

Der praktische Garten ratgeber

05 | 2023

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



Majoran und Dost:
Magentröster, Schnupfenlöser
Seite 142

VIELFALTSMACHER
Projekt Gemeinschaftsgarten
Seite 144

Bayerische Gartenschau Freyung
Wald.Weite.Wunderbar
Seite 146

		Aussaatage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen											
		BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GIESSEN	PFLANZZEIT	Gärtnern mit dem Mond		PFLANZZEIT	SCHNEIDEN	VEREDELN	ERNTEN	ERNTEN
											Mai						
01 Mo	☾	+	++	+							🐉	Frucht 20 Uhr		++			+
02 Di		+	+	+							🐉	Wurzel bis 5.5. / 10 Uhr		+			++
03 Mi																	
04 Do		////	////	////	////	////	////	////	////	////							PG
05 Fr	☼	+	+	++							⚖️	Blüte bis 6.5. / 10 Uhr		+			+
06 Sa											🐉	Blatt bis 8.5. / 24 Uhr		+			+
07 So					+	+	+	+	++		🐉	Frucht bis 11.5. / 2 Uhr			++	++	
08 Mo											🐉	Wurzel bis 13.5. / 1 Uhr			+	+	
09 Di											🐉	Blüte bis 14.5. / 20 Uhr			+	+	
10 Mi											🐉	Blatt bis 17.5. / 14 Uhr			+	+	
11 Do	☾	////	////	////	////	////	////	////	////	////							PG
12 Fr					++	++	++	++			🐉	Frucht bis 19.5. / 10 Uhr			++	++	
13 Sa					+	+	+	+	////		🐉	Wurzel bis 22.5. / 5 Uhr			+	+	
14 So											🐉	Blüte bis 24.5. / 12 Uhr		+			+
15 Mo											🐉	Blatt bis 26.5. / 7 Uhr		+			+
16 Di																	
17 Mi		////	////	////	////	////	////	////	////	////							AG
18 Do					+	+	+	+			🐉	Frucht bis 29.5. / 4 Uhr		++			+
19 Fr	●										🐉	Wurzel bis 31.5. / 24 Uhr		+			++
20 Sa																	
21 So		+	+	+													
22 Mo											🐉	Blüte bis 24.5. / 12 Uhr		+			+
23 Di		+	+	++					////		🐉	Blatt bis 26.5. / 7 Uhr		+			+
24 Mi																	
25 Do		++	+	+					++								
26 Fr		////	////	////	////	////	////	////	////	////							AG
27 Sa	☾	+	++	+							🐉	Frucht bis 29.5. / 4 Uhr		++			+
28 So																	
29 Mo																	
30 Di		+	+	+							🐉	Wurzel bis 31.5. / 24 Uhr		+			++
31 Mi																	

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

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

Besonderheiten im Mai

Die Eisheiligen sind mit der »Kalten Sophie« am 15. Mai vorüber und nun können alle frostempfindlichen Gemüsearten und Blumen ins Freie gepflanzt werden. Es ist aber immer noch auf eventuell auftretende Spätfröste in ungünstigen Lagen zu achten.

Bei zunehmendem Mond (bis 5.5. und wieder ab 20.5.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Sehr günstige Tage sind für Fruchtpflanzen am 1.5. und 27./28.5., für Blumen am 5.5. und 22.5.–24.5. (bis 12 Uhr), für Blattpflanzen am 24.5. (ab 12 Uhr) und 25.5.

Bei abnehmendem Mond (ab 6.5. bis einschließlich 19.5.):

- Aussaat von Wurzelgemüse (Gelbe Rüben, Pastinaken, Rettiche, Radieschen, Schwarzwurzeln), sehr günstig am 12.5.
- Düngung und Nachdüngung, Unkraut jäten und Boden lockern, ebenfalls sehr günstig am 12.5.
- Schädlingsbekämpfung durchführen, sehr günstig am 12.5. Ab Mai beginnt der Flug des Apfelwicklers, etwa eine Woche später der des Pflaumenwicklers. Durch Aufhängen von Lockstoff-Fallen ist der Flug zu kontrollieren. Mit für den Hausgarten zugelassenen Mitteln können diese Schädlinge bekämpft werden. Ab Ende Mai ist der Flug der Kirschfruchtfliege mit Gelbtafeln zu kontrollieren.

Bei absteigendem Mond (bis 8.5. und wieder ab 23.5.):

- Ernte von Wurzelgemüsen, besonders günstig an den Wurzel-Tagen 2./3.5. und 29.–31.5.
- Pflanzen von Sträuchern und Obstgehölzen. Pflanzzeit im Mai ist vom 1.5.–8.5. und wieder ab 20.5., optimal bis 5.5. und ab 23.5.
- Nachkorrektur des Obstbaum-Schnittes ist noch gut möglich.

Bei aufsteigendem Mond (ab 9.5. bis einschließlich 22.5.):

- Veredelungen wie das Pfropfen unter die Rinde sind noch sehr gut möglich. Voraussetzung ist aber, dass die Edelreiser fachgerecht gelagert wurden und noch nicht ausgetrieben haben. Besonders günstig an den Frucht-Tagen 9./10.5. und 18./19.5. (bis 10 Uhr).
- Ernte bei Frühlkirschen und Beerenobst, sehr günstig 9./10.5. und 18./19.5. (bis 10 Uhr).

Hans Gegenfurtner

Säen und pflanzen nach dem Mond

Grundsätzlich sollte vormittags gesät und nachmittags gepflanzt werden. Pflanzen, von denen die **oberirdischen Teile** verwendet werden, sollte man bei zunehmendem Mond säen. Besonders günstig: Fruchtpflanzen an Frucht-Tagen, Blattpflanzen an Blatt-Tagen und Blumen an Blüten-Tagen. Ausnahme: Kopfsalat nur bei abnehmendem Mond säen und pflanzen. Pflanzen, von denen die **unterirdischen Teile** verwendet werden, bei abnehmendem Mond säen, am günstigsten an Wurzel-Tagen. Ausnahme: Kartoffeln immer kurz nach dem Vollmond auslegen.



Einladung zur Bayerischen Landesgartenschau in Freyung

Tauchen Sie mit uns ein unter dem Motto »Wald.Weite.Wunderbar« in die Landesgartenschau in Freyung und lassen Sie sich vom 25. Mai bis 3. Oktober inspirieren von den Schönheiten der Natur!

Am Haupteingang beim Burgberg werden Sie bereits von bunten Blumenarrangements willkommen geheißen. Weiter geht es durch verschiedene **Themengärten**, bei denen Sie immer wieder rasten und die Aussicht genießen können. Schlendern Sie durch Streuobstwiesen und erfahren Sie mehr über die regionale Landwirtschaft mit ihren Wiesen und Wäldern. Die Gärten am Burgberg mit unterschiedlicher Bepflanzung umrahmen das Areal.

Auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Haupteingangs öffnet sich das westliche Gelände den Besuchern. Im **Wiesenpark** steht die Region im Mittelpunkt, bevor die Waldgärten mit dem Schwerpunkt Umwelt- und Naturschutz die Besucher erwarten. Auf dem großen Kletterspielplatz und dem Bewegungsparcours gibt es zahlreiche Möglichkeiten, sich auszutoben. Ob kleine Kraxler oder mutige Bewegungskünstler – hier ist für jeden was dabei. Bühnen unterschiedlicher Größe und viele verschiedene Erholungs- und Rastmöglichkeiten sowie gastronomische Angebote sorgen dafür, dass jeder Besucher auf der Landesgartenschau das Passende für sich findet und sich rundum wohlfühlen kann.

»Wild auf Garten« ist das Motto des Ausstellungsbeitrags des Kreisverbandes Freyung-Grafenau und des Bezirksverbandes Niederbayern mit den niederbayerischen Gartenbauvereinen (siehe auch S. 146–147). Umgeben von der wilden, ursprünglichen Landschaft des unteren Bayerischen Waldes wollen die niederbayerischen Gartenfreunde zeigen, wie mit vorhandenen heimischen Baumaterialien und heimischen Pflanzen ein spannender Garten gestaltet werden kann.

Ein artenreicher Naturgarten, ein Nutzgarten und ein Garten zum Wohlfühlen sind keine Gegensätze. Wie dies gelingen kann wollen die Mitglieder der niederbayerischen Gartenbauvereine in ihrem »Wilden Garten« zeigen. In einem umfangreichen Aktionsprogramm werden von Gartenbauvereinsmitgliedern immer wieder andere Gartenthemen hier präsentiert.

Viele Gartenbauvereine planen bereits einen gemeinsamen Ausflug. Wir freuen uns auf Sie!

Michael Weidner

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

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Mai

- 130 Gärtnern mit dem Mond
- 132 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Frühblühende Rosen, Blaulaubige Funkien, Buntnesseln, Monatstipps
- 134 Gemüsegarten
Snacksorten für Garten, Hochbeet, Balkon, Bodenentseuchung, Salbei – Arzneipflanze des Jahres, Maipilz
- 136 Obstgarten
Wasserversorgung sichern, Erdbeeren – Ernte und Neuanlage von Beeten, Arbeiten bei Strauchbeeren

Pflanzenporträts

- 138 Obstart: Elsbeere
- 138 Bienenpflanze: Goldlack

Garten/Landschaft/Natur

- 139 Kurz & bündig
Gästeführer »Gartenerlebnis Bayern«
- 140 Drahtwürmer
Große Familie mit schwarzen Schafen, Vorbeugung und Maßnahmen
- 142 Majoran und Dost:
Magentröster und Schnupfenlöser
Anbau, Ernte und Verwendung, Heilmittel, Rezepte
- 144 VIELFALTSMACHER
Projekt Gemeinschaftsgarten – Eine Chance für Gartenbauvereine?
Mitgliederzuwachs beim Rohrbacher Gartenbauverein, Potenziale nutzen
- 146 Bayerische Gartenschau in Freyung
Wald.Weite.Wunderbar – Gartenschau im Herzen des Bayerischen Waldes, Beiträge der Gartenbauvereine
- 148 Löwenzahn – Tipps, Tricks und die besten Rezepte
Verwendung von Löwenzahn-Stängel, Knospen als Kapern, Blüten, Blätter und Wurzeln, Rezepte
- 150 Wildblumensäume:
Naturschutz für den Siedlungsraum
Tierökologische Bedeutung, Dynamik, Empfehlenswerte Mischungen
- 153 Für die liebste Mutter

Landesverband aktuell

- 154 Sprachrohr des Landesverbandes
Workshop der Jugendbeauftragten, Landesverbandstagung
- 158 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Heilige für die Vielfaltsmeisterschaft, Schnitzworkshop in Neumarkt
- 151 Aus dem Garten in die Küche
- 156 Bezugsquellen
- 157 Impressum
- 159 Mit Flori die Natur erleben

Titelmotiv: © AdobeStock/Brilliant Eye



Frühlingshaftes Wunder: die zartgelben Blüten der Chinesischen Gold-Rose.



Der Liebreiz des Johanniskrauts lässt sich kaum in Worte fassen.



'Frühlingsduft' (o.) ist eine frühblühende Bibernel-Rose; 'Hansa' (u.) eine der am frühesten blühenden Rugosa-Sorten.

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Eigentlich ist Juni der klassische Rosenmonat. Aber keine Regel ohne Ausnahme: Erfreulicherweise gibt es auch eine Fülle von Rosenarten und -sorten, die den Garten bereits im Mai mit Blütenpracht und Duft bereichern! Ebenso entfaltet sich jetzt der faszinierende Laubschmuck der Funkien. Und nach den Eisheiligen können endlich auch frostempfindliche Pflanzen im Freien gepflanzt werden.

Frühblühende Rosen

Bereits im Mai blühende Rosen gibt es sowohl unter Wildarten als auch unter Zuchtformen. Sie sind in der Regel einmalblühend.

Absolut empfehlenswert und ein wahrer Schatz des Frühlingsgartens ist die Chinesische Gold-Rose (*Rosa hugonis*). Bereits Mitte Mai öffnen sich die kleinen, hellgelben und ungefüllten Blüten, die an langen, bogig überhängenden Trieben aufgereiht sind. Das mattgrüne Laub wirkt ein wenig farnartig; die Hagebutten sind klein, kugelig und schwarz. Das weiche Gelb und der außerordentliche Charme der Blüten machen die Gold-Rose zu einem Schmankerl für Rosenliebhaber, das in keinem Garten fehlen sollte – allerdings nur, wenn genügend Platz vorhanden ist: Die großen Sträucher erreichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite leicht einmal 2 m.

Unter den früh blühenden Wildarten gibt es auch heimische Vertreter: Bei der Mai- oder auch Zimt-Rose (*Rosa majalis*, Syn.: *R. cinnamomea*) verrät bereits der deutsche Name die frühe Blütezeit. Die im Mai erscheinenden Blüten sind karminrosa und verströmen einen zarten Duft.



Nur wenige Rosen zeigen eine so ungewöhnliche Bestachelung wie die Chinesische Stacheldraht-Rose.

Auch diese Wildart erreicht stattliche Höhen von bis zu 2 m bei 1,50 m Breite und eignet sich bei ausreichendem Platz gut für Wildrosenhecken, nicht so sehr dagegen für gepflegte Beete, da sie zu Ausläuferbildung neigt. Auch eine gefüllt blühende Form, 'Foecundissima', ist im Handel erhältlich.

Sowohl *R. hugonis* als auch *R. majalis* sind außerordentlich frosthart und für raue, kalte Lagen geeignet.

Bibernel-Rosen

Eine weitere heimische Wildrose, die bereits im Mai ihren Blütenschmuck zeigt, ist die Bibernel-Rose (*R. pimpinellifolia*, Syn.: *R. spinosissima*). Charakteristisch für sie sind mittelgroße, einfache, weiße bis hellgelbe Blüten, eine Fülle borstiger, feiner Stacheln (*spinosissima* = sehr dornig), ein kompakter Wuchs mit ungefähr 1 m Höhe, schwarze, kugelige Hagebutten, Bildung von Ausläufern, durch die sie ganze Dickichte bilden kann, sowie eine relativ gute Trockenheitsverträglichkeit. Auch zeichnet sie sich durch eine sehr gute Frosthärte aus.

Mit *R. pimpinellifolia* ist viel gezüchtet worden, und sie hat ihre frühe Blütezeit an viele ihrer Abkömmlinge weitervererbt. Unter ihnen findet sich z. B. das hinreißende Johanniskraut (*R. pimpinellifolia* 'Plena') mit weißen, halbgefüllten Blüten mit einem feinen Duft und einer Wuchshöhe bis 1,50 m, prachtvolle Sorten wie 'Frühlingsduft', 'Frühlingsgold' oder 'Claus Groth' in pastelligen Farbtönen zwischen Zartgelb, Rosa und Aprikot oder historische Schönheiten wie 'Double Yellow' mit kleinen, gefüllten, kanariengelben Blüten. Alle haben von der Wildart auch die vorzügliche Winterhärte geerbt.

Durch ihre häufig moderate Größe lassen sie sich sehr schön in Mischpflanzungen integrieren, z. B. in Kombination mit frühblühenden oder auch fröhsommerblühenden Stauden.

Andere frühblühende Arten

Eine sehr besondere frühblühende Art ist die Chinesische Stacheldraht-Rose (*R. omeiensis pteracantha*), nicht nur durch ihre schon riesenhaft zu nennende Größe von bis zu 3 m Höhe und Breite, sondern auch durch die roten, durchscheinenden und sehr breiten Stacheln, die sich fast lückenlos entlang der Triebe reihen und diese Rose auch außerhalb der Blütezeit zu einer eindrucksvollen Erscheinung machen. Die Blüten sind klein, einfach und weiß.

Auch bei der sehr bekannten Kartoffel-Rose (*R. rugosa*) kann man fündig werden: Die gute alte Sorte 'Hansa' aus dem Jahr 1905 zeigt ihre dichtgefüllten, stark duftenden violettroten Blüten bereits ab Ende Mai. Wie viele andere Rugosa-Sorten ist sie robust und vollkommen frosthart und gehört darüber hinaus mit einer Wuchshöhe von bis zu 2 m zu den höchsten dieser Art.

Blaulaubige Funkien

Funkien (*Hosta*) gehören zu den interessantesten Laubschmuckstauden für halbschattige oder schattige Lagen. Nach langer Winterruhe entfalten sie nun, im Mai, ihre je nach Sorte verschieden gefärbte oder gezeichnete Blätter.

Besonders ungewöhnlich und auffallend sind die blaulaubigen Sorten: nicht nur wegen der exotisch wirkenden graublauen Farbgebung, die durch eine kräftige Bereifung entsteht, sondern häufig auch wegen

Monatstipps

- Zeit für den Sommerflor: Ab den Eisheiligen Mitte des Monats können die Balkonkästen bepflanzt werden.
- Frostempfindliche Zwiebel- und Knollenpflanzen wie Gladiolen oder Dahlien können jetzt gesetzt werden.
- Überwinterte Kübelpflanzen dürfen nach den Eisheiligen ebenfalls wieder endgültig in Freie. Für den Umzug am besten einen trüben, regnerischen Tag wählen, um Sonnenbrand zu vermeiden.
- Frühlingsblühenden Gehölze wie Spiräen oder Flieger, falls erforderlich, direkt nach der Blüte schneiden. Dabei Rückschnitte mit starkem Einkürzen der Triebe möglichst vermeiden: Es entstehen sonst untypische, unschön besenartige Wuchsformen. Wenn Schnittmaßnahmen wirklich nötig sind, besser die Triebe von unten auslichten.
- Verblühte Zwiebelpflanzen düngen, Samenkapseln entfernen.
- Direkt nach der Blüte ist die beste Zeit zum Aufnehmen und Teilen frühjahrsblühender Stauden wie Primeln oder Kaukasusvergissmeinnicht (*Brunnera macrophylla*): Das vegetative Wachstum setzt nach der Blüte ein. Durch regelmäßiges Teilen können mit der Zeit große Bestände entstehen.

der sehr besonderen, wachstartig dicken Textur des Laubes, das zudem oft noch runzelig ist und wie gehämmert wirkt. Aufgrund der schweren und starken Blatttextur finden sich unter ihnen besonders viele relativ gut schneckenresistente Varietäten.

Am bekanntesten unter den blauen ist sicher Siebolds Funkie (*Hosta sieboldiana*) mit populären Sorten wie 'Elegans' (sozusagen die Mutter aller Sieboldiana-Sorten), der gelbgerandeten 'Frances Williams' oder der langsam wachsenden, aber mit bis zu 1 m Durchmesser schließlich sehr groß werdenden 'Big Daddy'. Alle haben attraktive weiße, nur ganz zart bläulich überhauchte, glockenförmige Blüten und sind nur wenig anfällig für Schneckenfraß.

Mittelgroße und spätblühende Sorten

Eine schöne Vertreterin mittelgroßer blauer *Hosta* ist z. B. die elegante Sorte 'Hyacinthina'



Abkömmlinge der Sorte 'Halcyon' wie 'El Nino' (o.) gehören zu den Funkien-Stars, denn sie verfügen über vorzügliche Eigenschaften.

'Frances Williams' (re. o.) ist ein Abkömmling von *H. sieboldiana*. Typischerweise wirkt die bereifte, runzelige Blattspreite wie gehämmert.

Über den eleganten und sehr blauen Blättern von 'Hyacinthina' (re. u.) erscheinen im Juli/August kräftig violette Blütenglocken.

(*H. x fortunei*) mit zartvioletten Blüten. Ähnlich groß wird 'Fragrant Blue', eine der bläuesten Funkien überhaupt. Aufgrund der Abstammung von *H. plantaginea* duften die Blüten noch gut.

Aus einer Kreuzung der sehr späten *H. Tardiflora* mit *H. sieboldiana* 'Elegans' entstand *H. x tardiana* 'Halcyon', schon längst eine Berühmtheit und durch ihre moderate Größe ausgezeichnet geeignet für Gruppenpflanzungen. Sie ist gesund und wenig schneckenanfällig. Durch Züchtung, aber auch spontane Mutationen, sogenannte Sports, entstanden aus ihr zahlreiche gartenwürdige Sorten mit ähnlich guten Eigenschaften, wie z. B. die fantastische 'El Nino', blaugrau mit cremefarbenem Rand, oder 'First Frost' mit breitem, cremefarbenem Rand, der im Lauf des Sommers zu Weiß verblasst. Ein Sport der bekannten Sorte 'June' ist 'Touch of Class' mit cremegelber Mitte und ebenfalls vorzüglichen Eigenschaften.

Bei allen ist die Gefahr von Schneckenfraß vergleichsweise gering. Gut zu wissen: Je schattiger blaublaue Sorten gepflanzt werden, desto blauer wird das Laub. Stehen sie (zu) sonnig, vergehnen sie.

Buntnesseln

Noch in den 80er und 90er Jahren war eine tropische Pflanze sowohl für Innenräume als auch für den Garten mit zahlreichen Sorten im Handel weit verbreitet: die Buntnessel (*Plectranthus scutellarioides*, Syn.: *Solenostemon scutellarioides*, *Coleus blumei*). Irgendwann aber waren die farb-starken Blattschmuckpflanzen irgendwie nicht mehr im Trend und aus den Gärtnereien weitestgehend verschwunden, was



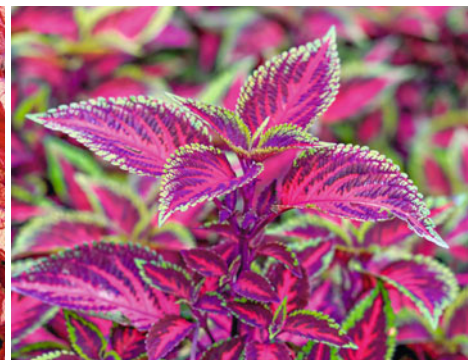
ich persönlich immer schade gefunden habe. Mittlerweile sieht man sie wieder öfter in gemischten Saisonpflanzungen, vorwiegend im öffentlichen Bereich.

Buntnesseln sind vorzügliche und spektakuläre Kontrastpflanzen, die Blattfarben und -zeichnungen der zahlreichen Sorten reichen von Gelb über Orange und Rosa oder Rot bis hin zu Purpurviolett und nahezu schwarzen Tönen, oft in recht wilden und aufregenden Kombinationen, mit Farbverläufen, Flecken oder farbigen Säumen. Sie sind ziemlich kälteempfindlich und fangen bereits bei Temperaturen unter 7 °C an, Schaden zu nehmen, dürfen also erst nach den Eisheiligen ins Freie.

Ihre Verwendung muss auch nicht auf Sommerblumenpflanzungen beschränkt bleiben: Sie können ebensogut Staudenbeete oder Blütengehölze wirkungsvoll ergänzen, insbesondere, wenn sie in größeren Gruppen oder flächig gepflanzt werden. Wer also Freude hat an künstlerischen, originellen oder ungewöhnlichen Farbkombinationen: unbedingt einmal ausprobieren!

Helga Gropper

Buntnesseln werden ihrem Namen gerecht! Sorten wie 'Crimson Gold' (li.) oder 'Funny Red' (M.) zeigen feurige, orange-rote Töne mit wenig Gelb, 'Kong Red' (re.) dagegen bewegt sich im purpurvioletten bis fast schwarzen Bereich.





Von vorne nach hinten: Radieschen, Pflücksalat gelb, rot gekrauster Multileaf, gelber Eichblatt, Rettich, glattblättriger grüner und roter Multileaf

Alte Romana-Sorte 'Forellenschluss'



Salatfülle: Letzter Aufruf vor dem Hitzesommer!

Sobald die letzten Fröste vorbei sind, wird es höchste Zeit zum Mulchen der Beete. Egal ob Rasenschnitt, Grün-Heckenschnitt oder Mähgut z. B. von »Unkraut« (immer ohne Samenansätze): Bereits eine dünn ausgestreute Auflage auf alle Beete bremst die Erwärmung und somit unnötige Verdunstung aus den Böden.

Jetzt kann man noch sämtliche Salate pflanzen, denn sie wollen gar keine allzu warmen Böden. Zum Monatsende rate ich vorrangig zu den etwas besser hitzeverträglichen Romana-Typen und Multileaf-Sorten (= 'Salanova'). Am liebsten habe ich solche, die man kaum erhält, z. B. den köstlichen 'Forellenschluss'.

Snacksorten für Garten, Hochbeet und Balkon

Auch wenn wir wissen, dass sie nur mit fleißigem Gießen im Hochsommer gedeihen, werden wir natürlich wieder Tomaten, Paprika, Chili, Gurken, Zucchini anbauen. Außer von Zucchini können wir für kleine Gärten, vor allem aber für den begrenzten Platz auf Hochbeet oder Balkon die meist kompakt wachsenden Snacksorten auswählen. Sie brauchen auch etwas weniger Wasser. Das heißt, sie kommen mit dem in Containern meist eher spärlichen Substratvorrat besser aus als starkwachsende Sorten. Bei **Tomaten** wählen wir vorrangig kleinfruchtige Balkontomaten. Sie gehören zu

den Buschtomaten, das heißt: Alle Haupt- und Seitentriebe bilden jeweils nach zwei, drei Blättern einen Blütenstand und enden schließlich mit einem Blütenstand. Auch aus manchen Blattachsen entstehen Seitentriebe, die dann wiederum in einem Blütenstand an der Triebspitze enden. Man darf sie daher nicht ausgeizen. Insbesondere Neueinsteiger sollten einfach jegliches Ausbrechen unterlassen.

Bei **Paprika** bieten so gut wie alle Firmen sehr gute Snacksorten an mit zumeist herzförmigen, mittelgroßen bis kleinen, süßen Früchten. Bevorzugen Sie rote, gelbe oder orangefarbene Früchte – die violetten sind oft weniger geschmackvoll.

Snackpaprika setzen reichlich an. Bei kleinfruchtigen Sorten mit gutem Wuchs braucht man nur die Königsblüte ausbrechen – aber keine weiteren! Wer nach der Grünreife noch drei Wochen Geduld hat, darf dann den feinen, zumeist süßen Geschmack genießen. Typisch für Snacksorten sind die um den Stielansatz konzentrierten Samen; der Großteil der Frucht bleibt samenfrei.

Bei **Chili** gibt es mittlerweile eine unüberschaubare Sortenvielfalt. Hier empfehle ich, einfach nach Herzenslust auszuprobieren. Die Königsblüte braucht man bei diesen Sorten nicht auszubrechen.

Der **Gurken**-Anbau auf einem zugigen Balkon ist gar nicht so einfach. Hier rate ich zu einer glatten (nicht »gestachelten«) Hybrid-Einlegegurke. Fast genauso robust sind die feinfruchtigen Snacksorten mit zumeist reichlichem Fruchtansatz. Mit der ersten Ernte sollte man bei beiden nicht allzu lange warten: Frühes Ernten begünstigt den weiteren Fruchtansatz.

Langfristig planende Balkon- und Terrassengärtner sollten jetzt unbedingt auch eine **Andenbeere** in einen mindestens 30 l fassenden, unten gut drainierten Kübel pflanzen: Es kann sich eine mannshoch wachsende »Stau« entwickeln, mit feinen gelben Blüten ab Ende August. Mit den ersten Frühfrösten im Oktober wandert der Kübel in den Wintergarten, den Windfang oder in die helle Garage; die Früchte reifen nämlich weiter bis in den Dezember hinein. Somit endet das Snack-Jahr erst mit Silvester.

Aktuelles im: Gemüsegarten

Auch im Klimawandel mit seinem deutlichen Temperaturanstieg müssen wir noch weiter bangen: In den letzten Jahren gab es zwar manchmal völlig frostfreie Wonnemonate, aber eben auch immer wieder einzelne Tage mit teils sogar empfindlichen Frösten. Solche Risiken zwingen uns, mit den Fruchtgemüsen zu warten. Blatt- und Wurzelgemüse halten Bodenfröste zumeist aus, bleiben aber unter Vliesabdeckung sichtbar wüchsiger.



Buschtomate im Kräuter-Topf – ein Hingucker im Balkongarten



Gelbe Mini-Blockpaprika



Kleine Snack-Paprika. Im Hintergrund Chili im Kistengarten der Bayerischen Gartenakademie in Veitshöchheim.



Salbei – Arzneipflanze des Jahres

Früher mussten die Sträucher nach einem strengen Winter häufig nachgepflanzt werden. Inzwischen überwintern sie aber sehr gut. Mein ganz einfacher, am besten für Gewürzzwecke geeigneter Salbei (*Salvia officinalis*) mit violettblauen Blüten steht bereits seit vielen Jahren in meinem Vorgarten. Gute Sorten sind 'Berggarten' oder 'Mittenwald' (Stauden-Gaißmayer).

Ernten kann man über 12 Monate im Jahr: Im Lauf des Winters zupfe ich immer die für die Küche benötigten Blätter aus Seitenpartien, die ich dann Anfang Mai ohnehin etwas einkürzen muss. Bis dahin warte ich mit Schnittmaßnahmen, ebenso bei Lavendel. Dann darf man nur so weit einkürzen, wie unterhalb noch Grünaustriebe zu sehen sind. Wer tiefer schneidet, riskiert den Verlust der Pflanze.

Sorten mit gelb oder weiß gefleckten oder auch violetten Blättern sind geschmacklich weniger gut. Aber auch sie können im Garten viele Jahre ausdauern.



Im Jubiläumsjahr 2023
mit vielen tollen Angeboten



Große Auswahl an Gewächshäusern

ÜBER 2000 PRODUKTE
RUND UM DEN GARTEN

BEWÄHRTE QUALITÄT
„MADE IN GERMANY“

ALLE PRODUKTE ONLINE:
WWW.BECKMANN-KG.DE

GROSSER AUSSTELLUNGSGARTEN

GRATISKATALOG ANFORDERN



QR-Code scannen &
Newsletter erhalten



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

Gewürzsalbei zugunsten der Insekten ruhig blühen lassen – einzelne Blätter von nicht blühenden Trieben gibt es allemal.

Maipilz, ein Gast in vielen Gärten

Vielleicht gibt es heuer wieder – wie vor zwei Jahren – so viele Maipilze (*Calocybe gambosa*, auch: Mairitterling). Sie kommen oft auf Schaf- und Viehweiden vor, aber auch auf manchen Rasenflächen. Junge und besonders schmackhafte Exemplare sitzen oft versteckt im Rasenfilz. Sie verraten sich durch die dunkelgrünen Bänder ihrer »Hexenringe«. Später breiten sie ihre cremeweißen Hüte mit ebenso hellen, grob strukturierten Lamellen flach aus.

Wer den Maipilz einmal eindeutig bestimmt hat wird ihn am Geruch immer wieder zuverlässig erkennen. Zudem gibt



Maipilze im naturnahen Gehölzsaum.

Bodenentseuchung mit Senfmehl

Ein günstiger Zeitpunkt dafür ist im Gewächshaus ab Ende April, im Freiland ab Mitte Mai, wenn der Boden ausreichend warm ist. Die Ausbringung muss mindestens 8 Tage vor der Saat oder Pflanzung erfolgen.

Durchführung: Den Boden etwa 10 cm tief lockern und 250 g Senfmehl/m² gleichmäßig über die Oberfläche streuen. Dann mit einem Krail das Senfmehl in den Boden einarbeiten. Danach die Oberfläche leicht festdrücken und kräftig angießen. Zum Schluss wird eine Folienu Auflage gebracht, wodurch die Bodentemperatur erhöht und die Bodenfeuchtigkeit konserviert wird. Nach der Wartezeit ist der pflanzliche Wirkstoff (Isothiocyanat) verdampft und entwichen (kein »Kressegeruch« mehr). Die Folie kann dann entfernt werden und der Boden oberflächlich gelockert werden. Gedüngt werden soll anfangs nicht oder nur wenig, denn das Senfmehl hat eine erste, meist zunächst ausreichende Stickstoff-Düngewirkung.

Versuch bei Salat: links ohne, rechts mit Senfmehlbehandlung



Weitere Arbeiten

- Stets auf den Wetterbericht achten, um vor Frostnächten, die uns nach wie vor bedrohen, Vlies aufzulegen.
- Die Bärlauchernte endet im Lauf des Monats, wenn die Blüten aufblühen. Man kann die Blätter in feine Querstreifen schneiden, mit etwas Öl pürieren und so einfrieren.
- Zum Monatsbeginn kann man noch alle Frühjahrgemüse (Markerbsen, Spinat, Rettich, Radieschen ...) aussäen.
- Zur Aussaat kommen jetzt auch Mangold, Rote Rüben, Zuckermais, Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Platterbsen, zum Monatsende späte Gelbe Rüben und Kohlarten für die Herbst- und Winterernte.

es jetzt im Frühsommer auch nicht so viele Pilze. Vorsicht ist allerdings schon geboten – der Maipilz soll von Unkundigen schon mit gefährlich giftigen Arten verwechselt worden sein, dem Ziegelroten Risspilz oder dem Riesen-Rötling.

Der Maipilz eignet sich für Zubereitungen aller Art. Mir ist die einfach in Butter und Zwiebel gedünstete Art am liebsten, zum Servieren muss noch frische Petersilie dazu. *Marianne Scheu-Helgert*

Anwendung: Geeignet ist dieses Verfahren vor allem bei Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen und Salat. Möglichst nicht unmittelbar vor Gewächsen der Kohlfamilie.

Bezug: Online-Anbieter oder Metzgereifach- oder Großhandel

Wirkung: Es ist eine biologische Alternative unter mehreren möglichen, sich ergänzenden Fruchtfolge-Maßnahmen. Ein 100 %iger Bodengesundungserfolg (den sich mancher erhoffen wird) ist damit alleine nicht erreichbar, aber eine Verbesserung durchaus möglich. Wie erfolgreich die Maßnahme sein wird hängt von Art und Stärke des Schadpotenzials und der Tiefenwirkung sowie der allgemeinen Anbauhygiene im Kleingewächshaus oder Gartenbeet ab. Bei Versuchen konnten tendenziell (aber nicht signifikant) bessere Ertrags- und Qualitätsmerkmale sowie eine verringerte Wurzelgallenbildung bei Nematoden festgestellt werden. Neben der Nematodenwirkung gab es auch leichte Verbesserung bei verschiedenen bodenbürtigen Pilzinfektionen (z. B. Sclerotinia, Rhizoctonia, Verticillium, Korkwurzel).

Thomas Jaksch





Aktuelles im: Obstgarten

Als Eisheilige bezeichnet man die Tage von 11. bis 15. Mai. Dieser historische Begriff ist aus der langjährigen Beobachtung entstanden, dass es in der zweiten Mai-Dekade häufig nochmal zu Kälteeinbrüchen kam. In den Nächten kann es dann zu Boden- oder sogar Luftfrösten kommen, die große Schäden an den Obstblüten und Jungfrüchten verursachen. Auch wenn die Eisheiligen heutzutage, im Zuge des Klimawandels, oft schon Ende April auftreten, haben sie nichts von Ihrem Schrecken verloren.

Neupflanzungen (li.) sollten jetzt ausreichend mit Wasser versorgt werden.

Wasserversorgung sichern, Wasserbedarf ermitteln

Obstbäume und -sträucher, die schon im November gepflanzt wurden, konnten über Winter einwurzeln und sind etwas weniger empfindlich gegenüber trockener Frühjahrswitterung als Gehölze, die erst im März/April in den Boden kamen. Grundsätzlich brauchen aber alle Neupflanzungen in den ersten Jahren eine besonders gute Pflege.

In Trockenperioden bzw. längeren Zeiten ohne natürlichen Niederschlag müssen die Pflanzen in den nächsten Wochen genug Wasser bekommen. Dabei sollte allerdings auch keine Überversorgung erfolgen. Schließlich ist Wasser ein kostbares Gut.

Wie häufig zusätzlich bewässert werden muss, hängt neben der Regenhäufigkeit in starkem Maße von der Beschaffenheit des Bodens bzw. der Bodenart ab. Reine Sandböden mit grober Körnung können kaum Wasser speichern und sind daher eher auf Zusatzbewässerung angewiesen als schwere lehmige oder tonige Böden. Allerdings ist auch nicht das gesamte Wasser, das ein Boden speichern kann, für die Wurzeln nutzbar. Insbesondere fein gekörnte Lehm- oder Tonböden halten das Wasser mit großer Kraft fest, so dass die Saugkraft der Pflanzenwurzeln nicht ausreicht, um sämtliches vorhandenes Bodenwasser zu erschließen. Die günstigsten Eigenschaften für die Wasserversorgung der Pflanzen besitzen Böden mit mittlerer Körnung, wie dies beispielsweise bei sandigen Lehm Böden der Fall ist.

Bei längerer Trockenheit und starker Sonneneinstrahlung besteht zudem die Gefahr, dass die Erde oberflächlich austrocknet und verkrustet. Bei nachfolgenden Niederschlägen kann der Boden dann im schlimmsten Fall das Wasser gar nicht aufnehmen. Ein gelegentliches Auflockern der Erde durch flaches Hacken oder das Abdecken der Baumscheibe wirkt einer Verkrustung des Bodens entgegen.

Unter allen Umständen zu verhindern ist bei jungen Bäumen eine starke Verunkrautung im Bereich der Baumscheibe, da

dies eine zusätzliche Wasserkonkurrenz darstellt. Der altbekannte Spruch »Der Rasen ist das Leichentuch des Baumes« weist deutlich auf diesen Sachverhalt hin.

Um die Notwendigkeit zusätzlicher Wassergaben zu ermitteln gibt es verschiedene Hilfsmöglichkeiten. Die Fingerprobe oder auch die Spatenprobe sind zwar subjektive Methoden, die eine gewisse Erfahrung und Kenntnis des eigenen Bodens erfordern. Ihre Anwendung ist aber auf jeden Fall sinnvoller, als einfach nur mal Wasser an den Baum zu kippen.

Eine Abschätzung des Wasserbedarfs ermöglichen auch webbasierte Entscheidungshilfen wie eine regionale Bewässerungs-App. In der Regel wird dabei der Wasserbedarf mit Hilfe der Klimatischen Wasserbilanz ermittelt. Die Klimatische Wasserbilanz ist die Differenz aus der Niederschlagssumme und der potenziellen Verdunstung.

Ein aufwändigeres Verfahren, das aber dafür objektive Ergebnisse liefert, ist die Messung der Saugspannung mit Hilfe eines Tensiometers. Die Saugspannung ist die Kraft, mit der das Wasser im Boden festgehalten wird bzw. zur Verfügung steht. Diese Kraft müssen die Pflanzenwurzeln erbringen, um Wasser aufzunehmen. Tensiometer sind für etwa 50 bis 60 € im Fachhandel oder auch online zu erwerben.



Mit einem Tensiometer lässt sich ermitteln, ob eine Bewässerung notwendig ist.



Die Stroheinlage bei Erdbeeren sollte erfolgen, bevor sich die Früchte auf den Boden legen.

Erdbeeren: Bald geht's wieder los mit der Ernte

Unsere Gartenerdbeeren stammen nicht von der kleinfruchtigen, heimischen Walderdbeere ab, sondern haben amerikanische Eltern. Mit der Entdeckung der Neuen Welt fanden französische Siedler entlang des St. Lorenz-Stroms eine sehr großfruchtige wilde Erdbeerart. Da man bei uns bis dahin nur die kleine Wald-Erdbeere kannte und kultivierte, wurden Pflanzen der amerikanischen Scharlach-Erdbeere (*Fragaria virginiana*) nach Europa gebracht.

Etwas zeitgleich fand man in Südamerika eine weitere Erdbeerart mit noch größeren Früchten, die sogenannte Chile-Erdbeere (*Fragaria chiloensis*). Um 1750 entstand dann, in der Nähe von Amsterdam, infolge wiederholter Kreuzungen der Scharlach- mit der Chile-Erdbeere die großfruchtige Gartenerdbeere (*Fragaria × ananassa*). Auf sie gehen alle unsere heutigen Erdbeersorten zurück.

Sehr früh reifende Sorten können in begünstigten Lagen Bayerns oft schon in den letzten Maitagen geerntet werden. Wurden die Beete mit Vlies oder Folie abgedeckt, kann man in der Regel schon eine Woche früher ernten. Bei Blühbeginn müssen solche Verfrühungsmaterialien wieder abgenommen werden, damit die Bestäubung durch Insekten erfolgen kann.

Während der Zeit der Blüte- und Fruchtentwicklung müssen die Erdbeeren ausreichend mit Wasser versorgt werden. Die



Früh eingelegtes Stroh erhöht die Gefahr von Frostschäden an den Blüten.

notwendigen Maßnahmen sollten tagsüber so zeitig erfolgen, dass die Blüten gegen Abend wieder abgetrocknet sind. Lange Nasszeiten fördern sonst einen Befall mit Grauschimmel (*Botrytis*).

Ebenso wichtig ist eine rechtzeitige Stroheinlage, damit die Früchte nicht auf dem Boden liegen. So bleiben sie sauber und trocknen nach Regenfällen schneller wieder ab. Der späteste Zeitpunkt, um Stroh oder andere Mulchmaterialien einzulegen ist dann gekommen, wenn die noch grünen Erdbeerfrüchte beginnen, sich unter ihrem Gewicht Richtung Boden zu senken. Zuvor empfiehlt es sich, das vorhandene Unkraut nochmal zu entfernen.

Allerdings darf das Stroh auch nicht zu früh eingestreut werden. Kommt es in der ersten Maihälfte noch zu nächtlichen Spätfrösten, verhindert das Stroh die nächtliche Wärmeabstrahlung des Bodens, wodurch es im Pflanzenbestand 1 bis 2 Grad kälter sein kann als bei offenem Boden. Wo noch Verfrühungsmaterialien greifbar sind, sollten die Erdbeerbeete in Nächten, in denen mit Bodenfrost zu rechnen ist, zugedeckt werden.

Sonstige Arbeiten

- Steile Triebe an Jungbäumen mit Gewichten oder Schnüren flacher formieren.
- Durch die Monilia-Spitzendürre infizierte Triebe beim Steinobst herauschneiden.
- Bei neugepflanzten Bäumen sollten im ersten Jahr keine Früchte belassen werden.
- Äpfel, Birnen und Quitten auf Feuerbrandsymptome kontrollieren und umgehend weit ins gesunde Holz zurückschneiden.
- Wurzelausläufer entfernen.
- Ältere Bäume können jetzt durch Pfropfen umveredelt werden.
- Früchte der Honigbeere (Sibirische Blaubeere, Maibeere) werden jetzt pflückreif.



Erdbeere – wurzelnackte Frigopflanzen

Neue Erdbeerbeete können auch schon wieder angelegt werden

Klassisch erfolgt die Anlage neuer Erdbeerfelder im August. Hierfür werden dann Ausläuferpflanzen genommen, die sich im Jahresverlauf an den Ranken der Erdbeermutterpflanzen gebildet haben. Sobald sich diese bewurzelt haben, können sie abgetrennt und verpflanzt werden.

Im Gartenfachhandel und auch online werden allerdings heutzutage bereits im April und Mai, teilweise sogar schon im März Erdbeerpflanzen angeboten. Diese sind entweder als Topfpflanzen oder als wurzelnackte Frigopflanzen verfügbar. In beiden Fällen handelt es sich um Jungpflanzen aus der letztjährigen Vermehrung, die bereits Blüten induziert haben und etwa 9 bis 10 Wochen nach der Pflanzung einen kleinen, bei kräftigeren Pflanzen auch mittleren Ertrag bringen. Der Onlinehändler Erdbeerprofi GmbH (<https://erdbeerprofi.de>) bietet hier beispielsweise unter der Bezeichnung »Powerplug« bzw. »Gigaplug« besonders kräftige Frigopflanzen mit Substratballen an, die bereits im Pflanzjahr gute Ernten versprechen.

Unbedingte Voraussetzung für einen erfolgreichen Anbau ist bei diesem Verfahren eine optimale Wasserversorgung der Pflanzen von der Pflanzung bis zur Ernte.

Arbeiten bei Strauchbeeren

Unsere Strauchbeeren, wie Rote, Weiße oder Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren oder die Heidelbeeren, benötigen jetzt eine individuelle Pflege.

Bei den Johannisbeeren ist der Fruchtansatz bereits erfolgt. Wie alle Beerensträucher gehören sie zu den Flachwurzeln und benötigen ausreichend Feuchtigkeit in der oberen Bodenschicht. Eine Mulchschicht aus Rinde, Holzhäcksel, Stroh oder Grasnchnitt unter den Sträuchern hat zahlreiche positive Auswirkungen auf den Wasserhaushalt des Bodens: Zum einen heizt sich der Boden weniger stark auf und

gleichzeitig wird die Verdunstung von Wasser aus dem Boden vermindert. Weiterhin wird keimendes Unkraut unterdrückt und die Bodenoberfläche verkrustet nicht so schnell, so dass Niederschläge besser aufgenommen werden können.

Mit einsetzendem Triebwachstum kann es bei Johannisbeeren und Stachelbeeren schon zu ersten Infektionen durch den Amerikanischen Stachelbeermehltau kommen. Neben der Auswahl widerstandsfähiger Sorten kommt dem konsequenten Wegschneiden befallener Triebe im Rahmen der Bekämpfung eine besonders wichtige Rolle zu.

Himbeeren und Brombeeren lieben humose Böden und sind deshalb für Kompostgaben auf dem Pflanzstreifen dankbar. Bei Sommerhimbeeren empfiehlt es sich, den ersten Schub an Jungenten Anfang Mai nochmals komplett zu entfernen. Durch das Wegschneiden entfernt man möglicherweise durch Spätfröste im März/April geschädigte Jungenten. Die wachsen nämlich häufig trotz des Frostschadens normal weiter, treiben aber im Folgejahr nicht mehr aus.

Die später nachwachsenden Ruten entwickeln sich deutlich gesünder und zeigen im kommenden Jahr eine bessere Austriebsbereitschaft, was auch daran liegt, dass sie nicht so lange im Schatten der Traguten wachsen müssen. Dagegen entwickeln sich Jungenten, die bereits seit Vegetationsbeginn vorhanden sind, zu stark, zeigen im unteren Bereich der Rute Risse und sind dadurch deutlich anfälliger gegenüber Rutenkrankheiten.

Thomas Riehl



Mehltaubefall an Roter Johannisbeere



Zu starke Jungenten mit Rissen

Obstart: Elsbeere



Obwohl eine heimische Baumart, ist die Elsbeere nur Wenigen geläufig. Dies mag daran liegen, dass sie von Natur aus nur in eichenreichen Laubwäldern, auf Lehm- und Tonböden und in wärmeren Gegenden gut gedeiht.

Die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) ist regional auch als Ruhrbirne oder Schweizer Birnbaum bekannt. Häufig findet man sie z. B. in Franken in den Hassbergen und im Steigerwald. In den Alpen wächst sie bis in Höhen von 900 m.

WUCHS: Die heimische Wildobstart wächst in der Regel zu einem mittelgroßem bis großen Baum mit 8–20 m Höhe heran. Der Jahreszuwachs ist in den ersten 10 bis 15 Jahren recht hoch; danach lässt er merklich nach. Oft wächst die Elsbeere aber auch strauchförmig und mehrtriebig heran. Ihre Blätter sind ahornartig gelappt. Im Herbst färben sie sich prächtig gelb-orange. Die weißen Blüten erscheinen von Mai bis Juni.

Gute Standorte sind nährstoffreiche, durchlässige Böden auf sonnigem bis halbschattigem Terrain. Dort kann die Elsbeere ein stattliches Alter von 200–300 Jahren erreichen.

FRÜCHTE: Die etwa 1,5 cm großen, eiförmigen Früchte sind zunächst olivgrün, färben sich mit zunehmender Reife im Oktober bis November dann lederbraun. Bei den großen hellen Punkten auf der Schale handelt es sich um sogenannte

Lentizellen. Im Fruchtfleisch finden sich zahlreiche Steinzellen mit einem großen Samen. Elsbeeren sind reich an Vitamin C, Gerbstoffen, Fruchtsäuren und Pektinen. Genussreif sind sie erst nach den ersten Frösten. Der Geschmack erinnert dann etwas an Mispeln.

VERWERTUNG: In der Volksheilkunde wurden früher unreife Früchte gegen die Ruhr verwendet (»Ruhrbirne«). Heute verarbeitet man die Früchte gerne in Kombination mit säurearmen Früchten zu Gelee, Marmelade oder Mus. Wie der Speierling eignen sie sich zudem gut als geringer Zusatz zum Apfelwein, wo sie zur besseren Klärung und zur Geschmacksabrundung beitragen.

Besonders geschätzt wird der edle Brantwein, den man aus der Fruchtmaische der Elsbeere herstellen kann. Er wird besonders in Österreich als Edelbrand hoch geschätzt und gut bezahlt.

Elsbeeren haben ein schweres, widerstandsfähiges Holz. Es ähnelt dem der Birne und wird, z. B. in der Schweiz, gerne als Furnierholz, für Musikinstrumente und für Drechslerarbeiten eingesetzt (»Schweizer Birnbaum«).

Thomas Neder

Bienenpflanze: Goldlack



Eigentlich ist der Goldlack eine dankbare Schnittblume, aber heute wird er kaum noch so genutzt. Ursprünglich vom Mittelmeergebiet stammend, kann man den Gartenflüchtling heute auch bei uns verwildert finden.

Der Name bezieht sich auf die vorherrschende Blütenfarbe. Der Goldlack (*Erysimum cheiri*, früher *Cheiranthus*), im Volksmund auch als Bauernveigel, Mariastengel, Lackviole oder Nelkenviole bezeichnet, bildet innerhalb der Familie der Kreuzblütler (*Brassicaceae*) gemeinsam mit den Schöterichen eine Gattung. In seiner südosteuropäischen Heimat ist er vorwiegend in wärmeren, felsigen Gegenden anzutreffen.

BESCHREIBUNG: Der Goldlack ist eine zwei- oder mehrjährige Pflanze, die je nach Standort zwischen 20 und 60 cm hoch wird. Der Dunkelkeimer hat eine Pfahlwurzel.

Die Blätter sind lanzettlich bis verkehrt-eiförmig, leicht behaart und werden bis zu 10 cm lang. Die unteren Laubblätter bilden eine Rosette. Weiter oben am Stängel werden sie zusehends kleiner. Im unteren Teil verholzen die Triebe.

Im Frühjahr, von April bis Juni, erscheinen die wohlriechenden, süßlich duftenden Blüten in Trauben mit 10–30 Blütenköpfchen. Die Farbpalette reicht von weiß, gelb und orange bis rot. Aus den Blüten entsteht jeweils eine nach oben stehende, 4-kantige behaarte Schote. Im Winter verliert der Goldlack seine Blätter nur zum

Teil. Aus den Knospen, die sich in der Nähe der Stängelbasis befinden, wachsen im zweiten Jahr neue Blütenstängel.

ÖKOLOGISCHE BETRACHTUNG: Goldlack bevorzugt sonnige Standorte sowie nährstoffreiche, kalkhaltige, basische Böden, auch gerne Mauerfugen oder Felspalten, Schuttplätze und Halbtrockenrasen. Er eignet sich für die Kultur in Kübeln und Containern und lässt sich so auf Balkon und Terrasse anpflanzen.

POLLEN- UND NEKTARBEDEUTUNG: Goldlack ist für 7 auf ihn spezialisierte Wildbienen und weitere 38 Wildbienenarten ein wichtiger Pollen- und Nektarlieferant. Auch Hummeln und andere Insekten naschen gerne an ihm und gehören zu den wichtigsten Bestäubern. Die Pollen- und Nektarwerte liegen jeweils bei 2 auf einer Skala von 1 bis 4.

HEILWIRKUNG: Da die ganze Pflanze giftig ist, darf sie nicht verzehrt werden. In der Naturheilkunde wird der Goldlack innerlich und äußerlich angewendet. Man benutzt dabei die blühenden Sprossspitzen und die Früchte.

Ulrike Windsperger



Von den mittlerweile 61 Mitgliedern der Gästeführer »Gartenerlebnis Bayern« waren gut die Hälfte bei der Bodensee-Mainau-Tour dabei.

Gästeführer Gartenerlebnis Bayern

Die diesjährige Mitgliederversammlung der Gästeführer »Gartenerlebnis Bayern« fand in Konstanz am Bodensee statt. Nach regem Austausch über die vergangenen Aktivitäten und die zukünftigen Pläne erkundeten die Gästeführer die 45 ha große Blumeninsel Mainau.

Der fachkundige Spaziergang führte u. a. vorbei an den Wiesen mit den frei blühenden Frühlingsblumen zu der grandiosen Metasequoia-Allee, die 1959 gepflanzt wurde und heute mit 52 Exemplaren eine Attraktion auf der Insel ist. Die Bäume sind bis 27 Meter hoch und weisen Stammumfänge von bis zu sechs Metern auf. Ein Besuch lohnt zu allen Jahreszeiten.

Nach dem Rundgang auf der Mainau gab es eine Stadtführung in Konstanz. Hier erfuhren die Gästeführer interessante Details und spannende Geschichten über die historische Altstadt mit über 600 Jahren Konzilgeschichte.

Bayerische Pflanze des Jahres

Das 'Alpenglühn' bringt jeden Platz zum Leuchten



Die Blüten dieser Petunien-Neuheit leuchten in faszinierenden Gelb-, Rot- und Orange-Tönen. Erhältlich ist die Sorte ab dem letzten April-Wochenende. Bayernweit bieten dann fast 250 Mitgliedsbetriebe des Bayerischen Gärtnerei-Verbandes die Blütenschönheit an.

Das Besondere an dieser Sorte: In ihrem Stammbaum ist auch das Zauber-glöckchen (*Calibrachoa*) vertreten und bringt seine guten Eigenschaften mit. Die Blüten dieser Petunien sind daher besonders ausdauernd und regenfest, was die Sorte pflegeleicht und robust macht. Das Blütenausputzen kann man sich getrost sparen. Bezugsquellen, Pflegetipps und weitere Informationen unter www.pflanze-des-jahres.de.

Spannende Geschichten

Auch die Gästeführer »Gartenerlebnis Bayern« können spannende Geschichten erzählen und Gartentüren und Schlosstore öffnen. Die Gästeführer laden ein in die grünen Paradiese, bringen die Gartenarchitektur nahe und geben ihr Wissen über die faszinierenden Pflanzenwelten weiter. Wie Gästeführerin Berta Müller: Mit einem vielfältigen Angebot lädt sie zu einmaligen Entdeckungsreisen auf der Inselstadt Lindau ein.

Die Türmersfrau von Lindau

Bei einer Kostümführung geht Berta Müller als die Frau des bayerischen Leuchtturmwärters auf eine Zeitreise in ihre damalige Alltagswelt. Das ist nur eines der vielen Themen, die Besucher mit der zertifizierten Gästeführerin auf der Insel Lindau erleben können. Beim botanisch-klassischen Inselrundgang zeigt sie zum Beispiel die blühende Gartenstadt und weiß auch, wo so manche pflanzliche Kostbarkeit und versteckte Heilkräuter zu entdecken sind. *Marion Ratz*



Weiteren Informationen, Gärten, Termine, Adressen im Internet unter: www.gartenerlebnis-bayern.de

Kirschlorbeer-Züchtungen aus Niederbayern

In 10 Jahren Züchtungsarbeit an Kirschlorbeer ist es der Baumschule Plattner aus Haag/Niederbayern gelungen, aus 250 Kreuzungssämlingen die 52 interessantesten Typen vorerst zu sortieren. Nach dem Winter 2013/2014, wo viele andere Sorten starke Frostschäden aufwiesen, kamen die 9 besten, die die Fröste problemlos überstanden hatten, in die engere Auswahl. Nach weiteren Jahren testen und selektieren standen aus der »Eisweinserie« nun die drei allerbesten fest: Lolita®, Attila® (*Bild*) und Ballerina®. Alle 3 zeichnen sich aus durch ein gesundes Blatt,



dichten und schlanken, aufrechten Wuchs. Die Sorten wachsen im Freiland ohne Frostschäden und ohne Pflanzenschutzbehandlungen schnell. Sie eignen sich für Einzelstellung und besonders für Vogelschutzhecken.

Weitere Infos bei der Baumschule Plattner, Tel. 08547 - 588, www.baumschule-plattner.de (siehe auch S. 156).



Fuchsien- & Kräutermarkt

20. – 21. MAI 2023 IN
DER HISTORISCHEN
ALTSTADT WEMDINGS

Deutschlands einziger Fuchsienmarkt verwandelt die malerische Altstadt Wemdings in einen großen, blühenden Garten. Zahlreiche Aussteller mit ihren verschiedenen Ständen drängen sich zwischen den historischen Fassaden der Innenstadt.


**Gratis
EINTRITT**

Mehr Infos:

Mit Shuttle-Service
Geöffnet von 9 – 18 Uhr

www.fuchsienmarkt.de



Große Familie mit einigen schwarzen Schafen

Drahtwürmer sind keine Würmer wie Regenwürmer oder Egel. Drahtwürmer sind die Larven von Käfern, genauer von Käfern aus der Familie der Schnellkäfer (*Elateridae*). Diese Larven sind langgestreckt und schmal wie Würmer, aber sie haben einen harten, beige- oder orangefarbenen bis braunen Chitinpanzer als Außenskelett mit drei kurzen Beinpaaren im Brustbereich nahe des Kopfes.

Die Familie der Schnellkäfer umfasst weltweit 400 Gattungen mit etwa 10.000 Arten. In Mitteleuropa sind etwa 150 Arten verbreitet. Schnellkäfer haben ihren Namen nicht, weil sie schnell sind, sondern weil sie die Fähigkeit haben, sich mit einer Schnellbewegung aus der Rückenlage zu befreien.

Schnellkäfer leben als Erwachsene oberirdisch und eher unauffällig. Wenn sie sich bedroht fühlen, lassen sie sich zu Boden fallen und schleudern sich, falls sie auf dem Rücken landen, mit ihrem Schleudermechanismus aus der Gefahrenzone. Dabei ist ein Knipsen zu hören und schon fliegen sie bis zu 30 cm weit durch die Luft. Die Larven leben im Boden – bei einigen Arten ernähren sie sich von totem, bei anderen von lebendem Pflanzenmaterial, wieder andere sind überwiegend räuberisch.

Drahtwürmer als Pflanzenschädlinge

Die Larven einiger Schnellkäfer-Arten können in der Landwirtschaft, im Gartenbau, in Baumschulen und in Gärten zu einem großen Problem werden. Dazu gehören vor allem diese Arten der Gattung *Agriotes*:

- Saatschnellkäfer (*A. lineatus*)
- Dunkler Humusschnellkäfer (*A. obscurus*)
- Garten-Humusschnellkäfer (*A. sputator*)



Schadbild an Kartoffeln

Drahtwürmer

Wenn Salat, Zwiebeln, Gelbe Rüben oder junger Mais schlapp werden und sich widerstandslos aus dem Boden ziehen lassen, wenn Kartoffeln angefressen sind oder gar wurmartige Tiere in den Knollen stecken, sollte man sich die unterirdischen Pflanzenteile genauer anschauen. Drahtwürmer könnten die Verursacher sein.

An manchen Standorten im Oberrhein-graben mit seinem warmen Klima hat sich inzwischen außerdem die aus Südeuropa eingewanderte Art *A. sordidus* ausgebreitet. Der ebenfalls wärmeliebende Rauchige Schnellkäfer (*A. ustulatus*) ist zwar ebenfalls vorhanden, sogar weiter verbreitet, wurde jedoch bisher selten in größerer Zahl festgestellt.

Vom Ei bis zum fertigen Käfer dauert es drei bis fünf Jahre. Mit der Klimaerwärmung geht der Trend zu einer kürzeren Entwicklungszeit. Bei einer dreijährigen Entwicklungsdauer und einer Eiablagezeit von Mai bis Juli sind die Larven im ersten Jahr noch klein und richten nur geringere Schäden an. Im zweiten Jahr sind die Drahtwürmer schon größer und an allen Kulturen kann es zu Schäden kommen. Im dritten/letzten Jahr ihrer Entwicklung richten die Drahtwürmer nur im Frühjahr noch Schäden an, denn sie verpuppen sich bereits im Juli.



Saatschnellkäfer

Beispiel Saatschnellkäfer

Der Saatschnellkäfer gehört mit zu den gefürchtetsten Pflanzenschädlingen in der Landwirtschaft, wo seine Larven v. a. Mais, Kartoffeln, Getreidepflanzen, Tabak und Zuckerrüben befallen. Pflanzen im Garten, die von einem Befall betroffen sein können, sind Spargel, Mais, Gelbe Rüben, Rote Bete, Erbsen, Fenchel, Salat, Kohlrabi, Lauch, Zwiebeln, Kürbis, Gurke und Tomaten.

Die erwachsenen, etwa 10 mm langen Käfer leben im offenen Gelände: Wiesen, Felder, Flussauen und Waldränder sind ihr Zuhause, wobei sie humus- und tonreiche Böden bevorzugen. Sie verstecken sich tagsüber in Bodennähe und werden in der Dämmerung aktiv. Die erwachsenen Käfer ernähren sich von Blütennektar, Pollen und Pflanzensäften, ohne nennenswerten Schaden anzurichten.



Rauchiger Schnellkäfer

Hauptflugzeit der Käfer ist von Mitte April bis Mitte Juni. Die Weibchen legen bis zu 300 Eier einzeln oder in Gruppen in den bewachsenen Boden. Aus ihnen schlüpfen im Juli/August gelblich braune, nur 2 mm langen Larven. Diese durchlaufen eine 3–5-jährige Entwicklung im Boden, bis sie 25–30 mm lang sind. Sie fressen in dieser Zeit an Wurzeln, unterirdischen Pflanzenteilen und Pflanzenteilen nahe der Bodenoberfläche. Die frisch geschlüpften Larven benötigen pflanzliche Kost. Später, wenn sie älter sind, können sie in feuchter Erde notfalls ein Jahr und länger ohne Nahrung überleben. Am Ende der Larvenzeit verpuppen sie sich im Boden. Aus den Puppen schlüpfen neue Käfer, die im Puppenlager überwintern und im nächsten Frühjahr an die Oberfläche krabbeln.

Anzeichen für einen Befall können sein: schwächelnde, welkende Pflanzen. Zieht man an einer solchen Pflanze, lässt sie sich oft ohne Mühe aus dem Boden ziehen, da ihre Wurzeln abgefressen sind und sie keinen Halt mehr haben. An unterirdischen Speicherorganen wie Knollen oder Rüben findet man Fraßlöcher und Gänge. Angefressenes Gewebe ist auch eine Eintrittspforte für Krankheitserreger.

Die Lebensweise und Entwicklungszeit von Saatschnellkäfer, Dunklem Humusschnellkäfer und dem Garten-Humusschnellkäfer sind sehr ähnlich. Die Garten-Humusschnellkäfer erscheinen im Frühjahr etwas früher als der Saatschnellkäfer.

Räuberische Schnellkäfer

Es gibt auch bei uns Schnellkäfer, deren Larven auch oder sogar überwiegend räuberisch leben. Die Larven des Mausgrauen Sandschnellkäfers (*Agrypnus murinus*) ernähren sich unter anderem von kleinen Insektenlarven und Würmern, die der Gelben und des Schwarzen Schneckenhauskäfers (*Drilus flavescens*, *D. concolor*) von kleinen Gehäuseschnecken und die des Schwarzen Rauhaarschnellkäfers (*Hemicrepidius niger*) auch von anderen Larven. Der Mausgraue Sandschnellkäfer ist größer als der Saatschnellkäfer, etwa 13 bis 17 mm lang, seine Deckflügel sind dunkler mit unregelmäßigen grauen Flecken. Die bis zu 30 mm langen Larven des Mausgrauen Schnellkäfers haben ein dunkles breites Hinterende mit einer Art Einkerbung. Sie ernähren sich auch von Insektenlarven und kleinen Würmern im Boden.



Mausgrauer Sandschnellkäfer

Bei den Schneckenhauskäfern aus der Gattung *Drilus*, von denen es nur zwei Arten nördlich der Alpen gibt, tragen die Männchen ihre Fühler wie prachtvolle Geweihe. Die weiblichen Tiere sind zwar wesentlich größer als sie, haben jedoch keine Flügel und ähneln eher einer Larve denn einem erwachsenen Käfer. Die Larven unterscheiden sich durch ihre Behaarung von den *Agriotes*-Schnellkäferlarven. Sie überfallen Schnecken in kleinen Schneckenhäusern, verleben sich die Schnecke ein, häuten sich und ziehen dann zur nächstgrößeren Schnecke weiter.

Der Schwarze Rauhaarschnellkäfer wird bis 14 mm lang und ist glänzend schwarz. Seine gelblichen Larven leben teilweise räuberisch. Sie sind mit 25 mm etwas kürzer als die *Agriotes*-Arten, haben einen dunklen Kopf und ein stumpf zulaufendes, helles Hinterende mit einer kurzen Gabel.

Verwechslungsmöglichkeiten

Weitere im Boden und bodennah aktive Pflanzenschädlinge sind Schnecken, Erdraupen (Larven verschiedener Eulenfalter), Wurzelbohrer (Raupen verschiedener Kleinschmetterlinge), Haarmückenlarven

(nur bei Massenaufreten an lebenden Pflanzenteilen interessiert), Engerlinge von Mai–Juni, Gartenlaubkäfer sowie die Maden von Wurzel-, Zwiebel- und Möhrenfliegen, die sich aber alle gut von Drahtwürmern unterscheiden lassen.

Befallsfeststellung

Um den Larvenbesatz einer Fläche zu untersuchen, werden im Erwerbsanbau Fallen mit Larvenfutter (Kartoffelhälften oder keimende Weizenkörner) eingegraben. Die Boxen haben Löcher, durch die die Larven hineinkriechen können. Nach 10 Tagen werden die Behälter kontrolliert: Sind die Larven klein und alle etwa gleich alt, ist das Beet neu befallen. Haben die Larven verschiedene Größen, ist die Fläche schon seit mehreren Jahren besiedelt.

Erwachsene männliche Schnellkäfer können auch mittels Pheromonfallen zur Befallsvorhersage angelockt und gezählt werden.

Vorbeugen

Die wichtigste vorbeugende Maßnahme ist, für Artenvielfalt zu sorgen und natürliche Feinde zu fördern, als da sind Wildvögel (Krähen, Stare u. a.), Igel, Spitzmäuse und – weniger beliebt im Beet – Maulwürfe.

Wer Hühner hat, lässt sie vor der Aussaat oder Pflanzung auf der Fläche scharren und picken. Tagetes und Ringelblumen als Saat zwischen den Reihen sollen ebenfalls die Drahtwürmer dezimieren, da sie deren Inhaltsstoffe angeblich nicht vertragen.

Natürliche Vorkommen des Pilzes *Beauveria bassiana* können zur Regulierung von Insekten beitragen. Dieser Pilz wird auch als Pflanzenschutzpräparat angeboten, doch hat er keine Zulassung für den Haus- und Kleingarten. Er wäre auch schädlich für Nutzinsekten, Raubmilben, Spinnen und Bienen.



Schnellkäfer in Rückenlage. Der Klappmechanismus mit Haken und Kuhle ist gut zu erkennen.

Maßnahmen, wenn man schon Probleme hatte

Wenn man ein Gemüsebeet auf vorheriges Grünland/Rasen/Wiese anlegt, ist mit Drahtwürmern zu rechnen. Daher ist dort eine mehrmalige Bodenbearbeitung vor einer Pflanzung oder Aussaat zu empfehlen, um vorhandene Eigelege und Drahtwürmer freizulegen. Vor allem im Spätsommer trocknet dies die Drahtwürmer und Eier aus oder sie werden von Vögeln gefressen.

Größere Drahtwürmer werden durch den Einsatz von Scheibenegge, Hacke, Fräse oder Mulcher getötet, was aber nur auf größeren Beeten und Feldern möglich ist.

Ein Trick aus dem Ökolandbau ist bei festgestellter Fraßaktivität durch Drahtwürmer die Aussaat von Getreidestreifen, die dann eingefräst werden.

Auf kleinen Flächen und in Hochbeeten sammelt man die Larven am besten von Hand ab. Dazu kann man sie mit flach eingegrabenen Kartoffelhälften ködern. Damit man sie wiederfindet, werden sie mit einem Holzspieß oder Ähnlichem markiert.

Eva Schumann



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 21,50€*

☐ 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.:	Anschrift des/der Beschenkten
Vor- und Nachname	Vor- und Nachname
Straße	Straße
PLZ	PLZ
Ort	Ort
Telefon	E-Mail
Datum	Unterschrift

* für Nicht-Mitglieder 24,00 €



Magentröster und Schnupfenlöser:

Majoran und Dost

Der Majoran gehört zur Familie der Lippenblütler (*Labiatae*). Seine ursprüngliche Heimat ist Nordafrika. Durch die Araber gelangte er in den Mittelmeerraum, von dort brachten ihn die Benediktinermönche über die Alpen in den Norden. Er wurde vorrangig in Kloostergärten angebaut und später auch im Bauerngarten heimisch.

Mehrfähriger Majoran

Würzkräut und Hausmittel

Majoran (*Origanum majoranum*) ist eines unserer wichtigsten Würzkräuter und sehr vielseitig verwendbar. Im Volksmund hat er viele Namen. Unter anderem heißt er auch Wurstkräut, denn bei der Herstellung vieler Wurstspezialitäten ist Majoran unentbehrlich. Auch Schwein- und Gänsebraten erhalten durch Majoran ihren besonderen Wohlgeschmack. Herzhafte Leberknödel oder eine gute Kartoffelsuppe kann sich ein Feinschmecker ohne dieses Gewürz nicht vorstellen.

Die ganze Pflanze riecht stark aromatisch und hat eine verdauungsfördernde Wirkung. Dagegen ist vielfach in Vergessenheit geraten, dass Majoran zudem ein bewährtes Hausmittel gegen Schnupfen ist, denn die ätherischen Öle wirken schleimlösend im Bereich der oberen Luftwege. Angewendet wird der getrocknete Majoran als Tee oder als Kopfdampfbad. Majoran-Tee schmeckt gut und stärkt indirekt das Gedächtnis, weil die Nebenhöhlen frei werden.

Dost – der wilde Bruder des Majorans

Der wildwachsende Dost (*Origanum vulgare*) wird in Italien Oregano genannt und hat ähnliche Wirkstoffe wie der Majoran. Dost wächst in der freien Landschaft auf sonnigen Kalksteinhängen, in besonders exzellenter Qualität auf eisenoxidhaltigen Böden. Auch in der mittleren Oberpfalz, dort, wo früher der Ocker-Bergbau betrieben wurde, findet man ihn häufig. Dieser Dost ist besonders reich an sekundären Pflanzenstoffen (Anthocyane). Man erkennt ihn an den intensiv violett-roten Blüten.

Anbau im Garten

Majoran kann sowohl als einjähriges Kräut als auch als mehrjähriger Halbstrauch kultiviert werden. Er liebt einen sonnigen Standort und einen leichten, kalkhaltigen Boden.

Der einjährige Majoran ist sehr kälteempfindlich. Die Jungpflanzen werden auf der warmen Fensterbank oder im Frühbeetkasten vorgezogen und erst Mitte

Mai nach den Eisheiligen ins Freiland gepflanzt, je 2–3 Pflänzchen im Abstand von 15 cm. Dabei ist zu beachten, dass Majoran ein Lichtkeimer ist und die Saat nur leicht mit Erde bedeckt sein darf.

Einfacher ist es, sich im Gartenbaubetrieb ein bis zwei mehrjährige, langlebige Halbsträucher zu besorgen. Sie sind unempfindlich bei Frost und können später durch Teilung des Wurzelstockes vermehrt werden. Im Herbst werden die Pflanzen zurückgeschnitten und leicht abgedeckt. Im Frühjahr treiben sie aus den verholzten Zweigen wieder neu aus. Der mehrjährige Majoran oder Dost eignet sich auch für die Kübelkultur auf Terrasse oder Balkon.

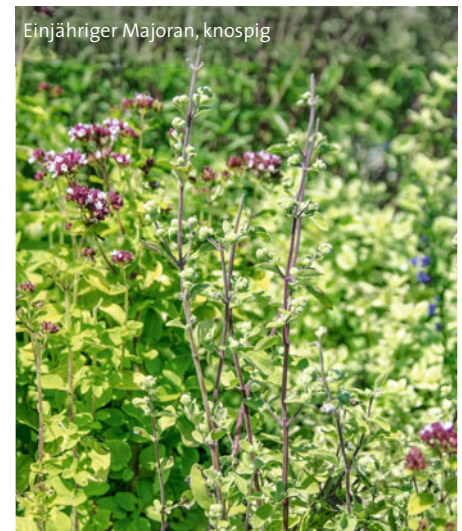
Ernte und Verwendung

Den ganzen Sommer über werden die jungen Blätter geerntet, sie verströmen einen aromatischen Duft. Frischer Majoran wird fein gehackt und erst nach dem Garen an die Speisen gegeben. Das getrocknete Kräut kann mitgekocht werden. In beiden Fällen macht er deftige Speisen bekömmlicher und leichter verdaulich.

Sehr gut passt das stark würzige Aroma von Majoran und Dost zu deftigen Speisen, wie z. B. Braten, Hackfleischgerichte, Kartoffelsuppe oder Leberknödel. Gerne wird Majoran zusammen mit Thymian verwendet – das ergibt eine gute Geschmackskombination.

Da er sich gut trocknen lässt, kann man ihn auch als Gewürz bevorraten. Dazu schneidet man die Pflanze kurz bevor sie aufblüht (Blütezeit: Juli/August) zwei bis

drei Finger breit über dem Erdboden ab. Die Kräutbüschel dann zum Trocknen in einen luftigen Raum aufhängen, anschließend Blätter und Blüten vom Stängel streifen und in Gefäßen dunkel und luftdicht verschlossen aufbewahren. So behält der Majoran lange seine Würzkraft. Erst kurz vor der Verwendung sollte man den gerebelten Majoran mit den Fingerspitzen oder dem Mörser fein reiben. Dann entfaltet er sein volles Aroma.



Einjähriger Majoran, knospig

Majoran als Heilmittel

Majoran wirkt innerlich unterstützend bei Verdauungsschwäche, Blähungen, Darmkoliken und Gallenbeschwerden. (Natürlich sollte bei unklaren Beschwerden immer erst ärztlicher Rat eingeholt werden!) Ein altbekanntes Heilmittel ist die Majoran-Butter bzw. Majoran-Salbe, die man früher selbst herstellte. Die Salbe wurde für äußere Zwecke verwendet, z. B. als Schnupfensalbe oder zur Einreibung bei Muskelzerrung, Verstauchung und rheumatischen Beschwerden.

Bei Säuglingen, die unter Blähungen litten, wurde der Bereich um den Bauchnabel mit Majoran-Salbe eingerieben – das entkrampfte, so dass die Blähungen vergingen.

Bei Husten, Schnupfen und Erkältung ist Majoran-Tee bzw. ein Majoran-Kopfdampfbad angebracht. Majoran-Tee löst den Schleim und wirkt entspannend und beruhigend; das Gleiche gilt auch für den wilden Dost.

Buch-Tipp

Die bayerische Natur-Apotheke

Gesund mit traditionellen Hausmitteln

Von Markusine Guthjahr

128 Seiten, Bestell-Nr. 213024, € 14,95

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





Anwendung: Den Kopf über die Schüssel beugen und beides mit einem Frottee-Handtuch überdecken. Den Dampf 10 Minuten einatmen. Dabei darauf achten, dass der Dampf nicht zu heiß ist, sondern angenehm ertragen werden kann. Anschließend wird das Gesicht zunächst mit einem kalten Waschlappen befeuchtet und abgetrocknet. Auf gleiche Weise kann man Kamille, Salbei oder Thymian für ein Kopfdampfbad verwenden.

Majoran als Hausmittel

Majoran-Tee

Klärt den Kopf und hilft dem Bauch

Zutaten

1–2 Teelöffel getrockneter Majoran
¼ l kochendes Wasser

Zubereitung: Den getrockneten Majoran mit dem kochenden Wasser übergießen, 5 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Anwendung: Schluckweise warm trinken – als Magentee ungesüßt und als Schnupfentee mit Honig gesüßt. Majoran-Tee löst den Schleim im Bereich der oberen Luftwege, schafft einen klaren Kopf und ist gut gegen Blähungen.

Majoran-Öl zum Einreiben

Zutaten

50 g getrockneten Majoran, ¼ l Olivenöl

Zubereitung: Den getrockneten Majoran in ein Schraubglas füllen und das Kraut mit so viel Olivenöl auffüllen, bis es bedeckt ist. Das Glas verschließen und 3 Wochen in die Sonne stellen. Währenddessen wird es ab und zu geschüttelt. Dann das Öl filtern und in dunkle Flaschen abfüllen. Nicht vergessen, die Flaschen zu beschriften!

Anwendung: Das Öl wird äußerlich angewandt zum Einreiben bei Rheuma und Gliederschmerzen.

Majoran-Kopfdampfbad

Gegen Schnupfen – löst Schleim, reinigt die Nebenhöhlen.

Zutaten

2 l Wasser
1 Handvoll getrockneter Majoran

Zubereitung: Das Wasser in einem Topf erhitzen, den getrockneten Majoran ins Wasser geben. 2 Min. leise sieden lassen und den Sud in eine Schüssel geben.

Einfache Majoran-Salbe

Zutaten

100 g Vaseline (Apotheke oder Drogerie)
3 EL getrockneter Majoran

Zubereitung: Majoran im Mörser fein zerreiben. Vaseline in ein Gefäß geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Majoran zugeben und beides erwärmen (nicht kochen), dabei umrühren. Den Ansatz von der Herdplatte nehmen und einen Tag stehen lassen. Dann nochmal erwärmen und den Ansatz durch ein feines Sieb oder ein Tüchlein in eine Salbendose passieren.

Die Salbe eignet sich zum Einreiben der Nasenpartie bei Schnupfen oder der Bauch-Nabelgegend bei Blähungen im Kindesalter. Unterstützend wird hier noch eine feuchtwarme Komresse aufgelegt. *Hinweis:* Dieses alte Hausmittel wurde früher mit Butter hergestellt, daher auch die Bezeichnung Majoran-Butter. Die Haltbarkeit mit Butter als Salbengrundlage aber ist sehr begrenzt. Deshalb nimmt man heute Vaseline.

Majoran als Gewürz

Leberwurst-Quark-Aufstrich mit Majoran

Zutaten

125 g feine Leberwurst, 50 g Magerquark,
1 mittelgroße Zwiebel, 1 Essiggurke,
2 TL frischer Majoran fein gehackt oder
1 TL Majoran getrocknet, Salz, Pfeffer



Zubereitung: Die Leberwurst mit Quark cremig rühren. Die Zwiebel fein hacken, Essiggurke in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mischen und mit Majoran, Pfeffer und Salz gut abschmecken. – Ein einfacher, würziger Brotaufstrich

Leberknödel-Suppe mit Majoran

Zutaten

4 alte Brötchen, ¼ l lauwarme Milch,
250 g Rindsleber, 1 kleine Zwiebel, ½ Bund
frische Petersilie, 30 g Butter, 1–2 Eier,
abgeriebene Zitronenschale, 2 l Suppen-
brühe, 2 TL getrockneter Majoran,
Pfeffer, Salz, Schnittlauch



Zubereitung: Die altbackenen Brötchen in feine Scheiben schneiden, salzen, mit lauwarmen Milch übergießen, zugedeckt durchziehen lassen.

Die Leber waschen, häuten, in Stückchen schneiden und mit der geschnittenen Zwiebel im Mixer fein mixen. Die frische Petersilie waschen, hacken und in Butter dünsten. Alle Zutaten mischen, den Teig gut durchkneten und mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Einen Probeknödel mit nassen Händen formen und in die kochende, gut abgeschmeckte Brühe geben. Hält der Knödel die Form, dann weitere Knödel formen und einlegen und ca. 15–20 Minuten leise kochen bzw. ziehen lassen (ohne Deckel). Sollte der Knödelteig zu weich sein, Semmelbrösel dazugeben. Die Suppe ist fertig, wenn alle Knödel oben schwimmen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Majoran-Kartoffeln auf dem Blech

Zutaten

1 kg rohe geschälte Kartoffeln, 2 TL Majoran,
1 TL Paprika, 20 g Butter, Kräutersalz zum
Würzen

Zubereitung: Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf ein geöltes Blech geben. Mit Majoran und Paprika würzen. Die Kartoffeln mit Butterflöckchen belegen. Auf dem Backblech im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze ca. 30 Minuten garen. Nach Belieben mit Kräutersalz und frischen gehackten Kräutern würzen. Majoran-Kartoffeln schmecken gut zu Quarkgerichten und Rohkost.
Markusine Guthjahr



Projekt Gemeinschaftsgarten – Eine Chance für Gartenbauvereine?

Gemeinschaftsgärten sind im Trend. Viele Gartenbauvereine sehen darin die Chance, sich mit ihrem Knowhow als Initiatoren für solche Projekte zu engagieren. Welche Erfahrungen machen die Vereine damit? Erreichen sie neue Zielgruppen? Wie wirkt sich das auf die Vereinsstrukturen aus? Wir haben nachgefragt und stellen hier und in den folgenden Ausgaben einige Projekte vor. Den Anfang macht der Obst- und Gartenbauverein Rohrbach an der Ilm (KV Pfaffenhofen).

Seit einigen Jahren entstehen sowohl im urbanen Umfeld als auch im ländlichen Raum zahlreiche Initiativen, die auf gemeinschaftlich bewirtschafteten Flächen Gemüse anbauen. So auch in Rohrbach a. d. Ilm, wo die Bürger-Arbeitsgruppe »Ortsbild« mit der Idee eines Gemeinschaftsgartens auf den dortigen Obst- und Gartenbauverein (OGV) zukam. Dort fand die Initiative auch gleich ein offenes Ohr, und so entstand 2020 das »Gemeinschafts(G)artenreich« Rohrbach. Doch wie verbindet sich diese neue Struktur mit dem bestehenden Verein? »Wir haben nur positive Erfahrungen damit gemacht«, sagt Hans Tilp, der Vereinsvorsitzende, über das Projekt.

Das Projekt Gemeinschaftsgarten

Der Verein startete das Projekt 2020 damit, eine ungenutzte, rund 1.300 m² große Brachfläche in einen Gemeinschaftsgarten zu verwandeln. Die Gemeinde hatte dem Verein die Fläche zu günstigen Bedingungen verpachtet. Über Aufrufe in der Lokalpresse, der Gemeindezeitung und den OGV-Kanälen waren schnell alle geplanten 16 Parzellen des Gartens vergeben. Was wahrscheinlich daran liegt, dass der Verein mit dem Konzept den Zeitgeist getroffen hat: Gemeinschaftlich und naturnah gärtnern, Parzellen in unterschiedlichen Größen von 5 bis 25 m², eine insgesamt bunte und lockere Gestaltung, Upcycling, kreative Ideen, Gartenwissen und hin und wieder auch Pflanzen austauschen, und das Ganze zu moderaten Kosten von 1 €/m².

Die Voraussetzung: Eine Mitgliedschaft im Obst- und Gartenbauverein Rohrbach a.d. Ilm e. V. Gemeinsam mit den neuen Pächterinnen und Pächtern hat der Verein die Fläche dann zu einem fruchtbaren Gemeinschaftsgarten gemacht, der heute auch als Naturgarten zertifiziert ist.

Leute zwischen 20 und 30, junge Familien mit ihren Kindern, genauso wie Menschen, die keine kleinen Kinder mehr haben oder schon im Rentenalter sind.

Die Motivation, sich im Gemeinschaftsgarten zu engagieren, ist ganz unterschiedlich: Manche haben keinen eigenen Garten, andere brauchen eine zusätzliche Gartenfläche, um Kartoffeln anzubauen. Einigen reicht es sogar, nur ein kleines Hochbeet im Gemeinschaftsgarten zu bewirtschaften. Und für diejenigen, die in Rohrbach eine neue Heimat gefunden haben, ist der Garten der ideale Ort, um neue Kontakte zu knüpfen. Denn man tauscht nicht nur

Gartentipps aus,



Mitgliederzuwachs für den Verein

50 neue Mitglieder hat der Obst- und Gartenbauverein dadurch schon gewonnen. »Viele werden gleich zusammen mit den Partnern Mitglied«, berichtet Hans Tilp. Die neuen Mitglieder kommen aus allen Altersstufen. Jüngere



sondern trinkt öfter einen Kaffee zusammen oder begießt und genießt gemeinsam die Ernte.

Für Hans Tilp war es von Beginn an klar, dass der Gemeinschaftsgarten eine Chance für den Verein ist. »Denn das Thema Garten ist Trend, das spielt uns in die Hände«, davon ist er überzeugt.

Gut verzahnen

Wie verknüpft sich nun der Gemeinschaftsgarten mit dem Verein? »Wir haben uns schon gefragt, ob wir dann zwei Vereine haben«, sagt Hans Tilp, »um das zu vermeiden, versuchen wir, Angebote mit Vorträgen und Veranstaltungen im Gemeinschaftsgarten zu machen, die alle ansprechen. Vorträge und Workshops zum Gemüsegärtnern zum Beispiel. Da kommen dann auch die anderen Vereinsmitglieder gerne.«

Auch gibt es immer wieder spontane Führungen im Gemeinschaftsgarten, Pflanzen werden ausgetauscht, man wächst langsam zusammen, hat der Vorsitzende festgestellt. Und: Die neuen Mitglieder engagieren sich nach und nach

im Verein, übernehmen auch Ämter. Doch man muss Themen finden, die möglichst breit gefächerte Interessen anspre-

chen, findet Hans Tilp. Sowohl für die Mitglieder, die kenntnisreich und lange im Verein dabei sind, als auch für die neu dazugekommenen. Streuobst zum Beispiel sei so ein Thema. Und es gibt auch niedrigschwellige Angebote, die das Kennenlernen und den Austausch fördern, wie die Pflanzentauschbörse im Frühjahr etwa

oder gemeinsames Kochen.

Er stelle sich immer die Frage, was die Motivation der Mitglieder ist, welchen Mehrwert der Verein bieten kann. Deshalb könne man ruhig auch den Geräteverleih überdenken. »Vielleicht brauchen wir in Zukunft weniger einen Vertikutierer, sondern eher andere Dinge«, überlegt der Vorsitzende.

»Wenn wir das nicht machen, dann machen das andere Gruppierungen, und dann sind diese aktiven Leute für unseren Verein verloren.«

Hans Tilp

Potenziale nutzen

Man muss nicht unbedingt lauter neue Dinge erfinden, davon sind die Rohrbacher überzeugt. Besser sei es, zu schauen, wie man die Leute mit ihren Fähigkeiten einbinden kann. »Nicht alle interessieren sich ja nur für das Gärtnern, manche können noch ganz andere Dinge, die wir gut im Verein brauchen können«, findet Hans Tilp. Im Rohrbacher Verein übernimmt jetzt zum Beispiel eine junge Frau die Gestaltung von Flyern und Plakaten.

Überhaupt nutzen sie dort gerne neue Medien zur internen Kommunikation und für die Öffentlichkeitsarbeit – etwas, was vor einigen Jahren noch nicht denkbar gewesen sei. Doch der Verein findet es wichtig, zeitgemäß und ansprechend in der Öffentlichkeit sichtbar zu sein. Über Whats-App-Gruppen halten sich die Vereinsmitglieder auf dem Laufenden, die Website ist immer aktuell und über Instagram postet der Verein Terminankündigungen, Bilder aus dem Gemeinschaftsgarten und von Veranstaltungen.

Gemeinschaftsgarten ist ein Gewinn

»Nur mit einem Gemeinschaftsgarten alleine ist ein Verein nicht zu retten«, davon ist Hans Tilp überzeugt. Aber er ist ein guter Anknüpfungspunkt für die verschiedenen Interessen, die sich im Verein verbinden lassen. Auch könne man viel für sich selbst lernen mit so einem Projekt. Deshalb

Informationen zum Projekt:

www.gartenbauverein-rohrbach.de und
www.gartenbauvereine-oberbayern.de/projekte-zum-nachmachen/

Weitere Informationen und Inspirationen zum Vielfaltsgarten gibt es auch unter: www.vielfaltsmacher.de.

könne er einen Gemeinschaftsgarten nur empfehlen. In Rohrbach a.d. Ilm kommt noch hinzu: Der Verein hat nun ein »Gesicht nach außen«, denn der Garten liegt an einem stark frequentierten Rad- und Spazierweg.

Für den Rohrbacher Verein, der kein eigenes Vereinsheim hat, sieht der Vorsitzende deshalb einen großen Vorteil, damit präsent in der Wahrnehmung als aktiver, naturnahe bewirtschafteter Gartenbauverein zu sein.

Alles in allem sei der Aufwand und die Investition für den Gemeinschaftsgarten gar nicht so groß gewesen. Gut, wenn man Netzwerke pflegt und Unterstützung von der Gemeinde, dem Bauhof oder dem Gartenbaubetrieb vor Ort bekommt, rät Hans Tilp. Zum Schluss meint er noch: »Es gibt doch fast nichts Schöneres auf der Welt als gemeinsam zu gärtnern, das schafft dann bleibende Erinnerungen.«

Bärbel Faschingbauer





Landesgartenschau im Herzen des Bayerischen Waldes

Die Stadt Freyung lädt vom 25. Mai bis 3. Oktober 2023 zur bisher höchstgelegenen Landesgartenschau Bayerns ein. Der Slogan »Wald. Weite. Wunderbar.« deutet schon an, dass dabei die hügelige Naturlandschaft eine wesentliche Rolle spielt.

Im Zentrum dieser Gartenschau steht der 800 m hoch gelegene Ortsteil **Geyersberg**, von dem aus man einen fantastischen Panoramablick genießen kann – auf der einen Seite über die sanften Hügelketten der Bayerwaldberge und auf der anderen den Weitblick in Richtung Donau und Vor-alpenland. Im Rahmen der Landesgartenschau wurde dieser Naherholungsraum zu einem zukunftsweisenden Landschafts-park weiterentwickelt.



reife Streuobstwiesen mit Informationen über diese Lebensräume und die regionale Landwirtschaft.

Der westliche Geländeteil (gegenüber des Haupteingangs) beherbergt zunächst einen **Marktplatz** für regionaltypische Speisen und Produkte, um dann in einen weitläufigen **Wiesenpark** überzugehen mit der typischen Flora und Fauna dieser Landschaft. Am höchsten Punkt der Gartenschau, wo sich der Bergmischwald von seiner magischen und beschaulichen Seite zeigt, sind die **Waldgärten** angelegt.

Die jüngsten Besucher können sich in einem Bewegungsparcours austoben, die etwas älteren finden auf der »Jungen Gartenschau« ein spannendes und informatives Programm. Die vielen Erholungs- und Rastmöglichkeiten, gastronomische Angebote sowie mehrere Bühnen für eine Vielzahl von Veranstaltungen und spezielle »Mottowochenenden« gewährleisten das körperliche Wohlergehen für alle Generationen und einen kurzweiligen Aufenthalt.



Auf Seiten des **Burgbergs** empfangen den Besucher neben attraktiven Blumenarrangements verschiedene Themengärten sowie arten-

Ermäßigte Eintrittskarten

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

Tageskarte € 14,00

Zum Vergleich: Die reguläre Tageskarte kostet € 16,00, die Gruppenkarte (ab 20 Personen) € 15,00. Mindestbestellmenge 2 Karten (zzgl. Versandkosten 3,00 €, ab 30 Stück portofrei). Rückgabe nicht möglich.

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

Weitere Informationen

Freyung 2023 gGmbH, Stadtplatz 1
94078 Freyung, Tel. 08551 / 3219430
E-Mail freyung@lgs2023.de
www.lgs2023.de

Bezirksverband für Gartenkultur und Landespflege Niederbayern e.V.
www.bv-gartenbauvereine-niederbayern.de
Kreisverband für Gartenkultur und Landespflege Freyung-Grafenau e.V.
www.gartenbauvereine-frg.de



Ausstellungsbeiträge der Gartenbauvereine

»Wild auf Garten« ist das Motto des Ausstellungsbeitrags des Kreisverbandes für Gartenkultur und Landespflege Freyung-Grafenau und des Bezirksverbandes für Gartenkultur und Landespflege Niederbayern mit den niederbayerischen Gartenbauvereinen. Umgeben von der wilden, ursprünglichen Landschaft des unteren Bayerischen Walds wollen die niederbayerischen Gartenfreunde zeigen, wie mit vorhandenen heimischen Baumaterialien und heimischen Pflanzen ein spannender Garten gestaltet werden kann.

Vielfältige Strukturen

Auch Gartenbesitzer müssen angesichts des dramatischen Artenverlusts umdenken und möglichst vielen Lebewesen Nahrung, Unterschlupf und Nistgelegenheiten bieten. Dass kann nur gelingen, indem möglichst vielfältige Strukturen geschaffen werden. Ein so gestalteter Garten ermöglicht das ganze Jahr über immer wieder neue Naturerlebnisse. Man muss nur lernen, genau hin zu sehen.

Ein artenreicher Naturgarten, ein Nutzgarten und ein Garten zum Wohlfühlen sind keine Gegensätze. Wie dies gelingen kann wollen die Mitglieder der niederbayerischen Gartenbauvereine in ihrem »Wilden Garten« zeigen. In einem umfangreichen Aktionsprogramm werden von Gartenbauvereinsmitgliedern während der gesamten Gartenschau viele weitere Gartenthemen hier präsentiert.

Unterstützung kommt vom Imkerverein Freyung, der über die Imkerei informiert und wie Gartenbesitzer ihren Garten für Bienen und andere Insekten attraktiv machen können.

Rhabarber, Erdbeeren und Kräuter



Den Auftakt macht der KV Dingolfing-Landau. Er informiert über Anbau, Pflege und Sorten bei Erdbeeren. Für Kinder gibt es Bastelaktionen und selbst gemachtes Erdbeereis. Außerdem geht es auch um Rhabarber, der sich nicht für Kompott eignet, sondern in der Küche neu interpretiert wird, z.B. pikant im Salat oder gebraten etc.



In der zweiten Gartenschau-woche übernimmt der KV Rottal-Inn. Anton Hilgart und Alois Zoidl bieten umfassende Informationen über den Anbau, Verarbeitung und die Heilwirkung von Kräutern. Sie zeigen wie man Kräuterbeete anlegen kann, sowohl im Garten wie auf dem Balkon und bieten natürlich viele Kostproben an. Damit es auch optisch ein Genuss ist, dürfen essbare Blüten nicht fehlen.



Der Ausstellungsbeitrag der niederbayerischen Gartenbauvereine befindet sich zentral im östlichen Bereich des Areals mit einem wunderbaren Blick ins Tal nach Süden. Auf einer Fläche von 230 m² werden hier viele praktische Beispiele gezeigt, was alles zu einem »Wilden Garten« gehört. Die Beratungen erfolgen im Pavillon und auf der Aktionsfläche davor. Der Garten mit seiner Gestaltung und den Inhalten wurde vom Landkreis und Kreisverband Freyung-Grafenau konzipiert.

Aktionen und Schwerpunktthemen der Gartenbauvereine auf der Gartenschau

Do 25.5. – So 28.5.: »Wild auf Rhabarber und Erdbeeren« KV Dingolfing-Landau
Mo 29.5. – So 4.6.: Wild auf Grünes und Bunte – »Kräuter und Essbare Blüten« KV Rottal-Inn
 zusammen mit der Rottaler Mostkönigin (am 5./6.6.)

Mi 7.6. – Fr 9.6.: »Wilde Floristik« GV Ringelai
Sa 10.6. – So 11.6.: Kinderaktion »Wilde Kräuter« GV Röhrnbach
Mo 12.6. – So 18.6.: Imkerverein Freyung; Mo 19.6. – So 25.6.: Rosenfreunde Freyung
Mo 26.6. – Fr 30.6.: »Rosen und Begleiter« GV Fürsteneck

Sa 1.7. – So 2.7.: »Naturgartenküche« OGV Schiefweg
Sa 8.7. – So 9.7.: »Vom Garten ins Glas« GV Hinterschmieding
Mo 10.7. – So 16.7.: »Wild auf blühende Gärten« und »Balkone für Insekten« KV Kelheim
Mi 19.7. – So 23.7.: »Beerenobst, Wildobst – und deren Verwendung« KV Regen
Mo 24.7. – So 30.7.: Imkerverein Freyung »Bayerischer Imkertag am 30.7.«

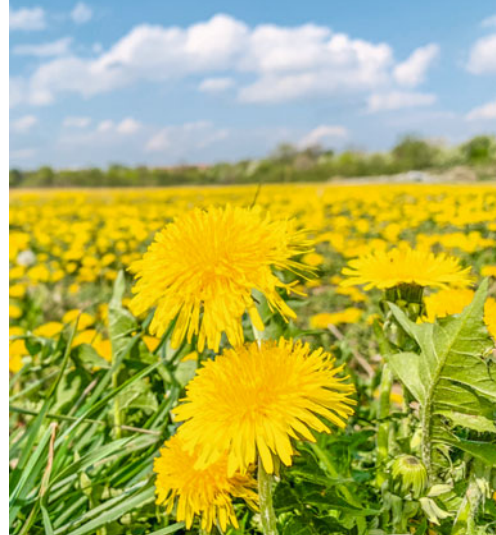
Mo 31.7. – So 6.8.: »Johann Evangelist Fürst – der Gartenpionier« BV Niederbayern
So 6.8.: »Kräuterbuschen binden« GV Großarmschlag
Mo 7.8. – So 13.8.: »Wild auf Insektenpflanzen« KV Passau
Mo 14.8. – Mi 16.8.: »Tomatenvielfalt« GV Heindlschlag
Do 17.8. – Fr 18.8.: »Kräuterrätsel« KV Freyung-Grafenau
Sa 19.8. – So 20.8.: »Wilder Garten ins Glas« GV Zenting
Mo 21.8. – So 27.8.: »Wild auf Stauden« KV Deggendorf

Fr 1.9.: »Wild auf Garten« KV Freyung-Grafenau
Sa 2.9. – So 3.9.: »Essbare Blüten« OGV Grafenau
Mo 4.9. – So 10.9.: »Wild auf Wildobst« KV Straubing-Bogen
Mo 11.9. – So 17.9.: »Die wilden Rassen – Radi, Kraut, Kren und Co« KV Rottal-Inn
Di 19.9.: »Selbstgemachtes aus dem wilden Garten« GV Großarmschlag
Mi 20.9. – Fr 22.9.: »Gartengespräche« Bayerischer Landesverband
Sa 23.9. – So 24.9.: »Wild auf Kürbis« GV Haus im Wald

Mo 25.9. – Di 3.10.: »Obstaussstellung« Arbeitskreis Pomologie im BV Niederbayern



Löwenzahn – Tipps, Tricks und die besten Rezepte



Wenn es »DIE Frühlings-Fit-Pflanze« gibt – es ist der Löwenzahn. Seine sanften Bitterstoffe (Amara) aktivieren den Stoffwechsel, beseitigen Völlegefühl, verbessern die Nährstoffaufnahme des Körpers und die Muskelspannung.

Nichts am Löwenzahn ist giftig!

Um gleich mit einem populären Irrtum auszuräumen: Nichts am Löwenzahn ist giftig, auch die »Weiße Milch« nicht. Ich vermute vielmehr, dass kluge Mütter dieses Gerücht in die Welt setzten... Der Milchsafte des Löwenzahns verursacht böse, braune Flecken, die sich aus Textilien kaum entfernen lassen. Kinderkleider wurden früher mehrmals weitervererbt. Da ist es nahe-liegend, dass hier aus nachvollziehbaren Gründen mit einer drastischen Ansage Einhalt geboten wurde ...

Trend-Thema Löwenzahn-Stängel

Tatsächlich schmeckt der Saft sogar über- raschend angenehm süßlich-bitter-würzig: Manche Kräuterfrauen empfehlen, ab und zu beim Kräutersammeln einen Stängel zu kauen, um den Stoffwechsel anzuregen. Manche gehen noch weiter und posten seit 2–3 Jahren »Löwenzahn-Spaghetti«-Varianten: Dazu werden die Stängel längs in 2–3 Streifen geschlitzt, worauf sie sich einrollen, anschließend 1–2 Stunden ge- wässert, danach blanchiert oder bis zu 10 Minuten gedämpft und dann mit einer Soße nach Wahl (von Tomate bis Kokos)

serviert. Kann man sicher machen, muss man aber nicht.

Mein Herbalista-Tipp: Als Blickfang-Deko auf Wilden Grünen Fingerfoods sind 1–2 gewässerte, rohe Ringelstängel ein über- raschender Blickfang!

Löwenzahn-Knospen als Kapern

Aus den Löwenzahnknospen kann man »heimische Kapern« (siehe Rezept rechts) herstellen. Wie bei »echten Kapern« (von *Capparis spinosa*) werden die noch fest geschlossenen Knospen geerntet, in Salz eingelegt und dann wahlweise im An- schluss mit einem Essigsud übergossen.



Herbalista-Trick: Damit dies gelingt, muss man die Knospen ernten, solange sie noch ohne Stängel ganz tief unten in der Blatt- rosette sitzen. Sobald sie auch nur etwas herausgewachsen sind, entfalten sich beim Überbrühen die Blütenblätter ... Also, am besten täglich auf der Wiese sammeln und jeweils mit etwas Salz vermischt por- tionsweise in ein Glas schichten und zu- sammen weiterverarbeiten.

Löwenzahn-Blüten in Speis & Trank

Wenn die wilden Löwenzähne blühen, wecken sie nicht nur in uns Menschen Frühlingsgefühle – sie bilden die erste üppige Bienenweide. »Dandelion Vine«, d. h. Löwenzahnwein, stellt in England den kulinarischen Frühlings-Höhepunkt dar. Nach alter Tradition sollten die Blüten dafür am Georgstag (23. April) gepflückt werden – praktischerweise sollte man da aber etwas tolerant sein. Löwenzahnblüten schmecken wie sie aussehen nach blumig- süß duftender und sonnig-strahlender Frühlingswiese. Man verwendet – auch für den Wein – nur die Petalen (=Blütenblätter) ohne das grüne, bitterlich schmeckende Körbchen.

Der Löwenzahn auf einen Blick

Löwenzahn (früher: *Taraxacum officinalis* L. – heute *Taraxacum* sect. *Ruderalia*) ist auf der ganzen nördlichen Halbkugel weit verbreitet. Er bevorzugt nährstoffreiche Böden, weshalb man ihn besonders häufig im Garten, auf Wiesen und Äckern findet. Alle Pflanzenteile sind essbar: die Blätter, die Wurzeln, die Blüten, die Knospen, ja sogar die Stängel.

Mythen & Wissen

Entgegen zahlreicher Gerüchte ist kein Teil der Pflanze giftig. Löwenzahn enthält 5-mal so viel Eiweiß, 8-mal so viel Vitamin C und doppelt so viel Kalium (bis zu 4,5 Prozent), Magnesium und Phosphor wie Kopfsalat. Als Kur aber maximal 3 bis 5 Wochen an- wenden. Der Körper gewöhnt sich sonst an die Bitterstoffe und wird desensibilisiert.

Verwendete Pflanzenteile

Blatt, Blüten und die Wurzel.

Erntezeit

Blätter: März – Frost

Blüten: März – Mai

Wurzeln: November – Frost



Inhaltsstoffe

Bitterstoffe, Mineralien, Schleimstoffe, Cumarine

Eigenschaften

Löwenzahn wirkt aktivierend auf Galle, Nieren, Leber, den Stoffwechsel (z. B. bei Rheuma).

Bitte beachten: Bei Gallensteinen den Löwenzahntee aus Blatt und Wurzel oder auch größere Mengen der Blätter in Gemüse, Salat oder Grünem Smoothie nur nach Rücksprache mit dem Arzt zu sich nehmen.

Die Blätter (*Taraxaci herba*) und Wurzeln (*Taraxaci radix*) des Löwenzahns sind von der Kommission E als Arzneipflanze aner- kannt.



»Klein ist fein«. Riesige Löwenzahn- blätter weisen auf Überdüngung hin. Diese nicht ernten (Verschmutzung, viel Nitrat).

Das Buch zum Thema: Wilde Grüne Küche 10 Wildkräuter – 50 Rezepte

von Gabriele L. Bräutigam

50 Wildkräuter-Rezepte, Porträts der »Top Ten« der heimischen Wildkräuter, mit Sammelkalender

192 Seiten, zahlreiche Farbfotos
Bestell-Nr. 499303, € 19,90

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



Herbalista-Tipp: Probieren Sie Löwenzahn-Blütenblätter mal in Kräuterquark oder Kräuterbutter. Schmücken Sie Ihren Salat oder Grünen Smoothie mit Löwenzahnblüten ...

Wild auf Löwenzahn-Blätter

Löwenzahnblätter kann man das ganze Jahr ernten: Am besten schmeckt allerdings der erste Austrieb (»First Flush«) vor der Blüte. Man isst sie meist im Salat. Wenn sie zu bitter schmecken, der kann die Blätter eine Stunde in Wasser einlegen. Ich persönlich entferne die Mittelrippe, so dass sie sich besser aufgabeln lassen und nicht wie ein Brett querliegen.

Ein altes Rezept aus dem Burgenland gibt die frisch gestochenen Löwenzahnblätter in den Kartoffelsalat. Dazu streicht man die Salatschüssel mit Kürbiskernöl

aus, schnippelt die gekochten Kartoffeln hinein, dazu ein bis zwei Hände voll Löwenzahnblätter-Streifen. Mit heißer Brühe aufgießen.

Herbalista-Trick: Löwenzahnblätter aufrollen (!) und so in gleichmäßig feine Längsstreifen schneiden.

Als Heilpflanze sind Löwenzahnblätter der Inbegriff der Frühjahrskur: Als Tee aktivieren sie Verdauung und Stoffwechsel. Für einen noch stärkeren Effekt kombiniert man Löwenzahnblätter und -wurzeln. Der

Löwenzahn ist von der Kommission E als Heilpflanze anerkannt. Für die Verdauung aktivierende und ausleitende Tees empfiehlt das Europäische Arzneibuch eine Dosis von 4–10 g pro Tag.

Überraschendes aus Löwenzahn-Wurzeln

Aus den bitteren Löwenzahn-Wurzeln (gestochen im Winter oder frühen Frühjahr, wenn die Pflanze noch ruht), stellte man früher Kaffee-Ersatz, genannt »Muckefuck«, her. Dazu wurden sie getrocknet, geröstet und gemahlen. Die Wurzeln waren fester Bestandteil der meisten Kräuterbitter.

In England wurden Löwenzahn-Wurzeln wie Gelbe Rüben verarbeitet: Dazu wurden sie gekocht und mit etwas Butter gegessen, oder aber 5 Minuten blanchiert und dann paniert und herausgebraten.

Ihre Gabriele Leonie Bräutigam

Meine Lieblings-Rezepte mit Löwenzahn

Löwenzahn-Wein

Schmeckt am besten, wenn er aus frisch gezupften Blütenblättern hergestellt wird. Lässt man ihn zu lange stehen, entsteht Löwenzahn-Essig.

Zutaten

5 l Löwenzahn-Blüten, 4,5 l Wasser
4 Zitronen, 1,5 kg Zucker, Weinhefe
500 g Rosinen, eingeweicht (z. B. in Weißwein) und zedrückt (mit einem Nudelholz)

Zubereitung

Löwenzahn-Blüten ernten. Vor der Ernte darf es 24 Stunden nicht geregnet haben, sonst ist das Aroma weg. Die Blütenblätter abzupfen und kochendes Wasser darüber gießen. 3 Tage abgedeckt ruhen lassen. Dabei 2x täglich umrühren. Zitrone schälen (Sparschäler). In einem großen Topf den Löwenzahn-Ansatz mit der Zitronenschale aufkochen. Dann den Zucker einrühren. Wenn er aufgelöst ist, alles 10 Minuten simmernd kochen lassen. Danach vom Herd nehmen. Den Zitronen-

saft und die angequetschten Rosinen dazu geben. Abkühlen lassen. Dann die Weinhefe einrühren.

Alles in einen frisch gereinigten Gärballon füllen. Je nach Raumtemperatur ca. 2–8 Wochen gären lassen. Dann durch ein (mit Sehtuch ausgelegtes) Sieb abgießen. In Schnappverschlussflaschen abfüllen.

Goldblüten-Butter

Zutaten

2 Tassen Löwenzahn-Blütenblätter
250 g (zimmerwarme) Süßrahm-Butter
1 geriebene Kurkuma-Wurzel
1 TL Kurkuma-Pulver
1/2 TL Honig
1/2 TL Galgant-Pulver (oder weißer Pfeffer)
Salz

Zubereitung

Die Löwenzahn-Blütenblätter abzupfen. Diese dann mit allen Gewürzen und der weichen Butter verkneten (evtl. Gummihandschuhe dafür anziehen, da Kurkuma stark färbt).

Löwenzahn-Kapern

Das Einsalzen hilft in beiden Rezept-Varianten, damit die Knospen fest geschlossen bleiben. Zum längeren Lagern nicht in Gläser mit Metalldeckeln abfüllen: Salz und Essig greifen schnell die Beschichtung an. Lieber Mini-WECK-Gläschen mit Glasdeckel nehmen.



Zutaten

2 EL Löwenzahn-Knospen, 1–2 TL Salz
Bei Variante 2 zusätzlich noch jeweils 1–2 EL Essig und Weißwein, etwas Honig

Zubereitung 1 »Gesalzene Kapern«

Die Löwenzahn-Kapern mit 1 gehäuften TL Salz vermengen, in ein Glas geben und verschließen. Bis zu 5 Tage lang jeden Tag umdrehen, damit sich alles verteilt. Wenn sich alles Salz aufgelöst und Flüssigkeit gebildet hat, die Restflüssigkeit abgießen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Mit etwas Salz in kleine Gläser abfüllen. Vor dem Servieren eventuell noch Wässern.

Zubereitung 2 »Kapern im Essigsud«

Nach dem ersten Einsalzen die Flüssigkeit abgießen und mit einem (kochenden) Sud aus Weißweinessig, Weißwein und etwas Honig aufgießen.

Weitere Löwenzahn-Rezepte unter www.herbalista.eu.





Distelfinken in Haar. Anders als die spätestens im Herbst gemähten Wildblumenwiesen stehen Wildblumensäume über den Winter. Sie werden erst im Frühjahr abgemäht. Solange dienen sie als Winterfutter für Samenfresser oder insektenfressende Vogelarten.

Tierökologische Bedeutung

Säume blühen bereits die ersten Jahre und sind voller Leben. Königskerze, Nachtkerze, Wilde Karde und Nickende Distel bleiben über den Winter stehen und werden erst im kommenden Frühling gemäht. Mit der Zeit übernehmen die Gehölze dann die Oberhand und verdrängen die bunten Saumbegleiter. Sie sind tierökologisch von allergrößter Wichtigkeit, weil sie mit ihrem Samenangebot ein Winterfutter für Buchfinken, Grünfinken, Distelfinken oder Sperlinge darstellen und gleichzeitig auch das Überwintern der Insekten, ihrer Eier und Puppen garantieren. Zudem finden insektenfressende Vogelarten wie Rotkehlchen, Kleiber, Meisen oder Zaunkönig hier eine eiweißreiche Kost.

Die Rettung mit den Wildblumensäumen

Aus den Erfahrungen der vergangenen Jahrzehnte kann ich bestimmte Mischungen für die freie Landschaft wirklich empfehlen. Speziell für Bayern hat Rieger-Hofmann

Wildblumensäume: Naturschutz für den Siedlungsraum

Genauso wichtig wie Blumenwiesen, die ein bis dreimal im Jahr, aber immer vor dem Winter gemäht werden, sind die heimischen Wildblumensäume mit oft hochwüchsigen, standhaften Arten der Hochstaudenfluren. Säume werden als alleinige Ansaat verwendet, etwa entlang eines Weges, eines Zauns oder einer Mauer. Aber sie eignen sich auch hervorragend, um ganze Heckenpflanzungen damit anzusäen.

eine sehr gute Zusammensetzung entwickelt, den **Schmetterlings- und Wildbienenbaum** (siehe auch *Ausgabe Januar 2023, S. 14*). Er wird in neun verschiedenen Mischungsrezepturen für unterschiedliche Ursprungsgebiete in Deutschland angeboten. Für Bayern können regional unterschiedliche Herkunftsbereiche bestellt werden.

Wer Ansaaten in freier Landschaft außerhalb des Ortsschildes, also außerhalb des Siedlungsraumes vorhat, darf nicht nur, sondern muss eine dieser landschaftstypischen Mischungen verwenden. Im Siedlungsraum sind dagegen vom Gesetzgeber für die Verwendung von Mischungen keine Grenzen gesetzt. Daher ist es zulässig, diese hervorragende Mischung auch ohne Beachtung von Herkunftsregionen dort auszusäen.

Die nächste empfehlenswerte Mischung stammt ebenfalls von Rieger-Hofmann und ist ausschließlich für den Siedlungsraum gedacht. Es gibt sie nur in einer Variante für Ansaaten innerhalb des Ortsschildes. Der **Wärmeliebende Saum** gehört zu den schönsten Wildblumensäumen, die man sich vorstellen kann. Er ist wirklich eine Pracht und hält sich bei geringem Unkrautdruck über viele Jahre und sogar Jahrzehnte. Er ist mehr für magere und gerne auch wärmere Plätze geeignet als der Schmetterlings- und Wildbienenbaum.

Als drittes und letztes schließlich noch eine Empfehlung von Hof-Berggarten. Sie heißt **Wildblumenhecke** oder auch 'Sylphe' (siehe ebenfalls *Ausgabe Januar 2023*) und



Schmetterlings- und Wildbienenbaum. Dies ist die einzige Mischung, die im und außerhalb des Siedlungsraums angesät werden kann. Eine wunderbare gelungene Zusammensetzung. Wenn sie in der freien Landschaft verwendet wird, ist sie je nach Region immer ein bisschen anderes konzipiert.

ist eine nicht so artenreiche Zusammensetzung wie die beiden bereits genannten Ansaaten. Doch sie eignet sich trotzdem hervorragend und macht bei der richtigen Pflege und wenigem Unkrautdruck locker ein bis zwei Jahrzehnte mit.

Positive Dynamik

Natürlich verlieren alle diese Mischungen über die Zeit Arten. Vor allem die kurzlebigen, die sog. Pioniere, verschwinden innerhalb der ersten fünf Jahre von der Bildfläche. Aber sie sind nie ganz weg. Trockene Sommer oder andere Katastrophen, also natürliche Zusammenbrüche der Systeme, fördern aus der Samenbank die Keimung dieser kurzlebigen Arten. Dann tauchen urplötzlich wieder Königskerzen, Nachtkerzen oder Natternkopf aus dem Boden auf.

Da uns der Klimawandel mehr solcher Zusammenbrüche beschert, können wir uns also ganz auf solche Zusammenstellungen verlassen. Sie garantieren auch für schlechte Zeiten ein Überleben der Wildblumen. Das, genau das, ist ja der große Vorteil bzw. die Kunst von heimischen Wildpflanzen. Sie sind aus der Evolution hervorgegangen, bewährt und können ziemlich viel aushalten. Auch die Zukunft. Dr. Reinhard Witt



Wärmeliebender Saum. Diese Wildpflanzenmischung hat zahllose Gesichter. Sie ist wohl eine der schönsten Fertigmischungen für den besiedelten Raum, sieht fast jedes Jahr anders aus und kann je nach Standort über 20 Jahre alt werden.

Aus dem Garten in die Küche



Der Geschmack aus der Kindheit

Es sind nur kurze Momente, die wie Sternschnuppen aufglücken und verlöschen, ausgelöst durch einen bestimmten Geruch oder eine Geschmacksrichtung – und schon haben wir Erinnerungen an Gerichte aus unserer Kindheit vor unserem geistigen Auge. Man sieht die Mutter oder auch die Großmutter in der Küche stehen und die Lieblingsgerichte zubereiten ... Manchmal reicht auch schon der bloße Gedanke an ein bestimmtes Gericht, der uns Raum und Zeit überwinden und den Moment der Geschmackswahrnehmung wieder erleben lässt.

Wie das, was wir sehen, riechen und schmecken, später zur Erinnerung wird, hängt von unserem bewussten Erleben beim Essen ab. Je mehr die Mahlzeit von Gefühlen wie Sympathie und Freude (und natürlich auch von negativen Emotionen) begleitet wird, desto leichter prägen sich diese Sinneseindrücke in unser Gedächtnis ein. Großeltern, die sich besonders um die Enkel gekümmert haben und Zeit hatten beim Essen, die Atmosphäre die am Familientisch geherrscht hat oder die Ess-Atmosphäre in einem Urlaub. So kann das köstlichste Menü, bei dem es zu Familienstreitigkeiten kommt, in der Erinnerung einen bitteren Nachgeschmack hinterlassen, während ein einfaches Gericht, das aber in einer freundlichen Atmosphäre genossen wurde, vor allem positive Gefühle hinterlässt. Geruch, Geschmack und Gefühle werden bevorzugt gemeinsam im Gedächtnis gespeichert. Sie sind Teile unserer Ess-Biographie.

Kinder verhalten sich am familiären Esstisch unverbildet und lustbetont. Sie verkünden lautstark ihren Hunger und nehmen Speisen, vor allem ihre Lieblingsspeisen, sehr bewusst mit allen Sinnen wahr – oder lehnen sie auch konsequent ab. Dies sollte einen jedoch nicht davon abhalten, auch zunächst verweigernte Speisen zu einem späteren Zeitpunkt und vielleicht in anderer Zubereitungsart noch ein weiteres Mal anzubieten. Gleichzeitig haben Familien am Esstisch auch die Chance – und das im Jahr einige hundert Mal – Geschmacksprägung bei ihren Kindern zu betreiben, sodass sie Essen als etwas Angenehmes und Genussvolles wahrnehmen und das tägliche Familienessen mit allen seinen Facetten als sehr angenehm im Gedächtnis abspeichern, damit sie dann im Laufe ihres Lebens in ihrem Essverhalten und ihren Vorlieben gerne wieder darauf zurückgreifen. *Bianca Wissel*

Königsberger Klopse

Zubereitung:

Für die Brühe Wasser, Salz, Lorbeerblatt und Zwiebel (mit den Nelken spicken) zum Kochen bringen, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Währenddessen aus allen zerkleinerten Zutaten den Hackfleischteig herstellen. Mit einem Eisportionierer gleichgroße Klopse formen und in der Brühe bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garziehen lassen. Klopse herausnehmen und abgedeckt warm stellen.

Butter in einem Topf schmelzen, danach von der Platte ziehen. Mit einem Schneebesen Mehl einrühren. Brühe von den Klopsen langsam zugeben, glattrühren und einmal aufkochen. Zitronensaft, Crème fraîche zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Klopse in der Soße anrichten und mit Salzkartoffeln, Reis oder Kartoffelpüree servieren.

Zutaten:

Brühe: 1 l Wasser, 1 TL Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 2 Nelken
Hackfleischteig: 500 g Hackfleisch, 1 Brötchen (altbacken), 1 Zwiebel, evtl. 2 Sardellen-Filets, ½ Bund Petersilie, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel, 20 ml Süße Sahne, Salz, Pfeffer
Soße: 30 g Butter oder Margarine, 2 EL Mehl, Brühe vom Abkochen der Klopse, 1 EL Zitronensaft, 50 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer



Kaiserschmarrn

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Eigelb, Mehl und Milch verrühren. Geschmolzene Butter langsam zugeben, am Schluss das Eiweiß unterheben und die Rosinen zugeben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig mit einem Schöpflöffel in die Pfanne gießen, sodass er ca. 1 cm hoch ist. Gut anbacken lassen, wenden und dann mit dem Pfannenwender in etwas größere Stücke zerteilen. Goldgelb backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Sofort zu Tisch geben. Dazu eingemachtes Obst reichen.

Zutaten

5 Eier, 300 g Mehl (405er, 1050er), ½ l Milch, 50 g Butter geschmolzen, Öl, 80 g Rosinen (nach Geschmack), Butterschmalz zum Backen, Puderzucker zum Bestreuen, Eingemachtes Obst (Birnen, Apfelmus ...)



Himmel und Erde (eine Variante)

Zubereitung

Kartoffel schälen, vierteln und im Dampfdrucktopf ca. 7 Minuten garen (bei herkömmlichem Kochen ca. 20–25 Minuten Garzeit). Wasser abgießen. Die kochende Milch (geht auch mit kalter Milch, aber mit kochender Milch bleibt das Püree heißer), Butter, Salz und Muskat zugeben. Mit einem Handrührgerät und den Rührbesen cremig rühren (nicht mit einem Mixstab!). Nochmal abschmecken, warmstellen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und achteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Erst die Zwiebeln zugeben und kurz andünsten, dann die Äpfel ebenfalls dünsten (sie sollten nicht zerfallen). Mit

Salz, Majoran und etwas Zucker würzen. Währenddessen die Würstchen in einer Pfanne braten, bis sie knusprig braun sind. Püree, Würstchen und das Apfel-Zwiebel-Gemisch sofort zu Tisch geben.

Zutaten

4–8 Blut- und Leberwürstchen
Kartoffelpüree: 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend), ¼–¾ l Milch (ersatzweise Schlagsahne, aber dann die Butter evtl. einsparen), 20–30 g Butter, Salz, Muskat
3–4 große Zwiebeln, 4–6 Äpfel, Öl zum Anbraten, Salz, Majoran, etwas Zucker



Schupfnudeln mit Kraut

Zubereitung

Kartoffeln durchpressen. Eier, Mehl und Gewürze zugeben und daraus zügig einen Teig kneten. Den Teig zu fingerdicken und fingerlangen Nudeln formen und diese in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Speck anbraten, Sauerkraut kurz mitbraten. Anschließend die Schupfnudeln dazugeben und mit erhitzen. Sofort zu Tisch geben. Dazu passt ein grüner Salat.

Zutaten

1 kg Kartoffel mehligkochend (oder auch Kartoffelreste vom Vortag)
1–2 Eier, 75 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat
Öl zum Backen, 100 g Speck in Würfeln, 500 g Sauerkraut



Eier in Senfsoße

Zubereitung

Die Eier hart kochen und erkalten lassen. Dann schälen und in Hälften schneiden (oder vierteln oder Scheiben schneiden). Butter erhitzen, Topf von der Platte ziehen und Mehl mit dem Schneebesen einrühren.

Etwas Gemüsebrühe zugeben, glattrühren und dann die restliche Brühe und die Milch zugeben. Gut unterrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Senf und Gewürze zugeben, abschmecken und mit den Eiern zu Tisch geben.

Zutaten

6–8 Eier, 30 g Butter, 30 g Mehl (405er, 1050er), ¼ l Gemüsebrühe, ¼ l Milch, 4 EL Senf (evtl. verschiedene Senfsorten: mittelscharfer / scharfer / grobkörniger), etwas Thymian, Salz, Pfeffer



Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

Zubereitung

Brötchen in feine Würfel schneiden. Mit der kochenden Milch übergießen und ca. 20–30 Minuten quellen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und in wenig Fett glasig dünsten. Mit der gewaschenen, fein geschnittenen Petersilie, den Eiern (Masse sollte schon etwas abgekühlt sein, sonst gerinnen die Eier) und dem Salz zu der Brotmasse geben. Alles miteinander verkneten und Knödel formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben und dann für ca. 20 Minuten leise ziehen lassen. Danach herausnehmen und warm stellen. Pilze putzen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln anbraten. Mit Wein und Wasser ablöschen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sahne, Petersilie zugeben und gut abschmecken. Bei Bedarf die Soße etwas binden.

Die Semmelknödel kann man (auch zur Resteverwertung) in Scheiben schneiden, anbraten und mit der Pilzsoße servieren. Dazu passt gut ein grüner Salat.

Zutaten

8–10 altbackene Brötchen (oder gleiche Menge Weißbrot), evtl. gemischt mit altbackenen Brezeln, ¾ l lauwarme Milch (kann auch z. T. durch Gemüsebrühe ersetzt werden), 1 Zwiebel, etwas Fett, ½ Bund Petersilie, 3–4 Eier, Salz

Pilzrahmsoße: 600–700 g Champignons (oder auch Waldpilze), 1–2 Zwiebeln, 1–2 EL Öl, 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne, 2–3 EL Petersilie, Salz, Pfeffer

Für die liebste Mutter!

Muttertag ist alle Tage – und ganz besonders am traditionellen Muttertag, dem zweiten Sonntag im Mai. Wertschätzung lässt sich durch liebe Worte, eine Umarmung und gemeinsames Beisammensein ausdrücken. Blumen aus Garten und Natur, liebevoll arrangiert, sind dabei immer willkommen.



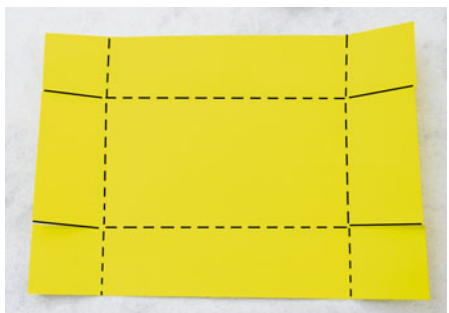
Ein Blumengesteck in Gelbtönen im selbst gebastelten Karton und dazu noch liebe Grüße – eine einfach nachzuarbeitende Dekoration für den Kaffeetisch zum Muttertag.



Dafür braucht man: Blumen nach Wahl, z. B. Tulpen, Löwenzahn, Ginster, Spindelstrauch, Wolfsmilch und Färberwaid; Aluschale (z. B. Leberkäse-Verpackung), Nass-Steckmasse, Messer, Tonkarton, Schere, Bleistift, Lineal, Tacker und Malstifte.



So wird's gemacht: Alubehälter mittig auf den Tonkarton legen und an den Ecken je eine Linie mit dem Lineal zum Rand hin zeichnen und ausschneiden.



Tonkarton falten, siehe Zeichnung.



Nass-Steckschwamm in der passenden Größe mit einem Messer zuschneiden. In kaltem Wasser einweichen, nicht drücken, um Lufteinschlüsse zu vermeiden. Nass-Steckschwamm in die Aluschale geben.

Nun kann nach Wunsch ein Papier-Herz gestaltet werden. An den Längsseiten des Kartons lässt sich ein Gruß oder eine Bemalung anbringen. Anschließend die langen Seiten an den Faltlinien knicken und die Ecken an die schmalen Seitenteile klammern.



Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 8.5., 19 Uhr

Gemüse des Jahres, Wildbienenglück, Kübelpflanzen auswintern, Historischer Garten auf Mallorca

Montag, 22.5., 19 Uhr

Auberginen anbauen, Süßkartoffeln im Sortentest, Weißdorn fürs Herz, Gartenschau in Freyung

Bayerns Gartenküche

Montag, 1.5., 20.15 Uhr: mit Xenia Mohr aus Nürnberg/Mittelfranken

Montag, 8.5., 20.15 Uhr: mit Helmut Schmid aus Niedertaufkirchen/Oberbayern

Die Blumen vorbereiten: Stiele im unteren Drittel entblättern und schräg anschneiden. Zunächst Ginster, Blattpflanzen und kleine Blüten am Rand entlang einstecken, um den Untergrund abzudecken. Dann die größeren Blüten platzieren. Bei zarten Stängeln einfach mithilfe eines festen Stieles Löcher vorstechen. Zum Schluss werden restliche Lücken mit Blumen gefüllt. Nach dem Gießen wird das Blumengesteck in den gebastelten Karton gestellt.
Rita Santl



Auf Einladung von Ministerpräsident Dr. Markus Söder trafen sich die Spitzenvertreter der »Bürgerallianz Bayern«, ein Zusammenschluss von 24 bayerischen Traditionsverbänden und -vereinen, in der über 2,2 Mio Mitglieder organisiert sind, um aktuelle Themen und Anliegen zu besprechen. Ziel der Bürgerallianz ist, das Ehrenamt gegenüber Verwaltung und Politik zu stärken. Beim aktuellen Treffen ging es um die fortschreitende Bürokratisierung mit zunehmenden Auflagen für die Vereine oder auch um die persönliche Haftung von Vorständen. Ministerpräsident



Dr. Markus Söder betonte die Wertschätzung des Ehrenamtes durch den Freistaat Bayern, wies aber zugleich darauf hin, dass viele Regelungen, die bei Vereinen und Verbänden für Unmut sorgen, von der EU oder der Bundesregierung ausgehen. Weitere politische Gespräche gab es mit **Mitgliedern der FDP-Fraktion** (im Bild rechts Christoph Skutella, links Dr. Helmut Kaltenhauser) im bayerischen Landtag, in denen Präsident Wolfram Vaitl die aktuellen Ziele und Aufgaben des Verbandes darstellte.



Die Mitgliedsverbände der »Bürgerallianz Bayern« trafen sich in der Staatskanzlei zu einem Meinungsaustausch über die Anliegen des Ehrenamtes mit Ministerpräsident Dr. Markus Söder.

Eingeladen war Wolfram Vaitl zur Verleihung der Bayerischen Natur- schutzmedaille an Alois Glück, zur Veranstaltung »100 Jahre ländliche Entwicklung in Franken« und zum Festakt »40 Jahre Bayerischer Naturschutzfonds« in Schloss Nymphenburg.

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Münsing

(KV Bad Tölz-Wolfratshausen)

Lippertshofen (KV Eichstätt)

Weigersdorf (KV Eichstätt)

Isen (KV Erding)

Allershausen (KV Freising)

Mailing-Feldkirchen (KV Ingolstadt)

Fridolfing (KV Traunstein)

Grabenstätt (KV Traunstein)

Grassau (KV Traunstein)

Kay-Asten (KV Traunstein)

Lampoding (KV Traunstein)

Oberfeldkirchen (KV Traunstein)

Seeon (KV Traunstein)

Taching am See (KV Traunstein)

Penzberg (KV Weilheim-Schongau)

Hackerskofen-Kleinpilberskofen

(KV Dingolfing-Landau)

Ottering (KV Dingolfing-Landau)

Zeholfing (KV Dingolfing-Landau)

Aham-Loizenkirchen (KV Landshut)

Aidenbach (KV Passau)

Degernbach (KV Straubing-Bogen)

Holnstein (KV Neumarkt)

Bernhardswald (KV Regensburg-Land)

Hemau (KV Regensburg Land)

Fuchsberg (KV Schwandorf)

Hohentreswitz (KV Schwandorf)

Kulz (KV Schwandorf)

Maxhütte-Birkenzell (KV Schwandorf)

Höchstädt (KV Wunsiedel)

Christine Mair

Marlies Neumann

Brigitte Roth

Thomas Hiemer

Claudia Stroh

Susanne Rettig

Carola Heger

Claudia Stein

Barbara Leitner

Sebastian Rau

Angelina Tillmanns

Sandra Goth

Robert Mörtl

Angelika Wolkersdorfer

Angelika Lutz

Christin Kammerl

Simone Füßl

Julia Häfel

Irmi Eigner

Karl Wimmer

Anton Bauer

Veronika Agly

Gaby Dummer-Frohmann

Werner Schneider

Manuela Deml

Nadine Maier

Stephanie Krämer

Berthold Kick

Christiane Rausch

Workshop der Bezirksverbands-Jugendbeauftragten

Beim diesjährigen Workshop in Lengenfeld (Lkr. Neumarkt) waren alle Bezirksverbände vertreten. Aktuelle Themen im Landesverband zur Jugendarbeit – insbesondere Streuobst, Ganztagsbetreuung, Beitritt zum Bayerischen Jugendring – stellten Geschäftsführer Christian Gmeiner und Felicia Carano vor. Die TeilnehmerInnen resümierten über den Vielfaltsmacher-Wettbewerb und nahmen die gewonnenen Erkenntnisse mit, um Ideen für den nächsten Wettbewerb 2025 zu sammeln und festzuhalten. Der gegenseitige Erfahrungsaustausch über die Bezirksverbands-Jugendarbeit ist fester Bestandteil des Treffens. 2022 konnten wieder mehr Seminare angeboten werden. Auch im Landesverband ist der neue Schwung bemerkbar. So wurden im vergangenen Jahr über dreimal so viel neue Kinder- und Jugendgruppen gemeldet als 2021.



Die TeilnehmerInnen des Workshops (jeweils v.l.n.r.): Oben: Bernd Schweighofer (SCHW), Manuela Lorenz (NDB), Werner Thumann (OPF, Landesjugendbeauftragter), Christian Gmeiner (Landesverband) Mitte: Jeannette Simon-Tischer (OFR), Kathrin Nießlein (MFR), Christa Englhart (OPF), Präsident Wolfram Vaitl Unten: Tamara Och (UFR), Felicia Carano (Landesverband), Michael Luckas (OBB)

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



Pfingsten ist „Gartenträume-Zeit“

27.-29. Mai 2023 täglich von 10–18 Uhr
in Traustadt | 97499 Donnersdorf | Landkreis Schweinfurt

Kostenlose Fachvorträge rund um den Garten

Kostenloses Kinderprogramm

www.gartentraeume-schweinfurt.de

Eintritt 5,00 €
Kinder bis 15 Jahre frei
+ 1 Eis gratis

SEIT 23 JAHREN

Veranstalter:
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege e.V.
Schrammstraße 1 | 97421 Schweinfurt
in Zusammenarbeit mit den Gartenbauvereinen
aus dem Landkreis Schweinfurt
Telefon: 09721/55 533
E-Mail: info@kv-garten-sw.de





Pfingsten ist ab sofort wieder »Gartenträume-Zeit«

In der vom KV Schweinfurt durchgeführten Ausstellung erwarten den Besucher einmalige Gartentage. Die »Gartenträume« sind inzwischen die größte und einzige regionale Ausstellung für Gartenkultur, Wohnaccessoires sowie Heimnostalgie und gehören zu den großen Events ihrer Art in Nordbayern. Vorsitzender Frank Bauer hat dafür ein Team ehrenamtlicher Helfer, das die 3-tägige Ausstellung organisiert und durchführt.

Landesverbandstagung 2023 in Freyung

Die Jahrestagung des Dachverbandes der bayerischen Obst- und Gartenbauvereine findet in diesem Jahr aus Anlass der Bayerischen Landesgartenschau am Samstag 23. September 2023 in Freyung (KV Freyung-Grafenau, Bezirksverband Niederbayern) statt.

Den Festvortrag hält Frau Prof. Dr. Ingrid Hemmer, Professorin für Geographiedidaktik und BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung) an der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt über »Bildung für nachhaltige Entwicklung – Mehr als Umweltbildung!«. Sie wird uns das Thema BNE näher erläutern und warum die bayerischen Obst- und Gartenbauvereine hier einen wertvollen Beitrag leisten können.

In der anschließenden Mitgliederversammlung geht es dann um die laut Satzung vorgeschriebenen Regularien. Wir bitten die Führungskräfte aus den Kreisverbänden, die Tagung bei ihrer Terminplanung zu berücksichtigen und mit einer Delegation in Freyung vertreten zu sein.

Veranstaltungskalender



85354 Freising

So 13.5. und So 14.5.: »Freisinger Gartentage 2023«

Zum 25-jährigen Jubiläum stehen die Gartentage unter dem Motto »Die Gartenwelt zu Gast in Freising – Willkommen Niederlande!«. Viele interessante Aussteller und Referenten von Weltruf geben einen umfassend Einblick in die faszinierende Welt der niederländischen Gärten und Landschaften. Gartenmarkt.

82439 Großweil / Glentleiten

So 21.5. »Alte Sorten, junges Gemüse«

Aktionstag zum »Internationalen Museumstag« mit Samen- und Pflanzentauschbörse, Markt mit historischen Sorten u.v.m. Eintritt frei!
Freilichtmuseum Glentleiten · An der Glentleiten 4 · www.glentleiten.de

Dr. Köhlein verstorben

Im gesegneten Alter von 98 Jahren ist Dr. h.c. Fritz Köhlein verstorben. Viele Ratgeber-Leser werden sich sicherlich noch an ihn erinnern. Von 1998 bis 2011 war er unser Autor für den Ziergarten. Er war einer der profundesten Pflanzenkenner und hat sein umfangreiches Wissen, gepaart mit dem ihm eigenen Humor, an die bayerischen Gartenbauvereine weitergegeben. Sein Vermächtnis an uns ist das im Obst- und Gartenbauverlag erschienene Buch »Dauerhafte Gärten durch langlebige Stauden« in dem er seine Erfahrungen über die langlebigen Arten und Sorten für den Hausgarten zusammengefasst hat.

Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.

Über eine halbe Million Menschen haben sich in rund 3.200 Gartenbauvereinen zusammengefunden, um die gemeinsamen Ziele zu verwirklichen. Wir betreuen diese Vereine über unsere Geschäftsstelle in München. Als bundesweit größter Verband dieser Art haben wir uns mit unseren fachlich fundierten, qualitativ hochwertigen Informationen für alle Bereiche des Freizeitgartenbaus einen guten Namen geschaffen.

Für den verbandseigenen Obst- und Gartenbauverlag mit der Fachzeitschrift für Gartenfreunde »Der praktische Gartenratgeber« suchen wir zum **1. Januar 2024** eine(n)

Redaktionserfahrene(n) Mitarbeiter(in) mit der Perspektive zum Verlagsleiter (m/w/d)

Der Stelleninhaber geht in der zweiten Jahreshälfte 2024 in Ruhestand. Bei Eignung ist die Übernahme der Verlagsleitung zum 1. Oktober 2024 geplant.

Ihre Aufgaben:

- Termingerechte Erstellung der Verlagsprodukte, insbesondere unserer monatlich erscheinenden Verbandszeitschrift »Der praktische Gartenratgeber«
- Weiterentwicklung des Verlages und seiner Produkte
- Leitung und Weiterentwicklung unserer Gartenbuchhandlung

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Studium der Fachrichtungen Gartenbau oder Landespflege
- Erfahrungen im gärtnerisch-redaktionellen Bereich (Zeitschriften-/Buchherstellung, Verfassen und Redigieren von Fachbeiträgen, Bildauswahl, Autorenbetreuung etc.)
- Sicherer Ausdruck in Wort und Schrift
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Sicherer Umgang mit MS-Office und DTP-Programmen

Unser Angebot:

- Leistungsgerechte Vergütung und attraktive Altersversorgung
- Interessante, vielfältige und verantwortungsvolle Führungsaufgabe mit Gestaltungsspielraum
- Arbeitsplatz in attraktiver und zentraler Lage in München

Wenn Sie unser Team unterstützen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Gehaltsvorstellung bis 31. Mai 2023 an:

Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e. V.
Annette Mayer, E-Mail: chefsekretariat@gartenbauvereine.org



Allgemeine Gartenberatung

Veitshöchheim: Gartentelefon der Bayerischen Gartenakademie
Telefon 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, Online-Shop mit über 700 Sorten 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
Manfred Herian Adlesweg 11, 89440 Unterlietzheim,
Telefon 0 90 89/754, www.clematis-herian.de

Baumschulen

OBSTBÄUME

www.baumschule-brenninger.de

- Alte Obstsorten – 300 Arten und Sorten
- Großes Pflanzensortiment u. a. Wildgehölze, Fruchtsträucher, Beerensträucher
- Besonderheiten und Neuheiten im Selbstbedienungsverkaufplatz
- 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 raues Klima


KUTTER

Kutter Gartencenter GmbH
Riederau 3 (am Biomassehof Allgäu)
87437 Kempten (Allgäu)

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen
www.kutter-pflanzen.de


WÖRLEIN

Ihr Pflanzenparadies am Ammersee

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- & OBSTSPESIALTÄTEN

Clematis-Vielfalt und Obstraritäten,
in großer Auswahl im Onlineshop:

www.clematis-herian.de

Adlesweg 11, 89440 Unterlietzheim
Telefon: 09089/754

Gruppen und Vereine willkommen, Programme nach Absprache

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

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 Pörsbach · Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0



www.schwab-rollrasen.de

Düngemittel

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 Pörsbach · Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0



www.schwab-rollrasen.de

Gartendünger · Rasendünger · Baumfit · Hornmehl

 **Ludwig Engelhart**
Organische Düngemittel
www.Ludwig-Engelhart.de
Urgesteinsmehle · Algenkalk · biologischer Pflanzenschutz

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

Erden

**ERDEN
RINDEN
KOMPOST
SUBSTRATE**

TORFFREI · BIO · REGIONAL

Kompost, Bodenaktivator in 45 l
sowie Erden in 20, 60 u. 70 l Säcken

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

Info-Telefon:
09903 / 920170



www.erdenprofis.de

Höfter



- Blumenerden
- Pflanzenerden
- Spezialerden
- Substrate
- Rindenmulch
- Dünger

Jetzt **Fachhändler in Ihrer Nähe** finden auf
www.hoeft.de

Höfter Erdenwerk GmbH · 08754/236 · info@hoeft.de · www.hoeft.de

Fuchsien

FUCHSIEN-GÄRTNEREI ROSI FRIEDL

Straßbach 6 | 85229 Markt Indersdorf | ☎ 081 36/55 45

Fuchsien, Pelargonien, Gemüsepflanzen

Fuchsiengarten, winterharte Fuchsien

WWW.FUCHSIEN-FRIEDL.DE

Gartenraritäten



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

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

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

Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

Hochbeete

HOCHBEETE UND WANDBEETE
AUS LÄRCHENHOLZ


KASTENMÜLLER

Thal 31 · 83104 Tüntenhäusen
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 · hauslbauer-noeham@t-online.de · www.hauslbauer-sohn.de

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



GÄRTNEREI REICHERT

Bahnstraße 17, 96175 Pettstadt, Tel. 09502/244
mail@gartnerei-reichert.de

Riesenauswahl an
nostalgischen, modernen
und robusten Gartenrosen

Stauden

Winterharte Staudenschätze.
Über 1200 Arten und Sorten in Eigenproduktion.

Neu: Onlineshop
www.drachen-garten.shop
Wir sind für Sie da!



Staudengärtnerei

Drachengarten

Inh.: O. Schober und A. Schendel | GbR

Gaissing 40 | 94374 Schwarzbach | Telefon: 0 99 62 / 86 290 15
stauden@drachen-garten.de | www.drachen-garten.de

Gartenmarkt

Professionelle Beschilderung
FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

- maximale Haltbarkeit
- UV-beständig
- vandalismussicher

Schilder-Heinrich · 95189 Köditz
www.schilder-heinrich.de · 09295 210



Gartenmarkt




**STEINGADENER
BLÜTENTAGE**

03. u. 04. Juni 2023

Samstag 03.06. 10.00 – 19.00 Uhr
Sonntag 04.06. 09.00 – 18.00 Uhr



www.steingadener-bluetentage.de



Nichts ist so gut wie das **Original**

+49 (0) 6022 21210
www.weitz-wasserwelt.de

ALGENFREIE

Garten- & Schwimmteiche



WEITZWASSERWELT

Gartenzubehör

Fledermaushöhle

Diese Universal-Fledermaushöhle eignet sich hervorragend zum Einstieg in den Fledermausschutz. Durch den strukturierten und kugelförmigen Dachbereich im Innenraum können sich Fledermäuse optimal Anhängen. Sollte die Fledermaushöhle auch nach Jahren nicht besiedelt sein, z. B. durch nicht artgerechte Biotopstruktur, kann sie durch das Austauschen der Vorderwand in eine Vogelnisthöhle umgerüstet werden.

Einfache Reinigung und Kontrolle durch herausnehmbare Vorderwand.

Material: Besonders atmungsaktiver und haltbarer SCHWEGLER-Holzbeton.

Maße: 16 x 33 cm

Bestell-Nr. 495003, € 30,20



Erhältlich beim: Obst- und Gartenbauverlag · Herzog-Heinrich-Str. 21 ·
80336 München · Telefon (089) 54 43 05-14/15
E-Mail bestellung@gartenbauvereine.org
online www.gartenratgeber.de/shop · Versandkosten € 4,00

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 Alleinhaber).

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

Anzeigenverwaltung: Torsten Dekker Tel. (0 89) 54 43 05-16, anzeigen@gartenratgeber.de, Anzeigenpreisliste Nr. 41

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

Mindestbezug 1 Jahr. Bezugspreis inkl. Postversand + MwSt jährlich: Einzel-Abo € 24,00 für Nichtmitglieder

Einzel-Abo € 21,50 für Mitglieder in Obst- und Gartenbauvereinen / Vereinsabo: € 11,00 / Sammelabo: € 17,80

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



Heilige für die Vielfaltsmeisterschaft

Wie bringt man in Zeiten von Corona die Leute so zusammen, dass ein tolles Projekt entsteht und sie sich nicht zu nahe kommen? Das überlegte sich der Gartenbauverein Großholzhausen (KV Rosenheim) im Rahmen eines Online-Meetings für alle Mitglieder. Durch das Brainstorming für einen Beitrag zur Vielfaltsmeisterschaft konnte die zündende Idee ermittelt werden: Auf großen Holzplatten wurden fast lebensgroßen Umrisse von 12 Heiligen gezeichnet, die der Ehrenvorstand Franz Holzner aussägte, so dass die nun leeren Platten als »Negativ« verwendet werden konnten. Die Heiligen, die alle einen Bezug zum Garten, Pflanzen oder der Natur haben, wurden am Vereinsgelände aufgestellt. Zu ihren Füßen wurde die jeweilige zugeordnete Pflanze gepflanzt.



Jede Gruppe dachte sich einen Beitrag als Geschichte, Lied, Theaterstück oder ähnliches aus, der als Video-Clip auf der Gartenbauvereins-Website (www.gbv-grossholzhausen.de) hinterlegt wurde und mittels eines QR-Code an der jeweiligen Tafel abrufbar ist. Ein Filmemacher gab viele Tipps und hat die ersten Filme ehrenamtlich für den Verein gedreht und geschnitten.

Zu jedem Heiligen wurden Paten aus der Gemeinde gesucht und so entstand ein Mehrgenerationenprojekt vom Kindergarten über Grundschule bis hin zum Frauenverein – der ganze Ort war quasi engagiert beteiligt. Die Negative wurden entlang eines beliebigen Wanderweges vom Sportplatz bis zum Fuß des Sulzberges aufgestellt und sollten sich zum wahren Besuchermagneten und Fotokulisse entwickeln. Die regionale Presse berichtete mehrfach in großen Artikeln über das Projekt, das dann in einer Vernissage unter großer Beteiligung der Bevölkerung eröffnet wurde.



Das Projekt war ein voller Erfolg. Der Gartenbauverein hatte zwar reichlich Arbeit, erhielt aber viel Lob und Anerkennung. Das Projekt wurde im Rahmen der Vielfaltsmeisterschaft mit einem Ehrenpreis ausgezeichnet.

Die Dorfgemeinschaft hatte nun »Blut geleckt« und weitere Vereine beteiligen sich an der Erweiterung des Vielfaltsweges, so z. B. die Feuerwehr mit dem Hl. Florian oder die Kirchenverwaltung von St. Georg mit ihrem Namenspatron. Auch der Krippenweg fand einen festen Platz im Jahresprogramm, mit weit über 40 Krippen konnten auch im Folgejahr wieder zahlreiche Besucher einen besinnlichen Weihnachtsspaziergang erleben.
Werner Kraus, Vorstandsmitglied in Großholzhausen

Kreative Impulse beim Schnitzworkshop

Jahrestreffen der Kinder- und JugendgruppenbetreuerInnen in den Obst- und Gartenbauvereinen im KV Neumarkt

Beim Treffen der Kinder- und JugendgruppenbetreuerInnen der Obst- und Gartenbauvereine am HAUS AM HABSBURG drehte sich alles rund ums Thema »Schnitzen mit Kindern«. 23 OGV-Kinder- und JugendgruppenbetreuerInnen hatten einen Tag Erfahrungen ausgetauscht, gemeinsam neue Ideen für Aktionen entwickelt und viele Informationen und Anregungen erhalten.



Vier neue Kinder- und Jugendgruppen in den Gartenbauvereinen im letzten Jahr und bereits eine Neugründung 2023: Die Kinder- und Jugendarbeit im Kreisverband Neumarkt i.d. OPf. blüht! »In den mittlerweile 50 OGV-Kinder- und Jugendgruppen wird großartige Arbeit geleistet«, betonte die für die Kinder- und Jugendarbeit zuständige Kreisfachberaterin Christa Englhard. Die hohen Teilnehmerzahlen beim Jahrestreffen zeigen das große Engagement in der Nachwuchsarbeit. »Es stimmt sehr zuversichtlich, dass sich die Kinder- und Jugendarbeit bei uns so im Aufwind befindet«, ergänzte Geschäftsführer und Landesjugendbeauftragter Werner Thumann in seinem Grußwort. Berichte der TeilnehmerInnen bei einer kurzen Vorstellungsrunde bestätigten, dass die Gruppen gut angenommen werden, teilweise kommen regelmäßig bis zu 45 Kinder zu den Gruppenstunden und Aktionen.

Max Steindl, Betreuer der »Naturexperten« des OGV Postbauer-Heng und 2. Vorsitzender im Kreisjugendring Neumarkt i.d. OPf., stellte im Rahmen des Treffens die Serviceleistungen des Kreisjugendrings vor, von denen auch die Kinder- und Jugendgruppen der Obst- und Gartenbauvereine profitieren können, da sie über den Kreisverband Mitglied beim Kreisjugendring Neumarkt sind.

Waldpädagogin und Erzieherin Katrin Vejvoda sorgte in ihrem Workshop »Schnitzen mit Kindern – so geht's« für spannende Impulse und Ideen. Schnitzen fördert bei Kindern Konzentration, Motorik, den Umgang mit Werkzeug, aber auch das Kennenlernen von Werkmaterialien und verschiedenen Gehölzen. Zum Schnitzen mitgebracht hatte sie Haselnuss- und Holunderzweige, geeignetes Schnitzwerkzeug sowie viele kreative Anschauungsobjekte, die zum Nachschnitzen animierten. Nach Besprechung der wichtigsten Grundregeln wurden die TeilnehmerInnen selbst aktiv und schnitzten mit großer Begeisterung Zauberstäbe, Hollerpfleiferln, Holunderamulette, Brieföffner, Holzmesser oder Kleiderhaken.

Am Schluss waren sich alle einig: Dank der mitreißenden Referentin, dem gemeinsamen Erleben und Fachsimpeln war der Tag eine große Bereicherung.

Christa Englhard, KV Neumarkt

Gewinner unseres Flori-Rätsels März

Annika Wutz, Schöndal; Dora Eberhard, Landau; Johanna Leder-mann, Rammingen; Alexander Lohr, Mainburg; Hilda Nowak, Klingsmoos; Raphael Schneider, Bibertal; Stefanie Weber, Bibertal; Sophia Wagner, Stopfenheim; Hannah Kempf, Großheubach; Sophia und Elias Mayer, Bächingen. **Lösung: Licht**

Wenn auf Rosen Pilze blühen ...

Ä

... dann sind das nicht etwa Schwammerl, die auf den Rosenblättern wachsen, sondern es sind sogenannte **Blattpilze**, die die Blätter absterben lassen. Das schwächt die Rose und sie kann sogar absterben. Darum ist das richtige Düngen der Rosen so wichtig.

K

Die häufigsten Blattpilze bei Rosen



R

Sternrußtau
(schwarze Punkte auf den Blättern)



Rosenrost
(orange Pusteln auf der Blattunterseite)



Ringfleckkrankheit
(ringförmige, Flecken auf der Blattoberseite)



F

Echter Mehltau
(auf den Blättern und Knospen bildet sich eine weiße, samtige Schicht)

E



E

Blattpilze entstehen, wenn die Rosen zu dicht stehen oder durch Beipflanzen zu stark eingeeengt sind. Wassertropfen auf den Blättern bei Wärme und Sonne begünstigen den Pilzbefall! Sorge also dafür, dass deine Rosen luftig stehen und nach einem Regen schnell wieder abtrocknen können. Sollte deine Rose von einem Pilz befallen sein, dann entsorge die kranken Blätter in der Mülltonne!

Rosen richtig gießen und düngen

Im Freien brauchen Rosen nur nach dem Pflanzen und im ersten Sommer gegossen zu werden. Denn Rosen wurzeln sehr tief und können sich so selbst mit Wasser versorgen. Nach dem Düngen oder bei langanhaltender Hitze und Trockenheit solltest du dennoch gießen.

Gieß-Regel: Nach Sonnenuntergang ca. 20 Liter pro Quadratmeter!

Nachts zu gießen hat den Effekt, dass sich Pilzerkrankungen auf den Blättern nicht so leicht bilden können.

Ab Mitte Juli nicht mehr düngen!

Die beste Zeit zum Düngen ist März bis Mitte April, Juni bis Mitte Juli. Im Mai brauchst du gar nicht zu düngen, denn durch die Düngergabe im März/April ist die Rose versorgt und steht jetzt kurz vor dem Aufblühen.

Geeignet sind stärkende Dünger wie zum Beispiel Floris Gesundheitstee, Kompost, Hornspäne oder spezielle fertige Rosendünger. Lasse dich in der Gärtnerei beraten, kaufe nur biologische Dünger und beachte die Packungsanleitung.

Illustrationen, Text, Layout: Christine Schreiber

R



A

N

M

An Rosen leben auch Schädlinge wie etwa die Blattläuse. Unten siehst du die Larve eines Käfers, für den die Blattläuse Nahrung sind. Weißt du, wie er heißt? Tipp: Er gilt als Glücksbringer. Sortiere die umherfliegenden Buchstaben der Größe nach, dann erhältst du die Lösung.



Schreibe das Lösungswort auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. Mai an den Obst- und Gartenbauverlag.

I

Ein Tee für Frau Rose

Sammle **Brennnesselblätter, Schachtelhalme und Ringelblumen**.

Schnippel die Kräuter klein und gib sie in ein Stoffsäckchen. Binde es mit einer Schnur zu.

Dann hängst du den Beutel in eine Gießkanne mit zehn Liter Wasser.

Lasse den „Tee“ 24 Stunden kalt ziehen.

Dann nimmst du das Säckchen heraus.

Schon kannst du deiner Rose den Tee servieren.

Wenn deine Rose von einem Pilz befallen ist, dann machst du den Tee stärker: Ein Beutel auf zwei Liter Wasser und dann 24 Stunden ziehen lassen. Gießanleitung beachten!





Ihre GartenBaumschule ... auch in Ihrer Nähe!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

84103 Postau/Trauseneck 32
Gartenbaumschule Patzlsperger GmbH
Tel. 0 87 02/9 11 50
www.patzlsperger.de

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

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

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

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

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

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

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

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

89340 Leipzig/Grüner Weg 2
Schwäbische Baumschule Haage
Tel. 0 82 21/2 79 60
www.haage.de
Zweigbetrieb:
86853 Langerringen-Westerringen
Tel. 0 82 32/90 31 05

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

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

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

90607 Rückersdorf/Mühlweg 49
Bräunlein GmbH & Co. KG
Tel. 0 91 11/57 70 85
www.garten-braunlein.de

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

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

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

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

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

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

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

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

96049 Bamberg/Unterauracher Weg 5
Baumschule Preller
Tel. 0 95 1/5 42 05
www.gartenbaumschule-preller.de

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

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

97076 Würzburg/Am Sonnfeld 22
Garten Baumschule Ringelmann
Tel. 0 93 1/27 95 90 07
www.pflanzen-ringelmann.de

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

97353 Wiesentheid OT Geesdorf/
Untersambacher Straße 10
Pflanzen Weiglein
Tel. 0 93 83/993 50
www.pflanzen-weiglein.de

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