

Der praktische Garten ratgeber

10 | 2021

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 

Insektenfreundliche
Stauden
Seite 292

VIELFALTSMACHER
Gelassen wild bleiben
Seite 304

Aus dem Garten in die Küche
Rezepte mit Pilzen
Seite 311

Aussaattie für ...					Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen																		
														Gärtnern mit dem Mond Oktober									
01 Fr	☾				+	+	+	+	++				 Blatt bis 2.10. / 14 Uhr			+			+	☾			
02 Sa																				02 Sa			
03 So					+	+	+	+						 Frucht bis 5.10. / 4 Uhr		++			+	03 So			
04 Mo																				04 Mo			
05 Di																				05 Di			
06 Mi	●				++	++	++	++						 Wurzel bis 8.10. / 8 Uhr		+			++	06 Mi			
07 Do		+	+	+																07 Do			
08 Fr		keine Gartenarbeit												 Blüte bis 9.10. / 14 Uhr	keine Gartenarbeit					PG	08 Fr		
09 Sa		keine Gartenarbeit												 Blatt bis 11.10. / 18 Uhr		+			+	☾	09 Sa		
10 So		++	+	+								++								10 So			
11 Mo														 Frucht bis 13.10. / 21 Uhr						☾	11 Mo		
12 Di		+	++	+															++	12 Di			
13 Mi	☾													 Wurzel bis 15.10. / 23 Uhr					+	13 Mi			
14 Do		+	+	+																14 Do			
15 Fr																				15 Fr			
16 Sa		+	+	++										 Blüte bis 17.10. / 21 Uhr					+	16 Sa			
17 So																				17 So			
18 Mo														 Blatt bis 20.10. / 21 Uhr					+	18 Mo			
19 Di		++	+	+								++								19 Di			
20 Mi	☾													 Frucht bis 22.10. / 22 Uhr					++	20 Mi			
21 Do					+	+	+	+												21 Do			
22 Fr																				22 Fr			
23 Sa		keine Gartenarbeit												 Wurzel bis 25.10. / 22 Uhr	keine Gartenarbeit					☾	23 Sa		
24 So		keine Gartenarbeit																				AG	24 So
25 Mo	☾				++	++	++	++											+	25 Mo			
26 Di														 Blüte bis 28.10. / 7 Uhr		+			+	☾	26 Di		
27 Mi					+	+	+	+						 Blatt bis 29.10. / 23 Uhr		+			+	27 Mi			
28 Do																				28 Do			
29 Fr					+	+	+	+	++										+	29 Fr			
30 Sa																				30 Sa			
31 So					+	+	+	+						 Frucht bis 1.11. / 13 Uhr		++			+	☾	31 So		

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

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

Besonderheiten im Oktober

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 6.10. und ab 21.10.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, sehr günstig am 5./6.10. und 25.10. Letzter Termin zum Stecken von Winterzwiebeln und Knoblauch für nächstes Jahr. Radieschen können noch ausgesät werden.
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete im Gewächshaus und Frühbeet vor Neusaat oder Pflanzungen tief zu lockern und mit 2–3 l Kompost/m² zu versorgen. Werden die Beete über den Winter nicht mehr genutzt, ist eine Wasserversorgung mit mindestens 45 l/m² vorteilhaft und anschließend eine Abdeckung mit Mulchfolie oder Kompostvlies.
- Nachdüngung von bestehenden Kulturen – falls überhaupt noch erforderlich (Bodenprobe!). Optimal am 5./6.10. und 25.10. Dies sind die letzten Düngungstermine für dieses Jahr.
- Schädlingsbekämpfung. Leimringe anbringen an Obstbäumen und wenn vorhanden auch an Pfählen gegen den Frostspanner. Auf Wühlmausbefall achten, Eigelege der Schnecken vernichten.

Bei zunehmendem Mond (ab 7.10. bis einschließlich 20.10.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt- und Fruchtpflanzen. Winterspinat (mehltauresistente Sorten) kann noch ins Freie gesät werden. Feldsalat für die Ernte aus dem Frühbeet oder Gewächshaus kann noch bis Ende Oktober gesät werden. Sehr günstig am 10./11.10. und 18.10. – 20.10. als allerletzter Termin.

Bei absteigendem Mond (bis einschließlich 11.10. und ab 27.10.):

- Pflanzungen von Stauden, Sträuchern und Obstgehölzen. Pflanzzeit im Oktober ist bis 20.10. und ab 27.10. bis Monatsende.
- Ernte von Wurzelgemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Winterrettiche, Rote Bete), sehr günstig vom 5.10. – 7.10.
- Kompostbearbeitung. Die Komposthaufen müssen mindestens einmal im Jahr umgesetzt werden und sollten über den Winter mit einem Kompostvlies abgedeckt werden. Es sorgt für eine gleichmäßigere Temperatur, lässt den Regen durch, verhindert die Verdunstung und fördert so die Umsetzung des Materials.

Bei aufsteigendem Mond (ab 12.10. bis einschließlich 26.10.):

- Die Haupternte beim Obst geht weiter, optimal sind die Frucht-Tage am 12./13.10. und 21./22.10.

Gießen: Kulturen im Frühbeet oder Gewächshaus werden nur noch morgens gegossen, da im Herbst die Nächte schon sehr kühl werden und die Pflanzen noch abtrocknen können.

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Pflanzen mit dem Mond, Pflanzzeiten

Für das Pflanzen von Bäumen, Sträuchern, Jungpflanzen etc. gibt es zwei günstige Phasen: den zunehmenden Mond und den absteigenden Mond. Beide sind gleichwertig und können genutzt werden. Optimal ist es, wenn sich die Phasen überlappen, wie in diesem Monat am 7.10. und 10./11.10.



Liebe Leserinnen und Leser,

der Herbst zeigt uns, dass ein Vegetationsjahr zu Ende geht. Es war erneut für die Gärten mit Hagel, reichlich Niederschlag und Sturm ein besonderes Jahr. Trotz dieser nicht so vorhersehbaren Witterung sind die Gärten ein wichtiger Bestandteil unsere Freizeit. Gärten erfahren immer mehr Wertschätzung als Erholungsraum und auch als Nutzgarten. Beratung und Fachwissen wird intensiv nachgefragt. Die persönliche, authentische Wissensvermittlung einer erfahrenen Gärtnerin oder eines erfahrenen Gärtners ist besonders gefragt.

Wundern Sie sich auch hin und wieder, welche Fragen Ihnen Ihre Kinder und Enkel stellen? Nehmen Sie sich die Zeit zuzuhören und Ihre Erfahrungen weiterzugeben. Schlagen Sie Brücken zwischen Kompost und veganer Düngung, zwischen Schottergärten und pflegeleichten Gärten, zwischen Indianerbananen und Apfel, zwischen Wasser sparen und nachhaltigem Gießen.

Wir Kreisfachberaterinnen und Kreisfachberater unterstützen Sie gerne mit Vorträgen und Seminaren.

Darüber hinaus gehen wir neue Wege in der intensiven Beratung und Unterstützung der Bauhöfe. Streuobstwiesen zu erhalten wird für die kommenden zehn Jahre eine wichtige Aufgabe. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen Wege zu finden, alte Bestände in langfristige Nutzungen zu überführen und für neue Anlagen Konzepte für Generationen zu entwickeln.

Mich freut es sehr, immer wieder neue Initiativen zu begleiten – sei es eine Humuswoche, ein Stadtteilgarten, Gärten, die sich für Besucher öffnen, Neuanlagen von Streuobstwiesen, Umwelt-AGs an Schulen oder die Idee, nach einem starken Hagelsturm wieder Landschaftsbild-prägende Eichen zu setzen.

Planen Sie gemeinsam mit uns ein spannendes neues Gartenjahr 2022. Gemeinsam können wir die Gärten naturnah als Lebensraum für Alle gestalten.

H. Grosser

Ihre Heike Grosser
Vorsitzende des Verbandes der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege in Bayern

Kreisfachberatung für Gartenkultur
und Landespflege
in Bayern



Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Oktober

- 290 Gärtnern mit dem Mond
- 292 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Insektenfreundliche Stauden, Beliebteste Pflanzenfamilien, Silbergräser, Herbstlaub, Monatstipps
- 295 Gemüsegarten
Pastinaken, Kraut- und Braunfäule, Wildgemüse Schopftintlinge, Mangold, Rostiges Kreuzkraut
- 297 Obstgarten
Unerlaubte Obsternte, Pflückreife bei Äpfeln, Lagerung, Fallobst ernten und verarbeiten

Pflanzenporträts

- 300 Obstsorte: Apfel 'Alkmene'
- 300 Bienenpflanze: Ochsenzunge

Garten/Landschaft/Natur

- 301 Kurz & bündig
Walnüsse reisen weit, Gartentier
- 302 Altes Verfahren, neuer Genuss:
Gemüse fermentieren
Wie gesund ist fermentiertes Gemüse, Arbeitsschritte, Rezepte
- 304 VIELFALTMACHER
*Gelassen wild bleiben
Überwinterungsprogramm, Holziges im Garten, Vogelfutter im Beet, Laub als Iso-Matte, Geschützt unter Steinen*
- 306 Ameisen – erstaunliche Wesen
Ameisen in Mitteleuropa, Staaten-gründung, Schädlich oder nützlich
- 308 Das Klima setzt Grenzen: Gehölze – Kleinwüchsigkeit als Chance
Kontinentale Steppenrasen, Stress als Dauerbegleiter, Kleinwüchsigkeit
- 310 Im Garten das Leben wieder leise lernen: Kalk
Funktion im Boden, Kalk im naturgemäßen Garten
- 313 Dekorieren mit Äpfeln und Zieräpfeln

Landesverband aktuell

- 314 Sprachrohr des Landesverbandes
Jugendleiter-Kurse, Arbeitstagung Kreisfachberater, 125 Jahre Kreisverband Regensburg
- 318 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Neue Kindergruppe in Windheim, Naturerlebnis, »Traumfänger« gebastelt, »Mein Freund der Baum«
- 311 Aus dem Garten in die Küche
Pilze sammeln, Rezepte
- 316 Bezugsquellen
- 317 Impressum
- 319 Mit Flori die Natur erleben
- 320 Herbst-Sonderangebote 2021

Titelmotiv: © AdobeStock_fotoknips



Die Kugel-Primel (o.) ist nicht heimisch, aber dennoch ein wertvoller Frühblüher im März und April, der Nahrung für zahlreiche Insekten bietet.

Die Blüten des Berg-Lauchs (li.) erfreuen nicht nur das menschliche Auge, sondern auch die Bienen.



Selbst sterile Hybriden wie der Pracht-Storchschnabel werden eifrigst von Bienen besucht.

Fettsäuren, Aminosäuren, Vitamine und Mineralstoffe. Sie dienen z. B. bei Bienen der Ernährung der Tiere und der Bildung von Nahrungsvorräten, aber auch der Aufzucht der Brut.

Beide Stoffe, also Nektar und Pollen, sind nicht nur für Bienen überlebenswichtig, sondern auch Nahrung für zahlreiche weitere Hautflügler, wie Hummeln, Wespen, Hornissen oder Schwebfliegen, sowie für viele nicht-räuberische Käferarten wie Rosenkäfer oder Bockkäfer.

Einige der beliebtesten Pflanzenfamilien

Wegen der frühen Blüte vieler Gattungen wertvoll ist die Familie der Raublattgewächse (*Boraginaceae*, s.a. S. 300). Zu ihr gehören Pflanzen wie Lungenkraut (*Pulmonaria*), Kaukasusvergissmeinnicht (*Brunnera macrophylla*) oder Frühlings-Gedenkemein (*Omphalodes verna*).

Die früh und lang blühenden Lungenkräuter sind aufgrund ihrer sehr langen Kronröhre besonders für langrüsselige

Prachtspieren (Astilbe) in diversen Arten und Sorten sind ausgezeichnete Bienenweiden. Auch auf pflanzliche Nahrung angewiesene Käfer besuchen sie gerne.

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Der Herbst, man kann es gar nicht oft genug sagen, ist die beste Pflanzzeit – weit besser als das Frühjahr! Stauden und Gehölze wachsen in den jetzt noch warmen Böden problemlos an. Höchste Zeit also, sich Gedanken zu machen über die Pflanzen, die den Garten in den kommenden Jahren schmücken sollen. Dabei taucht immer wieder die Frage auf, welche Stauden denn besonders bienen- oder allgemein insektenfreundlich sind.

Insektenfreundliche Stauden

Um es schon einmal vorweg zu nehmen: Die Anzahl der Gartenstauden, die für Insekten interessant sind, ist beinahe unüberschaubar groß und beschränkt sich auch nicht, wie manchmal zu lesen ist, auf heimische Gattungen und Arten. Die in Frage kommenden Pflanzen hier auch nur ansatzweise vorstellen zu wollen, ist aus Platzgründen unmöglich. Deshalb werde ich im Folgenden gezielt einige Gattungen und Familien herausgreifen, die für Insekten besonders interessant sind und an denen stets ein reges Treiben dieser Tiere zu beobachten ist.

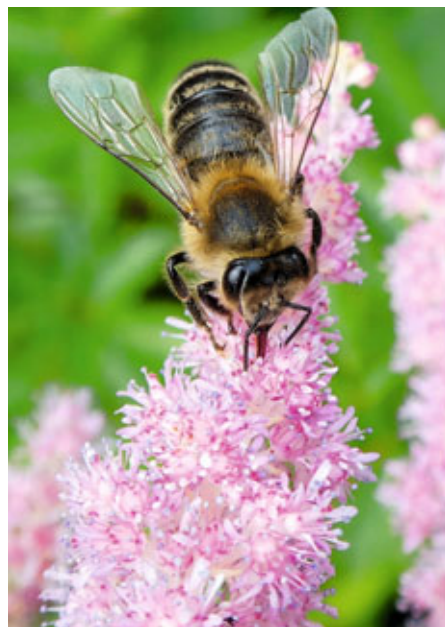
Die Glattblatt-Aster (*A. novi-belgii*) bietet sowohl für Bienen als auch für Schmetterlinge wie z. B. den Admiral einen reich gedeckten Tisch.



Nektar und Pollen

Blütenpflanzen haben für die Ernährung der Insekten vor allem zwei Dinge zu bieten: Nektar und Pollen. Die Saftdrüsen (Nektarien) scheiden einen zuckerhaltigen Saft aus, der sehr häufig der gezielten Anlockung bestäubender Insekten dient. Beim Pollen (= Blütenstaub) handelt es sich um die männlichen Keimzellen der Pflanzen.

Nektar ist in erster Linie ein kohlenhydratreicher Betriebsstoff, der der schnellen Energiegewinnung dient, genau wie Kohlenhydrate beim Menschen. Für Bienen beispielsweise stellt er unter anderem ihr »Flugbenzin« dar. Die Pollen dagegen beinhalten eine Vielzahl von Stoffen wie





Ein sommerliches Bild, das mein Herz erfreut: Auf den Blüten des Tafelblatts drängen sich so viele Rosenkäfer und Gefleckte Schmalböcke (*Rutpela maculata*), dass der Platz knapp wird.

Insekten wie Hummeln interessant. Auch die Familie der Primelgewächse umfasst viele frühblühende Arten, wie die Kissen-Primel (*Primula vulgaris*) oder die reizende, aus dem Himalaya stammende Kugel-Primel (*P. denticulata*), ein wahrer Insektenmagnet.

Besonders zu empfehlen für insektenfreundliche Gärten sind Angehörige der Lauch-Familie (*Alliaceae*): Die kugeligen Blüten von Zwiebelpflanzen wie Purpur-Kugellauch (*Allium aflatunense*) oder Stauden wie Berg-Lauch (*A. senescens*) werden von Bienen, aber auch von Schmetterlingen, eifrig besucht.

Auch bei Mitgliedern der Storchschnabel-Gewächse (*Geraniaceae*) finden Insekten einen reich gedeckten Tisch, nicht nur bei heimischen Wildarten wie dem Wald-Storchschnabel (*Geranium sylvaticum*), sondern auch bei sterilen Hybriden wie dem Pracht-Storchschnabel (*G. x magnificum*). In der Familie der Rachenblütler (*Scrophulariaceae*) gibt es ebenfalls zahlreiche Insektennährpflanzen wie den Kandelaber-Ehrenpreis (*Veronicastrum*) oder den Wiesen-Ehrenpreis (*Veronica longifolia*, Syn. *Pseudolysimachion longifolium*).

Aus der Korbblüter-Familie (*Asteraceae*) sind besonders viele Angehörige äußerst insektenfreundlich, so auch die namensgebende Gattung *Aster*. Die Familie der Steinbrech-Gewächse (*Saxifragaceae*) beinhaltet so bekannte Gattungen wie die Prachtspiere (*Astilbe*) oder das Tafelblatt (*Astilboides tabularis*). Deren üppigen, aus winzigen Blütchen zusammengesetzten Rispen bieten Nektar und Pollen für pflanzenfressende Käfer und Hautflügler wie Bienen und Schwebfliegen.

Eigentlich gar nicht mehr erwähnen muss man die Insektenfreundlichkeit von Dickblattgewächsen (*Crassulaceae*). Besonders die Gattung *Sedum*, unabhängig von Art oder Sorte, egal ob hoch oder niedrig, ist hauptsächlich im Herbst und vor allem für Bienen hochinteressant.

Silbergräser

Herbst ist einerseits die Zeit strahlender Farbenpracht, mit bunten Blüten und leuchtendem Herbstlaub, andererseits aber auch die Jahreszeit des gedämpften Lichts, des Vergehens und der grauen Nebel.

Gräser mit »silbrigen« Blüten- oder Fruchtständen greifen diese zurückhalten- de Farbgebung zum Ende des Gartenjahres wunderbar auf. Entweder als ruhiger Gegenpol zu bunten Farben oder ganz gezielt und mutig eher monochrom eingesetzt, können sie zu bedeutenden Gestaltungselementen werden.

Edel und geheimnisvoll

Der Inbegriff eines silbrig blühenden Grases ist das Pampasgras (*Cortaderia selloana*). Die weichen, üppigen Blütenstände sind, abhängig von der Sorte, silberweiß bis silbergrau. Sorten wie z. B. die kompakte 'Pumila' oder die hohe 'Sunningdale Silver' sind besonders winterhart, benötigen aber dennoch Schutz vor Winternässe und Frost durch festes Zusammenbinden der Horste und Auflegen von Fichtenzweigen.



GRATISKATALOG ANFORDERN

Große Auswahl an Gewächshäusern, vielfältiges Gartenartikel-Sortiment & exklusive Neuheiten

GROSSER AUSSTELLUNGSGARTEN
BEWÄHRTE QUALITÄT
„MADE IN GERMANY“
ÜBER 2000 PRODUKTE
RUND UM DEN GARTEN
ONLINE-SHOP
WWW.BECKMANN-KG.DE
ALLES IM VERSAND



Ing. G. Beckmann KG
Simoniusstraße 10 | 88239 Wangen
Tel. 07522-97450 | info@beckmann-kg.de

Wahre Klassiker sind Sorten des Chinaschilfes (*Miscanthus sinensis*). Es gibt sie von relativ klein (1,20 m) bis sehr hoch (3 m) und in Blütenfarben von silberweiß über silbriges Rosa bis hin zu metallisch schimmerndem Rot. Im Verblühen verblassen alle zu Silberweiß.



Ein Klassiker: Viele Sorten des Chinaschilfs (oben) blühen wunderbar silberfarben, manchmal auch mit rosa oder metallisch roten Nuancen.

Anspruchsvolle Schönheit (links): Das Pampasgras gehört zu den prächtigsten Silbergräsern, benötigt aber guten Winterschutz.



Die im Verblühen silbrig leuchtenden Blütenstände des Reitgrases 'Karl Foerster' kontrastieren wohlthuend mit der Buntheit anderer Herbstblüten.

Herbstlaub auf Rasen und Pflanzflächen

Spätestens im Oktober ist es soweit: Der Laubfall ist in vollem Gange,

und häufig liegen große Mengen Blätter auf Rasen und Beeten. Je nach Fläche sollte damit ganz unterschiedlich verfahren werden:

- Einige wenige Blätter auf dem Rasen schaden nicht, aber dicke Lagen müssen entfernt werden. Bei feuchter Witterung verklebt das Laub sonst zu luftundurchlässigen Schichten, was zu Fäulnis führt und dem Rasen schlecht bekommt.
- Auf eingewachsenen Beeten und Pflanzflächen schaden verträgliche Laubmengen überhaupt nicht. Im Gegenteil! Die Laubdecke wirkt wie eine natürliche Mulchschicht, ist humusbildend und fördert das Bodenleben. Bei Neupflanzungen oder sehr großen Mengen sollte man die dicken Schichten und Häufen vorsichtig verziehen bzw. den Überschuss mit einem Laubrechen (!) entfernen.
- Auf Laubbläser oder, noch schlimmer, -sauger sollte verzichtet werden: Auf Pflaster- und Wegeflächen kann man sie zur Not noch tolerieren, auf Rasenflächen sollte man sie aber nur in Ausnahmefällen und auf Pflanzflächen niemals verwenden: Sie schädigen das Bodenleben nachhaltig.
- Zusammengerechtes Laub kann auf den Komposthaufen: Sehr gut eignet sich z. B. das Laub von Japanischem Ahorn, Felsenbirne, Hasel oder Linde. Es verrottet schnell und gibt einen wunderbaren Kompost.
- Anders sieht es bei sehr derbem, ledrigem oder stark gerbstoffhaltigem Laub z. B. von Walnuss, Stieleiche oder Flieder aus: Es verrottet nur langsam und sollte nicht in großen Mengen auf den Kompost.

Eine kleine Auswahl gut verrottenden Laubes, das einen vorzüglichen Kompost ergibt (v.l.n.r.): Japanischer Fächer-Ahorn, Felsenbirne, Hasel und Winter-Linde.

Monatstipps

- Bei empfindlichen Pflanzen langsam an Winterschutz-Maßnahmen denken: Als Frost- oder Sonnenschutz Fichtenzweige auflegen.
- Für manche Pflanzen ist aber nicht die Kälte, sondern die Nässe im Winter das Problem. Bei empfindlichen Kandidaten wie z. B. Pampasgras (*Cortaderia selloana*) oder Fackellilien (*Kniphofia*) die Blatthorste »indianerzeltartig« oben zusammenbinden und drumherum noch Fichtenzweige anlegen, um das Innere des Stockes vor Nässe und damit auch Fäulnis zu schützen.
- Bei Wasserbecken, die über Winter entleert werden, können die darin befindlichen Teichpflanzen gleich vor Ort überwintert werden. Wasserpflanzenkörbe z. B. einfach dick in Laub einpacken und vor Austrocknung schützen. Darauf achten, dass das Laub nicht weggeweht werden kann: gut beschweren oder Wasserpflanzenkörbe in größere, selbstgemachte Körbe aus Hasendraht platzieren und mit Laub ausfüttern.
- Jetzt ist Pflanzzeit für wurzelnackte Gehölze und Rosen. Auch wenn vorhandene Bäume oder Sträucher verpflanzt werden sollen, kann dies nach dem Laubfall geschehen.
- Pflanzgefäße rund ums Haus, auf Terrasse und Balkon, mit Herbstpflanzen bestücken.
- Auch Grabbepflanzungen bzw. die Bepflanzung der Friedhofsschalen können ab Mitte des Monats geplant oder auch schon ausgeführt werden.

Eine gute Methode ist, es vorher zu zerkleinern, z. B. mit dem Rasenmäher, und dann nur in dünnen Lagen, immer abwechselnd mit anderen organischen Materialien wie Küchenabfällen und Staudenrückschnitt, auf den Komposthaufen zu geben.

Helga Gropper



Der Name ist Programm: Das Silberährengras 'Algäu' gehört zu den schönsten Silbergräsern.

Unbedingt empfehlenswert sind auch das Reitgras (*Calamagrostis x acutiflora*, z. B. 'Karl Foerster') und Diamantgras (*C. brachytricha*). Beim Reitgras verfärben sich die cremefarbenen Rispen im späten Herbst in ein geisterhaftes Silber. In Kombination mit der straff aufrechten, fast säulenartigen Wuchsform, insbesondere in lockeren Gruppen oder Reihen gepflanzt, ein fast unwirklicher Anblick. Das Diamantgras dagegen begeistert mit einem locker-breiten Wuchs und grazilen, silberbraunen Blütenständen, die besonders mit anhaftenden Tautropfen fantastisch wirken.

Für warme Lagen und trockene Böden eignet sich das Orientalische Federborstengras (*Pennisetum orientale*). Die schmalen Blütenkerzen zeichnen sich aus durch ein zartes Silberrosa. Bei 'Karley Rose' sind die Blüten größer, das Rosa kräftiger. Im Verblühen hellen die Blüten zu Silberweiß auf.

Ebenfalls Trockenheit und Hitze verträgt das Silberährengras (*Stipa calamagrostis* 'Algäu' – nur mit einem »L«, historische Schreibweise, vom Züchter so gewünscht). Der Name ist Programm: Die prächtigen, überhängenden Blütenrispen glänzen silbrig mit einem gelblichen Unterton. Sehr lange Blütezeit von Juni bis Oktober.

Aktuelles im: **Gemüsegarten**

Der Spruch »Sankt Ursulas Beginn (21. 10.) – der zeigt auf den Winter hin« galt ziemlich genau in den letzten Jahren: Nach trocken-heißen Sommerwochen folgte ein gemäßigter Spätsommer, den dann einzelne, zum Glück meist milde Reifnächte ab Mitte Oktober beendeten. Mal sehen, ob sich diese Serie fortsetzt, oder ob doch einmal alles anders wird.

Pastinaken stehen lassen

Pastinaken gehören seit gut 20 Jahren in jedes gute Gemüsesortiment. Wegen der leichten Kulturführung hat die weiße Rübe – vor der Einführung der Kartoffel ein Grundnahrungsmittel in Bayern – über den Bioanbau wieder Einzug gehalten in unsere Gärten.

Die Kultur bringt uns nur Vorteile: Sie hält trockene Sommer ebenso gut durch wie feuchte und bedeckt ihre Beete mit einem saftig-grünen Blätterteppich. Wer will, beginnt mit der Ernte jetzt im Oktober. Wenn aber die Gemüseauswahl reich genug ist, lässt man sie einfach noch stehen und kann die absolut winterharte und frostfeste Kultur bis Februar ernten. Pausen gibt es nur, solange der Boden hart gefroren ist.

Vom Einlagern rate ich ab, weil die Rübe sehr schnell an Aroma verliert. Wer dagegen frisch erntet, hat zum runden Geschmack immer auch ein ganz zartes Aroma. Dies gilt für alle Koch-, Brat- und Grillrezepte, mehr noch für feine Rohkostsalate.

Einzige Hürde im Anbau ist das Aufkeimen. Wer für nächstes Jahr Saatgut besorgen will, sollte damit bis nach Weihnachten warten, um wirklich frisches Saatgut aus der diesjährigen Ernte zu bekommen. Ältere Samen verlieren sehr schnell an Keimkraft.

Kraut- und Braunfäule: Nächstes Jahr wird alles besser

Im regenreichen Alpenvorland gab es auch in den letzten Jahren häufig starken Befall mit der Kraut- und Braunfäule an Tomaten. Im regenreichen Jahr 2021 erlebten

auch die Gärtner in Nordbayern, die aufgrund der trockenen Sommer seit Jahren von dieser Pilzkrankung weitgehend verschont blieben, schon ab Juli nicht nur Krautfäule, sondern auch die braunen Flecken an den Früchten. Zeitweilig stand die Frage nach der Bekämpfung dieser Erscheinung auf Platz 1 der Anfragen am Gartentelefon der Bayerischen Gartenakademie. Gerade junge Gemüseanbauer in Franken kannten diese früher häufige Pilzkrankheit noch gar nicht.

Aufgrund der jahrelang guten Erfahrungen mit trocken-heißen Sommern haben in Nordbayern viele auf die wirksamste Bekämpfungsmethode verzichtet, nämlich auf den Bau einer Überdachung, die das Laub trocken hält. Die Sporen des Schadpilzes sind praktisch überall vorhanden, sie landen mit dem Staub natürlich auch auf Tomatenblättern. Solange diese aber trocken bleiben, bleibt der Pilz chancenlos, er kann nicht ins Blatt- oder Fruchtgewebe eindringen.

Im Gemüseschaugarten der Bayerischen Gartenakademie zeigen wir seit Jahren neben unserem Tomatenbeet ein annähernd gleich bepflanztes mit einer 3 m breiten Überdachung – ohne Seitenwände. So ermöglichen wir eine gute Durchlüftung und schnelles Abtrocknen, wogegen in kleinen Tomatenhäusern gerade zum Herbst hin oft Schwitzwasser auftritt. Dagegen hilft am besten, wenn man alle Lüftungsmöglichkeiten weitgehend offenlässt – außer bei Frost.

Im August waren jedenfalls alle Sorten unter Dach annähernd befallsfrei, während sich im Freiland die bekannten Sorten 'Philovita Fi' und 'Primabella' sehr gut bewährten, 'Honey Comb Fi' blieb fast genauso gesund. Andere Sorten wie die neue 'San Berao' zeigten leider deutlichen Befall.

So sahen heuer viele anfälliger Tomaten-sorten aus.



Vier verschiedene Pastinaken-Sorten (von links): 'White King', 'Mitra', 'Javelin Fi', 'Aromata'. Alle sind sehr schmackhaft!

Mangoldbett für Fisch – ab sofort reichlich ernten!

Stiel-Mangold steht jetzt oft besonders dekorativ auf den Beeten. Zierpflanzen-gärtner bauen ihn aufgrund seiner imposanten Wirkung sogar im Blumenbeet an. Da will man ungern zur Ernte angreifen. Über Winter werden Stiele und Blätter jedoch ohnehin unansehnlich. Bis vor etwa 5 Jahren sind ihre teils dicken Strünke über Winter erfroren und verfault. Inzwischen überstehen sie manchmal die milden Winter. Kurzum: Eine genaue Beobachtung der Wetterentwicklung weist den Weg zur baldigen Ernte des Stielmangolds.



Vorgekochte Blattstielteile und kurz blanchierte junge Blätter nacheinander in eine feuerfeste Form geben, kurz würzen, dann kommt der Fisch darauf.

Stehen Mangoldpflanzen im Blumenbeet, räumt man sie im Ganzen ab. Ich lasse die ältesten Blätter ohnehin ungenutzt – sie sind zäh und faserig, aber immerhin wertvoll für den Kompost. Gut entwickelte, aber noch zarte Blattstiele sollte man im Lauf des Oktobers möglichst tief abschneiden. Ich trenne dann den Stiel vom Blatt und gebe nach dem Waschen zunächst die Stiele für ein paar Minuten in kochendes Salzwasser, zum Schluss nur für kurze Zeit die Blätter. Beides wird kurz mit kaltem Wasser abgeschreckt und steht dann (nach dem Abkühlen) bereit zum Einfrieren oder für zahllose Rezepte.





Schopftintlinge – ein feines Wildgemüse

Der Schopftintling ist ein häufiger Gast in unseren Gärten, oft auch in Parks, an Wegrändern oder in Streuobst-Lagen. In günstigen Jahren – 2020 zum Beispiel – tritt er massenhaft auf. Dann ist er ein lohnendes Pilzgemüse, zumal er

kaum verwechselt werden kann.

Junge Exemplare sind walzenförmig mit bräunlicher Spitze, bis zur endgültigen Höhe von 10 bis zu 15 cm sind die weiß-samtigen Flanken von bräunlichen, schuppigen Flocken übersät. Solange das dünne Fleisch appetitlich weiß und die Lamellen im Inneren cremeweiß sind, wird geerntet. Später beginnt sich das Fleisch dann vom unteren Rand her rosa einzufärben, der Hut-Schirm öffnet sich spitzkegelig, und sehr bald wird sich der Hut vom unteren Rand her schwarz-tintig einfärben und auflösen.

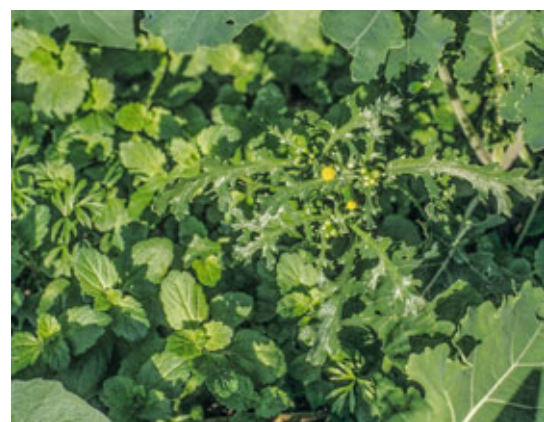
Noch weiße Exemplare müssen nach der Ernte schnell zubereitet werden: Man entfernt mit Erde behaftete Teile und die etwas zähe Spitze. Der Rest wird in Ringe geschnitten. Sehr gut schmecken Schopftintlinge, wenn man sie in einen flachen Topf gibt, in dem Zwiebelwürfelchen mit Butter angeschwitzt wurden. Neben Salz und Pfeffer empfehle ich unbedingt eine Handvoll Petersilie für die letzte Kochphase. Wer eine sämige Soße will, pudert noch etwas Mehl dazu oder gibt etwas in Wasser angerührte Stärke oder Sahne dazu und kocht nochmals unter Rühren kurz auf.

Einziger Nachteil der Tintlinge: Sie enthalten einen Stoff, der in der Medizin zum Entwöhnen von Alkohol eingesetzt wird. Ein Glas Wein oder Bier zum Schopftintlings-Gericht sollte man sich daher vorsichtshalber versagen, auch wenn der Wirkstoffgehalt der Schopftintlinge gering ist.

Wesentlich höhere Gehalte haben Faltertintlinge, die man aber leicht vom Schopftintling unterscheiden kann: Faltertintlinge sind kleiner und völlig frei von Schuppen, sie zeigen vom Rand her zudem ein feines Rillenmuster. Junge Exemplare sind zwar ebenfalls essbar, man sollte aber einen Tag vor und zwei Tage nach dem Genuss keine alkohol-haltigen Getränke zu sich nehmen.

Rostiges Kreuzkraut

Zu den lästigsten Samenunkräutern gehört das Gemeine Greis- oder Kreuzkraut (*Senecio vulgaris*). Bis vor etwa 10 Jahren geboten die ersten richtigen Nachtfrostfröste anfangs Oktober seinem Treiben, zumindest für das laufende Jahr, ein Ende. Heutzutage bilden sie ununterbrochen, auch im Winter, immer wieder unzählige neue Samen, die für weiteres, unendliches Ungeheuer in den nächsten Jahren sorgen. Typisch für die Kreuzkräuter ist, dass sie sich durch neue Seitentriebe immer wieder neu aufbauen, so dass ausgewachsene Exemplare oft gleichzeitig Samen-, Blüten- und Knospentriebe aufweisen. Der Name Greiskraut weist auf die silbrig schimmernden Samenstände hin.



Gemeines Kreuzkraut – ähnelt im nicht blühenden Zustand mit seinen gezackten Blättern Rukola.

Die Kreuzkräuter gehören im Erwerbsgartenbau zu den gefährlichsten Wildpflanzen: Maschinell geerntete Bestände von Spinat (Tiefkühlkost) oder Kräutern müssen absolut frei sein. Kreuzkräutern enthalten nämlich Pyrrolizidin-Alkaloide, die sich bei häufigem Verzehr in der Leber ansammeln, nur ganz langsam abgebaut werden und daher zu Leberschäden führen können. Dies betrifft auch Tiere. Pferde zum Beispiel sind besonders empfindlich.

Das Gemeine Kreuzkraut enthält zwar deutlich weniger Giftstoffe als das gefürchtete Jakobs-Kreuzkraut (*S. jacobaea*), eine Staude, die heuer übrigens besonders üppig an Wegrändern blüht. Der Fund einer Kreuzkrautpflanze hat vor ein paar Jahren (2009) den Markt von Rukola einbrechen lassen. Im eigenen Garten jedenfalls sollte man das Kreuzkraut spätestens mit dem Aufblühen auf den Kompost entsorgen. Abblühende Einzelsexemplare, die im Welken noch Samen bilden können, kommen bei mir in die Biotonne.

Im Spätsommer findet man auf den Blättern oft »rostige« Blattflecken. Es gibt Versuche, die Pflanzen mit Hilfe dieser Rostpilze einzudämmen, was aber noch zu keinen praktikablen Ergebnissen führte. Wir werden also weiter jäten müssen. *Marianne Scheu-Helgert*

Schopftintlinge (o.): Eine reiche »Gemüse«-Ernte aus dem Rasen.

Oben rechts: Das Exemplar rechts mit beginnender Rosafärbung kann man gerade noch verwenden.

Darunter: Alte Exemplare – nur die jungen dazwischen sind noch genießbar.

Unser Lieblingsrezept ist »Seefisch auf Mangoldbett«: In feine Querstreifen geschnittene Stiele in eine Auflaufform geben, wenig Salz, Pfeffer und etwas Muskat darüber stäuben, Fischfilet darauflegen, Blätter auf den Fisch geben. Nochmals mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen, mit Butterflöckchen und zum Schluss Käsestreusel ergänzen, in der Röhre gar backen.

Weitere Arbeiten

- Tomaten im Freien möglichst lange stehen lassen, auslichten, jedoch vor der ersten Reifnacht abräumen.
- Im Gewächshaus Tomaten möglichst licht halten, weniger und nur morgens gießen. Geplatze Früchte schnell auspflücken und aufbrauchen, bevor Fäulnis folgt.
- Um den lichten Fuß der Tomaten im Kleingewächshaus Feldsalat oder Winterportulak (Anzucht 4 Wochen früher) pflanzen.
- Reife und unreife Tomaten flach in Steigen auslegen, einzeln oder in ganzen Fruchtständen, und bei rund 10 °C luftig aufbewahren. Oder Fruchtstände aufhängen.
- Für Kohl-, Wurzel- und Salatgemüse ausreichend Vlies für die erwartbaren Reifnächte bereithalten.
- Unkräuter weiterhin vor dem Samenansatz entfernen. Auch Beete mit Grüneinsaat bei Bedarf durchjäten.



Kiwibeeren müssen vor den ersten Nachtfrösten geerntet werden.

Aktuelles im: Obstgarten

Die Obstsaison im Garten geht mit der Pflücke von späten Apfel- und Birnensorten in die letzte Runde. Mitunter bereits auftretende leichte Nachtfröste schaden diesen Kernobstarten nicht.

Anders sieht es bei empfindlichen Obstarten wie den Kiwibeeren aus. Diese Früchte werden durch Temperaturen knapp unter 0 °C bereits geschädigt und sollten daher rechtzeitig geerntet werden.

Unerlaubte Obsternte an fremden Bäumen ist Diebstahl

Auch auf den Obstwiesen läuft jetzt noch die Ernte auf Hochtouren. Anlass zu Ärger und medialen Berichterstattungen gibt alljährlich die Beerntung von Bäumen durch fremde Personen. Um es deutlich zu sagen: Obst von Bäumen zu ernten, die einem nicht gehören, ist Diebstahl. Der Obstklau nimmt in einigen Regionen teilweise dramatische Ausmaße an. So gab es viele Berichte von Obstbaumbesitzern, dass besonders dreiste Personen das Obst kistenweise von den Bäumen holen und mit dem Auto wegfahren.

Häufig hört man in diesem Zusammenhang Begriffe wie Mundraub und dass das sowieso straffrei sei. Beim »Mundraub« handelte es sich um einen Straftatbestand, der bereits 1975 abgeschafft wurde. Er bezeichnete die Entwendung von Nahrungs- oder Genussmitteln in geringer Menge oder von unbedeutendem Wert zum baldigen Verbrauch. Da es sich juristisch nur um eine Übertretung handelte, waren auch nur sehr geringe Strafen vorgesehen. Allerdings war auch der Mundraub nicht völlig straffrei. Heutzutage gibt es für die Entwendung fremden Eigentums nur noch den Straftatbestand des Diebstahls – egal ob es sich um Äpfel oder Armbanduhren handelt. Um Anzeigen zu vermeiden, kann man daher jedem nur raten, vorher bei den Besitzern um Erlaubnis zu fragen. Herrenlose Bäume dürften in Deutschland nahezu ausgeschlossen sein.

Natürlich sollte bei dem ganzen Thema auch nicht verschwiegen werden, dass die Wertschätzung von Obst in unserer Gesellschaft leider abgenommen hat und es nicht selten vorkommt, dass Bäume unbeerntet bleiben. Um diesem Missstand zu begegnen, dass jährlich große Mengen an Obst am Boden vergammeln, sind einige Städte und Gemeinden jetzt dazu übergegangen, ihre eigenen Obstbäume entsprechend zu kennzeichnen und der Bevölkerung zum Abernten zur Verfügung zu stellen. Hinsichtlich einer sinnvollen Verwertung von Obst eine sicher begrüßenswerte Aktion.

Pflückreife bei Äpfeln

Der richtige Zeitpunkt für die Ernte bestimmter Apfelsorten kann jährlich um bis zu 3 Wochen schwanken. Entscheidend hierfür ist vor allem der Witterungsverlauf im Frühjahr. So lässt sich zumeist schon kurz nach der Blüte prognostizieren, ob mit einer frühen oder späten Ernte zu rechnen ist.

In diesem Jahr liegt die Vegetationsentwicklung und damit auch die Reife von Äpfeln, im Vergleich zum Vorjahr, um etwa 2 Wochen zurück. Entsprechend später wird daher in diesem Jahr auch die Pflückreife der Apfelsorten erreicht werden. Einen Einfluss auf den Reifezeitpunkt hat allerdings auch die Behangstärke des jeweiligen Baumes. So werden Äpfel von Bäumen mit wenig Behang etwas früher reif.



Bäume, die abgeerntet werden dürfen, können gekennzeichnet werden.



Der richtige Pflückzeitpunkt ist entscheidend für Geschmack und Haltbarkeit.



Obstbäume für kleine Gärten

Beratung & Verkauf:

freitags 13–17 Uhr
samstags 9–12 Uhr

Kurzführungen durch den Schaugarten mit Praxistipps:

Bitte informieren Sie sich kurzfristig
auf unserer Website www.obstzentrum.de!

- umfassende Beratung vor dem Baumkauf
- langjährig bewährte Sorten
- gesundes Pflanzgut **höchster Qualität**
- patentierter Multi-Wurzel-Container garantiert **optimales Weiterwachsen**
- **Ertrag** setzt ab dem 2. Standjahr ein
- **einfache Kronenerziehung** (z. B. als Spalier, Spindel oder Buschbaum)
- einfacher und wirkungsvoller **Schutz vor Obstmaden, Vögeln und Kirschessigfliege**
- inkl. **Schnitt- und Pflegeanleitung**
- Fordern Sie die **Broschüre „Obst für kleine Gärten“** an (info@obstzentrum.de)!
- **NEU: allergikerfreundliche Apfelsorten**

Beste Sorten für Ihren Garten:

Freiherr von Hallberg®: der knackige Aroma-Apfel für Genießer, sehr robust

Gräfin Goldach®: allergikerfreundlicher, schmackhafter und attraktiver Apfel

Natalie®: die Streifenkirsche aus Franken!

Bayerische Dattelnzwetschge: alte Obstart neu entdeckt! Kurios & köstlich!

Moni®: die wohlschmeckende Gourmet-Zwetschge, reift Mitte/Ende August, resistent gegen die Scharkakrankheit

Madenfreies Obst - mit Sicherheit!

Schützen Sie Ihre Früchte mit unseren robusten Schutznetzen **ohne chemischen Pflanzenschutz** zuverlässig vor **Apfelwickler, Pflaumenwickler, Pflaumensägewespe, Kirschfruchtfliege** und vor der gefürchteten **Kirschessigfliege**! Detaillierte Anleitung zur Anwendung liegt bei. Neu: **Verbesserte Ausfertigung mit Reißverschluss** und Schlaufe zum Auflegen der Netze **ohne Leiter**!

Infos und Online-Shop:
www.obstzentrum.de

Zur Beurteilung der Pflückreife können verschiedene Merkmale herangezogen werden. Ein gutes Kriterium ist die Veränderung der Grundfarbe. Diese ist zunächst grün und schlägt bei Erreichen des optimalen Pflücktermins nach gelbgrün um. Insbesondere wenn geplant ist, die Äpfel noch einige Zeit zu lagern, darf nicht erst bei vollständig gelber Grundfarbe gepflückt werden. Bei zweifarbigem Sorten bekommt die Deckfarbe ein intensiveres, leuchtendes Rot.

Allerdings hängt die Ausprägung der Deckfarbe in hohem Maße vom Temperaturverlauf im Herbst ab. Warme Tage und kühle Nächte fördern im Erntezeitraum die Ausfärbung. Hohe Nachttemperaturen im September/Oktober können hingegen dazu führen, dass die Rotfärbung der Früchte zwar sehr mangelhaft bleibt, die Frucht reife aber trotzdem schon erreicht ist.

Ein weiteres Kriterium ist die Stiellösbarkeit. Zur Reife entsteht an der Ansatzstelle des Stieles am Ast eine Sollbruchstelle. Pflückreife Äpfel lassen sich daher mit einer Drehung der Frucht nach oben leicht mit Stiel vom Baum lösen.

Zusätzlich können natürlich auch sensorische Tests wie Riechen und Schmecken weitere Hinweise geben. Pflückreife Äpfel müssen bereits ein Mindestaroma aufweisen, das heißt es sollten keine grasigen Geschmacks- oder Duftnoten mehr vorhanden sein.



Äpfel reifen folgend und müssen daher mehrmals durchgepflückt werden.

Da die Früchte am Baum nicht alle gleichzeitig reifen werden, sind pro Sorte in der Regel 2 bis 4 Durchgänge notwendig. Beim Pflückvorgang selbst ist darauf zu achten, dass die Äpfel behutsam angefasst werden und keine Druckstellen oder Verletzungen an den Früchten entstehen.

Während bei Frühsorten Pflück- und Genussreife gleichzeitig erreicht werden, benötigen die meisten Herbst- und Winteräpfel noch eine gewisse Zeit der Nachreife, um ihr volles Aroma auszuprägen. Je nach Sorte wird die volle Genussreife dann nach 1 bis 3 Wochen erreicht.



Äpfel müssen vorsichtig gepflückt werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Lagerung

Wer Äpfel längere Zeit zuhause lagern möchte, benötigt hierfür die entsprechenden Voraussetzungen. Für eine Lagerung eignen sich spätreifende Apfelsorten in der Regel am besten. Herbstsorten besitzen eine mittlere Haltbarkeit und Frühsorten, die bereits im August reifen, sind überhaupt nicht lagerfähig und sollten schnell konsumiert werden.

Optimale Lagerbedingungen finden Äpfel bei Temperaturen zwischen 1 und 3 °C. Auch Temperaturen bis etwa 8 °C gewährleisten noch eine mehrmonatige Haltbarkeit mit einer akzeptablen Qualität. So gesehen wäre das Obst- und Gemüsefach im Kühlschrank der optimale Lagerort im häuslichen Umfeld. Aus Platzgründen dürfte diese Örtlichkeit jedoch in vielen Fällen ausscheiden. Ohne Kühlung ist es häufig schwierig, einen geeigneten Platz zu finden. In den heutigen Hauskellern herrschen meist deutlich höhere Temperaturen, so dass diese als Apfellager ausscheiden. Je nach Witterungsverlauf im Herbst und Winter bzw. nach den herrschenden Außentemperaturen können in manchen Jahren Lichtschächte, Garagen, Gartenhäuser o. a. Orte zumindest als zeitweises Zwischenlager geeignet sein.



Durch Lagerung in Folienbeuteln lässt sich die Haltbarkeit zusätzlich verbessern.

Neben der Temperatur spielen Luftfeuchte und die Umgebungsluft der Äpfel eine Rolle für deren Alterungsverhalten. Packt man Äpfel in Folienbeutel, sinkt durch die Atmung der Früchte der Sauerstoffgehalt und der Kohlendioxidwert steigt an. Die veränderte Atmosphäre setzt die Atmungsaktivität der Äpfel herunter.

Das Eintüten sollte aber erst nach einer gewissen Zeit der Vorlagerung erfolgen, wenn die Äpfel die kühleren Temperaturen am Aufbewahrungsort angenommen haben. Damit die CO₂-Werte nicht zu hoch ansteigen, sollten etwa 3–4 Wochen nach dem luftdichten Verschließen mit einer Büroklammer oder einer Stricknadel kleine Löcher in die Folie gestochen werden. Man die Beutel aber auch alle 3–4 Wochen zur Kontrolle und Frischluftzufuhr einmal kurz öffnen. Als weitere Möglichkeit gibt es im Handel auch sogenannte »xTend-Folienbeutel« zu kaufen. Diese sind in der Lage, den Gasaustausch selbstständig zu regulieren. Sie eignen sich auch gut zur Verbesserung der Haltbarkeit anderer Früchte wie Kirschen oder Zwetschgen.



Auch Fallobst sollte aufgelesen und verwertet werden.

Sonstige Arbeiten

- Baumscheiben unkrautfrei halten.
- Spätestens Anfang des Monats Leimringe an Obstbäumen im Garten und auf der Streuobstwiese anbringen.
- Erdbeerbeete säubern und nochmals Ausläufer entfernen.
- Himbeer- und Brombeerruten aufbinden.
- Steckhölzer von Johannisbeeren schneiden.
- Ab Monatsende können wurzelnackte Obstgehölze gepflanzt werden.
- Auf mäusegefährdeten Standorten Bäume in Drahtkörbe pflanzen.
- Auf Feld- und Wühlmäuse achten und bekämpfen.
- Empfindliche Gehölze wie Kiwis schneiden.

Aktualisierte und erweiterte Neuauflage

Alte und neue Apfelsorten

In der aktuell 9. Auflage wurde das komplette Sortiment geprüft und neu bewertet, v. a. hinsichtlich Anfälligkeit bei Krankheiten und Schädlingen sowie die Eignung der Sorte für den Anbau im Hausgarten oder auf der Streuobstwiese.

Einige Sorten, die kaum noch Bedeutung haben und nur schwierig zu bekommen sind, werden nicht mehr geführt. Dafür sind einige viel-versprechende neue Sorten wie Admiral, Ahrista oder Natyra neu hinzugekommen und die in den letzten Jahren entstandenen rotfleischigen Sorten, die eine sehr interessante Bereicherung im Apfelsortiment darstellen.

Aktualisiert und erweitert wurden auch die Empfehlungen bei den Säulenbäumen und geeigneten Unterlagen. Neu aufgenommen wurden einige der wertvollen alten Sorten, die teilweise wieder neu entdeckt und bestimmt werden konnten, wie zum Beispiel der 'Gestreifte Backapfel', der sich bis ins 16. Jahrhundert zurückverfolgen lässt.

Großer Dank für die Mitwirkung an der neuen Auflage gilt Thomas Riehl, unser Fachmann für den Obstgarten und Hubert Siegler, von der Bayerischen Gartenakademie, die beide insbesondere die neuen Sorten geprüft haben, dazu das Sortiment der rotfleischigen Sorten, Säulenbäume und Unterlagen. Friedrich Renner, Vorsitzender der Gesellschaft für Pomologie und Obstsortenerhaltung in Bayern, hat sich der historischen Sorten angenommen und bei allen Sorten deren Entstehungsgeschichte geprüft und aktualisiert, zurück bis zu ihrer erstmaligen Erwähnung in der pomologischen Literatur.

386 Seiten, 341 Fotos, 355 Sorten, gebunden. Bestell-Nr. 1220, € 19,90

Erhältlich beim: Obst- und Gartenbauverlag · Herzog-Heinrich-Straße 21 · 80336 München · Telefon: (089) 5443 05-14/15
E-Mail: bestellung@gartenbauvereine.org · Internet: www.gartenratgeber.de/shop



Letztendlich muss man aber anmerken, dass die Lagerung in Folienbeuteln nur Sinn macht, wenn die Temperaturen an der Lagerstätte nicht über 8 bis 10 °C liegen. Für eine Lagerung dürfen grundsätzlich nur gesunde und unverletzte Früchte verwendet werden. Äpfel mit Schorfflecken oder Schäden durch Sonnenbrand, Hagel o. a. sollten besser gleich verwertet werden.

Fallobst ernten und verarbeiten

Zusätzlich zu bereits gepflückten Äpfeln liegen oft auch noch viele Früchte unter den Bäumen. Fallobst hat keinen allzu guten Ruf. Durch das Aufschlagen auf den Boden sind an diesen Früchten in der Regel Druckstellen entstanden. Sie lassen sich daher nicht mehr lange lagern. Trotzdem eignet sich dieses Obst zumeist noch ganz hervorragend für die Verarbeitung zu Saft,



Manche Geräte erleichtern das Auflesen der Äpfel.

Most oder Schnaps. Außerdem können solche Äpfel als Kuchenbelag dienen oder man stellt aus ihnen Mus, Marmelade oder Trockenobst her.

Äpfel und Birnen können zur Saffherstellung in Keltereien abgeliefert werden.

Man bekommt dort entweder einen bestimmten Preis für die Ware oder man vergünstigte Säfte im Tausch für die gelieferten Früchte. Faule Früchte mindern die Saftqualität und dürfen nicht angeliefert werden. Hat man nur wenige Bäume, lässt sich das Fallobst rasch von Hand aufsammeln. Bei größeren Beständen ist möglicherweise die Anschaffung von Gerätschaften wie beispielsweise dem Obstblitz oder dem Obstigel sinnvoll, mit denen sich die Früchte einfacher und schneller vom Boden auflesen lassen.

Streuobsternte 2021 unterdurchschnittlich

Nach der jährlichen Schätzung des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie rechnet man dieses Jahr mit einer unterdurchschnittlichen Streuobsternte. Neben dem kühlen und nassen Wetter zur Blütezeit wird auch die allgemein nachlassende Leistungsfähigkeit der Obstwiesenbestände als Ursache angeführt. Der Trockenstress der letzten Jahre, starker Mistelbefall und Krankheiten wie der Schwarze Rindenbrand habe die Bäume zunehmend geschwächt.

Thomas Riehl



Die Streuobsternte fällt in diesem Jahr eher unterdurchschnittlich aus.



Fallobst eignet sich noch gut zur Herstellung von Säften.

Obstsorten: Apfel 'Alkmene'



Dank ihrer Elternsorten liefert auch 'Alkmene' sehr wohlschmeckende Früchte.

Die Herbstsorte 'Alkmene' zählt zu den »neuen der alten Sorten«, wenn man es so ausdrücken mag. Gezüchtet wurde der Apfel 1930 aus den wohlschmeckenden Elternsorten 'Geheimrat Dr. Oldenburg' und 'Cox Orange' am Institut für Acker- und Pflanzenbau in Müncheberg/Mark. Kein Wunder, dass bei der Züchtung eine sehr wohlschmeckende Frucht entstand!

BLÜTE: 'Alkmene' blüht früh und reich, ist aber blütenfrostopfindlich. Milde, geschützte Lagen sind für den Anbau daher von Vorteil. Die Sorte ist diploid und eignet sich gut als Pollenspender. Gute Pollenspender für 'Alkmene' sind z. B. 'Piros', 'Pinova' oder 'Idared'.

FRUCHT: Die Früchte sind eher klein bis mittelgroß und etwas abgeplattet, an einem kurzen und dicken Stiel. Die Schale ist dünn und glatt. Auf gelber Deckfarbe leuchten sonnenseits rote Backen.

Der saftige Apfel schmeckt knackig-aromatisches mit einer angenehmen Süße und nur leichter Säure. Dass 'Cox Orange' einer der Elternteile ist, erkennt man schnell.

Die Sorte lässt sich ab September direkt vom Baum essen und ist bis Oktober/November genussreif. Der schmackhafte Apfel wird von Liebhabern auch zum Backen verwendet.

ERTRAG: Die Erträge liegen im mittleren bis hohen Bereich. Bei starkem Fruchtansatz sollte ausgedünnt werden, um die Fruchtgröße zu fördern.

'Alkmene' neigt wenig zur Alternanz.

ANBAU: Im Prinzip kann 'Alkmene' als Busch oder als Hochstamm kultiviert werden. Das Wachstum ist vor allem in den ersten Jahren stark, lässt dann aber merklich nach. Die Sorte verzweigt recht gut. Im Laufe der Jahre sollte das Wachstum durch einen gezielten Überwachungschnitt kontrolliert werden, unter anderem um die Vitalität und den Ertrag aufrechtzuerhalten.

'Alkmene' gilt als anfällig gegen den Feuerbrand und Obstbaumkrebs. Die Anfälligkeit gegen Schorf und Mehltau ist mittel.

Thomas Neder

Bienenpflanze: Gewöhnliche Ochsenzunge



Ochsenzunge, welch ein Name für eine Pflanze! Er dürfte auf die Form und Struktur der Blätter zurückzuführen sein. Obwohl ihre umfangreichen Heilwirkungen in der Volksmedizin beschrieben sind, wird aufgrund der Pyrrolizidinalkaloide von ihrem Einsatz abgeraten.

Die Gemeine Ochsenzunge (*Anchusa officinalis*) ist in Europa bis auf 1600 m Höhe weit verbreitet. Wir finden sie auch noch in Griechenland, der Türkei oder Baltikum.

Der Volksmund bezeichnete sie auch als Liebäugel, was wohl auf die wunderschöne dunkelblaue Blüte mit dem weißen Zentrum hinweisen dürfte. Früher wurde aus den Wurzeln ein roter Farbstoff gewonnen. Darauf ist vermutlich die Bezeichnung Blutwurz zurückzuführen.

BESCHREIBUNG: Die Ochsenzunge gehört zu den Raublattgewächsen und ist vollständig behaart. Sie kann 30 bis 60 cm hoch werden. Der Stängel mit den wechselständig und spiralig angeordneten Laubblättern verzweigt sich nur in den oberen Blattachseln.

Beim Aufblühen findet ein Farbwechsel von karminrot bis zu dunkelvioletts statt. Bei Betrachtung des Blütenstandes ist an der Rispenbildung die Verwandtschaft mit Beinwell oder Boretsch erkennbar.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Bevorzugte Standorte sind Ruderalflächen, Wegränder, Brachland, Schuttplätze. Kalkreiche Böden sind nicht geeignet.

Die Pflanze verfügt über eine kräftige, über 1 m tiefgehende Pfahlwurzel. Tiefwurzler belüften und festigen den Boden.

Die Gemeine Ochsenzunge ist zudem eine wichtige Futterpflanze für die Raupen von Eulenfaltern (Grüne Beifuß-Erdeule und Gelbfleck-Waldschatteneule).

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Für Bienen und andere Insekten hat sie eine große Bedeutung, aufgrund ihrer langen Blütezeit von Mai bis Anfang Oktober. Die Werte für Nektar und Pollen bewegen sich bei 3 bzw. 2 auf einer Skala von 1 bis 4. Nennenswert ist auch der üppige Honigertrag, der sich pro Hektar zwischen 400–500 kg beläuft.

Pro Blüte liefert die Pflanze bis zu 4 mg Zucker, je nach Alter der Blüten und ihrem Sekretionsrhythmus. Je älter die Blüten, umso weniger Nektar bieten sie.

VERWENDUNG UND HEILWIRKUNG: Die Gewöhnliche Ochsenzunge enthält Schleimstoffe, Gerbstoffe, Cholin, in geringen Mengen Alkaloide, Kaliumnitrat und Allantoin. Sie wirkt blutreinigend, erweichend, harntreibend, abführend und auch schweißtreibend. Da die Ochsenzunge Pyrrolizidin-Alkaloide enthält, sollte von ihrem medizinischen Gebrauch oder gar in der Küche Abstand genommen werden. Pflanzenteile werden zum Gelbfärben benutzt.

Ulrike Windsperger

Walnüsse reisen weit

Die Walnuss ist ein globales Handelsprodukt. Jährlich werden weltweit ca. 3 Millionen Tonnen Walnüsse gehandelt. Marktführer sind USA, China, Ukraine, Türkei und Chile. Einziges namhaftes europäisches Walnussland ist mit etwa 30.000 Tonnen Frankreich. Deutschland taucht in den Produktionsstatistiken gar nicht auf. Dennoch gibt es natürlich auch in Deutschland einen enorm großen Verbrauch an Walnüssen, z. B. für Speiseeis, Bäckereiprodukte, Lebkuchen oder Süßwaren und anderes. Auch für Walnussöl gibt es in Deutschland viele Anbieter und Hersteller.

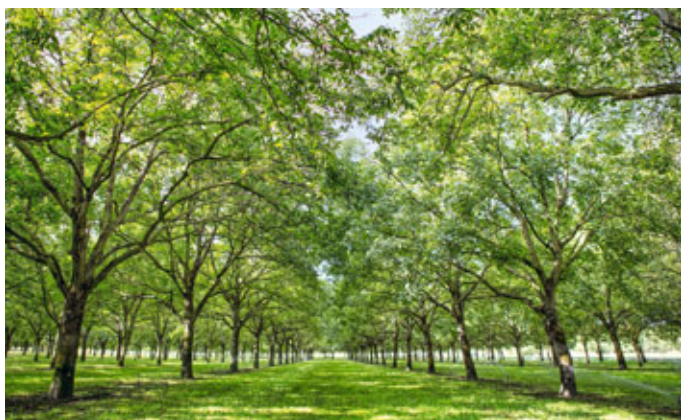
Wo kommen die vielen Walnüsse für die deutschen Verarbeiter her? In einer Ausgabe des »slow-food Magazins Deutschland« über Nüsse war zu lesen, dass heimische Walnüsse als Grundstoff in deutschen Walnussprodukten kaum oder gar nicht zu finden sind. Ein paar Recherchen haben dies bestätigt und dabei folgendes zutage gebracht.

Fragwürdige Herkünfte (auch bei Bio)

Die bekannte Ölmühle Solling aus Niedersachsen bietet ein Walnussöl mit einem EU-Bio-Siegel an, ohne auf die Herkunft der Walnüsse zu verweisen. Auf Nachfrage war dann zu erfahren, dass die Nüsse aus-

men aus Polen. Die sehr erfolgreiche Augsburger Ölmühle gibt auf Nachfrage die Herkünfte der Walnüsse mit »Kirgisistan« an. Das sind dann doch schlappe 6.300 km bis Augsburg. Die Nüsse der Ölmühle »Wenzels Ölmühle« bei Bamberg werden

aus Plantagenanbau in Monokultur. Selbst bei einer geringen Anzahl von Bäumen sind bei dieser intensiven Form des Anbaus häufige Pflanzenschutzmaßnahmen vor allem gegen die Walnussfliege und andere Schädlinge unerlässlich.



Plantagenanbau von Walnüssen in Frankreich. Ähnlich oder noch intensiver sieht es auch in anderen Ländern aus ...



... im Gegensatz zu den mächtigen landschaftsprägenden Walnuss-Bäumen aus unserer Heimat.

schließlich aus Moldawien kommen und in der Mühle in Niedersachsen zu Öl verarbeitet werden. Die Ölmühle Rilli aus Reutlingen bietet ebenfalls ein Walnussöl mit EU-Bio-Siegel an. Erst bei der detaillierten Produktbeschreibung wird auf die Herkunft »Indien« verwiesen. Die Walnusskerne der bekannten Marke »Seeberger« kommen aus Chile und den USA.

Die Firma BÄKO, die fast alle Backbetriebe mit Grundstoffen beliefert, bietet Walnusskerne – konventionell und Bio – aus allen bekannten Walnussexportländern (Ukraine, Moldawien, Frankreich, Chile, China, USA, der Großteil aus Moldawien) an. Walnüsse der bekannten Biomarkte »Rapunzel« kom-

men aus Rumänien zugekauft. Der Discounter Aldi bot Walnüsse aus Chile an. Selbst eine kleine Ölmühle im rheinland-pfälzischen Wasgau bezieht ihre Bio-Walnüsse aus Indien und Moldawien.

Plantagenanbau

Diese Liste ließe sich noch beliebig weiter fortsetzen und belegt, dass deutsche oder gar fränkische Walnüsse im Vertrieb von Lebensmittelfirmen keine Rolle spielen. Die Walnüsse aus den genannten Ländern kommen in der Regel meistens auch nicht aus »Wildsammlungen«, werden nicht von einzelnen mächtigen Bäumen in Dörfern und Fluren geerntet, sondern stammen

Regionale Walnüsse aus Franken

Vor diesem Hintergrund ist die Arbeit der Genossenschaft »Manufaktur Gelbe Bürg« zu betrachten, die getrocknete Walnüsse ankauft, ausschließlich von Bäumen auf Streuobstwiesen und Privatgärten im südlichen Mittelfranken und zu Walnuss-Öl, -Mus, -Nudeln, diversen Fruchtaufstrichen verarbeitet und diese auch vermarktet.

Wenn man sich die Mühe macht, Walnussverwertungen und -herkünfte genauer zu betrachten, dann merkt man erst, wie außergewöhnlich diese Philosophie mit der Vermarktung heimischer Walnüsse ist. Regionale Produkte sollten uns immer etwas (mehr) wert sein! *Norbert Metz*



Bilder unserer Leser: Diesen »Prachtkerl von einem Streuobstbaum« hat Peter Gruber fotografiert, aktives Mitglied im Lallinger Gartenbauverein.

Stieglitz: Gartentier des Jahres

In einer Publikumswahl, durchgeführt von der Heinz-Sielmann-Stiftung, landete der Stieglitz auf dem 1. Platz vor dem Marienkäfer und Maulwurf. Er gehört zwar noch zu den häufigen Brutvögeln in Deutschland (520.000 Brutpaare), der Bestand hat sich aber seit 1990 halbiert. Wichtig für sein Überleben sind naturnahe, artenreiche Gärten. Der Distelfink, wie der Stieglitz auch genannt wird, frisst gerne Samen von Bäumen, Wildblumen, Stauden, Gräsern, die daher über den Winter stehen bleiben sollten (*im Bild an Samen von Nachtkerzen*).





Altes Verfahren, neuer Genuss:

Gemüse fermentieren

Den Speiseplan mit fermentiertem Gemüse zu bereichern liegt im Trend. Gleichzeitig ist diese überlieferte Methode ein Ansporn für eine bewusste, gesunde Ernährung. Auch in der veganen Ernährung findet das Fermentieren immer mehr Zuspruch. Dabei lohnt sich, mit verschiedenen Gemüsearten schon in kleinen Mengen zu experimentieren.

Wie lange gibt es die Methode des Fermentierens schon?

Fermentieren, lat. *fermentatio*, bedeutet zu deutsch »gären«. Die Fermentierung ist ein Verfahren zur Konservierung von Gemüse und die älteste Konservierungsmethode der Welt. Auch z. B. bei der Herstellung von Joghurt, Kefir und Käse finden Gärungsprozesse statt.

Bei uns ist die Sauerkrautherstellung das bekannteste Verfahren. Engländer und Amerikaner haben uns deshalb den Spitznamen »Krauts« gegeben. Das Fermentieren von Gemüse aber hat z. B. auch in Asien eine Jahrtausende alte Tradition. Bekannt sein dürfte das scharfe »Kimchi« aus Chinakohl und Gewürzen. Man vermutet, dass die Technik der Sauerherstellung von slawischen Nomaden mit nach Europa gebracht wurde.

Wie gesund ist fermentiertes Gemüse?

Fermentierte Kost ist lebendige Nahrung, hat gesundheitliche Vorteile für die Darmflora und einen günstigen Einfluss auf das Immunsystem. Die vorhandenen Milchsäurebakterien machen z. B. das Weißkraut zum Sauerkraut. Sie wandeln die im Gemüse enthaltenen Zuckerarten in Milchsäure um. Milchsäurebakterien fördern eine gesunde Darmflora, sorgen für eine geregelte Verdauung und ein gesteigertes Wohlbefinden.

Fermentiertes Gemüse baut zudem einige überflüssige Pfunde ab und ist damit eine vitalstoffreiche Reduktionskost. Der heimische Garten und Acker liefert wertvolle und preiswerte Erzeugnisse, die wir so für unsere gesunde Ernährung nutzen können.

Früher war das Krautfass im Winter die wichtigste Vitaminquelle. Hausmacher-Sauerkraut wurde im Herbst in beachtlichen Mengen für die Großfamilie eingebracht. Das gehobelte Kraut wurde mit sauber gewaschenen, nackten Füßen im Krautfass eingetreten, bis sich Saft gebildet hat. Diese Aufgabe haben meistens Kinder übernommen.

Heute wird in den kleineren Haushalten weniger benötigt. Deshalb reicht meist ein Gärtopf aus Ton oder ein größeres Einmachglas mit Deckel. Doch gleichzeitig ist die Fermentiertvielfalt größer geworden und auch die Freude am Experimentieren, denn das vergorene Gemüse schmeckt gut und ist die ideale Frischkostbeilage. Es steht nach der Vergärung fix und fertig jederzeit im Kühlschrank bereit. Portionsweise in kleine Gläser abgefüllt kann es sogar zum Arbeitsplatz mitgenommen werden.

Erfolgreich fermentieren – einfache Arbeitsschritte:

- Das gewaschene Gemüse schneiden, hobeln oder raspeln. Das ist wichtig, um die Pflanzeninhaltsstoffe gut für die Mikroorganismen aufzuschließen.
- Das zerkleinerte Gemüse mit Salz in eine Schüssel geben und kräftig kneten. Dann nicht randvoll in ein sauberes Glas füllen. Das Gemüse fest ins Glas drücken, damit die Gemüseflüssigkeit austreten kann. Die Flüssigkeit muss das Gemüse vollständig bedecken. Reicht es nicht aus, dann kann man Natursalz in etwas stillem, angewärmtem Mineralwasser auflösen und abgekühlt über das Gemüse gießen.
- Nun das Gemüse mit Blättern abdecken (z. B. Krautblätter). Das Ganze beschweren, entweder mit einem Beschwerungsstein aus dem Handel oder einem kleinen, mit Wasser gefüllten Schraubglas, damit die Luft herausgedrückt wird.
- Gut abdecken, regelmäßig kontrollieren und abwarten. Bereits nach einer Woche darf das Sauergemüse probiert werden. Es kann aber auch länger gären, dann schmeckt es intensiver und saurer. Und je größer das Gärgefäß, desto länger dauert der Prozess (bis zu 8 Wochen). Anschließend kommt es in den Kühlschrank oder Keller. Dort wird der Gärprozess unterbunden.

Es lohnt sich, zu experimentieren und verschiedenes Gemüse auszuprobieren.

Viel Erfolg!

Welches Gemüse eignet sich zum Fermentieren?

Vor allem Kohl- und Wurzelgemüse, z. B. Weißkraut, Blaukraut, Chinakohl, Spitzkohl, Gelbe Rüben, Rote Bete, Pastinaken, Knollensellerie, Brokkoli und Rettich. Auch Tomaten können genommen werden – aber nur kleine, schnittfeste Cockailtomaten. Große Tomaten werden matschig.



Worauf ist beim Fermentieren besonders zu achten?

- Gutes, frisches Gemüse verwenden, entweder aus dem eigenen Garten oder aus regionalem Anbau.
- Gemüse sorgfältig putzen, waschen und zerkleinern.
- Unbehandeltes Natursalz verwenden, ohne Jod- und Floridzusätze.
- Die Lake aus stillem Mineralwasser und Natursalz ansetzen.
- Nur saubere Gefäße verwenden (Bügelgläser oder glasierte Tontöpfe).

- Gefüllte Gefäße gut abdecken, damit keine »falschen« Keime in die Behälter kommen.
- Vorher das Fermentiergut mit Teller oder Stein beschweren.
- Für den Gärprozess 6–8 Tage in einen warmen Raum stellen, bis sich Bläschen bilden.
- Das fermentierte Gemüse anschließend im Kühlschrank oder kühlen Keller aufbewahren.

Markusine Guthjahr

Rezepte mit fermentiertem Gemüse

Weißkraut oder Blaukraut



Zutaten

- 1 kg Kraut (mittelgroßer Kopf)
- 1 kleine Zwiebel, 1 Apfel
- 10 g Natursalz (ohne Zusätze)
- 10 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Äußere Blätter entfernen, den Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Das Kraut fein raspeln oder hobeln. Zwiebel und Apfel schälen und raspeln.

Das gehobelte Kraut mit Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten dazugeben und durchkneten.

Diese Mischung in ein großes Einmachglas füllen (1/3 bis zum Rand freilassen) und gut einstampfen. Das Kraut muss mit Flüssigkeit bedeckt sein, evtl. mit Salzlake auffüllen. Saubere Blätter auflegen und beschweren. Das Einmachglas mit Deckel, Gummiring und Klemmbügel verschließen. Bei Zimmertemperatur dann 5–8 Tage gären lassen. Es bilden sich kleine Luftbläschen. Das Glas gelegentlich kurz lüften.

Wenn der gewünschte Geschmack und der Säuregrad erreicht ist, das Glas in den Kühlschrank stellen. Dann wird die Fermentierung gestoppt. Das Gemüse hält sich mindestens 8 Wochen.

Sauerkraut-Rohkost

Zutaten

- 500 g fermentiertes Sauerkraut
- 1 Apfel (mittelgroß)
- 1 Gewürzgurke, 1 Zwiebel
- 1 TL Milchzucker, 2 TL Öl
- Pfeffer oder Basilikum zum Abschmecken

Zubereitung

Sauerkraut auflockern, evtl. etwas kleinschneiden. Apfel und Gurke würfeln, Zwiebel kleinschneiden und mit dem Milchzucker dazugeben. Dann das Öl darauf träufeln und mit den Gewürzen abschmecken. Gut mischen und anrichten.

Rote Bete und Meerrettich

Zutaten

- 2 kleine Rote Bete, 1 Apfel
- 2 cm frische Meerrettichwurzel
- 1 TL Kümmel (ganz)
- 2 TL gelbe Senfkörner
- 8 Wacholderbeeren
- 2 kleine Lorbeerblätter
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 500 ml Wasser
- 10 g Natursalz (ohne Zusätze)

Zubereitung

Rote Bete grob säubern und in dicke Scheiben schneiden. Den Apfel achteln und das Kernhaus entfernen. Meerrettich in dünne Scheiben schneiden. Apfelstücke, Rote Bete und Meerrettich in ein sauberes Glas schichten und Gewürze darüber streuen.

Aus Wasser und Salz eine lauwarme Salzlake herstellen, abkühlen lassen und über das Fermentiergut gießen. Alles muss vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, ansonsten besteht Schimmelgefahr. Zusätzlich mit einem Beschwerstein oder mit einem wassergefüllten Glas beschweren. Zum Schluss den Deckel auflegen, aber nicht verschließen. 3–5 Tage stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Wenn die Bläschenbildung aufhört, das Gewicht entfernen. Das Glas verschließen und in den Keller oder den Kühlschrank stellen.

Die Speisekammer der Natur

Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten

Von Markusine Guthjahr

Genuss für alle Sinne – viel Wissenswertes zur gesunden Ernährung – reicher Fundus erprobter Rezepte.

192 Seiten, Bestell-Nr. 499305

€ 19,95

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



Gelbe Rüben mit Zitronenverbene, Ingwer und Koriander

Zutaten

- 1 kg Gelbe Rüben, 15 g Natursalz, 1 Zwiebel
- 20 g Ingwer (frisch), 1 EL Koriandersamen
- 6 frische Blätter Zitronenverbene

Zubereitung

Gelbe Rüben waschen und raspeln. In einer Schüssel mit Salz mischen und kneten. Zwiebel schälen und würfeln, den Ingwer reiben, Koriandersamen im Mörser stoßen. Alles abwechselnd mit den Blättern der Zitronenverbene in ein Fermentierglas schichten und stampfen, damit weiterer Saft austritt. Gelbe Rüben sind saftig – da bildet sich meistens genug Flüssigkeit, so dass das Gemüse abgedeckt ist.

Beschwerstein oder ein kleines Glas mit Wasser daraufsetzen. Deckel locker auflegen und ca. 8 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Täglich kontrollieren. Schmeckt das Gemüse leicht säuerlich, ist es fertig. Dann das Glas fest verschließen und in den Kühlschrank stellen.

Sellerie mit frischem Lorbeer und Meerrettich

Zutaten

- 1 Sellerieknolle (ca. 1 kg), 15 g Natursalz
- 6 Scheiben Meerrettichwurzel, 5–6 frische Lorbeerblätter, 1 TL schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

Sellerie waschen, schälen und raspeln. In eine Schüssel geben, mit Salz mischen und gut kneten, damit Flüssigkeit gebildet wird. Das Gemüse in ein Fermentierglas füllen, abwechselnd mit den Meerrettichscheiben und Lorbeerblättern einschichten. Die Pfefferkörner dazwischen streuen.

Dann alles mit dem Handballen oder Holzstampfer gut ausdrücken, so dass Flüssigkeit austritt und den Sellerie bedeckt. Sollte sich nicht genug Flüssigkeit bilden, eine Salzlake aus Mineralwasser und Salz herstellen (5 %) und das Gemüse damit bedecken. Einen Beschwerstein und Glasdeckel auflegen. Bei Zimmertemperatur 1 Woche gären lassen, dann probieren. Mit Deckel und Ring fest verschließen und in den Kühlschrank oder Keller stellen.

Gelassen wild bleiben



Distelfink in Blumenwiese

Im Vielfaltsgarten tun wir viel dafür, dass Insekten und andere Tiere im Frühling und im Sommer gut versorgt sind. Doch wo bleiben unsere Gartenmitbewohner in der kalten Jahreszeit?

Jetzt im Herbst machen sich Igel, Käfer, Spinnen, Eidechsen und all die anderen auf die Suche nach einem Unterschlupf. Aber zum Glück gibt es jede Menge Möglichkeiten, geschützte Winterquartiere und Verstecke im Garten anzubieten.



Zitronenfalter im Winterschlaf

Das Überwinterungsprogramm beginnt

Es wird stiller im Garten, wenn der Herbst einzieht. Kein Brummen, kein Summen, kein Zwitschern mehr. Kein Wunder, denn die kühleren Temperaturen sind das Zeichen für die Tierwelt, mit ihrem Überwinterungsprogramm zu starten. Manche ziehen in wärmere Gegenden, andere legen sich Wintervorräte an oder legen sich mit angefütterten Fettreserven für die nächsten Monate schlafen.

Auch Insekten haben verschiedene Strategien. Die meisten überwintern als Ei, Larve oder Puppe an geschützten, trockenen Stellen. Manche überstehen den Winter als fertige Insekten, zum Beispiel der Marienkäfer, die Florfliege, der Zitronenfalter oder das Tagpfauenauge. Und wussten Sie, dass nicht nur Vögel in wärmere Gefilde ziehen, sondern auch manche Schmetterlinge? Der Distelfalter oder der Admiral etwa machen sich auf den Weg ins Warme.

All die Tiere, die hierbleiben, müssen möglichst energiesparend über die kalten Monate kommen und dazu brauchen sie einen strukturreichen Garten. Sonderlich anspruchsvoll sind sie nicht in der Wahl ihres Winterhotels. Im Gegenteil: Sie schätzen es eher unaufgeräumt und fordern keine aufwendige Ausstattung. Totholz, Mauerritzen, Laubhaufen, dürre Halme, trockene Pflanzenstängel – das sind ihre bevorzugten Quartiere für die kalte Jahreszeit. Auch bodendeckende, immergrüne Stauden sind beliebte Adressen für geschützte Winterplätzchen.

Ruhe bewahren im Staudenbeet

Wenn Sie im Herbst das Bedürfnis haben, den Garten mal so richtig sauber aufzuräumen, dann bleiben Sie besser gelassen. Denn auch im Winter brauchen Insekten und andere Tiere die Vielfalt an Pflanzen und Materialien im Garten – nur eben weniger als Futterquelle, sondern mehr als Unterschlupf.



Verzichten Sie deshalb besser auf den Herbstputz im Garten. Laub und Pflanzenreste gehören schließlich zum natürlichen Kreislauf dazu. Lassen Sie die standfesten Stauden den Winter über stehen, auch wenn sie trocken und braun sind. Brandkraut, Herbstastern, Rudbeckien, Fetthennen, Diptam und viele andere haben so viel Stehvermögen, dass Insektenlarven im Inneren der Stängel gut über den Winter kommen können. Auch treue Läusejäger, wie Marienkäfer und Florfliegen richten sich gerne in Staudenstängeln für den Winter ein. Und manche Schmetterlinge, wie Kohlweißlinge oder Schwalbenschwänze, überstehen den Winter als Puppe angeheftet an Stauden und Gräsern. Der Zitronenfalter überwintert sogar als fertiger Falter an Zweigen und Blättern und verträgt dabei

Temperaturen bis zu -20°C .

Schneiden Sie deshalb nur die Stauden zurück, die im Winter matschig werden, wie Pfingstrosen oder Funkien, und nehmen Sie Reste von kranken Pflanzen vom Beet. Gräser binden Sie einfach zu Schöpfen zusammen. Alle anderen vertrockneten Blätter und Stängel können gerne als schützendes Mulchmaterial liegen bleiben.



Vogelfutter vom Beet

Sehr wertvoll sind auch die Blütenstände von Stauden und Sommerblumen.

Wenn darin noch Samen hängen, bedienen sich die Vögel gerne noch an dieser Futter-Station in den nächsten Monaten. Wilde Karde, Sonnenblumen, Kugel- u. Edeldisteln, Purpur-Sonnenhut, Fuchsschwanz, Kornblumen, Ringelblumen, Königskerzen oder Natternkopf

stehen hoch im Kurs. Distelfinken, Meisen und viele andere werden sich im Winter dankbar darauf stürzen und die Blütenköpfchen ausleeren.

Sie haben eine Blühfläche angesät?

Prima, mähen Sie erst im zeitigen Frühjahr, denn viele der Wildpflanzen sind ein optimales Überwinterungsquartier und eine Futterquelle für Vögel.

Lassen Sie auch Ihre »wilden Ecken« im Garten stehen.

Denn für einige Schmetterlinge sind Brennnesseln als Raupenfutterpflanze auch im Winter

wichtig. Sie legen ihre Eier in den Stängeln ab, wo die Raupe im nächsten Jahr gleich Futter findet.

Laub als Iso-Matte

Wenn die Blätter fallen, geht es wieder los: Wohin mit all dem Laub? Laub ist aber zu schade für die Tonne, denn es steckt voller Nährstoffe und anderer guter Eigenschaften. Im Winter ist es eine schützende Decke, sowohl für Pflanzen als auch für viele Tiere, die sich darunter verkriechen. Besonders wenn kein Schnee liegt, wirken die Blätter wie eine Iso-Matte, die eisigen Wind und tiefe Fröste von den Beeten abhält.

Verteilen Sie es drei bis fünf Zentimeter dick zwischen Stauden, Beerensträuchern und unter der Hecke. Eine Laubpackung ist auch ein guter Schutz für Töpfe und Kübel, in denen winterharte Stauden, Gehölze draußen überwintern. Wenn das Bodenleben wieder erwacht, machen sich Käfer,



Würmer, Insekten und Mikroorganismen daran, die Blätter zu zerkleinern und zu zersetzen. So bleibt der Boden belebt, der Nährstoffkreislauf in Gang und die natürliche Bodenfruchtbarkeit erhalten.

Holziges im Garten

Totholz ist ein wichtiger Lebensraum. Äste in unterschiedlichen Stärken oder große Baumwurzeln, die im Garten vor sich hinmodern dürfen, sind in allen Zerfallsstadien

und zu allen Jahreszeiten wichtig

als Nahrungsquelle und als Brutplatz. Sie haben aber kein Totholz im Garten? Macht nichts. Wenn Sie Sträucher und Bäume zurückschneiden müssen, reservieren

Sie dem Schnittgut einen Platz im Garten und machen Sie daraus einen Lebens- und Überwinterungsraum. Schichten Sie Äste in unterschiedlichen Stärken übereinander – ganz egal, ob Sie es lieber wild oder als geordnete Stapel mögen – und decken Sie Laub darüber. Spinnen und Insekten verkriechen sich in den Holzhaufen genauso gern wie Igel, Eidechsen, Schmetterlingsraupen und Kröten.

Und falls Sie doch in Erwägung ziehen, einen alten Obstbaum zu fällen betrachten Sie ihn erst einmal mit Insektenaugen. In Astlöchern, Baumhöhlen und unter der Rinde finden viele weitere Kleintiere, wie Mäuse oder die Siebenschläfer, ihr Überwinterungsquartier. Vielleicht hat der Baum ja noch eine Chance als Biotopbaum im Garten.

Gut geschützt unter Steinen

Haben Sie noch Platz für einen lockeren Haufen aus Natursteinen? Darin überwintert es sich nämlich bestens, finden Spinnen, Asseln, Käfer, Tausendfüßler und andere Insekten.



Die Steine speichern Wärme, und die Erde im Inneren der Steinpackung bleibt idealerweise frostfrei. Schichten Sie die

Steine zu lockeren Haufen auf, in denen genügend Hohlräume zum Verstecken bleiben. Einige größere Steine als Krönung halten das Regenwasser aus dem Inneren fern und dann kommen auch Eidechsen, Frösche, Erdkröten, Molche und Blind-

schleichen gut darin über den Winter.



Die Flächen, die wir als vielfältiges Blütenbüfett im Frühjahr und Sommer angelegt haben, werden im Winter zu wichtigen Rückzugsorten für die Tierwelt.

Genießen Sie deshalb nicht nur die Blütenpracht im Sommer, sondern auch die Ästhetik der Frucht- und Samenstände in der kalten Jahreszeit.

Viele weitere Informationen und Inspirationen zum Vielfaltsgarten finden Sie unter www.vielfaltsmacher.de.

»VIELFALTSMACHER – (G)ARTEN.REICH.NATUR« wird gefördert vom Bayerischen Naturschutzfonds.





Rote Waldameise

Erstaunliche Wesen im Garten: Ameisen

Während sich die einen an Ameisen in ihrem Formicarium (Ameisenterrarium) im Wohnzimmer erfreuen, sie mit Fliegen, Maden und Honigwasser füttern, bekommen andere Panik, wenn sie ein paar Ameisen auf der Paprikapflanze im Garten krabbeln sehen. Denn viele halten Ameisen für Pflanzenschädlinge. Dabei sind sie bei uns im Garten höchstens lästig und in mancher Hinsicht sogar nützlich. So fördern einige Arten das Überleben von Schmetterlingen. Trotzdem müssen wir Ameisen nicht frei im Beet oder Blumenkübel gewähren lassen. Und den Zugang zum Haus sollten wir ihnen tatsächlich verwehren.

Wer sind diese Tiere?

Ameisen sind eine eigene Familie (*Formicidae*) innerhalb der Klasse der Insekten. Wie die Echten Wespen gehören sie zur Unterordnung der Taillenwespen mit der charakteristischen Wespentaille. Weltweit sind über 13.000 Arten bekannt, davon 200 in Europa. In Bayern gibt es etwa 87 im Freiland lebende Arten, von denen 59 Arten in der »Roten Liste gefährdeter Ameisen Bayerns« geführt werden.

Klare Zuständigkeiten im Staat

Ameisen sind als Staaten mit Aufgabenverteilung organisiert. Die Königinnen eines Staates sind für die Fortpflanzung, die weiblichen sterilen Arbeiterinnen für Nestbau, Brutpflege, Verteidigung und Nahrungsbeschaffung zuständig, die geflügelten Männchen für die Begattung der zukünftigen Königinnen. Neue Staaten bzw. Nester werden durch Neugründung oder durch Teilung gebildet.



Die Nester der Waldameise kennt jeder – sie sind streng geschützt.

Ameisen in Mitteleuropa

Beispiele für in Mitteleuropa verbreitete Ameisen-Unterfamilien:

Schuppenameisen (*Formicinae*)

Die Arten dieser Gruppe sind die einzigen Ameisen, die Ameisensäure produzieren. Sie haben keinen Stachel, sondern eine Säurepore. Viele Arten züchten Blattläuse, leben in Symbiose mit Wurzelläusen oder halten Sklavenameisen.

Zu den Schuppenameisen gehören beispielsweise die Waldameisen (Gattung *Formica*), die im Forst neben dem Honigtau der Baumläuse viele Schädlinge wie den Borkenkäfer fressen und umgekehrt zur Leibspeise von Grünspechten gehören. Viele Waldameisen gelten als gefährdet.

Die bekanntesten Waldameisen, die Rote Waldameise (*Formica rufa*) und die Große Wiesenameise (*Formica pratensis*) sowie elf weitere Arten der Gattung *Formica* wurden in die Bundesartenschutzverordnung aufgenommen und zählen zu den besonders geschützten Arten.

Die Rote Waldameise lebt meist am Waldrand und ernährt sich von Insekten einschließlich deren Larven, Spinnentieren, Aas, Baumsäften, Obst und Honigtau. Sie trägt zur Verbreitung von Pflanzen wie dem Lerchensporn bei, dessen Samen sie mitnimmt, weil der Duft der ölhaltigen Samenanhängsel sie anlockt. Von Waldameisen und deren Nestern sollte man Abstand halten: Die Tiere beißen und verspritzen Ameisensäure.

Weitere bei uns verbreitete Schuppenameisen sind die Wegameisen (*Lasius*) und die Rossameisen (*Camponotus*). Die Schwarze Wegameise (*Lasius niger*) lebt in Gärten und in Städten. Man findet sie meist unter Steinen, Terrassenfliesen, in Mauerspalten, unter Baumrinde und im Rasen. Sie betätigt sich als Hirte von Blatt-, Schild- und Wurzelläusen, letztere züchten sie sogar im eigenen Nest. Ihre Nester baut sie meist aus Erde um Pflanzen herum oder in Baumstümpfen. Bei schlechtem Wetter dringt sie auch in Häuser ein und sucht nach Essbarem.

Knotennameisen (*Myrmicinae*)

Dazu gehören die bekannten Blattschneiderameisen, die allerdings nur in den Tropen und Subtropen Amerikas vorkommen. Arbeiterinnen und Königinnen der Knotenameisen haben einen Giftstachel. Die bekanntesten Arten in Mitteleuropa sind die Große Knotenameise (*Manica rubida*), die Rote Gartenameise (*Myrmica rubra*) und die Trockenrasen-Knotenameise (*Myrmica scabrinodis*).

Die Rote Gartenameise kommt in Gärten, auf Wiesen und in Wäldern in ganz Europa vor. Die Nester werden u. a. in morschem Holz, unter Steinen oder auf Wiesen gebaut und aggressiv verteidigt. Diese Ameisen überstehen Überschwemmungen indem sie sich zu Flößen formieren.

Urameisen (*Ponerinae*)

Sie leben in kleinen Völkern eher unsichtbar unter der Erde oder in der Streuschicht und ernähren sich rein tierisch von Insekten, Spinnen, Aas und ähnlichem. Bei uns sind die Schmale Urameise (*Ponera coarctata*) und die Braune Urameise (*P. testacea*) heimisch. Eingeschleppte Arten kommen manchmal in Gewächshäusern vor.

Drüsenameisen (*Dolichoderinae*)

Drüsenameisen sind Jäger und Aasfresser. Manche Arten ernähren sich auch vom Honigtau (zuckerhaltige Ausscheidungen) saugender Insekten oder den süßen Ausscheidungen von Bläulingsraupen. Ihre Nester bauen sie in Holz, Totholz, in Felspalten und ähnlichem. Sie haben keinen Giftstachel. Wehrsekrete werden über eine spezielle Drüse abgegeben.



Ameisennest von innen mit Brut. Die Königin, die Eier und Larven werden dort gepflegt, geschützt und mit Nahrung versorgt. Ameisen fressen keine Pflanzen. Sie lockern den Boden und Untergrund.

Staatengründung am Beispiel der Schwarzen Wegameise

Geflügelte Ameisenköniginnen und geflügelte Männchen schwärmen im Hochsommer bei Schönwetter aus. Die Begattung wird im Flug vollzogen. Die Königin bewahrt das Sperma in einer inneren Samentasche auf, bis es für die Befruchtung gebraucht wird, denn befruchtet wird erst bei der Eiablage. Die Männchen sterben bald nach dem Schwarmflug. Die Jungkönigin wirft die Flügel ab und gründet entweder alleine oder mit anderen Königinnen ein Nest in einer unterirdischen Kammer, in der sie mit der Eiablage beginnt und aus diesen Eiern erste Arbeiterinnen aufzieht. Die dominante Königin oder die Arbeiterinnen beseitigen eventuelle Nebenbuhlerinnen.

Die allein herrschende Königin legt weitere Eier. Aus befruchteten Eiern entwickeln sich weibliche Tiere, aus unbefruchteten Eiern männliche. Ob aus dem befruchteten Ei später eine Arbeiterin oder eine Königin wird, entscheidet sich erst in der Larvenzeit und kann von vielen Faktoren wie Nahrungsmenge und -qualität abhängen. Am Ende der Larvenzeit verpuppen sich die Tiere. Von der Eiablage bis zum Schlüpfen einer Arbeiterin aus der Puppe dauert es je nach Temperatur im Durchschnitt 34 Tage. Die Arbeiterinnen und die Männchen sind mit knapp 5 mm kleiner als die Königin mit 8 bis 9 mm.

Im Herbst leiten dann Temperaturen von 6–8 °C die Winterruhe (etwa bis März) ein.

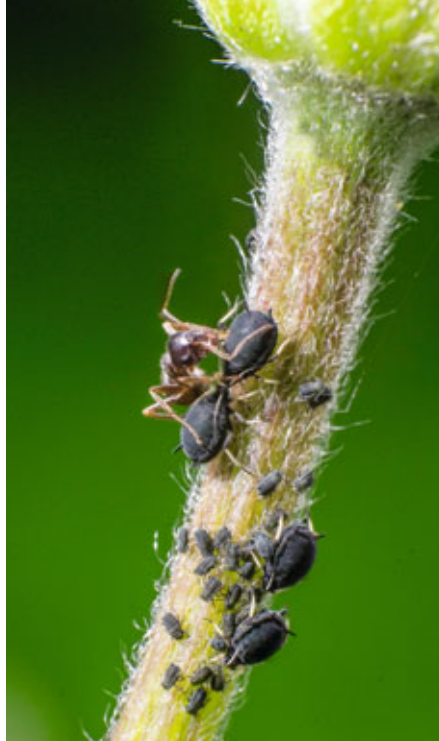


Ameisen sind auch Räuber (im Bild mit einer erbeuteten Zikade). Dabei arbeiten sie nicht bewusst zusammen: Jede zieht die Beute für sich alleine auf einer unsichtbaren Duftstraße Richtung Nest.

Schädlich, lästig oder nützlich?

Ameisen fressen weder lebende Wurzeln noch Pflanzen. Sie fallen im Garten unangenehm auf, wenn sie beim Gärtnern über Arme oder Beine krabbeln und je nach Art beißen, stechen und/oder Gift spritzen.

Wir mögen nicht, wenn sie sich in den Terrassenfugen einnisten und die Platten dadurch lockern. Ihre Nester im Rasen, Beet oder Kübel stören das Pflanzenwachstum, wenn sie den Boden so verwühlen,



Viele Ameisen-Arten halten Blattläuse wie Weidenvieh, damit sie möglichst viel von den süßen Ausscheidungen bekommen.

dass die Wurzeln den Kontakt zu Wasser und Nährstoffen verlieren. Außerdem pflügen Ameisen Blattläuse, Rindenläuse und Wurzelläuse, weil sie deren Honigtauabscheidungen lieben. Sie beschützen diese auch vor deren Feinden und regen sie zu verstärktem Pflanzensaftsaugen an.

Ameisen als Putzkolonnen und Gärtner

Ameisen haben auch wichtige Funktionen: Sie vertilgen Insekten, Spinnentiere, kleine Raupen und Schnecken – lebende und tote. Sie verbreiten Samen, weil sie an dem ölreichen Anhängsel mancher Samen interessiert sind und diese daher mitnehmen.

Manche Ameisen sind sehr wichtig für die Entwicklung von verschiedenen Bläulingen, deren Raupen sie ähnlich nutzen und beschützen wie Blattläuse.

Natürliche Gegenspieler

Zu den räuberischen natürlichen Feinden von Ameisen gehören Vögel, Schlangen, Amphibien, räuberische Insekten und Spinnentiere.

Ein Buntspecht frisst beispielsweise 3.000 bis 5.000 Ameisen pro Tag und deckt damit die Hälfte seines Tagesbedarfs. Die Larven der Ameisenjungfern (Verwandte der Florfliegen), die sogenannten »Ameisenlöwen«, sind auf Ameisen spezialisiert und bauen Trichter in den Sand, um Ameisen zu fangen und zu verspeisen. Manche Raubwanzen legen mit Imitationen von Ameisenduftstoffen falsche Ameisenstraßen an, an deren Ende sie nur auf die Ameisen warten müssen. Manche Falter-, Käfer- und Tausendfüßerarten imitieren die Duftstoffe von Ameisenlarven und lassen sich von irregeführten Arbeiterinnen in die Brutkammern tragen, wo sie dann über die echten Ameisenlarven herfallen.

Parasitische Gegenspieler sind Milben, Schlupfwespen und Nematoden.

Was tun, wenn Ameisen zur Plage werden?

Manchmal reicht es bereits, die Blattläuse an den Pflanzen zu bekämpfen, die die Ameisen angelockt haben. Sind es wenige Pflanzen oder einzelne Kolonien, kann man Blattläuse mit einem Wasserstrahl von den Blättern waschen oder sie mit behandschuhten Fingern zerdrücken (falls noch keine Nützlinge wie Marienkäfer, Schwebfliegen, Gallmücken- oder Florfliegenlarven zu den Läusen gefunden haben).

Obstbäume und andere Gehölze kann man mit Leimringen um den Stamm vor Ameisen schützen und so verhindern, dass sie dort Blattläuse verteilen und beschützen. Theoretisch kann man auf diese Weise auch Hochbeete schützen.

Gegen Ameisen an Kübelpflanzen kann man eine Wasserbarriere einrichten: Dazu erhält der Kübel Füße als Abstandshalter zum Boden und wird in eine wassergefüllte Schale (Topfuntersetzer) gestellt.

Wo die Erde im Wurzelbereich von Ameisen verwühlt wurde, muss eine Zeitlang regelmäßig durchdringend gegossen werden, damit Erde wieder an die Wurzeln geschlämmt wird und diese Wasser und Nährstoffe aufnehmen können. Das sollte man auch tun, wenn Ameisen ein Nest in einem Blumenkübel angelegt haben. Durchdringende Feuchtigkeit mögen sie nicht und ziehen oft mit ihrer Brut wieder aus.

Ein Nest im Beet oder Rasen kann man mit einem Trick leicht loswerden: Man stülpt einen Blumentopf über das Ameisennest. Die Ameisen ziehen erfahrungsgemäß innerhalb weniger Tage samt Königin und Brut in den Topf. Man schiebt nun einen Spaten oder eine flache Holzplatte unter den Topf und kann das ganze Nest umsiedeln.

Ameisen lassen sich auch mit Duft vertreiben. Geeignet sind Lavendel und Lorbeer oder auch Schnittgut von Rainfarn, Wermut, Majoran oder stark riechende Pflanzenjauchen. Gute Erfahrungen gibt es auch auf Terrassen und Wegen mit dem Ausstreuen von Zimt- und/oder Backpulver.

Ameisen im Haus

Bei uns gelegentlich ein Problem. Nichts darf offen stehen bleiben, sonst hat man in kürzester Zeit Ameisenstraßen quer durchs Haus. Gegenmaßnahmen: Alles, was nicht in den Kühlschrank kommt, verstaut man in dicht verschließbaren Behältern. Vorhandene Ameisen sollte man sofort entfernen (Wegkehren, Absaugen, Köderfallen – je nachdem, wo man sie feststellt), alle Eintrittspforten sorgfältig abdichten und gut darauf achten, dass man mit Pflanzen, Kaminholz, Reisegepäck o. Ä. keine Ameisen ins Haus bringt. *Eva Schumann*

Klimawandel

Das Klima setzt Grenzen: Kleinwüchsigkeit als Chance bei Gehölzen

Nach dem Ausflug in die Halbtrockenrasen der Wachau (siehe Ausgabe August 2021, S. 246) mit ihren sonnenverbrannten Sträuchern geht die Fahrt weiter mit der Frage im Kopf: Was geschieht in einer noch heißeren, noch extremeren Umwelt? Wie sehen die Gehölze unter solchen Bedingungen aus? Leiden große Exemplare ebenso oder bleiben sie gleich klein?

Kontinentale Steppenrasen in Ungarn

Die Klimareise führt mich runter in den Südosten Mitteleuropas, an die Westgrenze der pannonischen Tiefebene in Ungarn. Dort wachsen kontinentale Steppenrasen. Standortextreme der Art, wie wir sie suchen. Zwar fallen um die 600 mm Niederschlag im Jahr, doch selbst, wenn mehr vom Himmel tropft, bewirkt das wenig. Denn die Sommer können hier heiß werden – extrem heiß, die heißesten in ganz Mitteleuropa.

Hinzu kommt: Die Böden sind flachgründig, voller Felsen mit ein wenig braundunklem, fruchtbarem, feinkrümeligem Humus oben drauf. Nach wenigen Zentimetern allerdings erreicht man entweder puren Schotter oder blankes Gestein. Also noch weniger feuchtigkeitsspeichernde Erde als in der Wachau. Echte natürliche Trockenrasen breiten sich vor unseren Augen aus. Wir notieren: Klima im pannonischen Raum ist an sich extrem, am härtesten jedoch auf den hageren Felsköpfen.



Im Schatten einer kompakten Kornelkirsche sucht dieser mehr oder weniger wollig-haarige Trupp Zuflucht vor der sengenden Sonne. Was müssen die Pflanzenarten auf solchen flachgründigen Felsböden erst aushalten, damit sie überhaupt Schatten geben können? Das Leben hier ist extrem.

Das soll also nun unser Erfahrungsreich sein, damit wir verstehen, wie vielleicht zukünftig unsere Vegetation aussehen wird. Nun, zunächst einmal fühlen wir uns durchaus zuhause, denn diese Trocken-

rasen beherbergen einige der schönsten Arten von Naturgärten. Da wachsen Graslilien ohne Ende, Deutscher Backenkle, Zwergschwertlilien breiten sich flächenhaft aus, es gibt Tragante und Gelbe Reseden, dazu Schwertblättrigen Alant, Aufrechten Ziest und vieles mehr. Wir wandeln über Ebenen voller Federgäser und genießen, dass Runder Lauch, Berglauch und Gelber Lauch hier so gut klarkommen. Können Sie sich einen Rasen voller Echtem Gamander, mit Felsennelken, Duftender Skabiose, Küchenschellen, Goldastern und Thymian vorstellen? Nein? Wir schon.

Kleinwüchsigkeit aus Prinzip

Wenn wir uns die eben genannten Wildblumen anschauen, fällt sofort auf: Es sind allesamt Spezialisten, die absoluten Spezialisten für Mangelsituationen. Eine Welt nahezu ohne Erde, ohne Schatten, ohne Schutz. Würden wir weiterdenken in die Zukunft, kämen wir zum allbekannten Spruch: »Nur die harten kommen in den Garten!« Tatsächlich ist es hier so hart, wie man es sich als kurzzeitiger Besucher kaum vorstellen mag. Jede etwas höhere Vegetation wird zur Zuflucht. Wo kann ich weitgehend unbeschadet die Hitze dieser Tage überleben? Wo sind die ökologischen Nischen für eine Existenz im Extrem?

Neben den besonderen Gräsern und Wildblumen fallen die Sträucher auf. An allen anderen Orten unserer Klimareise gab es mehr oder weniger deutliche Zeichen des Kampfes und des Todes: abgestorbene Triebe, verdorrte Blätter oder komplett ausgefallene Gehölze. Das ist hier anders. Die meisten Sträucher sehen gesund aus, vital, weichen aber dennoch vom gewohnten Bild ab. Ein 30 Jahre alter Eingriffeliger Weißdorn, voll fruchtend, aber doch nur kniehoch? Und wenn wir von Kornelkirschen, Rotem Hartriegel oder Wolligem



Die Trockenrasen am Rande der pannonischen Tiefebene beherbergen sehr interessante Arten für Trockenstandorte im Garten oder zukünftig für ein heißes Klima. Im Bild eine unserer Taubenskabiose ähnliche, aber stärker duftende Art.

Schneeball wissen, dass sie 3 bis 4 m machen würden bei uns, dann beschränkt sich die Natur hier mit 1–2 m. Auch die Traubeneichen fehlen, sie wurden durch die noch wärmeliebenderen Flaumeichen ersetzt. Erneut begegnen wir dem Phänomen der Gruppenbildung verschiedenster Arten.



Die Felskuppen mit geringen Humusaufgaben selektieren kompaktere Wuchsformen heraus. Das Zusammenducken hilft der charakteristische Flaumeiche, mit dem ständigen Wind, flirren der Hitze und dem geringen Nährstoffangebot umzugehen.

Flankiert von zwei prächtigen, aber kaum 3 m hohen Flaumeichen liegt ein Ligustergebüsch vor uns. Es wächst lediglich einen halben, bestenfalls einen Meter hoch. Und die Früchte? Falls sie nicht gleich ganz fehlen, sind sie oft nur stecknadelkopfgroß. Noch nie haben wir so kleine Ligusterbeeren gesehen. Vergleichen wir das mit Ligusterbeeren aus dem Tiefland, wird der Unterschied mehr als bewusst.

Es ist also eine ganz eigene extreme Welt. Alles voll normal – nur eben viel kleiner.



Die Miniaturformen von uns normal als weitaus größer bekannten Gehölzen sind die Antwort auf Extrembedingungen. Haben Sie schon einmal einen prächtigen uralten Berberitzenbusch getroffen, der gerade mal bis zur Hüfte reicht?



Dieses an den Hang geschmiegte Gebüsch ist maximal meterhoch. Selbst die Beeren am Strauch sind winzig. Vergleichen wir die Handvoll Beeren von den kargen Trockenrasen mit denen eines wasserverwöhnten Flachlandexemplars, wird klar, wie sehr die Hitze das Aussehen der Arten bestimmt.

Stress als Dauerbegleiter

Ständig merken wir dieser Miniaturwelt den Dauerbegleiter Stress an. Zu allererst ist es Wassermangel. Die Böden sind karg, felsig, aber stellenweise sogar voller fruchtbarem Löss: Es ist und bleibt die Trockenheit, die alles kleinhält und begrenzt. Damit verbunden, erkennen wir die Phänomene der Ostseeküste wieder: Sie beginnen sich zu wiederholen und zeichnen deswegen das Bild schärfer, was solche Extremstandorte generell ausmacht. Wir entdecken:

- den frühen Herbst
- die Reduktion von Blattgröße
- Trockenschäden an Blättern
- Trockenschäden an Früchten
- eine Verringerung der Wuchshöhe

Kleinwüchsigkeit als Chance

Die charakteristische Kleinwüchsigkeit eröffnet im Zeitalter der Katastrophen neue Perspektiven.

Noch einmal klargestellt: Das ist nicht, was wir woll(t)en! Es ist, was passiert. Der Klimawandel schrumpft unsere Wildsträucher ein. Was größenmäßig nicht mehr überleben kann, muss kleiner bleiben. Kompakter, vieltriebiger schon von unten heraus. Im Wesentlichen ist dieser Zwergwuchs eine Anpassung an Trockenheit, zu beobachten etwa bei Kornelkirschen, Berberitzen, Eingriffeligem Weißdorn oder Gewöhnlichem Liguster. Damit sind – über kurz oder lang – oft genetische Anpassungen verbunden.

Erkenntnisse

- Die uns bekannten Gehölzarten bilden vitale kleinere oder Kleinstformen aus.
- Die Ursache ist Wassermangel. Dieser Einfluss bildet sich höchstwahrscheinlich auf Dauer im Erbgut ab.
- Beispielsweise werden kleinere Blätter und/oder Früchte ausgebildet.
- Kleinwüchsige, genetisch fixierte Ökotypen entstehen.

Kleinwüchsige Arten erhalten Selektionsvorteile und können sich zu Sonderformen entwickeln. Wir werden das akzeptieren müssen. Und vielleicht können wir uns auf der Suche nach passenden Formen für die Zukunft von Südosteuropa Beispiele und Saatgut mitnehmen! Dr. Reinhard Witt

Buch-Tipps:

Nachhaltige Pflanzungen und Ansaaten. Für Jahrzehnte erfolgreich gärtnern

von Reinhard Witt (5. Auflage)

Erweiterte und aktualisierte Auflage, mit neuen Kapiteln und neuen Themen
554 Seiten, 1.473 Fotos, Großformat
Bestell-Nr. 465007, € 59,95

Natur für jeden Garten.

10 Schritte zum Natur-Erlebnis-Garten

von Reinhard Witt

160 Seiten, 38 Zeichnungen, 7 Farbtafeln, 204 Farbb.
Bestell-Nr. 465008, € 24,95

Klimawandel: Fluch oder Chance. Erfahrungen und Lösungen aus naturgärtnerischer Praxis

von Reinhard Witt

188 Seiten, 539 Fotos.

Bestell-Nr. 465011, € 27,00

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



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 €



Im Garten das Leben wieder leise lernen (9): **Kalk**

In der letzten Ausgabe des Gartenratgebers habe ich die Rolle des Kiesels beleuchtet. In diesem Artikel geht es um den Kalk. Dieser spielt im Garten und in der Landwirtschaft schon seit langem eine wichtige Rolle. Ausgehend von dem Spruch »Kalk macht reiche Väter und arme Söhne« möchte ich auf seine Eigenschaften ein wenig eingehen.

Woher kommt Kalk in die Böden?

Der Chemiker Caspari bringt es auf den Punkt: »Kalk ist ein fossiles Produkt aus lebendigem Stoffwechsel geologischer Epochen.« Die Kalkschichten sind aus Schalen, Panzern oder Schneckenhäusern von Tieren und auch aus Pflanzen entstanden, die in den Urmeeren vor Jahrmillionen lebten und sich nach ihrem Sterben auf dem Meeresboden absetzten. Im Untergrund hat der Kalk seine Ruhe. Jedoch an der Erdoberfläche wird er durch Frost, Hitze und die Sprengwirkung des Wassers zer setzt. Dringt das Wasser in den oft klüftigen Untergrund, erwärmt es sich langsam, die Kohlensäure entweicht und der Kalk fällt wieder aus. Beeindruckende Zeugnisse davon kann man in den Tropfsteinhöhlen erleben. Hier erleben wir eine besondere Eigenschaft des Kalkes: Er löst sich schnell auf und verfällt genauso schnell wieder in die Erdschwere.



Humuszehrende Wirkung

Was bedeutet dieser Spruch eigentlich? Er zeigt uns auf, dass die Kalkdüngung vorsichtig und nur nach Bedarf anzuwenden ist, denn eine zu kräftige Kalkdüngung kann zwar wachstumsanregend für die Pflanzen sein, zugleich aber hat sie auch eine humuszehrende Wirkung. Dadurch verarmt der Boden im Laufe der Zeit. Zu viel Kalk lässt den pH-Wert ansteigen, was zur Folge hat, dass z. B. wichtige Spurenelemente so fest im Boden gebunden werden, dass sie den Pflanzen nicht mehr zur Verfügung stehen.

Funktion im Boden

Ungeachtet dessen ist der Kalk im Boden wichtig für die verschiedensten chemischen und physikalischen Abläufe. Ebenso spielt er für die Lebewesen im Boden eine wichtige Rolle. So bindet Kalk Säuren im Boden und schließt Nährstoffe auf. Er fördert die Bildung von Humus, trägt dazu bei, dass der Boden krümelig wird, und regt das Bodenleben an. Er ist sehr reaktionsfreudig und geht vielfältige Verbindungen ein. Deshalb bezeichnet ihn Rudolf Steiner im Landwirtschaftlichen Kurs als einen »gierigen Kerl«. Es kommt also auf das richtige Maß an.

Die Vorgänge im Boden sind hoch kompliziert. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse darüber bleiben oft nur am Stofflichen und an der Oberfläche hängen. Das rechte Zusammenspiel von Kalk und Kiesel im Boden bildet die Grundlage für ein harmonisches Pflanzenwachstum. Während der Kalk die Kräfte vermittelt, die eine Pflanze fruchtbar machen, ihr helfen Samen auszubilden, sich zu vermehren, sorgt der Kiesel für die Nahrhaftigkeit, für die Ausbildung von nährenden Organen der Pflanzen.

»Es gibt in der ganzen Natur keinen wichtigeren, keinen der Betrachtung würdigeren Gegenstand als den Boden.« *Frédéric Albert Fallou*

Kalk im naturgemäßen Garten

Bei Böden, die auf kalkhaltigen Gesteinen entstanden sind, sollte man mit einer direkten Kalkdüngung zurückhaltend sein. In der Regel reichen die Kalk-Gehalte für die Entwicklung der Pflanzen aus. Anders ist es bei sauren Böden. Eine direkte Kalkung ist aber hier sehr vorsichtig vorzunehmen. Der pH-Wert, der Säurewert im Boden, sollte durch eine Kalkgabe nicht zu hoch angehoben werden.

Der Kalkbedarf kann über den Kompost gedeckt werden. Zum Aufsetzen des Kompostes kann man immer wieder Algenkalk in geringen Mengen über die schichtweise aufgesetzten organischen Substanzen streuen. Algenkalk ist ein milder Kalk, der direkt aus Meeresalgen oder den Ablagerungen der Korall-Algen hergestellt wird und bis 33 % Kalk enthält, dazu Spurenelemente, Kali und Magnesium. Wer Mist kompostiert, sollte keinen Kalk verwenden. Denn dadurch wird der Verlust von Stickstoff gefördert. Abzulehnen ist Kalkstick-

stoff, der zwar sehr wirksam ist, aber in seiner Umsetzungsphase zunächst giftig für die Organismen wird. Viele Lebewesen werden abgetötet und müssen sich erst wieder neu entwickeln.

Welche Pflanzen haben eine besondere Beziehung zum Kalk?

Die Schmetterlingsblütler weisen in ihrer Asche relativ hohe Kalziumoxid-Gehalte auf. Dies kommt dadurch zustande, dass Säuren aus den Wurzeln ausgeschieden werden und Mineralien aus dem Boden gelöst werden. Der Kalk wird wieder dem Boden zugeführt, wenn man diese Pflanzen einarbeitet. Deshalb sind gerade Schmetterlingsblütler, wie Wicken, Erbsen, Ackerbohnen und die Kleearten, als Gründüngungspflanzen gut geeignet. Neben dem Lösen von Mineralien ist diese Pflanzenfamilie in der Lage, den Stickstoff aus der Luft mit Hilfe von Knöllchenbakterien zu binden. Dieser steht dann den nachfolgenden Pflanzen wieder zur Verfügung.

Franz Kraus

Knöllchenbakterien an der Wurzel einer Puffbohne.



AUS DEM GARTEN IN DIE KÜCHE



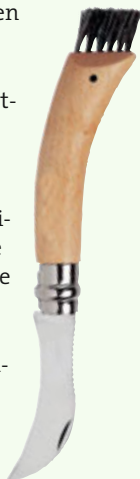
Was man beim PILZE SAMMELN beachten sollte

Für Pilzsammler ist im Herbst der Höhepunkt der Pilzsaison. Hier haben wir die wichtigsten Tipps zum Thema Pilze sammeln und essbare Pilze zusammengefasst.

Pilze sammeln ist generell über das ganze Jahr möglich, doch der feuchte Herbst lädt dazu ein, sich mit der Vielfalt im Reich der Pilze auseinanderzusetzen. Pilze spielen eine zentrale Rolle im biologischen Kreislauf der Natur. Das, was wir oft als »Pilz« bezeichnen, ist nur ein kleiner Teil des gesamten Organismus. Der für uns interessante und begehrte sichtbare Pilzkörper mit Pilzhut ist der Fruchtkörper. Wälder sind auf Pilzwuchs angewiesen, da viele Bäume zumeist in symbiotischer Lebensgemeinschaft mit Pilzen wachsen und von Ihnen mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden. Daher ist es wichtig, Flora und Fauna des Waldes nicht durch übermäßige Pilzsammelerwut zu schädigen. Seltene Arten sollten stehen gelassen werden.

Einige besonders geschützte Pilzarten wie Steinpilz, Birkenpilz, Rotkappen und Pfifferlinge, wie auch alle Morchelarten, unterliegen Sammelbeschränkungen und dürfen nur in „geringen Mengen für den Eigenbedarf“ gesammelt werden. Genauere Angaben zur Menge können je nach Bundesland variieren und bei der zuständigen Kommunal- und Forstbehörde vor Ort angefragt werden. Eine grobe Faustregel lautet 1 kg Pilze pro Tag! Angefaulte und alte Pilze bleiben im Wald!

In Süddeutschland heißen die aromatischen Hutträger eben auch deswegen „Schwammerl“, weil sie sich schnell mit Wasser vollsaugen und dann fade schmecken. Zum Putzen daher keinesfalls mit Wasser waschen, sondern nur mithilfe eines Pinsel von Schmutz und Erde befreien.



Puffball Picatta Sticks

Zutaten

Riesensporobolus
1-2 Eier
30 g geriebener Parmesan
20 g Kichererbsenmehl
2-3 EL Sahne oder Mandelmilch
etwas Wildkräuter (Wiesensalbei ...)
ca. 8 EL Bratöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Nach Geschmack mit einem würzigen, scharfen Dip servieren.



Zubereitung

Die Außenseite des Riesensporobolus mit einer Pilzbürste säubern oder die Haut abziehen.

Mit einem langen scharfen Messer ca. 2 – 3 Scheiben herunterschneiden und diese in Streifen schneiden. (Der Rest des Pilzes kann gut 3 – 5 Tage im Kühlschrank gelagert werden).

Ei, Parmesan, Kichererbsenmehl, Sahne und wer mag gehackte Kräuter mit einer Gabel verrühren und die Eiermasse etwa 10 Minuten quellen lassen. Die Pilzstücke darin wenden. (Nach Geschmack Gewürze wie Curry, Chili ... hinzufügen.)

Das Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzstücke hineinlegen. Während dem Braten die Pfanne so schwenken, so dass das Fett immer wieder über die obere Seite der Pilzstücke schwappet. Sobald die Unterseite schön goldbraun ist, die „Sticks“ umdrehen und von der anderen Seite braten. Sofort heiß servieren!



REZEPTE

Kartoffelgratin mit Seitlingen

Zutaten für 2 Personen

250 ml Milch
1 TL Gemüsebrühe
1/2 TL Rosmarin
400 g Kartoffeln
300 g Rosen- oder Austernseitlinge
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
3 EL gehackte gem. Kräuter
Salz und Pfeffer
50 g geriebener Bergkäse

Zubereitung

Milch mit Gemüsebrühe und Rosmarin aufkochen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, zur Milch geben und bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen, Pilze und Knoblauch darin anbraten, die Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine gebutterten Auflaufform die Hälfte der Kartoffeln einfüllen. Die Pilze darüber geben und die restlichen Kartoffelscheiben mit dem Sud darauf verteilen. Den Käse über das Gratin streuen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad im Backofen (Umluft) für ca. 30 Minuten goldbraun backen.



Viel andere Rezepte und Infos finden Sie unter www.myko-kitchen.de



Semmelstoppel – Carbonara



Zutaten für 2-3 Personen

400 g Semmelstoppelpilze
1/2 Bund Blattpetersilie
200 g Sahne
2 Eier
30 g Parmesan
Bergsalz und frisch gemahlener Pfeffer, geriebene Muskatnuss
1 Zwiebel, 1 EL Butter
400 g Spaghetti

Zubereitung

Semmelstoppelpilze putzen und klein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Sahne, Eier, frisch geriebenen Parmesan, gehackter Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Die geschälte Zwiebel fein würfeln. Inzwischen die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Semmelstoppelpilze darin bei starker Hitze anbraten. Das austretende Wasser nicht abkippen, sonst verlieren die Pilze an Aroma. Lassen Sie das Wasser komplett reduzieren. Es dauert etwas länger, aber es lohnt sich geschmacklich. Falls zu viel Wasser austritt, den Sud auffangen und später zu den Spaghetti geben. Sobald die Flüssigkeit reduziert ist, kommen die Zwiebelwürfel hinzu. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Spaghetti abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Spaghetti, Pilze und Eiermischung zurück in den Nudeltopf geben und gut verrühren. Vorsichtig erhitzen, bis die Soße bindet (Achtung: Die Eiermasse darf dabei nicht stocken). Nudelwasser bzw. Sud der Pilze zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Sofort servieren und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Waldpilzragout mit Semmelknödel

Für 4 Personen

Zutaten Semmelknödelteig

300 g Knödelbrot
250 ml Milch
1 Zwiebel
2 EL Butter
3 Eier
Steinsalz, frisch gemahlener Pfeffer, Muskatnuss gemahlen, frische Petersilie

Zutaten Ragout

ca. 800 g – 1 kg gemischte Waldpilze (Maronen, Reizker, Trompetenpfifferling...)
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
200 ml Gemüsebrühe
250 ml süße Sahne

Zubereitung

Das Knödelbrot in einer große Schüssel mit der lauwarmen Milch übergießen. Zwiebel schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit den Eiern und den Gewürzen zum Knödelbrot geben. Die Petersilie waschen, von den groben Stielen befreien und hacken. Die Hälfte zur Knödelmasse geben und alles gut vermengen. Ein großer Topf mit Salzwasser zum kochen bringen. 8 gleichgroße Knödel formen und in das kochende Wasser geben. 15 – 20 Minuten kochen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Im heißem Öl anbraten und würzen. Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Mit der Brühe und der Sahne ablöschen und das ganze etwas sämig einköcheln lassen. Mit den Knödeln und der restlichen Petersilie anrichten! Lasst euch die Schwammerl schmecken, an Guadn!!



So wunderschön und blütenreich ist ein Ast des Zierapfels im Mai. Die letzten Früchte vom Vorjahr werden langsam abgeworfen, damit die neuen Früchte Platz haben, sich zu entwickeln.

Ganz natürlich (re.): Äpfel in einer Schale mit herblichem Kranz und buntem Laub.



Dekorieren mit Äpfeln und Zieräpfeln



Tischdeko: Der gleiche Kranz auf einem Teller zierte mit einem Windlicht die Herbsttafel.

Rosen bilden nach der Blüte Hagebutten. In diesem Beispiel wurden die größeren, roten Hagebutten der Hundsrose und die kleinen, verzweigten Hagebutten der Büschelrose (*Rosa multiflora*) verwendet, zusammen mit Zierapfel-Zweigen. Alle Zweige lassen sich gut in die Zwischenräume des Kranzgerüsts stecken.

Den Kranz und das Windlicht nach Belieben mit Lampions und Wollfäden bzw. Bändern ausschmücken (unten).
Rita Santl

Den Apfelbaum kennt jeder, denn diese Obstart mit ihren unzähligen Fruchtsorten wird in unseren Gärten am häufigsten gepflanzt. Weniger bekannt ist sein kleiner Bruder, der Zierapfel. Seine unglaublich zahlreichen Blüten locken im Frühling viele Insekten an und die Pollen sind eine wichtige Nahrungsquelle. Zieräpfel dienen aber auch als Nahrung für alle Vogelarten, die am liebsten weiches Futter fressen.

Eher selten werden sie zu Marmelade oder Mus verarbeitet, doch in der Herbstdeko sind sie ein bezaubernder Hingucker.

Für den Kranz braucht man: Zweige vom Roten Hartriegel (oder andere), Hagebutten, Zieräpfel, bunte Herbstblätter, ggf. Lampions, Bindendraht, Bänder, Wolle.

Die Zweige zu einem Kranz winden, bis eine gleichmäßige, stabile Form entsteht. Widerspenstige Zweige mit Draht fixieren.



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Querbeet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 11.10., 19 Uhr

Stauden pflanzen, Gemüse räuchern, Ebereschen verarbeiten, Klimabäume

Montag, 25.10., 19 Uhr

Stauden pflegen, Grassaft herstellen, Garten der Diakonie, Beerente

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Reischach (KV Altötting)	Patrizia Fahböck
Winhöring (KV Altötting)	Johann Wick
Gelbsee (KV Eichstätt)	Anni Meier
Wachenzell (KV Eichstätt)	Adelheid Simon
Schliersee (KV Miesbach)	Reiner Pertl
Karlshuld (KV Neuburg-Schrobenhausen)	Angelika Traber
Beyharting (KV Rosenheim)	Christine Daxenbichler
Brannenburg-Flintsbach (KV Rosenheim)	Martina Watzlowik,
	Elisabeth Kreuz,
	Ingrid Reitberger
Gilching (KV Starnberg)	Marina León
Hochstadt (KV Starnberg)	Adelheid Schmidt
Starnberg (KV Starnberg)	Robert Krüger
Metten (KV Deggendorf)	Lothar Ernst
Ramsdorf (KV Deggendorf)	Michael Wollensak
Großarmschlag (KV Freyung-Grafenau)	M. Lentner-Hompesch
Köslarn (KV Passau)	Karin Hartl
Windorf (KV Passau)	Vera Fahrenholtz-Boyens
Augsberg-Pesensricht (KV Amberg-Sulzbach)	Heinz Pickel
Döfering (KV Cham)	Elisabeth Ruhland
Segringen u. Umg. (KV Ansbach)	Ulrike Siewert
Meinheim (KV Weißenburg-Gunzenhausen)	Christa Singer
Ostheim (KV Weißenburg-Gunzenhausen)	Michael Holnsteiner
Eichenberg (KV Aschaffenburg)	Marga Ziroff
Diebach (KV Bad Kissingen)	Brigitte Mathes
Leidersbach (KV Miltenberg)	Georg Zahn
Wehringen (KV Augsburg-Land)	Margarete Baur
Ziertheim (KV Dillingen)	Martin Fuchsluger
Echlishausen (KV Günzburg)	Dietmar Schemrov

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

Jahresarbeitstagung der bayerischen Kreisfachberater

Die turnusmäßig alle zwei Jahre an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) stattfindende Tagung wurde aufgrund der Pandemie auf ein Online-Format umgestellt. Die Resonanz mit 70 Teilnehmenden aus allen Regierungsbezirken Bayerns zeigte das große Interesse an den Themen auf der Agenda.

Mit einem Bericht über die aktuellen Entwicklungen an der Hochschule eröffnete Prof. Dr. Markus Reinke (Vizepräsident für Forschung und Wissenstransfer) die Veranstaltung. Fachliche Schwerpunktthemen waren der neue Sortengarten an der Versuchsstation Schlachters (siehe auch Ausgabe September, S. 282), der Einsatz torfreduzierter Substrate im Zierpflanzenbau, die Aufgaben von Wildlebensraummanagern sowie der Einsatz von Social Media an öffentlichen Behörden. Lena Fröhler stellte das Projekt »GartenKlimA – Entwicklung von Bildungsmodulen für den Freizeitgartenbau zur Anpassung an den Klimawandel« (siehe auch Ausgabe Mai, S. 153 und Juni, S. 208).

Ergänzend zu den Fachvorträgen informierten Günter Knüppel (Referat Gartenbau des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) und Heike Grosser (Vorsitzende des Verbandes der Kreisfachberater in Bayern) über aktuelle Themen aus Ihren Einrichtungen. Präsident Wolfram Vaitl ging in seinem Vortrag auf neue Entwicklungen im Landesverband ein.

Kurse für Betreuer von Jugendgruppen

Da die Jugendleiter-Kurse im letzten Jahr nur online stattfinden konnten, war die Nachfrage sehr groß. Daher wurden in diesem Jahr zwei Kurse von uns organisiert. Von den Erfahrungen anderer Jugendleiter zu profitieren ist ein wichtiges Element dieser Kurse, wobei alle Teilnehmer der Wunsch eint, den Kindern in ihrer Freizeit ein »sinnvolles« Angebot jenseits von Handy und Tablet zu machen. Bei den Vorstellungsrunden zu Beginn zeigte sich, wie unterschiedlich die Situationen der Kinder- und Jugendgruppen in den Vereinen ist: Die Treffpunkte reichen vom eigenen Bauwagen über den öffentlichen Spielplatz zur Garage der freiwilligen Feuerwehr im Dorf. Neben seit Jahren erfolgreich bestehenden Gruppen gibt es solche im Aufbau oder bestehende in Auflösung. Ältere Kinder/Jugendliche an die Gruppe zu binden erweist sich für alle als keine leichte Aufgabe, ebenso, wenn die Jugendleiter als Einzelkämpfer unterwegs sind. Die Leitung einer Kindergruppe in Teamwork und eine gute Unterstützung seitens des Vereins sind wichtig, damit die Jugendleiterinnen und Jugendleiter auch auf längere Sicht Spaß an ihrer Aufgabe haben.



Renate Schönenberger, fachliche Mitarbeiterin des Landesverbandes und Kursleiterin, stellte das sehr umfangreiche Dienstleistungsangebot des Landesverbandes zur Kinder- und Jugendarbeit vor. Im fachlichen Teil führte der Wasserburger Bildhauer und Umweltpädagoge Leonhard Krebs (siehe Bild) die Teilnehmer auf unterhaltsame Weise an den Werkstoff Lehm heran. Der Vorsitzende des Kreisjugendrings Tirschenreuth, Jürgen Preisinger, machte in seinem Vortrag zur Aufsichtspflicht deutlich, wie wichtig es ist, klar zu regeln, wann genau die Aufsichtspflicht beginnt und endet. Die vielen Fragen der Teilnehmer machten deutlich, wie sehr dieses Thema den Einzelnen auf den Nägeln brennt. Dass sich Düfte im Gedächtnis verankern und deshalb gerade bei Kindern der Geruchssinn sensibilisiert werden sollte, zeigte die Kräuterexpertin Markusine Guthjahr auf für alle erlebbare Weise.

Verspätete Auslieferung der September-Ausgabe in Schwaben

Leider gab es bei der Zustellung der September-Ausgabe im PLZ-Bereich 86000 – 86999 größere Probleme durch unseren Dienstleister Deutsche Post. Wir bitten dies zu entschuldigen. Die Ausgabe wurde teilweise verspätet oder überhaupt nicht zugestellt. Alle Leser, die die September-Ausgabe noch haben möchten, bitte bei uns im Verlag melden. Wir senden das entsprechende Heft dann zu.

125 Jahre Kreisverband Regensburg

Im Schlosshof des Wörther Schlosses feierte der Kreisverband Regensburg für Gartenkultur und Landespflege e.V. mit Vertretern der 85 Obst- und Gartenbauvereine und zahlreichen Gästen mit einem großen Festakt sein Jubiläum. Ehrengast war der bayerische Umweltminister Thorsten Glauber, der in seiner Festrede für ein neues Umweltbewusstsein warb. »Menschen mit einem Garten sind glücklicher. – Wir sind Gartenfreunde, keine Stein- und Betonfreunde. Das Glück im Garten geht direkt vom Kopf über das Herz in die Hand, wenn wir bei der Gartenarbeit abschalten und unsere Erholung finden«.

Landrätin und Kreisvorsitzende Tanja Schweiger betonte bei der Vorstellung des Programms zum 125-jährigen Jubiläum: »Wir sind immer am Puls der Zeit«. Als Vorsitzende steht sie dem 22.500 Mitglieder starken Kreisverband vor und damit dem größten in Bayern. Von hochwertiger Gartenberatung über zahlreiche Fortbildungen bis hin zu Mitmachaktionen für die OGV-Kinder bietet der von Geschäftsführerin Stephanie Fleiner geleitete Verband nicht nur im Jubiläumsjahr zahlreiche Möglichkeiten zum aktiven Engagement und zur Nutzung des gebündelten Fachwis-



Präsident Wolfram Vaitl (links) vertritt den Landesverband auf der Jubiläumsfeier. Die Festrede hielt Umweltminister Thorsten Glauber (Bildmitte). Entscheidenden Anteil an der erfolgreichen Arbeit in Regensburg haben natürlich auch die Kreisvorsitzende Tanja Schweiger (2.v.l.), Geschäftsführerin Stephanie Fleiner und der langjährige ehemalige Vorsitzende und jetzige Ehrenvorsitzende Karl Pröpstl.

sens sowie attraktive Veranstaltungen. Mit vier Kreisfachberatern hat der Kreisverband Regensburg eine gebündelte »grüne Kompetenz«, die eine sehr gute Zusammenarbeit mit den Kommunen ermöglichen. Neben der zentralen Veranstaltung in Wörth gibt es im Rahmen der Jubiläumsfeiern viele kleineren Veranstaltungen, die es erlauben, auch mal die Gartenhandschuhe wegzulassen. Die Konzertreihe »Kultur im Garten« gehört hier ebenso dazu wie ein literarischer Gartenspaziergang und Yoga im Kreislehrgarten.

51 Kinder- und Jugendgruppen

In den letzten Jahren war ein wichtiger Aufgabenschwerpunkt das Heranführen von Kindern und Jugendlichen an die Zusammenhänge in der Natur. Mittlerweile leisten ehrenamtliche Betreuer und Betreuerinnen in 51 Kinder- und Jugendgruppen der Obst- und Gartenbauvereine wertvolle umwelpädagogische Arbeit. Seit 2003 wird alle zwei Jahre ein Umweltförderpreis für die Kindergruppen ausgelobt.

Das Dienstleistungsangebot des Kreisverbandes für die Ortsvereine wurde in den letzten Jahren immer umfangreicher. Standen in früheren Zeiten die gartenbautechnischen Fragestellungen im Vordergrund, so geht es heute auch um Themen wie Vereinsrecht, Datenschutz, Bildrechte, Aufsichtspflicht und Versicherungen.

125 Jahre Förderung der Gartenkultur und der Landespflege

In all den Jahren setzten und setzen sich Persönlichkeiten mit Willenskraft für die Förderung der Gartenkultur und der Landespflege ein. »Nur durch sie können wir auf mehr als ein Jahrhundert Erfolgsgeschichte zurückblicken. Wenn wir heute vom Erhalt der Artenvielfalt sprechen, dann ist es für die Mitglieder in den Obst- und Gartenbauvereinen schon immer eine Selbstverständlichkeit, sich hierfür ehrenamtlich einzusetzen«, lobte Tanja Schweiger die vielen Aktivitäten der Vereine.

Für die Mitglieder gilt es, die Schönheit der Siedlungen durch entsprechende Bepflanzung und Blumenschmuck zu erhalten. Die das Dorf umgebende Natur mit ihrer regionaltypischen Artenvielfalt ist Erholungsraum und Heimat zugleich. Den Mitgliedern der Obst- und Gartenbauvereine ist dies bewusst und ein Anliegen, sich hier weiterhin einzusetzen.

Weitere Informationen über den Kreisverband und viele Bilder der Jubiläumsveranstaltung gibt es auf der Homepage unter: www.ogv-landkr-regensburg.de

Stephanie Fleiner, Geschäftsführerin im Kreisverband Regensburg

BayWa

Praktischer Gartenhelfer zum Top-Preis.

Stihl Benzin-Motorsäge MS 170 **STIHL**

Für die Grundstückspflege und zum Brennholz sägen, 30,1 cm³, 1,2 kW (1,6 PS), Schienenlänge 30 cm, 3/8" P, 4,1 kg.



UVP¹ 199,-
Aktionspreis

165,-



BayWa – Ihr kompetenter Partner für Beratung und Service

Ihr Ansprechpartner:

Alexander Beuter

Mobil 0151 16174549

Email alexander.beuter@baywa.de

**BayWa AG
Technik**

Arabellastraße 4
81925 München

baywa.de

Preis inkl. gesetzlicher MwSt. Für Druckfehler keine Haftung.

Angebot gültig bis 30.10.2021. Solange der Vorrat reicht.

¹Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Aufgrund hoher

Nachfrage kann es zu Lieferverzögerungen kommen – solange der Vorrat reicht.

Allgemeine Gartenberatung

Informationsangebot für Freizeitgärtner:

Veitshöchheim: Gartentelefon der Bayerischen Gartenakademie

NEUE Telefon-Nummer 09 31/9801 3333

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

Herian Manfred Adlesweg 11, 89440 Unterliezheim Tel. 0 90 89/754, Online-Shop: www.clematis-herian.de

Baumschulen



GARTEN - BAUMSCHULE GARTENGESTALTUNG

Bäume • Obstbäume
Sträucher • Nadelgehölze • Rosen
aus eigener Anzucht



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

OBSTBÄUME

www.baumschule-brenninger.de

- Alte Obstsorten – 300 Arten und Sorten
- Großes Pflanzensortiment u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Beerensträucher
- Besonderheiten und Neuheiten im Selbstbedienungsverkaufsplatz
- Biologische Anzucht – EG kontrolliert

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima

BELLANDRIS KUTTER GARTENCENTER

Kutter Gartencenter GmbH
Riederau 3 (am Biomassehof Allgäu)
87435 Kempten

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de

über 140 Jahre Schmidtlein

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

BAUMSCHUL-CENTER

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

PLANUNG BERATUNG

Staudinger

Der Pflanzenmarkt im Grünen

GARTENPFLANZEN UND MEHR ...

... BERATUNG, PLANUNG, GARTENSERVICE

GartenBaumschule – GartenService www.staudinger-pflanzen.de

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

Baumschulen

BELLANDRIS WÖRLEIN GARTENCENTER

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

Besonderes

PFLANZEN AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Wir sind stark in gesunden Beeren und Früchten, eigenen Züchtungen, Formgehölzen u. v. a. mehr. Besuchen Sie auch unseren Onlineshop www.baumschule-plattner.de

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

HERIAN
CLEMATIS- & OBST-SPEZIALTÄTEN

Clematis-Vielfalt, Obstaritäten und Quitten in großer Auswahl

Im Onlineshop unter:
www.clematis-herian.de

Adlesweg 11 89440 Unterliezheim

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG

Bodenstarter

- Mit 18 verschiedenen natürlichen Wirkstoffen
- Fördert die Bodenfruchtbarkeit
- Reguliert den pH-Wert des Bodens
- Zugelassen für biologischen Landbau

Schwab Rollrasen GmbH • Am Anger 7
85309 Pörnbach • Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0

www.schwab-rollrasen.de

Düngemittel

Gartendünger • Rasendünger • Baumfit • Hornmehl

Ludwig Engelhart
Organische Düngemittel
www.Ludwig-Engelhart.de

Schloßgut Erching
85399 Hallbergmoos
Tel. 08 11-17 37
Fax 08 11-16 04

ORGANISCH MINERALISCHER

Rollrasendünger

- Natürliche Nahrung für jeden Rasen
- Wirkt sofort und über viele Wochen
- Hilft zuverlässig gegen Moos
- Seit Jahren der Geheimtipp unter Profis

Schwab Rollrasen GmbH • Am Anger 7
85309 Pörnbach • Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0

www.schwab-rollrasen.de

Erden

ERDEN RINDEN KOMPOST SUBSTRATE

TORFFREI, BIO, REGIONAL

Biodünger, Bodenaktivator in 45 l
Wir führen 20, 45 und 70 l Säcke

Lieferung Paletten od. lose im PLZ-Gebiet 84, 94, 93

Info-Telefon: 09903 / 920170

BBG
Donau-Wald
www.erdenprofis.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 Tuntenhausen
Tel. 08065 1274 www.kastenmueller-holz.de
Fax 08065 422 info@kastenmueller-holz.de



Das Hochbeet

aus verzinktem Metallrahmen mit 50 mm starken Brettern in Douglasie oder Lärche, aber auch Betonplatten 50 mm stark sind möglich, Standard-Hochbeet mit nur 8 Schrauben aufgestellt. Kein Kunststoff wg. Weichmachern.
Tel. 08726/1568 · Mail hauslbauer-noeham@t-online.de · www.hauslbauer-sohn.de

Keltereigeräte

Alles für die Gärmost und Safftherstellung · Prospekte kostenlos


 Hydraulik-
pressen in
2 Größen
Korb- und
Plattensystem

 Handpressen
in
3 Größen

 Pasteuri-
sierungs-
gerät mit
den vielen
Möglich-
keiten und
Leistungen

 Mostpumpen aus
Edelstahl samt
Schläuchen usw.

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

Rasen

DER RASENMACHER

Schwab Rollrasen

- Spitzenqualität aus Bayern
- Über 300 Rasenvariationen erhältlich
- Lieferung innerhalb von 48 Stunden

 Schwab Rollrasen GmbH · Am Anger 7
85309 Pörrnbach · Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0

schwab
ROLLRASEN


www.schwab-rollrasen.de

Rosen



Stefanie Lill & Stefanie Hauke GbR
Rosengärtnerei Kalbus
Mehr als 1000 Sorten
Historische & Moderne Rosen
Gärtnerei & Versand
Großer Rosengarten
Seminare & Führungen
www.rosen-kalbus.de
Sortimentsliste auf Anfrage
09187 / 5729

Gartenzubehör

TINA Baumsäge

Beste Gärtnerqualität.
Leichtmetall-Legierung, hoher Bügel,
versenkte Sägeblatthalterung

Bestell-Nr. 294007, € 62,00

Ersatzsägeblatt: Bestell-Nr. 294008, € 12,00



Klappsäge Felco 600

Praktische Taschensäge zum Einklappen
mit einer Blattlänge von 16 cm.
Die konische Form verhindert das Ver-
klemmen.

Bestell-Nr. 65003, € 26,00

Ersatzsägeblatt

Bestell-Nr. 65008, € 21,00



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 Alleinverleger).

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

Anzeigenverwaltung 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

Rosen



Rosen von
Schultheis
seit 1868

Gartenrosen in 1000 Sorten

Versandkatalog 06032-925280 www.rosenhof-schultheis.de

Sämereien

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

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

Gartenmarkt

Walnussankauf
oder Walnüsse knacken lassen!

➤ Tel. 0170 38 33 189
www.gelbe-buerg.de



Gelbe Bürg
Manufaktur

Die grüne Meile

Das Netzwerk Gartenwinkel-Pfaffenwinkel aus dem Landkreis Weilheim Schongau veranstaltet am Samstag, 30.10., von 13–17 Uhr bei Böbing wieder seine »Grüne Meile«.
Verschiedenste Pflanzen aus den Gärten des Pfaffenwinkels werden angeboten – auf Spendenbasis.
www.gartenwinkel-pfaffenwinkel.de

Botanische Steck- und Hängeetiketten

Fa. SCHILDER-HEINRICH

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

Anzeigenannahme:
089 / 54 43 05 - 16

Neue Kindergruppe in Windheim

Kurz vor dem 100-jährigen Bestehen des Obst- und Gartenbauvereins Windheim/Frankenwald (KV Kronach) wurde die neue Kindergruppe »Die Igel« gegründet. Beim ersten Treffen bastelten 15 von insgesamt derzeit 27 Kindern mit ihren Leiterinnen Babsi Schirmer und Raphaela Kotschenreuther-Seifert »Igelhäuser«. Begrüßt wurden sie mit selbst gebackenen Muffins und Getränken. Ein Spiel lud zunächst zum gegenseitigen Kennenlernen ein. Damit die Kinder auch wissen was sie erwartet, erzählten ihnen die Leiterinnen vorab die Geschichte »Das Igelhaus«. Und dann ging es los! Auf der nahe gelegenen Wiese und im Wald wurde nach Materialien wie Moos, Stöcken, Blättern und Tannenzweigen gesucht. Danach bekam jedes Kind eine Obstkiste, die es individuell mit Fingerfarben anmalen konnte.



Stolz präsentierten die Kinder den Eltern ihr Igelhaus, um es nach einem lehrreichen Nachmittag, wo auch auf die Gefahren für den Igel in seiner Umgebung hingewiesen wurde, sicher nach Hause zu bringen. Wir alle hoffen, dass in jedem Igelhaus ein Igel seinen Winterschlaf abhalten wird und bis dahin kann das Maskottchen des Vereins – der Igel, den jedes Kind bei seiner Neuanmeldung erhalten hat – auf dem weichen Moosbett schlafen.

Gaby Kotschenreuther, 1. Vorsitzende

Naturerlebnis und Basteln in Burggen

Im Rahmen des Ferienprogramms bot der Obst- und Gartenbauverein Burggen (KV Weilheim-Schongau) einen Naturerlebnis-Nachmittag an für Kinder von 7 bis 12 Jahren: »Wir erforschen die Natur«.

Geklärt wurden dabei auch die Fragen »Was wächst bei uns im Schoreswald« oder »Warum können die Pflanzen überleben?«

Zunächst ging es in den Wald. Dort wurden alle möglichen Dinge für die Bastelaktion gesammelt, u. a. auch eine leere Sauerkrautdose, die dann aber sehr schnell in ein Insektenhotel mit Flügeln, Augen, Fühlern und Füßen verwandelt wurde. Zur Belohnung für die 17 Kinder, die an der Aktion teilgenommen haben, gab es eine Leberkässemmel, Getränke und auch noch was Süßes.

Es war ein anstrengender, aber auch erfüllter Tag. *Vassiliki Riedl, Vorsitzender*



»Traumfänger« gebastelt

Einen Teilnehmerrekord gab es bei der Ferienaktion des Dorf- und Gartenbauvereins Gotteszell (KV Regen), bei der »Traumfänger« gebastelt wurden. Vorsitzender Martin Weber (im Bild hinten, 3.v.l.) konnte 30 Kinder zu der Aktion begrüßen. Durchgeführt wurde der Nachmittag federführend von Heidi Kronschnabl (im Bild hinten rechts) mit ihrem Team.



Nachdem die einzelnen Schritte vorgemacht worden waren, konnte jedes Kind diese im Nachgang selber durchführen. Eine helfende Hand stand dabei immer zur Seite. Die Kinder (und auch einige Erwachsene) hatten bei den verschiedenen Basteleien großen Spaß. Stolz zeigten die Buben und Mädchen am Ende ihre »Traumfänger«, von denen einer schöner war als der andere, wie Jugendbeauftragter Sepp Staller bewundernd feststellte.

Sepp Staller, Jugendbeauftragter

»Mein Freund der Baum« Erlebnismittag für Kinder und Erwachsene

Für die Ferienaktion des Obst- und Gartenbauvereins Rettenbach (KV Cham) hatte Jugendbetreuerin Edeltraud Eichmeier Thomas Janscheck engagiert, den sie bei einem Online-Vortrag kennengelernt hat und vom Brauch des »Baumbusselns« begeistert war. Bei einem kleinen Spaziergang konnte man zunächst eintauchen in die volkskundliche Bedeutung von Bäumen. Das naturnahe Wissen von Thomas war eine Bereicherung für Jung und Alt.



Zu Anfang wurden die Kinder mit einer mobilen Baumwerkstatt versorgt. Nach Belieben konnte man Rosen mörsern, Hopfensackerl basteln, Sonnenkappen ausschneiden oder Pikierstäbe aus Haselnuss-Stöcken schnitzen. Zum Schluss durften die Kleinen noch Baumgeister bauen, und für die Erwachsenen gab es Samen der Pimpernuss (*Staphylea pinnata*) zum Pflanzen daheim, da diese Art sehr selten geworden ist in der mitteleuropäischen Kulturlandschaft. *Konrad Weinzierl, 1. Vorsitzender*

Gewinner unseres Flori-Rätsels August

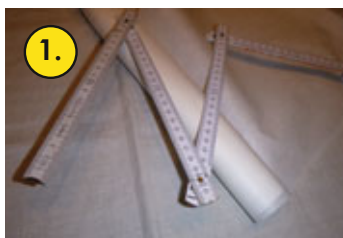
Anton Wollschläger, Riedenburg; Elisabeth Waidhas, Birkach; Leni Kerzczinski, Ingolstadt; Theresa Rebl, Eslarn; Paul Mahrla, Oberhinkofen; Valentina Mareth, Biberach; Leonora Merz, Puschen-dorf; Philipp Ziegler, Unterpleichfeld; Lotte Spies, Birnfeld; Simon Schweiger, Hohenlinden. Lösung: **Schafgarbe**



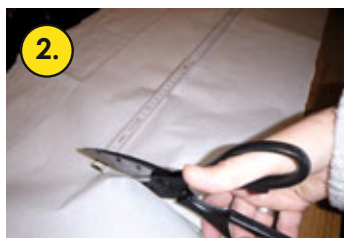
Ein Herbstlaub-Drache

- leuchtender Glücksbringer für die dunklen Tage •

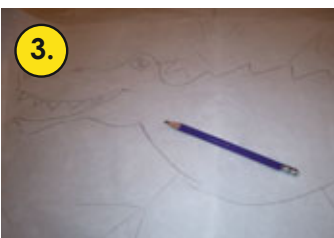
Du brauchst buntes Herbstlaub, eine Rolle Butterbrotpapier, Zollstock, Bleistift, Klebestift, Klebestreifen und eine Schere.



1. Überlege, an welches Fenster du dein Drachenbild hängen willst. Miss die Breite des Fensters. So breit wird dein Bild.



2. Schneide von der Butterbrotpapierrolle einen Streifen in dieser Breite ab.



3. Dann zeichnest du die Umrisse eines Drachens auf. Du kannst dir aber auch andere Motive überlegen.



4. Beklebe das Motiv mit dem Herbstlaub. Am besten geht das mit einem Klebestift. Wichtig ist, dass alle Blätter fest aufgeklebt sind.



5. Jetzt kannst Du das Bild mit dem Motiv nach außen mit Klebestreifen ans Fenster kleben. Montiere eine Lichterkette hinter dein Bild. Das sieht von außen richtig geheimnisvoll aus.

Der Vorname von Floris Laubdrache lautet GREGORIUS. Wenn du seinen Nachnamen wissen willst, dann sortiere die auf der Seite umherfliegenden Blätter.



Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. Oktober an den Obst- und Gartenbauverlag.



Gärtnern für Erbsenzähler

von Alex Mitchell

Vom kostenlosen Gartentisch aus Paletten bis zum eigenen Schnittblumenbeet und den Top 5 der notwendigen Gartengeräte gibt es nützliche und kreative Tricks, die helfen, die Kosten für einen schönen Garten gering zu halten. Die 100 Projekte sind auch für Einsteiger unkompliziert umsetzbar. Zur besseren Übersicht sind sie in vier Kategorien mit ansteigendem Schwierigkeitsgrad eingeteilt.

160 Seiten, 185 Farbfotos, kartoniert.
Bestell-Nr. 47067
Statt € 20,00 **nur € 7,99**



Wenn der Garten blüht

von Aleksia Sidney

Wenn der Garten blüht, fangen die Dichter an zu schreiben: über die Wunder der Natur, die Freuden des Gärtnerns (aber auch Unkraut, Rückenschmerzen u. a.), die Verantwortung für ein Stückchen Erde. Der Garten ist ein Ort der Inspiration für Geschichten und Gedichte. Die schönsten sind in diesem Band versammelt, passend zum Ausspruch von Cicero: »Wenn du einen Garten und noch eine Bibliothek hast, wird es dir an nichts fehlen«.

256 Seiten, geb., Bestell-Nr. 47126
Statt € 15,00 **nur € 6,99**



Herbst & Winter

von »Mein schönes Land«

Passend zur gemütlichen Jahreszeit finden Sie nützliches Gartenwissen, kreative Projekte, leckere Rezepte und gute Tipps, um gesund durch den Winter zu kommen. Mit diesem wunderschönen Buch können Sie sich eine Auszeit vom Stress des Alltags nehmen und Ihre Sehnsucht nach ländlicher Lebensart genussvoll stillen.

191 Seiten, zahlreiche Farbfotos, gebunden mit Schutzumschlag.
Bestell-Nr. 381034
Statt € 29,95 **nur € 9,95**



Sammeln – Ernten – Kochen

von Gill Meller

Der Küchenchef im berühmten River Cottage stellt 120 Rezepte vor, die von der Landschaft inspiriert sind in der er lebt. Einfache, ehrliche Gerichte aus natürlichen Zutaten, die er auf Bauernhöfen, an der Küste, im Garten, im Wald oder im Moor findet. Rezepte ohne außergewöhnliche Zutaten und komplizierte Kochvorgänge. Ein Gaumenfest der saisonalen Küche auf höchstem Niveau.

288 Seiten, 200 Farbfotos, gebunden.
Bestell-Nr. 381046
Statt € 29,95 **nur € 7,95**



Deutschland

von Horst und Daniel Zielske

Das Reiseziel Deutschland steht für beeindruckende Natur, reiche Kultur, Geschichte und Brauchtum. Dieser großformatige Prachtbildband erzählt von einer Reise durch unsere Heimat. Den Autoren ist ein inspirierendes Werk gelungen, mit Fotografien, informativen Begleittexten und Essays zu Spezialthemen. Ein anregender Reiseführer zu den Sehenswürdigkeiten deutscher Regionen.

192 Seiten, farbig bebildert, gebunden.
Bestell-Nr. 211010.
Als Sonderausgabe **nur € 19,99**



Die seltensten Bienen der Welt

von Dave Goulson

Wenn wir Bienen, Hummeln retten wollen, müssen wir uns auf die Suche nach ihren seltensten Arten begeben. Egal, ob er den Kampf der Goldenen Patagonischen Hummel gegen invasive Arten beschreibt oder die letzten Deichhummeln Großbritanniens aufspürt: Die Leidenschaft des Autors für die Wildbestäuber ist immer ansteckend. Mit vielen Tipps, wie wir in unserer Umwelt die Bienen vor dem Sterben bewahren.

304 Seiten, geb. Bestell-Nr. 29003
Statt € 22,00 **nur € 8,99**



Kreative Pflanzideen

von Philippa Pearson

Entdecken Sie Ihren grünen Daumen und erschaffen Sie sich Ihren Traumgarten auf Balkon, Terrasse oder der Fensterbank. Sie werden staunen, wie viel Grün Sie auf kleinstem Raum zaubern können! Von Erdbeeren im Bildrahmen über Balkontaschen bis hin zur Trittleiter als Topfregal – über 50 kreative Projekte in diesem originellen Buch kombinieren platzsparende Ideen mit dekorativen Elementen.

256 Seiten, 1.000 Farbfotos, gebunden.
Bestell-Nr. 29001
Statt € 19,95 **nur € 6,99**



Fotobuch Gartengestaltung

von Harald Braun

Bauliche Elemente wie Wege und Sitzplätze, Treppen, Mauern, Zäune, Pergolen und Überdachungen geben einem Garten erst Struktur und bestimmen maßgeblich seine Gesamtwirkung. All diese Gartenelemente gibt es in unzähligen Designs, Farben und Materialien. Dieses Buch stellt die verschiedenen Möglichkeiten vor. 400 Gartenelemente und Gestaltungsideen. Extra: beliebteste Gartenstile.

192 Seiten, 400 Farbfotos, gebunden.
Bestell-Nr. 16796
Statt € 29,90 **nur € 15,00**