Weißweinessig
3 EL Rapsöl
1 TL Kräutersenf
Salz, Pfeffer, Zucker

*Die Süße der Äpfel
passt hervorragend zum
leicht herben Rosenkohl.*

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und in der Gemüsebrühe weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Den Rosenkohl mit den Apfelwürfeln und den Walnüssen mischen. Die Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Salat geben. Kurz durchziehen lassen.

TIPP

Den Rosenkohl zum Kochen am Stielansatz kreuzweise einschneiden, dann gart er gleichmäßig durch.

Alle Rezepte für 4 Personen.
www.diehauswirtschafterei.de

Schwarzwurzel-Wirsingpfanne



Zutaten

1 Zwiebel
3 Gelbe Rüben
400 g festkochende Kartoffeln
2 EL Rapsöl
400 g Schwarzwurzeln
600 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Majoran, Kümmel
150 g Leberkäse
200 g Wirsing
1 EL Rapsöl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Gelben Rüben und die Kartoffeln schälen und würfeln. Mit der Zwiebel im heißen Öl anbraten. Die Schwarzwurzeln in Wasser schälen, sofort in Scheiben schneiden und zum Gemüse geben. Kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und würzen. Zugedeckt *etwa 20 Minuten* knapp bissfest garen. Den Leberkäse in kleine Würfel, den Wirsing in feine Streifen schneiden. Den Leberkäse im heißen Öl rundum anbraten. Den Wirsing dazugeben und *ca. 5 Minuten* mitbraten. Das Schwarzwurzelgemüse dazugeben und alles miteinander kurz garen. Nochmals abschmecken.



Schwarzwurzel-Muffins

Zutaten

Quarkblätterteig
100 g weiche Butter
125 g Quark (20%)
Salz, etwas gemahlener Kümmel
125 g Dinkelmehl

Füllung

3 EL Essig
150 g Schwarzwurzeln
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
200 g Schmand
1 Ei
1 TL Dill
80 g geriebener Bergkäse
100 g geräuchertes Forellenfilet

Zubereitung

Die Butter mit dem Quark und den Gewürzen gut verrühren. Das Mehl unterkneten. Den Teig *4 Stunden* kühl stellen.

Eine weite Schüssel halb hoch mit Wasser füllen und den Essig dazugeben. Die Schwarzwurzeln schälen und sofort ins Essigwasser legen, damit sie nicht braun werden. In kleine Stücke schneiden, im heißen Öl weich dünsten und würzen.

Den Schmand mit dem Ei verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dill und den Käse zufügen. Das Forellenfilet klein schneiden und mit den Schwarzwurzeln unter die Schmandmasse heben.

Den Teig dünn ausrollen. In 12 gleich große Quadrate schneiden. Locker in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form legen. Die Füllung in die Teigmulden verteilen. Die überstehenden Enden zusammenklappen, leicht festdrücken und *30 Minuten bei 190 °C (170 °C)* backen.

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Information zur Mitgliederversammlung 2020

Für den 26. September 2020 wurde durch Veröffentlichung in der August-Ausgabe des Verbandsorgans »Der praktische Gartenratgeber« sowie durch eine Einladung an die Delegierten die diesjährige Mitgliederversammlung einberufen. Aufgrund der gestiegenen Corona-Fallzahlen am geplanten Veranstaltungsort München und den damit verbundenen behördlichen Beschränkungen hat der Vorstand des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V. die für den 26. September einberufene Mitgliederversammlung 2020 kurzfristig abgesetzt.

Um dennoch in diesem Jahr die gemäß Satzung notwendigen Beschlüsse fassen zu können, hat der Vorstand beschlossen, die Möglichkeiten, die sich aus dem »Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Zivil-, Insolvenz- und Strafverfahrensrecht« vom 27. März 2020 ergeben, zu nutzen und in diesem Jahr die Beschlussfassungen im Umlaufverfahren (Sternverfahren) herbeizuführen.

Folgende Beschlussanträge werden gestellt:

1. Beschlussfassung über den Antrag der Rechnungsprüfer zum Jahresabschluss 2019
2. Beschlussfassungen über Haushaltsplan 2021 und Stellenplan 2021
3. Beschlussfassung zur Einführung obligatorischer Bezug »Der praktische Gartenratgeber«
4. Beschlussfassung über den Tagungsort der Landesverbandstagung 2021



Die notwendigen Unterlagen inklusive der Abstimmungsscheine werden den Delegierten Ende Oktober zugeschickt. Zusätzlich bieten wir einen Online-Vortrag am 9. November an, zu dem die Delegierten eingeladen werden. Hier werden die einzelnen Beschlussanträge vorgestellt und den Delegierten die Möglichkeit eingeräumt, Fragen zu den Anträgen zu stellen und Diskussionsbeiträge einzubringen.

Das Umlaufverfahren ist zulässig, wenn mindestens die Hälfte der stimmberechtigten Mitglieder die Abstimmungsscheine fristgerecht bis zum 20. November 2020 an uns zurückschicken. Die Auswertung der Abstimmungsunterlagen erfolgt am 27. November 2020. Dabei werden die Beschlussfähigkeit festgestellt und die Beschlussfassungen protokolliert. Bei der Auszählung wird ein Vertreter aus dem Kreis der Delegierten anwesend sein. Die Bekanntgabe der Beschlüsse erfolgt im Verbandsorgan »Der praktische Gartenratgeber« in der Ausgabe Januar 2021. *Wolfram Vaitl, Präsident*

Webinar Kompostierung

Am Mittwoch, 11. November um 18.00 Uhr, veranstaltet der Landesverband ein Webinar zur »Kompostierung«. Alexander Teichgreber, fachlicher Mitarbeiter des Verbandes, stellt dabei die für die Kompostierung wichtigsten Themen vor (ca. 15 Minuten). Danach beantwortet er Fragen (ca. 30 Minuten).

Die Teilnahme am Webinar ist kostenlos. 100 Plätze sind vorhanden. Weitere Details und die Anmeldung finden Sie auf der Homepage des Landesverbandes unter www.gartenbauvereine.org.

Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail mit Informationen zur Teilnahme.



Neue Vorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Kastl (KV Altötting)
 Uffing (KV Garmisch-Partenkirchen)
 Parkstetten (KV Straubing-Bogen)
 Ebersdorf (KV Kronach)
 Westerngrund (KV Aschaffenburg)
 Königsberg (KV Haßberge)
 Lendershausen (KV Haßberge)
 Niedernberg (KV Miltenberg)
 Hendungen (KV Rhön Grabfeld)
 Reimlingen (KV Nördlingen)
 Frickenhausen (KV Unterallgäu)

Alexandra Herrmann
 Christiane Lottmann
 Josef Ammering
 Eugen Heyder
 Michael Gries
 Martin Lang
 Miriam Wagner
 Michael Kirchschrager
 Franz Wolfschmitt
 Johann Künzler
 Gerhard Schlegel

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

Vorstandeseminar im KV Amberg-Sulzbach abgesagt

Auch dieses Seminar, geplant für Samstag 14. November 2020, wurde wegen der Corona-Pandemie abgesagt.

»Goldene Rose« für Renate Haberacker

Renate Haberacker war die erste Kreisfachberaterin in Bayern. Seit 1983 hat sie die Kreisfachberatung im Landkreis Roth sehr engagiert und mit viel Herzblut wahrgenommen. Sie pflegte immer engen Kontakt zu ihren Vereinen, war 37 Jahre Geschäftsführerin



Verleihung der »Goldenen Rose« an Renate Haberacker durch Präsident Wolfram Vaitl. Mit dabei (v.l.n.r.): Bezirksvorsitzender Gerhard Durst, die beiden Nachfolger als Kreisfachberater Jonas Scheffler-Fober und Johannes Schneider, Hans Heinrich (stellv. Kreisvorsitzender), Reiner Braun (Kreisvorsitzender) und Landrat Herbert Eckstein.

des Kreisverbandes Roth-Schwabach und auch 8 Jahre beim Bezirksverband Mittelfranken, außerdem fungierte sie als Sprecherin der Kreisfachberater Mittelfrankens. Um das Fachwissen breit zu streuen, hat sie ein System von nahezu 200 Gartenpflegern im Kreisverband aufgebaut, unzählige Fachvorträge gehalten und Praxiskurse organisiert. 2003 engagierte sie sich sehr bei der Gartenschau in Roth. Eine Herzensangelegenheit war ihr auch immer die Kinder- und Jugendarbeit. Um die Obstverwertung zu steigern, unterstützte sie Mostereien und organisierte Obstbörsen. Mitgewirkt hat sie bei der Konzeption der Baumwartausbildung in Triesdorf, außerdem war sie Kommissionsmitglied beim Dorfwettbewerb.

»Bayern blüht – Naturgarten« Ein Zeichen für mehr naturnahe und artenreichere Gärten

Interview mit Staatsministerin Michaela Kaniber

Seit 2018 werden in Bayern Gärten ausgezeichnet, die sich in besonderer Art und Weise um Artenvielfalt bemühen. Mittlerweile sind fast 400 Gärten in Bayern zertifiziert.

Am 28. September 2020 zeichnete Staatsministerin Michaela Kaniber in Inzell den bayernweit 250. Garten mit der Plakette »Bayern blüht – Naturgarten« aus. Wir konnten anlässlich dieses Termins ein kurzes Interview mit der Ministerin führen:

Frau Ministerin: Welches Bild haben Sie vor Augen, wenn Sie an einen »Naturgarten« denken?

Ein Naturgarten ist für mich ein ökologischer und artenreicher Garten. Und wo viel Natur ist, da fühle ich mich auch als Privatmensch wohl. Denn der Garten ist ein Ort der Erholung und Entschleunigung. Hier blühen Ringelblumen neben dem Salat, Vögel bauen ihr Nest im Hartriegel, Schmetterlinge und Bienen besuchen die Blüten und holen sich Nektar und Nahrung. Für alle ist Platz im Garten und alle leben miteinander und voneinander. Es herrscht belebte Abwechslung. Es gibt reichlich Platz zum Sitzen und Genießen, zum Träumen und Entspannen – die Seele baumeln lassen. Obstbäume und Beerensträucher sowie frisches Gemüse verwöhnen den Gaumen der kleinen und großen Gartenutzer.

Ein Naturgarten bedeutet eine lebendige Vielfalt von Lebensräumen, eine bunte Mischung vom Bauerngarten bis zur Blumenwiese und vom Trockenbiotop bis zum Gartenteich. Auch ein Naturgarten will gepflegt sein. Naturgarten bedeutet nicht, der Wildnis freien Lauf zu lassen, sondern meint das bewusste Gestalten im Einklang mit der Natur.

Welche Idee steckt hinter der »Naturgartenzertifizierung«?

Naturnah gestaltete, mit vielfältigen Lebensräumen ausgestattete und ökologisch bewirtschaftete Gärten setzen ein Zeichen gegen die zunehmende Versiegelung und Aufheizung unserer Siedlungsflächen durch Verwendung von Pflaster oder Kies und Schotter in den Gärten – durch die Auszeichnung eines Gartens als »Naturgarten« wollen wir dieser Entwicklung entgegenwirken. Ein naturnaher Garten hingegen leistet mit seiner Vielfalt zugleich einen Beitrag gegen den Rückgang von Bienen, Pflanzen- und Tierarten. Mit dieser Initiative wollen wir ein Zeichen für mehr naturnahe und artenreichere Gärten setzen.



Staatsministerin Michaela Kaniber zeichnete in Inzell den 250. Naturgarten aus. Zusammen mit Präsident Wolfram Vaitl übergab sie die Urkunde und Plakette an die stolzen Gartenbesitzer Marlene Berger-Stöckl und Hans Stöckl. Mit dabei waren neben Kreisfachberater Markus Breier auch der Landrat des Landkreises Traunstein, Siegfried Walch (z.v.l.).



Warum ist Ihnen dieses Projekt so wichtig?

Der Erhalt und die Förderung der heimischen Tierwelt im Garten sind gerade heute, in Zeiten des Artensterbens und im Kontext des im letzten Jahr erfolgreichen Volksbegehrens »Artenvielfalt – Rettet die Bienen« von unschätzbare Bedeutung. Wir alle sind Teil einer natürlichen Ordnung und eines Gleichgewichts, das sich nur im Miteinander einstellen kann.

Wer mit der Gartenplakette »Bayern blüht – Naturgarten« ausgezeichnet wird, leistet einen wertvollen Beitrag für die Vielfalt in unserer Umwelt – und darauf können die Gartenbesitzer auch stolz sein und sich mit einer Plakette am Gartenzaun damit schmücken. Gartenbesitzer verzichten bei ihrem Naturgarten auf chemischen Pflanzenschutz, chemisch-synthetische Dünger und verwenden keine torfhaltigen Substrate. Naturgärten zeichnen sich durch eine hohe ökologische Vielfalt aus.

Mein Ministerium hat sich bisher mit rund 45.000 € finanziell an der bayernweiten Umsetzung der Naturgartenzertifizierung beteiligt.

Wie ist ihr Ministerium in dieses Projekt eingebunden?

Im Jahr 2018 wurde das Projekt gemeinsam mit der »Bayerischen Landesvereinigung Gartenbau Bayern« in einem Pilotprojekt in Niederbayern gestartet – wir wollten Naturgärten auszeichnen, die sich bewusst für die Artenvielfalt einsetzen und diese Gärten durch die Auszeichnung mit einer Plakette auch in der Öffentlichkeit wertschätzen und zur Nachahmung anregen.

Im Jahr 2019 haben wir aufgrund des großen Erfolges in Niederbayern die Naturgartenzertifizierung auf ganz Bayern ausgeweitet – wir haben schon den 250. Naturgarten ausgezeichnet.

Ich bin sehr froh, dass wir für dieses Projekt den Bayerischen Landesverband für Gartenbau und Landespflege als Partner haben, denn der Verband kann die Aktion wirksam in die Fläche tragen und weiterhin in ganz Bayern anbieten, auch für Gartenbesitzer, die nicht Mitglied in einem Obst- und Gartenbauverein sind. Ab dem Jahr 2021 übergebe ich dem Verband nun vollständig die weitere Abwicklung und Organisation der Naturgartenzertifizierung. Die Gartenakademie wird dem Landesverband weiterhin mit ihrem fachlichen Know-how zur Seite stehen.

Dem Landesverband wünsche ich weiterhin viel Erfolg bei der Auszeichnung der Gärten und ein großes Interesse der Gartenbesitzer.

Sehr geehrte Frau Ministerin – wir danken für dieses Gespräch.

Allgemeine Gartenberatung

Veitshöchheim: Gartentelefon der Bayerischen Gartenakademie, Telefon 09 31/9 80 11 47, www.lwg.bayern.de/gartenakademie
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf: 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 0 91 33/10 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

Dorpatner 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
Riederau (am Biomassehof Allgäu)
87437 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

über 140 Jahre
Schmidtlein

BdL-Gartenbaumschule
Deutsche Markenbaumschule
Forst-Baumschule
Anerkannter Lehrbetrieb
eob Mitglied

BAUMSCHUL-CENTER

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

**PLANUNG
BERATUNG**

Staudinger GARTENPFLANZEN UND MEHR ...
Der Pflanzenmarkt im Grünen ... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

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

**BELLANDRIS
WÖRLEIN
GARTENCENTER**

Wörlein Gartencenter GmbH
Baumschulweg 9a
86911 Dießen

www.woerlein.de

Sämereien

Handverlesenes Öko-Saatgut – samenfest
Telefon 09331 9894 200 / bio-saatgut.de

Besonderes

Pflanzen aus der Region für die Region



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

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

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG
Bodenstarter®

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

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

www.schwab-rollrasen.de




Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER
Rollrasendünger®

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

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

www.schwab-rollrasen.de




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
**HOLZ
KASTENMÜLLER**

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



Kelttereigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung · Prospekte kostenlos

Hydraulikpressen in 2 Größen in Korb- und Plattensystem

Handpressen in 3 Größen

Pasteurisierungsgeschwindigkeit mit den vielen Möglichkeiten und Leistungen

Mostpumpen aus Edelstahl samt Schläuchen usw.

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






Veredelungsunterlagen

Neu: Veredelungsunterlagen jetzt auch in Bio-Qualität
Obstwildlinge – Typenunterlagen – Veredelungszubehör
Fa. Lutz, 85077 Manching, Telefon/Fax 0 84 59/99 50 68
www.veredelungsunterlagen.de

Rasen

WIR BIETEN MEHR
Schwab Rollrasen

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

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



Gartenmarkt

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



Schere/Säge/Gartenzubehör

Astschere Felco 210-Carbon

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



Wühlmauskorb

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



Baumsäge Felco 611

Freistehende Säge, Blattlänge 33 cm, Kunststoffgriff
Bestell-Nr. 65006, € 43,00
Ersatzsägeblatt
Bestell-Nr. 65031, € 36,00



Klappsäge Felco 600

Praktische Taschensäge zum Einklapfen mit einer Blattlänge von 16 cm. Die konische Form verhindert das Verklemmen.
Bestell-Nr. 65003, € 25,00
Ersatzsägeblatt
Bestell-Nr. 65008, € 21,00



Baumscherenträger Felco 910

Köcher aus Leder mit Metallklammer für Gürtel oder Tasche. Für alle Modelle geeignet
Bestell-Nr. 65015, € 23,50



Bio-Pflanztunnel

Früherer Saisonbeginn dank Thermoeffekt. Schutz vor Frost, Wind, Hitze, Schädlingen, Hagel. Einfachster Aufbau, Tunnel vormontiert
Atmungsaktives PP-Vlies. UV-stabilisiert
Maße: 45 x 50 x 300 cm
Bestell-Nr. 104007, € 27,80

Handschuhe »Active Grip« mit Latex

Komfortable Gartenhandschuhe aus luftdurchlässigem Polyesterstrick für trockene Hände auch bei längeren Arbeiten. Für Nass- und Schmutzarbeiten.
Guter Dornenschutz. 7 cm breiter, nahtloser Strickbund – dadurch kann keine Erde eindringen. Schadstofffrei (getestet laut EN 420)

Bestell-Nr. 104002 Größe M (nur in Gelb)
Bestell-Nr. 104003 Größe L (nur in Grün)
Bestell-Nr. 104004 Größe XL (nur in Grün)

je € 6,00



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

Impressum

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

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

Anzeigenverwaltung: Torsten Dekker Tel. (0 89) 54 43 05-16, anzeigen@gartenratgeber.de, Anzeigenpreisliste Nr. 38

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 € 22,50 für Nichtmitglieder
Einzel-Abo € 20,00 für Mitglieder in Obst- und Gartenbauvereinen / Vereinsabo: € 11,00 / Sammelabo: € 16,50
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.mgo360.de

Mobiler Grund- und Backofen für viele Zwecke

Der neue mobile Grund- und Backofen des Eglfingener Gartenbauvereins wurde im Kraut- und Lehrgarten an die Jugendgruppe »Wühlmaus« übergeben. Da die Kinder- und Jugendarbeit dem Verein sehr viele neue Mitglieder brachte, soll mit dieser Attraktion ein weiterer Beitrag zur Belebung der Gruppenaktivitäten geleistet werden.



In einer Gemeinschaftsaktion der »Wühlmausgruppe« wurde der Sockel des Ofens mit Motiven aus Garten und Natur bemalt. Nach der Übergabe des Schlüssels durch den Projektleiter Georg Nagl an die Jugendgruppenleiterin Johanna Fahrnberger startete der erste Testlauf – ein voller Erfolg!

Der Ofen ist ein richtiges Multitalent: Selbst hergestellte Produkte wie Pizza, Brot, Kuchen und Gemüse können zubereitet werden. Auch das Dörren von Obst ist möglich. Das Gerät entstand »nur in Eigenleistung und ehrenamtlich«. Auch die mitwirkenden Firmen arbeiteten kostenlos. Durch Spenden der Gemeinde Eglfing, des Kreisverbandes Weilheim-Schongau und mehrerer Banken konnte das Projekt ausgeführt werden. Die mobile Anlage kann problemlos versetzt werden und steht so auch für andere Veranstaltungen zur Verfügung.

Anita Credé, Schriftführerin

Baumpflanzung zum 115-jährigen Jubiläum

Zum 115-jährigen Jubiläum des Obst- und Gartenbauvereins Stettbach (KV Schweinfurt) spendete die damalige Bürgermeisterin Edeltraud Baumgartl, dem Verein einen Apfelbaum, als kleine



Anerkennung und Dank für den langjährigen Einsatz und dem Wirken des Vereins in der Dorfgemeinschaft. Coronabedingt wurde der Halbstamm der Sorte 'Pinova' vom 1. Vorsitzenden Raimund Finster und dessen Sohn Valentin ohne Beisein von Gästen gepflanzt. Valentin wird sich als Baumpate um die Pflege des Baumes kümmern.

Christine Unsleber,
KV Schweinfurt

Gewinner unseres Flori-Rätsels November

Claudia Lehnberger, Dorsbrunn; Clemens Grein, Niedernhausen; Marina Stimmer, Neuching; Jonathan Merz, Puchendorf; Viktoria Scheller, Mainbernheim; Matthias Szakacz, Neu-Ulm; Emma Deubzer, Traritz; Albert Schweiger, Kulmain; Johanna Stöckl, Baunach; Helena Köchling, Rheinbach. **Lösung: Winterschlaf**

Workshop für Nachwuchsbetreuer in Gartenbauvereinen

Bei herrlichem Wetter und unter Corona-Bedingungen fand am Vereinsheim des Obst- und Gartenbauvereins Hilpoltstein (KV Roth-Schwabach) ein Workshop zur Kinder- und Jugendarbeit des Bezirksverbandes Mittelfranken statt. Bezirksjugendbeauftragter Alexander Hagen und Bezirksvorstand Gerhard Durst konnten 27 Nachwuchsbetreuer/Innen zu dieser Veranstaltung begrüßen.



Die Teilnehmer des Workshops im Garten des OGV Hilpoltstein an den Hochbeeten der Kindergruppe, mit (v.l.): Vereinsvorstand Horst Stöhr, Bezirksvorsitzender Gerhard Durst und die Vereins-Nachwuchsbetreuerin Simone Andrack

Der rührige Vereinsvorstand Horst Stöhr stellte zunächst seinen 550 Mitglieder zählenden Verein vor. Am Beginn ging er darauf ein, wie der Verein auf einem für die Industrie ungeeigneten Gelände ein Vereinsheim mit moderner Mosterei verwirklichte. Dieses Gebäude dient vielen Vereinen aus der Region als beispielhaftes Anschauungsobjekt. Über die seit Jahren sehr erfolgreiche Nachwuchsarbeit berichtete Jugendleiterin Simone Andrack. Sie führte die Teilnehmer durch den Vereinsgarten und schilderte wie Sie mit der nunmehr zweiten Nachwuchsgruppe »Obsti« die Gruppenstunden gestaltet. Derzeit betreuen die 10 aktiven Kinder 14 fachgerecht angelegte Hochbeete. Jedes Kind kümmert sich um ein eigenes Hochbeet das ganze Jahr, von Pflanzung bis zur Ernte. Simone Andrack wird immer von einem Elternteil unterstützt.

Die zweite Anlaufstelle war eine Führung im Erlebnisbauernhof der Rummelsberger Diakonie. Mit vielen positiven Eindrücken schloss der gut 4-stündige Workshop bei Kaffee und Kuchen im Eventraum des Auhofes. Franz Hoffmann, Jugendbeauftragter des KV Weißenburg-Gunzenhausen

Liebe Flori-Fans,



Lena aus Eichstätt hat Kürbissuppe gekocht und fand sie super lecker.

Ich habe meinen Garten-Hokaido gefüllt und gebacken.

Hier das Rezept für euch!

Zutaten: 1 Hokkaido-Kürbis, 200 g Hackfleisch, 1 Zwiebel, 80 g Walnüsse, 100 g Champignons, Salz

Zubereitung: Den Kürbis unten flach abschneiden, oben einen Deckel abschneiden und die Kerne herauslöfeln.

In einer Küchenmaschine das Hackfleisch, Zwiebel, Walnüsse, Champignons zerkleinern und mit Salz würzen. Den Kürbis füllen, Deckel aufsetzen und im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 1 Stunde backen, bis der Kürbis weich ist.

Lasst es euch schmecken! *Euer Flori*



Jetzt wird es schon so früh dunkel. Die Tage sind neblig und trüb. Die meiste Gartenarbeit ist getan und alles für den Winter vorbereitet. Wie gut, dass es den Martinstag gibt. Das ist ein Lichtblick im dunklen November. Ich hab' in meinem Garten mit Laternen und Windlichtern einen magischen Lichterweg angelegt.

MIT FLORI DIE NATUR ERLEBEN

Flori feiert den Martinstag

Bei Floris Quizfragen geht dir ein Licht auf. Lies zuerst die Geschichte, dann kannst du die Fragen beantworten.

1 Was hat Martin dem Bettler geschenkt?
a) Einen Schlafsack.
b) Ein Stück seines roten Wollmantels.
c) Ein Kopfkissen aus Gänseedaunen.

2 Warum gibt es am 11. November Laternenumzüge?
a) Um Strom zu sparen.
b) Für die, die Halloween verpasst haben.
c) Weil Martins Leichnam in Begleitung von Lichterprozessionen überführt wurde.

3 Welche Symbole sind typisch für den Martinstag?
a) Sonne, Mond und Sterne.
b) Kastanien und Kürbisse.
c) Äpfel und Nüsse.

Schreibe die richtigen Lösungen auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. November an den Obst- und Gartenbauverlag.

Martin von Tours lebte vor vielen hundert Jahren. Sein Vater war römischer Militär-Beamter. Das Gesetz verlangte es, dass auch der Sohn Soldat werden musste. So wurde Martin Legionär. In Gallien (dem heutigen Frankreich) musste er gegen die Alemannen und Germanen kämpfen. Aber Martin wollte nicht in den Krieg ziehen. Er wurde jedoch gezwungen, 25 Jahre Dienst bei den römischen Legionen zu tun. Aus dieser Zeit gibt es viele Legenden, die von seiner Mildtätigkeit erzählen. Darunter ist die Geschichte von seinem roten Mantel, den er mit einem frierenden Bettler teilte.

Nach seiner Entlassung aus dem Militärdienst lebte Martin als Einsiedler in Italien. Später zog er nach Frankreich, in die Stadt Tours. Die Menschen dort wollten ihn unbedingt als Bischof haben, doch er fürchtete sich vor dieser Aufgabe. Darum versteckte er sich in einem Gänsestall. Die Gänse schnatterten aber so laut, dass sie Martins Aufenthaltsort verrieten. So wurde Martin Bischof von Tours und brachte viel Segen über Stadt und Land.



Martin starb mit 81 Jahren in der Stadt Candes am 8. November. Weil er aber in Tours beigesetzt werden sollte, wurde sein Leichnam in einem von Lichterzügen begleiteten Boot auf dem Loirefluss nach Tours gebracht. Das war am 11. November. Noch heute feiern vor allem die Kinder in Europa diesen Gedenktag zu Martins Ehren mit Lichterfesten.

Für die Windlichter brauchst du Einmachgläser, Bienenwachsplatten vom Imker, Plätzchenformen, Sand und Teelichter.

Und so geht's:

1. Die Gläser auf die Heizung stellen.
2. Aus den Wachsplatten auf einer schnittfesten Unterlage Sonne, Mond und Sterne ausstechen. Oder du fertigest eine selbstgestaltete Schablone und schneidest das Bild dann aus.
3. Die Motive an den warmen Gläsern platzieren und fest andrücken. Durch die Wärme schmilzt das Wachs an und klebt dann am Glas fest.
4. Sand einfüllen und ein Teelicht reinsetzen. Auf der Fensterbank oder im Garten verteilt verströmen die Laternen ein magisches Licht.



Achtung Feuer! Lasse die Kerzen nur von einem Erwachsenen anzünden und bewache die Lichter, solange sie brennen!



Hast du auch eine Sankt-Martins-Laterne gebastelt? Dann sende Flori ein Foto davon an:
flori@gartenbauvereine.org



Ihre GartenBaumschule... *auch in Ihrer Nähe!*

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

63762 Großostheim/Am Trieb 9
Pflanzencenter & GaLaBau Kapraun
Tel. 0 60 26/65 96, info@kapraun.net

63868 Großwallstadt/Flurbereinigungsweg 3
Helmstetter GmbH
Garten-Fachmarkt und Baumschule
Tel. 0 60 22/66 21-0, www.helmstetter.de

63920 Großheubach/Industriestraße 33
Baumschul-Center Kremer
Tel. 093 71/10 45
www.baumschulekremer.de

81927 München/Dorpatstraße 14
A. Bösel Garten – Baumschule
Tel. 0 89/93 17 11, baumschule-boesel@t-online.de
www.baumschule-boesel.de

82418 Murnau/An der Olympiastr. 1
Sauer Pflanzenkulturen
Tel. 0 88 41/48 80 90 · Fax 4 88 09 99
Homepage: www.garten-sauer.de

83135 Schechen-Deutelhausen/Ebenholzweg 3
Baumschule Fauerbach
Tel. 0 80 31/54 57
blattmaennchen@t-online.de

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

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

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

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

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

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

86316 Friedberg/Münchner Straße 51
Baumschule Ketzler GbR
Tel. 0 82 1/60 30 86
baumschule.ketzler@t-online.de

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

86529 Schrobenhausen/Hörzhausener Str. 65
Baumschule Hörmann GbR
Tel. 0 82 52/50 50, Fax 0 82 52/8 14 80
www.whoermann.de

86637 Wertingen/Bauerngasse 47
Garten Reiter GmbH
Tel. 0 82 72/24 83
www.garten-reiter.de

86720 Nördlingen/Wemdingen Str. 35–37
Baumschule Ensslin
Tel. 0 90 81/2 20 05
www.baumschule-ensslin.de

89340 Leipheim/Grüner Weg 2
Schwäbische Baumschule Haage
Tel. 0 82 21/2 79 60
www.haage.de

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

89415 Lauingen/Ostendstraße 14
Baumschule Bunk
Tel. 0 90 72/25 27
info@baumschule-bunk.de

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

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

90607 Rückersdorf/Mühlweg 49
Bräunlein GmbH & Co. KG
Tel. 09 11/57 70 85
www.garten-braeunlein.de

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

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

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

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

91217 Hersbruck/Amberger Straße 68
GartenBaumschule Geiger GmbH
Tel. 0 91 51/8 30 03-0
info@gartengeiger.de

91550 Dinkelsbühl/Weidelbach 29
Baumschule Engelhardt
Tel. 0 98 57/5 02
www.bs-engelhardt.de

92665 Kirchendemenreuth/Menzlhof 6
Garten Punzmann
Tel. 0 96 81/92 11-0
www.garten-punzmann.de

93497 Willmering/Ziffling – Bierl 2
Pohl Pflanzen
Tel. 0 99 71/80 61 80
www.pohl-pflanzen.de

96049 Bamberg/Unterauracher Weg 5
Baumschule Preller
Tel. 09 51/5 42 05
www.gartenbaumschule-preller.de

96152 Burghaslach/Hartweg 1
Baumschule Schlierf
Tel. 0 95 52/4 43
www.baumschuleschlierf.de

96268 Mitwitz/Neudorf 25
Baumschule Engel
Tel. 0 92 66/85 19
www.baumschule-engel.de

97076 Würzburg/Am Sonnfeld 22
Garten Baumschule Ringelmann
Tel. 09 31/27 95 90 07
www.pflanzen-ringelmann.de

97215 Weigenheim/OT Reusch/Zellesmühle 1
Baumschule Hof Zellesmühle
Tel. 0 98 42/70 66
baumschule@hof-zellesmuehle.de

97353 Wiesentheid OT Geesdorf/
Untersambacher Straße 10
Pflanzen Weiglein
Tel. 0 93 83/9 93 50
www.pflanzen-weiglein.de

97753 Karlstadt/Eußenheimer Straße 3
Baumschule Müllerklein GbR
Tel. 0 93 53/9 71 50
info@muellerklein.de, www.muellerklein.de