

Der praktische Garten ratgeber

09 | 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

Neues auf der
Streuobstwiese
Seite 270

VIELFALTSMACHER
Bamberger lokale Gemüsesorten
Seite 272

Aus dem Garten in die Küche
Apfel und Zwetschge
Seite 279

Aussaatte für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen													
BLATT-PFLANZEN		FRUCHT-PFLANZEN		BLÜTEN-PFLANZEN		WURZEL-PFLANZEN		DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	GRÄSSEN	PFLANZEN	Gärtner mit dem Mond	SCHNEIDEN	VERARBEITEN	ERNTEN	WALNUSSEN SÄTEN
01 FR																	
02 Sa								+	+	+	+	++					
03 So																	01 FR
04 Mo								+	+	+	+						02 Sa
05 Di																	03 So
06 Mi								++	++	++	++						04 Mo
07 Do																	05 Di
08 Fr																	06 Mi
09 Sa																	07 Do
10 So																	08 Fr
11 Mo																	09 Sa
12 Di																	10 So
13 Mi																	11 Mo
14 Do																	12 Di
15 Fr																	13 Mi
16 Sa								+	+	+	+						14 Do
17 So																	15 Fr
18 Mo								+	+	+							16 Sa
19 Di																	17 So
20 Mi																	18 Mo
21 Do																	19 Di
22 Fr																	20 Mi
23 Sa																	21 Do
24 So																	22 Fr
25 Mo																	23 Sa
26 Di																	24 So
27 Mi																	25 Mo
28 Do																	26 Di
29 Fr																	27 Mi
30 Sa								+	+	+	+	++					28 Do

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

Besonderheiten im September

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 15.9. und ab 30.9.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, optimal 5.9. (ab 11 Uhr) – 6.9. und 15.9. Dies ist auch der beste Termin zum Stecken von Winterzwiebeln und von Knoblauch für das nächste Jahr. Rettiche und Radieschen können noch gesät werden.
- Die Düngung sollte, wenn erforderlich (Bodenprobe beachten!), nicht mehr stickstoffbetont, sondern kali- und phosphathaltig sein. Sehr empfehlenswert 5.9. (ab 11 Uhr) – 6.9. und 15.9. Dies ist auch der allerletzte Termin für die Rasendüngung.
- Unkraut jäten, Boden lockern. Optimal 5.9. (ab 11 Uhr) – 6.9., 15.9.
- Schädlingsbekämpfung durchführen. Sehr gut 5.9. (ab 11 Uhr) – 6.9. und 15.9. Lauch, Rettiche, Gelbe Rüben, die mit Netzen geschützt sind, müssen bis Ende Oktober wegen eines Spätbefalls durch Rettichfliege, Lauchmotte, Möhrenfliege bedeckt bleiben.

Bei zunehmendem Mond (ab 16.9. bis einschließlich 29.9.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Sehr günstig für Blütenpflanzen am 19./20.9 (bis 12 Uhr) und 27.9., für Blattpflanzen am 20.9. (ab 12 Uhr) – 22.9. und 29.9., für Fruchtpflanzen am 23./24.9.
- Beste Aussaatzeit von Feldsalat für die Spätherbst- und Winterernte ist der September. Auch Endivien müssen im geschützten Anbau bis spätesten Ende des Monats ausgepflanzt werden.

Bei aufsteigendem Mond (bis einschließlich 8.9. und ab 23.9.):

- Für Obst beginnt die Ernte. Optimal dafür sind die Frucht-Tage am 4./5.9. (bis 11 Uhr) und 23./24.9. Auch Fruchtmumien sind zu entfernen. Abgefallenes Obst sollte aufgesammelt werden. Für die auslaufende Beerenobsternte (Himbeeren) gelten ebenfalls die genannten Termine.
- Ernte von Kürbissen. Sie müssen vor der Einlagerung sauber und trocken sein.

Bei absteigendem Mond (ab 9.9. bis einschließlich 22.9.):

- Für im September reifende Himbeeren ist der Schnitttermin gleich nach der Ernte. Die Himbeerruten werden bodengleich abgeschnitten, um die Himbeerrutenkrankheit zu vermeiden.
- Laubbewurfende Hecken und auch Walnussbäume können geschnitten werden, optimal 13./14.9.
- Pflanzung von Stauden, winterfesten Kräutern, Sträuchern, Obstgehölzen (Container-Ware). Pflanzzeit im September ist vom 9.–29.9., optimal 16.–22.9. Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Kompostbearbeitung nach dem Mond

Der Kompost sollte mindestens einmal im Jahr – bevorzugt im September/Oktober – umgesetzt und mit Kompostvlies abgedeckt werden. Der Aufwand lohnt sich, denn Kompost ist das »Gold des Gärtners« und er wird immer wertvoller. Am besten eignet sich dafür die Phase des absteigenden Mondes.



Einladung zur Landesverbandstagung am 23. September 2023 in Freyung

»Bildung für nachhaltige Entwicklung – Mehr als Umweltbildung«

Für den Festvortrag anlässlich unserer diesjährigen Landesverbandstagung ist es uns gelungen mit Frau Prof. i. R. Dr. Ingrid Hemmer eine ausgewiesene Expertin zu diesem Thema zu gewinnen. Frau Prof. Dr. Hemmer war u. a. Mitglied des »Runden Tisches BNE der UN-Dekade« und des »Fachforums Schule im UN-Weltaktionsprogramm BNE«.

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) vereinigt Umweltbildung und globales Lernen. Sie will Kinder, Jugendliche, junge Menschen und Erwachsene befähigen, in Zukunft eine nachhaltige Entwicklung auf unserer Erde und in unserer Gesellschaft mitzugestalten. Eine nachhaltige Entwicklung bedeutet eine (wirtschaftliche) Entwicklung, die Rücksicht auf die Umwelt und die sozialen Bedürfnisse nimmt – lokal wie global. BNE ist mehr als über Herausforderungen zu sprechen. Sie will beim Aufbau von Fähigkeiten, wie z.B. vernetzt denken zu können, unterstützen und bedient sich dabei entsprechender Methoden. Dabei geht es nicht nur um Wissen, sondern es werden alle Sinne angesprochen.

Wir als Landesverband, Bezirksverbände und Kreisverbände unterstützen unsere Vorsitzenden und v. a. auch unsere Jugendbeauftragten und Jugendgruppenleiterinnen und -leiter der Gartenbauvereine auf vielfältige Art und Weise, ja schon weit über Jahrzehnte hinaus, Wissen weiterzugeben und damit für zukünftige Generationen zu erhalten.

Lassen wir uns überraschen, welche Möglichkeiten wir bisher nicht ausgeschöpft haben.

Wolfram Vaitl
Präsident des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespfllege e. V.

Öffentlicher Festakt

Beginn

9:30 Uhr
im Kurhaus Freyung
Rathausplatz 2, 94078 Freyung

Begrüßung

Präsident Wolfram Vaitl
Grußworte der Ehrengäste

Fachvortrag

Prof. i.R. Dr. Ingrid Hemmer
(Ehemalige Inhaberin der Professur für Geographiedidaktik und BNE an der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt):

»Bildung für nachhaltige Entwicklung –
Mehr als Umweltbildung«

Was BNE ist und warum die bayerischen Obst- und Gartenbauvereine hier einen wertvollen Beitrag für die Gesellschaft leisten können.

Mitgliederversammlung

Beginn: 12.30 Uhr **Ende:** ca. 15.00 Uhr

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Wahl des Protokollunterzeichners
3. Vorstellung des Rechenschaftsberichtes 2022
4. Vorstellung des Jahresabschlusses 2022
5. Bericht der Rechnungsprüfer
6. Beschlussfassung über den Antrag der Rechnungsprüfer
7. Bericht über die Arbeitsschwerpunkte in den nächsten Jahren
8. Vorstellung Haushaltsvoranschlag und Stellenplan 2024
9. Beschlussfassung über den Haushaltsvoranschlag und Stellenplan 2024
10. Beschlussfassung über die Anträge: Ausbau der Öffentlichkeitsarbeit des Landesverbandes und deren Finanzierung
11. Beschlussfassung über den Antrag: Beitragsanpassung ab 01.01.2025
12. Beschlussfassung Tagungsort 2024
13. Sonstiges
14. Schlussworte

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im September

- 258 Gärtnern mit dem Mond
- 260 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Feurige Herbstfarben, Dahlien und Sommerblumen, Rudbeckien-Vielfalt, Weißer Hartriegel, Monatstipps
- 262 Gemüsegarten
Auberginen, Paprika und Tomaten im Spätherbst, Kürbisse ausreifen lassen, Schnecken bekämpfen, Safrankokus
- 264 Obstgarten
Schadsymptome an Äpfeln und Birnen, Reifeprüfung beim Obst, Roter Weinbergspfirsich

Pflanzenporträt

- 267 Obstsorte: Zwetschge 'Haganta'

Garten/Landschaft/Natur

- 268 Vitaminreicher Feldsalat
für die kalte Jahreszeit
Aktuelle Sorten, Freiland-Kultur über Herbst und Winter, Anbau im Frühbeet oder Gewächshaus, Ernte
- 270 Neues auf der Streuobstwiese (1)
Apfelsorten: Qual der Wahl, Birne: Nr. 2 im bayerischen Streuobstanbau, Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen ...
- 272 VIELFALTSMACHER
Weltkulturerbe:
Bamberger lokale Gemüsesorten Zwiebeltreter, 'Bamberger Hörnla', Wirsing, Süßholz, blaue Bohnen
- 274 Altes Wissen neu entdeckt: Süße Geheimnisse der Zuckerbäckerinnen Latwerge, Sladko, Rezepte
- 276 Misteln – Segen oder Plage?
Misteln in Europa, Schäden, Klimawandel, Ausbreitung eindämmen
- 278 Einjährig, heimisch und blütenstark
Kurzlebige Mischungen, Für die Tiere nicht für den Menschen

Landesverband aktuell

- 281 Sprachrohr des Landesverbandes
Präsident berichtet, Termine Vorstandseminare, Mit den Vielfaltmachern unterwegs, Gärtnerische Online-Seminare, Landesgartenschau Freyung – Aktionen der Gartenbauvereine
- 286 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Naturgartenzertifizierung in Lindau, Helga Amrhein verabschiedet, Pflanztauschbörse, Gartenträume Traustadt
- 279 Aus dem Garten in die Küche
Apfel und Zwetschge
- 284 Bezugssquellen
- 285 Impressum
- 287 Mit Flori die Natur erleben
Ein Süppchen aus Rosenäpfeln

Titelmotiv: © Rolf Blesch



'Lucifer' ist eine sehr bewährte und relativ frostharte Montbretien-Sorte in einem kaum zu beschreibenden, leuchtenden Signalrot.



Durch das schwarzrote Laub wirkt die Sonnenauge-Sorte 'Bleeding Hearts' besonders kontrastreich und farbenfroh.

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Im September machen sich langsam die ersten Vorboten des Herbstes bemerkbar. Wie schön, wenn jetzt noch Pflanzen in »heißen« Farben den Garten schmücken und ihn noch einmal überwältigend aufleuchten lassen! Denn das Novembergrau erreicht uns früh genug.

Feurige Herbstfarben: Strahlender Ausklang des Gartenjahres

Die warmen Farben des Farbkreises umfassen Gelb, diverse Abstufungen von Orange und warme Rottöne wie Scharlach oder Zinnober. Nach farbtherapeutischer Auffassung haben Farben deutliche Auswirkungen auf die menschliche Psyche. Insbesondere die warmen Farben wirken wärmend, erzeugen wohlige Gefühle: Sie steigern das Selbstvertrauen, führen zur Ausschüttung des Belohnungshormons Dopamin und hellen die Stimmung auf, was man besonders zum Ausklang des Gartenjahres gut brauchen kann.

Wie wohltuend also, wenn man im Herbst noch ein Feuerwerk strahlender, warmer Farben abbrennen kann. Dabei ist man nicht ausschließlich auf mehrjährige Pflanzen angewiesen.

Stauden in leuchtenden Tönen

Zu den farbintensivsten Spätsommerblühern gehört eine bekannte, wenn auch etwas frostempfindliche Knollenpflanze: Die Montbretie (*Crocosmia masoniorum*) mit Sorten, deren Farbkraft ihresgleichen sucht, wie 'Lucifer', 'Emberglow' oder 'Red King', alle rot, oder die bekannte, großblütige 'Emily McKenzie', hellorange blühend.

Durch ihre nur mittelmäßige Winterhärtet sollten sie, insbesondere in rauen Lagen, guten Schutz in Form einer dicken Laubschicht mit zusätzlich aufgelegten Fichtenzweigen erhalten. Eine Pflanzung im Frühjahr ist auf jeden Fall vorzuziehen.

Völlig hart dagegen und mit sehr langer Blütezeit, die bis zu den ersten Frösten andauern kann, sind zum Beispiel die Stauden-Sonnenblume (*Helianthus decapetalus*) und die Gold-Garbe (*Achillea filipendulina*, Sorten wie 'Parker' oder 'Golden Plate'), die beide ein sonniges Goldgelb in den Garten bringen. Bei der Gattung der Sonnenbräute (*Helenium*) sind ausnahmslos alle Sorten, die sich im Farbspektrum Gelb-Orange-Goldbraun-Kupferrot bewegen, für einen flammenden Spätsommergarten geeignet.

Fantastisch geeignet sind auch die meist sehr lange blühenden Sorten des Sonnenauges (*Heliopsis*), ganz besonders Sorten mit dunkel getöntem Laub wie 'Bleeding Hearts'.

Bei der Goldaster (*Heterotheca villosa* 'Sunny Shine', früher: *Chrysopsis*) ist der Name Programm: Von August bis Oktober wird an den ca. eineinhalb Meter hohen Pflanzen eine Fülle kleiner Blütensonnen gebildet, im strahlendsten Goldgelb, das man sich nur vorstellen kann.

Dahlien und Sommerblumen

Wegen der Fülle spektakulärer Sorten in aufregenden Orange-, Kupfer-, Rot- und Schwarzrot-Tönen sind auch die nicht frostharten Dahlien wertvoll für Pflanzungen in warmen Tönen. Ich möchte hier einmal besonders die schönen Sorten der Bishop-Serie hervorheben, die sich durch einfache oder päonienartige Blüten über schwarzem bzw. sehr dunklem Laub auszeichnen. Sorten wie die hochrote 'Bishop of Llandaff' oder ihr Abkömmling, die dunkelrote 'Bishop of Auckland', passen sehr gut in Pflanzungen mit feurigen Farben. Das kontrastreiche Laub sorgt zusätzlich für Interesse.

Auch unter bekannten und bewährten einjährigen Sommerblumen wie Zinnien (*Zinnia elegans*, *Z. angustifolia*), Löwen-

(1) Strahlend goldgelbe Blüten, die auch im Herbst den Sommer noch einmal aufleben lassen, zeichnen die Goldaster 'Sunny Shine' aus.

(2) Für ein Beet in feurigen Farben kann man mit der Sonnenbraut nichts falsch machen. Neben gelben Blüten gibt es auch herrliches Orangebraun bis zu kräftigem Kupferrot wie bei 'Kupferziegel'.

(3) Die großen Blüten der Mexikanischen Sonnenblume zeigen einflammendes Orange.

(4) Schwarzes und rotes Laub wie das des Indischen Blumenrohrs (*Canna*) 'Black Wonder' verstärkt die Wirkung lebhafter, warmer Blütenfarben.





Sonnenhut ist ein Klassiker des sommerlichen Gartens. Die Varietät *deamii* (5) verträgt deutlich mehr Trockenheit als 'Goldsturm'. (6) *R. laciniata* 'Goldquelle' sticht durch ihre dicht gefüllten, hellgelben Blüten hervor. (7) Die großen Blüten der Fallschirm-Rudbeckie mit ihren hängenden Zungenblüten stehen an bis zu 2 m hohen Trieben. (8) Vom kurzlebigen Rauen Sonnenhut gibt es eine Fülle schönster Sorten in verschiedenen Farbnuancen wie z. B. die goldgelbe 'Prairie Sun'.

mäulchen (*Antirrhinum majus*) oder Kardinal-Salbei (*Salvia fulgens*) finden sich zahlreiche Sorten im passenden Farbspektrum. Ein auffälliger Knaller für den Beethintergrund ist die Mexikanische Sonnenblume (*Tithonia rotundifolia*) mit großen Korbblüten in leuchtendem Orange-Zinnober.

Blattschmuck als farbliche Ergänzung

Besonders schön wirken Beete, in denen die farbstarken Blüten noch durch farblich passendes Laub ergänzt werden. Sowohl unter nicht frostharten oder einjährigen Pflanzen als auch unter Stauden wird man hier fündig: Kontrastreich ist schwarzes Laub, das gleichzeitig die unter Umständen aggressiven Rot- und Orangetöne etwas abmildert und ausgleichend wirkt, wie bei bestimmten Dahlien, bei Sorten des Blumenrohrs (*Canna indica*) oder bei zahlreichen Sorten des winterharten Silberglöckchens (*Heuchera*-Hybriden) in fantastischen Schwarz-, aber auch Rot-, Orange- oder Gelbtönen.

Rudbeckien-Vielfalt

Die Rudbeckie, in der Regel unter ihrem deutschen Namen Sonnenhut im Handel, ist eine sehr populäre sommerliche Gartenstaude. Gar nicht so bekannt ist jedoch die große Vielfalt an Arten und Sorten – und dass es neben den mehrjährigen auch zwei- und einjährige Vertreter gibt. Die Elternarten stammen aus den nordamerikanischen Prärien. Im Gegensatz zum Purpur-Sonnenhut (*Echinacea*) sind Rudbeckien jedoch keine Trockenkünstler: Sie bevorzugen in der Regel frische bis feuchte, nährstoffreiche Böden.

Staudige Arten

Der bekannteste Sonnenhut ist wohl die Sorte 'Goldsturm' (*Rudbeckia fulgida* var. *sullivantii*), die in keinem Bauerngarten fehlen darf. Sie ist keine Züchtung, sondern entspricht der Wildart und wurde von Karl Foerster zur besseren Vermarktung mit diesem Namen versehen. Sie benötigt ziemlich viel Feuchtigkeit, die Blütezeit von August bis Oktober ist außerordentlich lang. Etwas höher ist die Varietät *deamii*, die zudem mehr Trockenheit verträgt.

Zitronengelbe gefüllte Blüten hat der Gefüllte Sonnenhut (*R. laciniata* 'Goldquelle'), mit 80 cm nur mittelhoch werdend und nicht wuchernd, während der Fallschirm-

Sonnenhut (*R. nitida* 'Herbstsonne') mit bis zu 2 m zu den höchsten zählt und sich über kurze Ausläufer ausbreitet.

Noch relativ neu im Sortiment ist der Schwachfilzige Sonnenhut (*R. subtomentosa*), ein mit 1,50 m recht hoher, nicht immer standfester Vertreter der Gattung, und seine schöne Sorte 'Henry Eilers' mit ungewöhnlichen, zur Spitze hin löffelartig verbreiterten Zungenblüten.

Kurzlebige und einjährige Arten

Manchmal eine kurzlebige Staude, manchmal aber auch nur zweijährig ist der Oktober-Sonnenhut (*R. triloba*). Die ungefähr 120 cm hohen Pflanzen bringen von August bis zu den ersten Frösten eine unglaubliche Fülle kleiner gelber Blüten mit schwarzem »Knopf« hervor und fügen sich schön in naturnahe Pflanzungen ein. 'Prairie Glow' hat orangefarbene Blüten.

Der Rau Sonnenhut (*R. hirta*) ist in der Regel kurzlebig, sortenabhängig oft sogar nur einjährig. Es gibt prächtige Sorten wie 'Marmalade' oder 'Prairie Sun' in verschiedenen Gelb- oder Orangetönen.

Monatstipps

- Vorausschauend kann man jetzt schon Tätigkeiten durchführen, die man sich dafür im Frühjahr sparen kann, wie z. B. mulchen oder Rasenkanten abstechen.
- Auch sorgfältige Unkrautbekämpfung spart viel Arbeit im kommenden Jahr.
- Pflanzzeit für wurzelnackte Pfingstrosen! Sie sind nicht nur preisgünstiger als Topfware, in der Regel ist auch die Sortenauswahl deutlich größer.
- Die Stöcke dürfen nicht zu tief gesetzt werden: Die Knospen sollten maximal 3 cm mit Erde bedeckt sein. Zu tief gesetzte Pfingstrosen blühen schlecht! Wenn aufgrund der Form des Wurzelstocks einzelne Knospen aus der Erde herausschauen, ist es nicht so schlimm.
- Stiefmütterchen und Hornveilchen können für das kommende Frühjahr ausgepflanzt werden. Falls die Temperaturen noch sommerlich sein sollten, lieber noch etwas warten. Wärme bekommt diesen Veilchen nämlich nicht so gut: Statt kompakt zu bleiben, wachsen sie dann gerne einmal aus und bekommen »lange Hälse«.

Weißer Hartriegel: Unkompliziert und schön

Ein empfehlenswerter und ganz unkomplizierter Strauch für freiwachsende Hecken, Sichtschutzpflanzungen oder zur Kombination mit Stauden ist der Weiße Hartriegel (*Cornus alba*). Er hat nur geringe Ansprüche an den Standort und gedeiht in jedem nicht zu trockenen, nährstoffreichen Gartenboden in Sonne oder Halbschatten. Die Gartenvarietäten erreichen ungefähr 2 m Höhe bei annähernd gleicher Breite.

Die Attraktivität beruht bei vielen Sorten auf der Färbung des Laubes, das reingelb, gelb- oder weißgezeichnet sein kann, wie z. B. bei 'Aurea' (reingelb), 'Spaethii' (gelb gerandet) oder 'Elegantissima' (weiß gerandet). Sie eignen sich sehr schön zur Schaffung von Kontrasten, z. B. vor dunkel wirkenden Koniferen oder Immergrünen, zur Aufhellung schattiger Bereiche oder als voluminöse, ergänzende Farbgeber zu bunten Blüten.



Im Herbst erscheint das Laub von 'Elegantissima' deutlich rosa überlaufen und somit dreifarbig. Im Zusammenspiel mit den namensgebenden weißen Früchten entsteht eine ungewöhnliche Farbigkeit.

Die Schönheit der Sorte 'Sibirica' zeigt sich vorwiegend in der kalten Jahreszeit: Nach dem Fall der eher unspektakulären hellgrünen Blätter kommt die hochrote, glänzende Rinde erst richtig zur Geltung und schafft in den Herbst- und Wintermonaten schöne, kontrastreiche Blickpunkte.

Helga Gropper



Paprika im Hochbeet



Auberginen im großen Kübel

Aktuelles im: Gemüsegarten

Einem warmen September folgt nach der Wetterstatistik in fast zwei Dritteln der Fälle ein warmer Oktober – und umgekehrt. Zumeist gab es in den letzten Jahren auch mehr und öfter Niederschläge als im August. Darüber freuen sich unsere Kulturen – aber auch Pilzkrankheiten und die Schnecken.

Jedenfalls ist September der fruchtigste Monat im Gemüsejahr: So gut wie alle Fruchtgemüse reifen jetzt.

Wann sind Auberginen erntereif?

Wenn die Auberginen bis jetzt gesund stehen, sind gute Ernten zu erwarten. Der richtige Zeitpunkt dafür ist schwer zu ermitteln: Die Früchte sollen gut ausgewachsen, aber nicht überreif sein. Eine leicht matte Haut um den Stielansatz signalisiert Reife der ansonsten glänzend lila Früchte. Wenn allerdings die zunächst weißen Kerne im Innern deutlich Gelb oder sogar braun gefärbt sind, wurde zu spät geerntet und die Kerne sind unangenehm hart geworden.

Paprika vor dem Reif ernten

Paprika liebt warme Sommer. In vielen Gärten haben die Pflanzen sehr gut angesetzt. Rot (oder gelb oder orange) ausgefärzte Früchte entfernt man laufend. Unbedingt sollte dies am Vorabend einer angekündigten Reifnacht geschehen, die zumeist erst im Oktober droht.

Auch der Jahresvorrat an Chilis wird jetzt geerntet. Wer Vlies in mehreren Lagen bereit hält, kann mit etwas Risikofreude noch ein paar Früchte hängen lassen. Folgen noch viele warme Tage, werden noch weitere Früchte nachreifen. Allerdings dauert es von der ausgewachsenen grünen Frucht bis zur Vollfärbung jetzt deutlich länger als drei Wochen (das ist die übliche Zeit im Sommer).

Gut dran ist, wer seine Paprikapflanzen im Kübel hat. Er kann sie jetzt hell und frostfrei aufstellen und darf somit noch auf die Nachreife mehrerer Früchte hoffen. Anders als bei Tomaten reifen grünreif geerntete Paprika nämlich nicht nach. Grüne, ausgewachsene Früchte eignen sich jedoch sehr gut für Gulaschgerichte und andere Zubereitungen.

Tomaten: Blätter dranlassen

Im Spätherbst sehe ich oft mit Bedauern stark gestutzte, fast kahle, kaum beblätterte Tomaten in den Gärten stehen. Wo in regenreicheren Gebieten die Kraut- und Braunfäule den Großteil der Blätter hat bräunen und eintrocknen lassen, sollte man im nächsten Jahr mit einem Tomatendach vorbeugen, das nach Westen hin geschlossen ist.

Leider liest man immer noch veraltete Tipps, den »unnatürlichen Hochwuchs« zu stoppen. Nach der fünften, teils sogar nach der vierten Blüte solle man übermäßig wachsende Pflanzen stutzen ...

Mir werden die Tomaten eigentlich nie zu hoch. Am besten arbeitet man von Anfang an mit festen Pfählen, die gerne 1,50 bis 2 m aus dem Boden ragen sollen. Gut ernährte und vor allem gewässerte Tomaten nutzen auch solche Höhen in unseren warmen Sommern gut aus.

Frost gab es in den letzten Jahren nicht, wie früher, schon im September, sondern meist erst im Lauf des Oktobers. Vor allem kleinfruchtige Sorten schaffen in dieser Zeit gut und gerne auch acht Blütenstände – schade, wenn man sich die letzten entgehen lässt. Überragen im Gemüseschauergarten die wüchsigen Pflanzen dann doch einmal die Pfähle um 30 oder 50 cm, dann legen wir sie einfach auf den Nachbarpfahl um – kein Problem also. Und warum sollten wir unseren Pflanzen die wirksamsten »Solarzellen« ganz oben, die für die Zuckerbildung und somit für die Ernährung des Fruchtansatzes sorgen sollen, wegnehmen?

Ich jedenfalls lasse alles dran. Vor der ersten Frostnacht – egal wann die zu erwarten ist – kommt alles in flache Kisten,

auch die weitgehend ausgewachsenen grünen Früchte. Was nicht zu grünem Tomatenchutney verarbeitet wird, reift nach und bereichert Suppen und Soßen aller Art bis Weihnachten.

Kalebassen und Kürbisse ausreifen lassen

Wer die wüchsigen Kalebassen zum Beispiel an einem Spalier als Sichtschutz nach oben gezogen hat, darf sich jetzt auf die reifen, haltbaren Früchte freuen. Hängen sie über dem Boden in einem tragfähigen Klettergerüst, bleiben sie sauber und sind gleichmäßig spindelförmig geformt. Keine Angst, die Stiele sind in der Regel ausreichend reißfest!



Zur Reife hin lässt die Zierwirkung der Kalebassen (hier 'Pas de deux' – »Tanz zu zweit«) nach. Denn die Früchte müssen möglichst lange an der Pflanze bleiben. Ich nutze das Beet oft schon ab Anfang September für Pflücksalate, doch die Kalebastribe müssen dabei unversehrt bleiben.

Nur gut ausgereifte Exemplare entfernt man dann vor dem ersten Frost. Er würde die Haltbarkeit der Früchte erheblich beeinträchtigen. Kalebassen auf dem Beet krümmen sich: Der dicke Schwerpunkt an der Blütenspitze bleibt am Boden liegen, wenn die Frucht noch in die Länge wächst.



Tomate 'Philovita F1' in einem naturnahen Garten. Wichtig ist auch bei dieser pilzwiderstandsfähigen Sorte, dass Blätter und Früchte nicht im Gestrupp, sondern luftig hängen.



Weinbergschnecken fressen überwiegend absterbende oder abgestorbene Blätter – hier akrobatisch an einem Fruchtstängel.

Jetzt unbedingt Schnecken bekämpfen

Nach der Hochzeit im Hochsommer beginnen alle Schneckenarten oft noch im August, verstärkt ab September mit der Eiablage, die sich bis in den Spätherbst und sogar ins Frühjahr fortsetzen kann. Daher sollten jetzt alle aufgefundenen Weg- und Ackerschnecken aufgesammelt werden.

Ich empfehle dazu allabendliche Patrouillengänge in der Dämmerung, vor allem bei feuchter Witterung. Jetzt hat man den besten Erfolg, weil die Tiere alle voll ausgewachsen sind. Ansonsten beginnt im September der Schlupf der zunächst Millimeter großen Jungtiere, die sich meist im unteren Teil unserer Salat- und Chinakohl-Köpfe und anderer Pflanzen aufhalten, wo man sie kaum findet – leider oft erst in der Küche.

Sie sind zunächst fast durchsichtig, später bekommen die jungen Wegschnecken eine schwarze Oberseite und eine beige-weiße Sohle. Erst im Lauf des nächsten Frühjahrs färben sich die Spanischen Wegschnecken (*Arion vulgaris* oder *A. lusitanicus*) dann um in ihr fuchsbraunes Gewand. Sowohl junge als auch erwachsene Tiere der Genetzen Ackerschnecken (*Derocephalus reticulatum*) sind grau gefleckt, sie sondern oft einen weißlichen Schleim ab.

Übrigens ist die Welt der Schnecken bunt und vielfältig: Es gibt erstaunlich viele, teils seltene Arten, die eigene Standortansprüche haben. Lästig bis wirklich schädlich werden zumeist nur die beiden oben genannten Arten. In meinem Garten lasse ich die Weinbergschnecken (*Helix pomatia*) im Bereich der Stauden mit Trockenmauern gerne gewähren, im Bereich des Topf- und Listenlagers tummeln sich große Schnegel. Sie fressen überwiegend Algenschichten. Schließlich gibt es in den Hecken noch ein paar Bänderschnecken mit kleinen, bunten Gehäusen. In vielen Jahren habe ich diese drei nur ganz selten mal an einer Salat-Jungpflanze erwischt.

Seit wenigen Jahren habe ich einige Exemplare der Gefleckten Weinbergschnecke (*Cornu aspersum*) gefunden. Sie ist kleiner als unsere heimische Weinbergschnecke und hat ein oft lebhaft dunkel gemustertes, festes Gehäuse. Sie stammt aus dem Mittelmeerraum und ist Überträgerin für den Katzen-Lungenwurm. In Frankreich gibt es größere Zuchtfarben dieser Art, die dort, ebenso wie bei uns die Weinbergschnecke (aus Schneckenzucht), verspeist wird. Ich gebe sie, ebenso wie Acker- und Wegschnecken, in mein Laufenten-Gehege.

Edler Safrankokus – problemlos im Garten

Eines unserer kostbarsten Gewürze ist Safran. Wie viele andere Exoten kam er schon im Mittelalter aus dem Vorderen Orient. Und bis heute wird er nahezu in Gold aufgewogen (derzeit ca. 55 € pro Gramm Gold, 20 € pro Gramm Safran).

Safran stammt heute zumeist aus dem Iran. Dort wurden ganze Felder mit dem Safran-Krokus (*Crocus sativus*) angelegt. Es handelt sich um eine natürliche, kräftigere und damit ergiebigere, triploide Mutante des *Crocus cartwrightianus*, der auf den griechischen Inseln vorkommt. (Zum Vergleich: Besonders großfruchtige Apfelsorten wie 'Boskoop' oder 'Jakob Fischer' sind ebenfalls triploid.) *Crocus sativus* lässt sich daher nur vegetativ durch Brutzwiebeln, nicht durch Samen vermehren.

Wie viele andere Krokus-Arten wächst auch der Safran-Krokus problemlos in unseren Gärten. Er braucht einen nährstoffarmen, locker durchlässigen Boden ohne Staunässe und mit ausreichend Licht – das heißt wenig Konkurrenz um die Pflanze, wenn sie ihre Blätter im Frühjahr und Sommer treibt. Die blassviolette Blüte erscheint im Herbst.

Man erkennt den Safran-Krokus an den drei kräftig dunkel-orange gefärbten, 2–3 cm langen Narbenfäden, die lässig lummelnd bis über den Rand der Blüte heraushängen. Diese Narbenfäden werden gesammelt und getrocknet, am besten am ersten Tag des Aufblühens. Für 1 Gramm Safran braucht man über 200 Blüten! Tüchtige Pflücker schaffen am Tag 70 bis 80 Gramm.

Wer Safran ernten will, nimmt nur die drei Narbenfäden, nicht den darunter stehenden, aber farb- und wirkstoffarmen Griffel, der bis tief in die Blüte hineinführt. Safran färbt mit seinen ganz spezifischen Karotinoiden die Speisen (»Safran macht den Kuchen gehl« = gelb), gibt aber auch eine leicht bitter-aromatische, feine Würze dazu. Safran-Pulver im Handel ist leider manchmal gestreckt mit Curcuma oder der Färberdistel (*Carthamus tinctorius* = Falscher Safran oder Saflor). Die Färberdistel färbt nur, hat aber selbst keinerlei Aroma.

Um das Luxusgewürz lohnend zu kultivieren, brauchen Liebhaber für den Eigenbedarf schon etliche Quadratmeter. Bei mir stehen etwa 10 Exemplare im trockenen und mit einer extensiven Staudenbepflanzung bewachsenen Vorgarten. Ich freue mich immer über die herbstliche Blüte, inmitten anderer Herbstkrokus-Arten.

Pflanzzeit ist jetzt sofort: Wer einige der Zwiebeln im Fachhandel oder im Internet ergattert, sollte möglichst gleich zu Monatsbeginn pflanzen. Bei mir wächst er mitten in meinen Trockenstauden. Die Umgebung sollte auch in den Folgejahren niedrig sein; gute Nachbarn sind Thymian, niedrige *Sedum*-Arten (wie Tripmadam) oder das Bergbohnenkraut.

Marianne Scheu-Helgert



Safrankokus (zwischen Blättern des Wollziests)

Weitere Arbeiten

- Wer noch gesunde Gurken hat, sollte sehr oft möglichst junge Exemplare durchpflücken.
- Wo Gurkenbeete absterben, schnell neue Kulturen nachlegen: Blatt- und Kopfsalate oder Pak Choi (Senfkohl) pflanzen, Radieschen, Spinat, Gartenspinat, Feldsalat (für die Winterernte) säen.
- Tomaten regelmäßig ausgeizen und Bestände licht halten. Im Gewächshaus weniger gießen, am besten alle paar Tage morgens. Blattteile mit Kraut- und Braunkäfern entfernen.
- Kohl- und Rettichbeete locker und feucht halten, das bremsst den Erdflohbefall.
- Mit der Feuchtigkeit aufkeimende Unkräuter regelmäßig entfernen.
- Stangen- und Feuerbohnen gut wässern, sie starten jetzt erst durch mit verstärktem Fruchtwurzelansatz.



Aktuelles im: Obstgarten

Man könnte den September als einen Monat bezeichnen, in dem die Menschen besonders zufrieden und gelassen sind: Viele kommen entspannt aus dem Urlaub zurück, das Wetter ist häufig noch sommerlich, die Nächte sind aber nicht mehr so warm und im Garten können die Früchte des Sommers genossen werden.

Schadsymptome an Äpfeln und Birnen und deren Ursachen

Beim genaueren Hinsehen entdecken wir bei unseren Erntearbeiten jetzt häufig untypische Veränderung an den Früchten. Diese reichen von kleinen, kaum wahrnehmbaren Mängeln bis hin zu Schäden, die eine Verwertung mehr oder weniger stark einschränken. Manches wird auch erst während der Lagerung oder beim Aufschneiden der Früchte sichtbar. Verursacher von solchen Veränderungen können die Witterungseinflüsse, Nährstoffmängel, Krankheiten oder Schädlinge sein. Einige Symptome, deren Ursachen sowie mögliche Gegenmaßnahmen werden im Folgenden beschrieben.

Insbesondere in Jahren mit wenig Behang tritt häufig die Stippe oder **Stippigkeit** an Äpfeln auf. Hierbei handelt es sich um eine Unterversorgung der Früchte mit dem Nährstoff Kalzium (Ca), die verschiedene Ursachen haben kann. Bei einem geringem Behang und damit häufig verbundenem starkem Triebwachstum wird Kalzium bevorzugt in die Blätter transportiert, wodurch es zu einer Unterversorgung der Früchte kommen kann. Manche Sorten, wie beispielsweise 'Boskoop', 'Jonagold', 'Goldparmäne' oder 'Gravensteiner', sind besonders anfällig für diese physiologische Störung.

Symptome der Stippigkeit sind braune, leicht eingesunkene

Flecke auf der Schale, die bis ins Fruchtfleisch reichen und an diesen Stellen bitter schmecken. Je nach Stärke des Befalls sind die Früchte noch verwertbar oder komplett ungenießbar. 4 bis 5 Behandlungen der Bäume mit Kalziumdüngern von Mitte Juni bis etwa 14 Tage vor der Ernte können die Nährstoffversorgung der Früchte verbessern.

Die **Glasigkeit** an Äpfeln wird ebenso wie die Stippe als Stoffwechselstörung oder physiologische Störung eingeordnet. Sie tritt zumeist in Zusammenhang mit dem Witterungsverlauf während des Sommers auf. Die Äpfel zeigen beim Aufschneiden wässrig durchscheinende Stellen im Fruchtfleisch. In sehr warmen Sommern lagern die Äpfel viel Stärke und Zucker in den Zellen ein. Über osmotische Prozesse führen diese hohen Zuckergehalte dazu, dass Wasser in die normalerweise nur mit Luft gefüllten Zellzwischenräume gelangt.

Glasige Früchte können bedenkenlos verzehrt werden und weisen eigentlich keine Geschmacksbeeinträchtigungen auf. Im Laufe der Lagerung kann sich in solchen Früchten allerdings Fleischbräune entwickeln. Glasige Äpfel sind daher nur bedingt für die Lagerung geeignet.



Obere Reihe (v.l.n.r.): Stippe, Glasigkeit, Frostring, Äpfel mit Frostnasen
Mitte: Sonnenbrand, Hagelschaden, vernarbter Raupenfraß, Apfelsägewespe
Unten: Apfelfruchtstecher, Schorf



Sehr niedrige Temperaturen im Zeitraum um die Blüte können zum Absterben der äußeren Epidermiszellen der Fruchtschale führen und dadurch **Berostungen** oder auch **Frostringe** bzw. Frostnasen an den Früchten verursachen. Ebenso können durch leichte Frosteinwirkung in diesem frühen Stadium **Verformungen** an den Früchten entstehen.

Bedingt durch den Klimawandel entstehen im Sommer zunehmend Schäden durch **Sonnenbrand**. Diese können, je nach Intensität der Sonneneinstrahlung und Höhe der Temperaturen, zu unterschiedlich starken Verbrennungen auf der Fruchtschale führen. Auch Früchte, die nur sehr leichte Sonnenbrandschäden aufweisen, sind für eine Lagerung ungeeignet, da die Schale im Laufe der Zeit an den geschädigten Stellen zu faulen beginnt.

Sehr heißen Wetterphasen folgen häufig Unwetter mit Starkregen und Hagel. Je nach Stärke der **Hagelschläge** können die Früchte komplett zerstört werden oder zum Erntezeitpunkt in Form leichter Eindehlungen sichtbar sein.

Zu den schädigenden Insekten, die mehr oder weniger typische Spuren an den Früchten hinterlassen können, zählen die Larven verschiedener Spanner- oder Eulen-

arten, des Apfelwicklers oder der Apfelsägewespe. Die Raupen des **Frostspanners** und anderer Arten fressen bereits in einem frühen Stadium der Fruchtbildung. Die geschädigten Bereiche verheilen meist noch und sind zur Ernte dann als verkorkte Stellen auf der Schale wahrnehmbar.

Ziemlich eindeutig zuzuordnen sind die Symptome, die durch die **Apfelsägewespe** verursacht werden. Solche Früchte weisen einen typischen, ebenfalls verkorkten Spiralgang auf der Fruchtschale auf.

In Regel auch recht sicher zu bestimmen sind stecknadelkopfgroße, trichterförmige Vertiefungen auf der Fruchtschale. Sie wurden durch die Aktivität des **Apfelfruchtstechers** verursacht, eines kleinen Käfers, der auf der Suche nach günstigen Eiablagemöglichkeiten im Frühjahr kleine Löcher in die Früchte bohrt.

Unter den Pilzkrankheiten spielt der **Apfelschorf** die mit Abstand bedeutendste Rolle bei Äpfeln. Die Symptome auf der Frucht können je nach Zeitpunkt der Infektion unterschiedlich sein: Während sich ein früher Befall in eher großflächigen Flecken zeigt, häufig ausgehend vom Kelch, findet man bei Infektionen während des Sommers punktartige Flecke auf der Schale.

Grundsätzlich stellen witterungsbedingte Berostungen oder Verformungen der Früchte keinerlei Einschränkung hinsichtlich ihrer Verwertbarkeit dar. Gleiches gilt auch für verkorkte Fraßstellen von Insekten. An schorfbefallenen Äpfeln genügt es, die schorfigen Stellen auf der Schale auszuschneiden.

Reifeprüfung beim Obst

Im September steht jetzt noch einiges zur Ernte an. Die Frage nach dem optimalen Erntezeitpunkt ist dabei nicht immer einfach zu beantworten, da dies häufig auch von der geplanten weiteren Verwendung abhängt.



Klimakterische Früchte wie Äpfel und Birnen können gut auch vor der optimalen Genussreife gepflückt werden, da sie während der Lagerung noch nachreifen können. Vollreif gepflückte Früchte sind bei diesen Obstarten nicht lagerfähig und werden zu schnell weich.

Für eine gute Geschmacksausprägung muss aber auch bei Äpfeln und Birnen ein bestimmter Mindestreifegrad erreicht sein, die sogenannte Pflückreife. Bei den **Äpfeln** ist dies daran zu erkennen, dass die Grundfarbe leicht zu entgrünen beginnt. Die Deckfarbe wird intensiver und bekommt ein leuchtendes Rot. Die Frucht bzw. der Fruchstiel muss sich mit einer Drehbewegung leicht vom der Ansatzstelle am Zweig lösen lassen. Beim Schmecken und Riechen sollten Äpfel keine grasigen Geschmacks- oder Duftnoten erkennen lassen.

Bei **Birnen** ist der optimal Pflückzeitpunkt etwas schwieriger auszumachen. Die Reife verläuft deutlich schneller als beim Apfel. Vollreif geerntete Birnen werden innerhalb weniger Tage weich und müssen sofort verzehrt werden. Birnen, die noch einige Zeit gelagert werden sollen, muss man auf jeden Fall hartreif, bei noch überwiegend grüner Grundfarbe pflücken. Der Stiel sollte sich aber bereits gut lösen.

Die letzten **Zwetschgen**-Sorten werden ebenfalls jetzt reif. Zum Erntezeitpunkt sollten die Früchte vollständig blau gefärbt sein und bei Druck zwischen Daumen und Zeigefinger leicht nachgeben.

Tafeltrauben werden je nach Sorte und Standort zwischen August und Oktober reif. Der richtige Erntezeitpunkt lässt sich an der sortentypischen Beerenfarbe und dem langsam verholzenden Stiel erkennen. Die Braunfärbung der Kerne ist ebenfalls ein Indiz für den richtigen Reifegrad. Ansonsten probiert man am besten einfach

Vollreif geerntete Birnen sind nicht haltbar.



**BAYERISCHES
OBSTZENTRUM**

Am Süßbach 1 • 85399 Hallbergmoos • Tel. 08 11 - 99 67 93 23

Obstbäume für kleine & grosse Gärten

Jetzt in BIO-QUALITÄT!

Informations- und Verkaufstage

Fr, 15. September 2023, 13-17 Uhr

Sa, 16. September 2023, 9-13 Uhr

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

FACHVORTRÄGE:

Freitag, 14.00 Uhr:

**Obst für kleine Gärten:
Sortenwahl, Erziehung und Pflege**

Samstag, 9.30 Uhr:

Krankheiten u. Schädlinge im Obstgarten erkennen und Befall mit natürlichen Mitteln vermeiden

Die Vorträge sind kostenfrei. Sie brauchen sich nicht anzumelden. An jeden Vortrag (ca. 80 min) schließt sich eine **Führung durch den Obst-Schaugarten** an.

Die angebotenen Sorten sind an das hiesige Klima besonders gut angepasst.

**Wir sind für Sie da
zur Beratung und zum Verkauf
vom 01. September bis 15. November
freitags 13-17 Uhr & samstags 9-12 Uhr**

**Infos und Online-Shop:
www.obstzentrum.de**

50 JAHRE Beckmann

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

mal: Wenn die Trauben schon süß schmecken, kann man sie in der Regel auch noch etwas hängen lassen – und der Geschmack verbessert sich noch weiter.

Holunderbeeren werden ebenfalls im Zeitraum August bis September reif. Da die Dolden nicht gleichmäßig reifen, muss mehrmals geerntet werden. Beim Ernten werden die ganzen Dolden mit einem scharfen Messer oder einer Schere abgeschnitten. Die richtige Reife ist erreicht, wenn möglichst alle Beeren der Dolde tief-schwarz und glänzend sind; noch rötlich schimmernde Einzelbeeren pflückt man am besten aus.



Holunderdolden sollten zur Ernte vollständig schwarz gefärbt sein.

Selbst reife Holunderbeeren werden nur verarbeitet genossen. Durch kurzzeitiges Erhitzen zerfällt eventuell noch enthaltenes Sambunigrin. Die Verarbeitung sollte unmittelbar nach der Ernte erfolgen. Eine kurze Zwischenlagerung im Kühlschrank sollte 1 bis 2 Tage nicht überschreiten.

Quitten werden bei uns je nach Sorte und Standort zwischen Mitte September und Mitte Oktober pflückreif. Der optimale Erntezeitpunkt ist gekommen, wenn die Schalenfarbe von grün auf gelb wechselt und die Frucht sich leicht ablösen lässt. Sorten, die zu Fleischbräune neigen, sollten tendenziell eher etwas früher geerntet werden.

Der Rote Weinbergspfirsich – etwas Besonderes für den Garten

Eine Rarität unter den Pfirsischarten stellt der Rote Weinbergspfirsich dar. Er reift für diese Obstart sehr spät, meist erst Anfang September. Die Früchte sind klein bis mittelgroß, stark behaart und haben eine braunrote Farbe. Das tiefrote Fruchtfleisch zeichnet sich durch ein sehr differenziertes Aroma aus feinem Säurespiel verbunden mit einer intensiven Pfirsichnote aus.

Es gibt auch Weinbergspfirsich-Typen mit weißem Fruchtfleisch. Sie sind den rot-fleischigen geschmacklich ebenbürtig. Nachdem man die wollige Haut entfernt hat, ist der Rote Weinbergspfirsich zwar auch für den Frischverzehr geeignet, in erster Linie lassen sich daraus aber edle Verarbeitungsprodukte wie z.B. sehr aromaintensive Liköre, Marmeladen, Einmachfrüchte u.a. herstellen.

Sonstige Arbeiten

- Zum Monatsende Leimringe gegen den Frostspanner anlegen.
- Bei Äpfeln ca. 2–3 Wochen vor der Ernte Belichtungsschnitt durchführen.
- Beschädigte (Apfelwickler) und faulende Früchte (Monilia bei Zwetschgen) ausplücken.
- Fallobst auflesen.
- Empfindliche Gehölze wie Kiwi und Walnuss schneiden.
- Nicht benötigte Bodentriebe bei Johannis- und Stachelbeeren heraus-schneiden.
- Auslichtungsschnitt bei Steinobst-bäumen im belaubten Zustand.
- Abgetragene Ruten bei Sommerhim-beeren entfernen und verbleibende Jungruten mit Reserve auf 12–15 Stück pro Laufmeter auslichten.
- Brombeeren auf ca. 4–6 Jungtriebe pro Strauch auslichten.
- Tafeltrauben mit engmaschigen Netzen oder Netzbeuteln vor Vögeln, Wespen, Kirschessigfliegen schützen.
- Erdbeerbeete von altem Laub säubern, Ausläufer entfernen.



Roter Weinbergspfirsich

Plattpfirsiche sind keine Weinbergspfirsiche!



Der Rote Weinbergspfirsich ist selbst-fruchtbar: Wie bei vielen anderen Pfirsischarten erhält man bei der Vermehrung über Samen häufig sogar sortenechte Nachkommen. Optimale Standorte sind warme Lagen im Weinbauklima, wo die späte Sorte gut ausreifen kann. Aufgrund der frühen Blüte im März/April besteht grundsätzlich eine erhöhte Spätfrostge-fahr. Hiervon einmal abgesehen handelt es sich beim Roten Weinbergspfirsich aber um eine sehr fruchtbare Sorte, die sich bei guten Blühbedingungen durch einen re-gelmäßig hohen Fruchtansatz auszeichnet. Zur Förderung einer guten Fruchtgröße ist es aber unbedingt notwendig, die Bäume auszudünnen und scharf zu schneiden.

Im Handel, selbst auf Wochenmärkten sind Weinbergspfirsiche so gut wie nie anzutreffen. Bei den gelegentlich als Weinbergspfirsich deklarierten tellerartigen Plattpfirsichen oder Paraguayos handelt es sich um Mutationen herkömmlicher Pfirsischarten. Sie haben mit dem richtigen 'Roten Weinbergspfirsich' nichts zu tun.
Thomas Riehl

Jahreshauptversammlung Verband der bayerischen Kreisfachberatung

Bei der Jahreshauptversammlung des Berufsverbandes der Kreisfachberatung in Weihenstephan standen turnusgemäß Neuwahlen statt. Nicht mehr kandidierten Wolfgang Grosser, der 20 Jahre die Kasse geführt hatte und auch der langjährige Schriftführer Armin Müller. Die Neuwahlen ergaben folgendes Ergebnis: Der Vorstand bleibt weiter im Amt mit der 1. Vorsitzenden Heike Grosser und den Stellvertretern Bernd Brunner, Johannes Bayer, Carola Simm. Die Kasse übernimmt Stefanie Grünauer, die Schriftführung Annalena Ostermeier. Neue Kassenprüfer sind Benedikt Herian und Markus Fuchs.

Die von einer Arbeitsgruppe erarbeiteten Satzungsänderungen wurden einstimmig beschlossen. Das Wesentliche ist die Änderung des Verbandsnamen in »Verband der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespfllege in Bayern«.



Zwei Tage Arbeitsbesprechung

Rund siebzig Teilnehmende folgten den Ausführungen der Referenten. Der Streuobstpakt, der Aufbau des Netzwerkes und der Ausbildung sowie der Kommunikationsstrukturen wurden durch Martin Erhardsberger, dem neuen Geschäftsführer für den Streuobstpakt bei der Landesanstalt für Landwirtschaft vorgestellt. Über die Schwerpunkte des Umweltministeriums berichtete Armin Fuchs. Simon Kurz, der die Baumwartausbildung für den Landesverband koordiniert, stellte sich und seine Ansätze vor. Prof. Bernd Hertle referierte zu essbaren Stauden. Ulrike Leyhe, Leiterin des Staudengartens, ging bei ihrer Führung v.a. auf die Fingerstrauß-Sichtung ein.

Beeindruckt waren alle von der Führung bei der Firma Krimmer in Pulling, die Saatgut mit dem Schwerpunkt der Region 16 und 17 produziert. Über jeweils aktuelle Entwicklungen berichtet Dr. Reinecke für die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Dr. Jörg Hirsche für die Abteilung Gartenbau am Landwirtschaftsministerium und Präsident Wolfram Vaitl für den Landesverband. Zum Abschluss der Tagung gab es noch einen kleinen Workshop zum Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft«. Das Ergebnis und die Anregungen werden in den Prozess der Arbeitsgruppe am Ministerium einfließen. *Heike Grosser*

Die neue Vorstandschaft (v.l.n.r.): Markus Fuchs, Benedikt Herian, Stefanie Grünauer, Carola Simm, Johannes Bayer, Anna Lena Ostermeier, Bernd Brunner und Heike Grosser

Sammenheimer Nussmarkt

Nach 6 Jahren Corona-Pause findet der große Nussmarkt im Nussdorf Sammenheim wieder statt – übrigens der einzige Walnussmarkt in ganz Bayern. Erfreuen Sie sich an Walnuss-Spezialitäten wie Walnusslikör, Walnussöl, Walnussbrot, eingelegte Walnüsse, Walnusswurst und vieles mehr ...

Erleben Sie live die einzige Walnussknackmaschine in Bayern und wie daraus Öl hergestellt wird.

Im Mittelpunkt bei den ca. 80 Marktständen steht die Walnuss mit viel Wissenswertem rund um die gesunde Frucht. Dazu gibt es auch ein großes Rahmenprogramm für Jung und Alt mit Leckereien, Herzhaftem für den Gaumen, sowie traditionelles Handwerk, Musik, Unterhaltung, Kultur. www.nussdorf-sammenheim.de



Veranstaltungskalender

89257 Illertissen

Sa. 9.9. – So. 10.9.: »Illertisser Gartentage«
Besondere Markttage für Freunde der Gartenkultur
Staudengärtnerei Gaißmayer, Jungviehweide 3,
www.gaißmayer.de

Pflanzenporträt Obstsorte: Zwetschge 'Haganta'

Wer auf der Suche nach einer sehr großfruchigen Tafelzwetschge mit relativ spätem Erntetermin ist, wird sich zwangsläufig mit 'Haganta' beschäftigen. Diese Sorte mit Tafelobstqualität wurde 1985 von W. Hartmann an der Universität Hohenheim gezüchtet. Die Sorte ist eine bessere Alternative zur ebenfalls großfruchigen, älteren Sorte 'Präsident'.

ANBAU: 'Haganta' wächst anfangs stark. Mit den einsetzenden Erträgen beruhigt sich das etwas stürmische Wachstum. Deshalb gilt 'Haganta' als mittelstark wachsend. Die Astabgänge sind flach, der Baum verzweigt sich gut. Die Sorte lässt sich daher in kleineren Gärten auch gut als Spindel erziehen.

Die Erträge setzen früh ein und liefern hohe Ernten. Leider ist 'Haganta' nicht scharkatolerant, was ihre Verbreitung etwas einschränkt.

BLÜTE: 'Haganta' blüht mittelfrüh und gilt als teilweise selbstfruchtbar. Geeignete Befruchttersorten sind z.B. 'Hanita', 'Cacak Schöne', 'Katinka' oder 'Jojo'.

FRUCHT: Die Reife setzt je nach Lage und Jahresklima Mitte bis Ende September ein. Die ovalen Früchte sind dunkelblau gefärbt und stark bereift.

Beeindruckend ist die Fruchtgröße: Vor allem, wenn ein Überbehang rechtzeitig ausgedünnt wird, können die einzelnen Früchte ein Gewicht von 50 g überschreiten – eine Größe, die so manchen Garten-nachbarn möglicherweise neidisch macht. Der Fruchtdurchmesser liegt bei etwa 42 bis 44 mm.

Das goldgelbe Fruchtfleisch ist saftig und fest. Es besitzt ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Der Kern löst leicht vom Fruchtfleisch. Belässt man bei der Ernte den Stiel an der Frucht, dann bleibt diese noch länger frisch.

VERWENDUNG: Neben dem Frischverzehr vom Baum bietet sich die Sorte als Marktfrucht, Kuchenbelag, Kompott sowie als lockende Versuchung für eine bunte Obstschale oder auch zur Herstellung von leckerer Marmelade an.

Thomas Neder



Die großen, ovalen Früchte von 'Haganta' eignen sich wunderbar als Naschfrüchte direkt vom Baum.



'Gala' gehört zu den jüngeren Feldsalat-Sorten, die sowohl tolerant gegen Falschen Mehltau als auch weitgehend vor dem Schossen gefeit sind.

Eines heimisches Gemüse

In der freien Natur ist der frostharte Feldsalat ein Ackerwildkraut und eines von den wenigen Gemüsen, die in Deutschland heimisch sind. Er wird auch Rapunzel genannt oder in der Schweiz Nüssli(-Salat). Die Pflanzen entwickeln sich ab Herbst über die kalte Jahreszeit hinweg mit ihren kleinen Blattrosetten als Unterwuchs auf vorwiegend lehmigen Weinbergen und auf naturbelassenen Böden, wo man ihn auch heute noch als Wildgemüse sammeln kann. Der alte Name »Ackersalat« deutet darauf hin.

Ernte rund ums Jahr

Ab Anfang April beginnt das zur Familie der Baldriangewächse gehörende Blattgemüse (*Valerianella locusta*) mit hellblauen Blütchen zu schossen und wird damit ungenießbar. Bis vor nicht allzu langer Zeit galt Feldsalat deshalb als reines Herbst- und Wintergemüse. Das hat sich jedoch dank spät schossender Züchtungen grundlegend geändert, sodass heute – abhängig von der Sorte – sogar im Sommer und damit rund ums Jahr geerntet werden kann.

Feldsalat zählt zu den Feingemüsen, auf die kein renommierter Koch und auch keine fortschrittlich denkende Küchenfee verzichten möchte. Auch wenn das Putzen

Vitaminreicher Feldsalat für die kalte Jahreszeit

Auch wenn der Frost regiert, gibt es noch manch leckeres Gemüse zu ernten, was die Haushaltskasse spürbar entlastet. Favorit ist der Feldsalat. Galt er früher eher als Notnagel für die vitaminarme Zeit, schätzt man ihn heute als leckeres Delikatessgemüse, das rund ums Jahr in den feinsten Küchen serviert wird.

und Waschen der zarten Blattrosetten mit etwas Aufwand verbunden ist, machen das herrlich nussige Aroma und die adrett aussehenden, knackig-knusprigen Blattrosetten diesen kleinen Nachteil leicht wett.

Die zarten Blättchen enthalten viele Mineralien, Ballaststoffe, Protein, Spurenelemente wie Magnesium und Eisen, außerdem die Vitamine A, B1, B2, B6, E und besonders viel Vitamin C.

Auf aktuelle Sorten kommt es an

'Holländischer Breitblättriger' ist eine alte Sorte mit schnellem Wuchs, großen flachen Blättern und gutem Ertrag, die immer noch angeboten wird. Allerdings ist sie weder frostbeständig noch widerstandsfähig gegen Falschen Mehltau – eine Krankheit, die in Frühbeeten und Gewächshäusern auftritt – und damit nur geeignet für die Ernte im Herbst, noch vor dem Frost.

Gut frostbeständig sind dagegen die bekannten älteren Sorten 'Dunkelgrüner vollherziger' und 'Verte de Cambrai', durchweg mit einem glänzenden, löffelartig gewölbten Blatt, weshalb für Feldsalat in manchen Gegenden auch die Bezeichnung »Mausohr« üblich ist.

Neuere gegen den Falschen Mehltau tolerante Züchtungen bieten vor allem im Gewächshaus Vorteile und machen das Spritzen überflüssig. 'Favor', 'Jade', 'Gala', 'Medaillon', 'Vit' und 'Elan' haben sich gut bewährt.

Freiland-Kultur über Herbst und Winter

An sonniger oder halbschattiger Stelle gedeiht Feldsalat im Freien, im Frühbeet, und im kalten oder schwach beheizten Gewächshaus, auch im Hochbeet oder im Balkonkasten weitgehend problemlos und liefert in den Herbstmonaten und den Winter hindurch ständig frisches Salatgemüse. Er wächst auf allen feuchten Gartenböden, besonders gut aber, wenn sie etwas Lehm und damit auch Kalk enthalten.

Das anspruchslose Gemüse braucht keine extra Düngung, ist vielmehr mit Kompost (2–4 Liter/m²) und den wenigen Nährstoffen zufrieden, die aus den Vorkulturen zur Verfügung stehen.



Kultur im kalten Gewächshaus. Wird Feldsalat vor dem 10. September gesät, kann noch vor Weihnachten erstmals geerntet werden.



Erfahrene Gärtner säen Feldsalat im Gewächshaus nicht aus, sondern ziehen ihn vor und setzen dann die Pflänzchen in optimalen Abständen.

AUSSAATERMINE:

- Gesät wird im Freien zwischen Ende Juli und 30. August für die Ernte im Herbst (Oktober – Dezember).
- Spätere Aussaat bis ca. 15. September ist möglich, das ergibt im Frühbeet und Kaltgewächshaus eine Ente im Spätherbst oder bei frostfreiem Wetter im Winter.
- Noch spätere Aussaaten reifen gleich nach dem Winter, Ende März bis April; anschließend gehen die Pflanzen bald in Blüte und werden damit unbrauchbar.

Feldsalat fein angemacht

Feldsalat wird frisch in ganzen Rosetten oder nur grob zerteilt in Essig- bzw. Balsamico-Soße und mit etwas Öl oder fein geschnittenen Zwiebeln angereichert serviert. Besonders lecker sind Kombinationen mit Fenchel, Feigen oder Orangen. Oder nach folgendem Rezept:

Vorspeise für 4–6 Personen:

250 g Feldsalat, 50 g Speck, 10 Walnüsse, 1 Orange, 1 TL Honig, 2 EL Walnussöl, Balsamico.

Zubereitung: Den Salat waschen und putzen. Die Orange schälen, zur Hälfte in kleine Stücke teilen, den Rest saften und zum Dressing geben. In einer Pfanne den klein gewürfelten Speck ausbraten, zunächst separat halten. Dressing, Speckfett, Balsamico, Honig mischen, über den Salat geben und vermischen. Die Speckwürfel darüber geben. Statt Speck kann man auch geröstete Brotwürfel verwenden.

1 g Samen entspricht 400–1000 Korn, je nach Sorte. Die feinen Samen brauchen bei 10–20 °C ca. 3 Wochen zum Aufgehen. Auch in einer Zeit mit heißen Temperaturen müssen sie ständig feucht gehalten werden, wobei die Abdeckung mit feuchten Säcken oder Vlies ein wirksames Hilfsmittel ist. Auch ein Schutz gegen Vögel mit darüber gespannten Netzen oder Gittern ist ratsam, denn die Samen werden sehr flach ausgesät (0,5 cm) und vertragen nur leichte Bedeckung mit Erde.

Bereiten Sie daher das Saatbeet besonders sorgsam vor und klopfen Sie es mit einer Schaufel fest an. Breitwürfige Aussaat mit einer Menge von 1,5–2 g/m² oder in Reihen von 10–15 cm sind üblich. Nach dem Abdecken mit Erde werden die Samen nochmals fest angeklopft, damit sie Anschluss erhalten an die aus dem Boden nach oben steigende Feuchte.

Wer Feldsalat überwintern will, sollte in extremen Lagen für etwas Schutz sorgen, zum Beispiel durch eine Abdeckung mit Vlies.

Anbau im ungeheizten Gewächshaus oder Frühbeet

Bei Aussaat bis ca. Mitte September kann man im Gewächshaus mit einer Ernte zur Weihnachtszeit und dann weiter bis zum zeitigen Frühjahr rechnen. Direktsaat ist möglich, gerne wird aber heute gepflanzt mit vorheriger Anzucht in Topfplatten oder Substratblocks (6–8 Samen pro Topf). Dies erlaubt nach dem Abräumen der Hauptkulturen wie Tomaten, Gurken, Paprika und Melonen noch eine weitere Nutzung des Gewächshauses, denn Feldsalat verträgt durchaus Frost.

Tipp: Die Sonnenenergie nutzen

Für den Anbau von Wintergemüse Heizenergie aufzuwenden lohnt sich nicht, denn Feldsalat wächst – wie auch Salat, Radieschen, Rettich oder Spinat – unter den schwachen Lichtbedingungen des Winters viel zu langsam. Ganz gut über die Runden kommt man beim Anbau im unbeheizten, aber dennoch schützenden Gewächshaus und im Frühbeet.

Im Hochbeet nützt ganz einfach das Abdecken mit Vlies. Das feine Gespinst bietet den Kulturen Schutz vor Wind und groben Witterungseinflüssen, Verschmutzung durch Laub sowie Abfressen durch Tiere und erlaubt es, jeden Sonnenstrahl zu nutzen und damit die Entwicklung voranzutreiben.

Dabei hilft der natürliche Rhythmus der Natur ganz erheblich, denn ab Februar steigen die Tageslänge und die Sonneinstrahlung, somit auch die vorhandene Energie. Überwinternde Kulturen und Früh-Aussaaten ab Februar profitieren davon in erheblichem Maße.

Dies lässt sich mit einem einfachen Hilfsmittel noch beschleunigen: Durch das Auslegen von schwarzen Plasticschläuchen des Systems »Beta-Solar« (Fa. Beckmann) zwischen den Reihen. Sie werden mit Wasser gefüllt, das sich tagsüber erwärmt und nachts die eingefangene Energie an den Boden und die Pflanzen abgibt – eine einfache, aber wirkungsvolle Methode.

Die Anzuchtzeit beträgt 5–6 Wochen, danach kann man im Abstand von 10 x 10 cm pflanzen. Dabei die Blocks zur Vermeidung von Fäulnis nicht bis zu den Keimblättern einsenken, sondern nur etwa 2 cm tief mit dem Boden in Kontakt bringen. Weiterhin vorsichtig gießen, damit weder Fäulnis noch Mehltau auftreten.

Auch im Frühjahr und Sommer ernten

Wer zeitig im Frühjahr aussät kann schon ab Ende Mai und auch später über den lichtreichen, heißen Sommer hinweg mit guten Erträgen rechnen, das heißt ab Anfang April alle 2–4 Wochen im Frühbeet, auf Beeten im Freiland oder im Frühjahr unter einer wasser- und luftdurchlässigen Vliesabdeckung in Sätzen ebenfalls alle 2–4 Wochen.

Voraussetzung für ein Gelingen in den langen Sommertagen: Nur bestimmte neuere Sorten mit schneller Entwicklung und langsamer Schossneigung eignen sich, wie 'Favor', 'Gala', 'Medaillon', 'Granon' oder auch 'Vit' (im Gewächshaus). *Siegfried Stein*



Im Streuobstanbau stehen Äpfel mit Abstand an erster Stelle. Gefolgt von Birnen. Hochstämmige Birnbäume mit kräftig ausladenden Kronen können ein Alter von bis zu 300 Jahren erreichen.

Neues auf der Streuobstwiese?! – Teil 1

Apfelbäume dominieren den Streuobstanbau. An geschützten Standorten kommen Birne, Süßkirsche, Zwetschgen, Pflaumen und Mirabellen hinzu. Höhere Jahrestemperaturen und längere Vegetationszeit bringen wärmeliebende Arten und spät reifende Sorten ebenso ins Spiel wie »besondere« Obstarten und v.a. großkronige Bäume (Walnuss, Speierling, Esskastanie), die in den heutigen kleinen Gärten kaum mehr Platz finden.

Auswahlkriterien

Hinsichtlich der Sortenwahl stehen bei Neupflanzungen Überlegungen an wie Eigenschaften und Nutzung der Früchte (Tafelobst und/oder Verarbeitung), Lagerfähigkeit, Befruchtungsverhältnisse, Anfälligkeit für Schaderreger und die Wahl der Unterlagen. Im Streuobstbereich kommen stark wachsende Vertreter in Frage wie 'Grahams Jubiläum', 'Bittenfelder Sämling', 'Kirchensaller Mostbirne', 'Vogelkirsche', 'Myrobalane'. Erhältlich sind die Bäume als Hochstamm (Stammhöhe 1,80 m, oft auch 1,60–1,70 m) oder je nach Unternutzung als Halbstämme mit 1–1,20 m (früher bis 1,40 m).

Wuchsschwächere Obstarten wie Quitte, Mispel, Zwetschgen/Pflaumen besitzen meist Stämme von 1–1,20 m, die sich durch Aufasten »erhöhen« lassen. Üblich bei der Baumerziehung ist die Rundkrone mit 4 Leitästen (sinnvoll im 45°-Winkel) plus Mitteltrieb sowie die Oeschberg-Palmer-Methode (3–4 Leitäste, tulpenförmig angeordnet mit kürzeren Fruchtaisten, v.a. an dem als Spindel erzeugenen Mitteltrieb). Wer Förderprogramme in Anspruch nimmt, muss Vorgaben – u.a. zu Sortenwahl, Unterlage, Pflege – beachten.

Apfelsorten: Qual der Wahl

Im Streuobstanbau sind Apfelbäume am meisten vertreten – gefolgt von Birnen, Kirschen und Zwetschgen/Pflaumen. Durch die unterschiedlichen Klimagebiete, topografischen Verhältnisse, Boden- und Standorteigenschaften lässt sich keine



'Gravensteiner' ist die Hauptsorte bei den Äpfeln: Der fein aromatische Frühapfel ist eine sehr alte Sorte, die genaue Entstehung ist aber ungewiss. Sie soll aus Italien oder Holland stammen. Die erste eindeutige Beschreibung stammt aus dem Jahr 1788. Die Früchte sind sehr druckempfindlich und haben einen starken, typischen Duft, saftig edles Aroma. 'Gravensteiner' zählt zu den am stärksten wachsenden Sorten mit ausgeprägter Alternanz.

pauschale, bayernweit gültige Empfehlung aussprechen. Gleichwohl trifft man Sorten an, die in ganz Deutschland verbreitet sind. Auch sollten bewährte lokale und regionale Varietäten einbezogen werden. Unter den mehr als tausend Apfel- und Birnensorten besitzen viele Lokalbezeichnungen bzw. liegen ähnliche Typen vor.

Bei der Sortenempfehlung ist eine Erhebung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft hilfreich. Rückmeldungen kamen aus 61 bayerischen Landkreisen.

Spitzenreiter

An der Spitze stehen 'Gravensteiner' in 58 von 61 Landkreisen (95 %); 'Jakob Fischer', 'Jacob Lebel', 'Schöner aus Boskoop' (je 56); 'Kaiser Wilhelm', 'Rheinischer Winterrambour', 'Welschisner', 'Brettacher', 'Landsberger Renette', 'Weißer Klarapfel', 'Wintergoldparmäne' (55–53 Vorkommen). Es folgen 'Ontario', 'Roter Boskoop', 'Roter Eiserapfel' (je 51 Nennungen); 'Danziger Kantapfel',

Kirschen (links) und Zwetschgen (rechts) sind mengenmäßig fast unbekannt. Größere Vorkommen gibt es nur auf geeigneten Standorten wie zum Beispiel in der Fränkischen Schweiz.

'Grahams Jubiläum', 'Ingrid Marie', 'Croncels' (je 50); 'Schöner aus Wiltshire' (49). Ab Platz 20 rangieren 'Boikenapfel', 'Freiherr von Berlepsch', 'Lohrer Rambo', 'Rote Sternrenette' (je 48); 'Baumanns Renette', 'Berner Rosenapfel', 'Geflammter Kardinal', 'Geheimrat Dr. Oldenburg', 'James Grieve' (je 47); 'Cox Orange', 'Blenheim', (Großer) 'Bohnnapfel' (je 46); 'Nordhausen' (45); 'Zabergäurennette' (45); 'Maunzenapfel' (44); 'Gewürzluiken' (43); 'Harberts Renette' (42); 'Weißen Wintertaffett' (42). 41 mal stehen 'Galloway Pepping', 'Riesenboiken', 'Roter Trierer Weinapfel'. Mit 'Bittenfelder Sämling', 'Champagnerrenette', 'Gloster', 'Jonathan', 'Signe Tillisch' (je 40); 'Kardinal Bea', 'Jonagold' (je 39) enden die 50 am häufigsten verbreiteten Apfelsorten in Bayern, in der mit 'Topaz' (42) und 'Florina' (39) auch 2 neue, damals schorfresistente (heute als +/- tolerante) Sorten vertreten sind.

Alte und neue Sorten

In den Top 100 Bayerns befinden sich Bekannte wie 'Alkmene', 'Dülmener Rosenapfel', 'Prinz Albrecht von Preußen', 'Roter Berlepsch', 'Schöner aus Herrnhut', 'Weißen Winterglockenapfel', 'Korbiniansapfel', 'Gelber Edelapfel', 'Biesterfelder Renette', 'Ananasrenette', 'Roter Bellefleur', 'Roter Herbstkalvill', 'Adersleber Kalvill', 'Öhringer Blutstreifling', 'Graue Französische Renette' und auch neue schorfttolerante wie 'Rewena', 'Rebella', 'Reglindis', 'Resi', 'Rubinola', 'Retina'. Leider auch anfällige »Erwerbssorten« wie 'Elstar', 'Golden Delicious', 'Rubinette',



'Pinova', die aus mehreren Gründen besser nicht im Streuobstanbau stehen sollten.

Von den insgesamt 6.670 Nennungen kamen diese Top-100-Sorten 3.947-mal vor. Neben bewährten Lokalsorten in einzelnen Regionen gilt dieser Pool als Basis einer breiten, gesicherten Empfehlung. Lokale, standortspezifische Aspekte begründen Ablehnungen einzelner Varietäten.

Orientierung bieten neben den Empfehlungen der Kreisfachberatung bzw. des Kreis- oder Bezirksverbandes für Gartenbau und Landespflege (die oft auch Sortengärten, Streuobstwiesen bzw. -lehrpfade vorhalten) auch Pomologenvereine, Streuobstinitiativen und Bestände der Freilandmuseen.

Birne, die Nr.2 im bayerischen Streuobstanbau

Diese wärmeliebendere Obstsorte scheidet in höheren, raueren Lagen aus. Ein weiterer Grund für geringere Baumzahlen bei Birnen ist die bessere Lagerfähigkeit bei Äpfeln, die früher dann im Winter und Frühjahr oft die einzige Obstquelle für Frischkonsum und Verarbeitung waren. Neben typischen Mostbirnen handelt es sich bei Tafelbirnen, die aus dem 18. und 19. Jahrhundert stammen, um alte und somit an entsprechenden Standorten gut bewährte Sorten.



'Novemberbirne' ist eine neuere Sorte und gilt als Shootingstar bei den Birnen.

Die Bayernliste führen an 'Köstliche aus Charneux', 'Alexander Lucas', 'Gute Graue', 'Doppelte Philipps', 'Gräfin von Paris', 'Gellerts Butterbirne', 'Gute Luise', 'Clapps Liebling', 'Oberösterreichische Weinbirne', 'Williams Christ', 'Conference', 'Poiteau', 'Madame Verté', 'Mollebusch', 'Pastorenbirne', 'Bosc's Flaschenbirne', 'Stuttgarter Geißhirtle' und die 'Vereinsdechantsbirne'.

Von den Neuen sind nur die feuerbrandtolerante 'Harrow Sweet' und 'Condo' in den Top 50 vertreten. Denkbar wären auch der Shootingstar 'Novemberbirne' (Syn. 'Novembra') und die robust eingestufte Naumburg-Pillnitzer Sorte 'Uta'. Spezielle Brennsorten sind u.a. 'Wahl'sche Schnapsbirne', 'Williams Christ', 'Gelbmöstler', 'Champagner-Bratbirne', 'Fässlesbirne', 'Nägelesbirne', 'Palmischbirne', 'Mollebusch', 'Trockener Martin'. Viele eignen sich auch zum Dörren und Einwecken.

Kirschen ...

... und andere Steinobstarten stehen bevorzugt in Hausgärten. Sie sind auf Streuobstwiesen nur zu einem geringeren Anteil zu finden. Allerdings stehen nach wie vor viele Süß-, vereinzelt auch Sauerkirschen in den Hauptanbaugebieten Fränkische und Hersbrucker Schweiz, Maindreieck und im Raum Spalt in der Flur, auf sog. »kirschfähigen« Böden. Dies drückt aus, dass Kirschbäume warme (Süd-)Lagen mit Kaltluftabfluss in guter Bodenqualität wünschen und kalte, nasse, verdichtete Böden ausgenommen sind. Starker Vogelfrass, madige Früchte (Kirschfrucht- und Kirschessigfliege), platzende und faulige Kirschen sind neben dem starken Wuchs, schwieriger Ernte mit Leitern, ungünstiger Wundheilung die Hauptgründe für den Verzicht im Streuobstanbau.



'Hedelfinger' ist eine reichtragende Süßkirsche und seit 1850 bekannt. Problematisch ist der starke Madenbefall im Streuobstanbau.

Wer frühe Sorten wie 'Burlat' oder mehr traditionelle wie 'Kassins Frühe', 'Werdersche Braune', 'Frühe Rote Meckenheimer', 'Kasberger Schwarze', 'Souvenir d. Charmes' wählt, kann dem Befall madiger Früchte vorbeugen, muss jedoch auch mit starkem bis totalem Vogelfraß rechnen. Sorten der mittleren und späten Reifezeit – unabhängig ob neuere wie die qualitativ sehr hochwertigen, zudem relativ platzfesten 'Kordia' und 'Regina' oder ältere wie 'Schneiders Späte Knorpel', 'Hedelfinger' oder die hellbunte 'Büttners Rote Knorpelkirsche' – weisen starken Madenbefall auf, der bei Vollreife weiter zunimmt. Spezielle Brennkirschen sind 'Benjaminler', 'Dolleseppler', 'Sam' und 'Kordia', die geschüttelt bzw. maschinell geerntet werden.

Sauerkirschen sind noch weniger vertreten. Ältere Sorten sind 'Schwäbische Weinwechsel', 'Heimanns Rubin', 'Morellenfeuer' und 'Schattenmorelle'. Sie werden mittel bis sehr stark von Monilia-Spitzendürre befallen bzw. verkahlen z.T. heftig, was dann einen intensiven Schnitt erfordert: am besten jährlich und – wie bei Süßkirsche – bei oder direkt nach der Ernte (»Ernte mit der Säge«). Empfehlenswerte aktuelle Sorten sind die gegen Spitzendürre und Verkahlen weniger sensiblen 'Achat', 'Jade', 'Saphir' und die 'Ungarische Traubige'.

Zwetschgen, Pflaumen & Co

... sind v.a. in Franken vertreten. Bei den ovalfrüchtigen, festfleischigen, gut steinlösenden, meist aromatischen Zwetschgen, die als Tafelfrucht, zum Brennen, Dörren, Kuchenbelag, Einwecken und Fruchtaufstrich verwendet werden, kommt die im September reifende 'Hauszwetschge', die viele lokale Auslesen (Typen) wie 'Schüfer', 'Meschenmoser', 'Etscheid' besitzt, am meisten vor. Anzutreffen sind auch 'Schönberger' (v.a. in der Fränkischen Schweiz), 'Bühler', 'Ersinger' und 'Ortenauer'.



'Topfive' ist eine neuere Zwetschgensorte, gut steinlösend, fest, saftig süß und mit sehr gutem Geschmack.

Pflaumen kommen noch seltener vor (oft bittere Haut, stark saftend beim Backen, schlecht steinlösend), z.B. als Tafelfrucht wie 'Königin Victoria' und 'Löhrpflaume' (beide mit rotvioletter Haut) oder sehr großfruchtige Varietäten wie 'President', 'Anna Späth', 'Kirkespflaume'. Vielfach sind auch 'Czar' und lokale Landsorten wie 'Erntepflaume' anzutreffen.

Etwas mehr verbreitet sind die etwa kirschgroßen, feinaromatischen und festfleischigen Mirabellen (meist 'Mirabelle von Nancy') und auch Renekloden (rund, weich, saftig süß ohne besonderes Aroma) mit den Sorten 'Oullins', 'Große Grüne' oder 'Graf Althans' (violett). Besonderheiten wie 'Spilling' (Syn.: 'Spänling'; rotbunt-violett oder gelb), 'Haferschlehe', 'Zibarten' (blau und gelbgrün) runden die Palette ab.

Bei Neupflanzungen sollten neue Zwetschgensorten wie die früh reifenden 'Juna' und 'Katinka' (beide kaum wurmig), die im August zu pflückende 'Hanita', die Anfang September reifenden 'Haroma' und 'Tastaste' sowie die Spätsorte 'Presenta' (je doch nur in gut ausreifende Lagen) ebenso einbezogen werden wie die sogenannte Aprikosenmirabelle 'Aprimira' (ein gelbroter Zufallssämling aus Mirabelle und Zwetschge; nicht mit Aprikose!) oder 'Baya Aurelia'. Beide gelten durch ihre Optik und Fruchtqualität als Ersatz für die im Anbau sensible Aprikose.
Hubert Siegler, Bayerische Gartenakademie, LWG Veitshöchheim



Weltkulturerbe: Bamberger lokale Gemüsesorten

Gärtnerei in der



Gärtner- und Häckermuseum

In Bamberg steht ein besonderes Ensemble unter dem Schutz des Weltkulturerbes: Die allseits bekannte Domstadt, aber auch die Gärtnerstadt mit ihren alten, lokalen Gemüsesorten.

Barbara Keller gibt einen Überblick über die ganz besondere Sortenvielfalt der Bamberger Gemüsegärten.

Blick aus der Gärtnerstadt



Die Bamberger Gärtner und ihre Sorten haben eine lange Tradition. Die Gemüsesorten sind echte Schätze, die alle durch einen ganz besonderen Geschmack hervorstechen. Der Welterbestatus hat ihnen zu mehr Aufmerksamkeit verholfen und damit hoffentlich auch ihr Überleben gesichert. Bis auf das 'Bamberger Hörnla' sind sie aber noch immer ein Geheimtipp, den es nur in Bamberg gibt.

Wann ging alles los?

Seit dem 14. Jh. ist der innerstädtische Gartenbau in Bamberg nachgewiesen. Berühmt waren die Bamberger Gärtner für ihr Saatgut. Aber natürlich wurde auch für den lokalen Markt Gemüse angebaut. Weil die Bamberger Sorten besonders delikat sind, fragten die Kunden in der Region »ihre« Sorten nach. Nur deshalb blieben diese erhalten und werden bis heute von einigen Gärtnerien in Bamberg angebaut und verkauft.

Wer heißt schon gerne Zwiebeltreter?

Die Bamberger tragen diesen Namen mit Stolz!

Diesen Spitznamen verdanken sie ihrem ehemals wichtigsten gärtnerischen Exportgut: der »Bamberger, birnen-förmigen Zwiebel« mit mildem Geschmack. Ihr Samen wurde im 17. Jh. bis nach England und Ungarn verschickt. Im Herbst feiern die Bamberger bis heute ihr »Zwiebeltreterfest«.

Wie überlebte das 'Bamberger Hörnla'?

Das 'Bamberger Hörnla', eine köstliche, festkochende Hörnchen-Kartoffel aus dem Bamberger Raum, ist nicht nur die bekannteste Vertreterin dieses Kulturerbes,

sondern auch die älteste Kartoffelsorte Deutschlands. Sie galt als verschollen, wurde aber von Privatpersonen erhalten und wiederentdeckt. Inzwischen hat das 'Bamberger Hörnla' international eine große Fangemeinde und ist auch im Handel wieder erhältlich. Als »geschützte geographische Angabe« darf die Speisekartoffel nur 'Bamberger Hörnla' genannt werden, wenn sie in ihrem Ursprungsgebiet angebaut wurde.

Äußerlich lassen sich die 'Bamberger Hörnla' an ihrer länglichen Form, manchmal mit Auswüchsen, die sie wie Flugzeuge aussehen lassen, erkennen. Der rote Lidstrich, den sie über ihren Augen tragen, ist ein Markenzeichen dieser Rarität.



Noch mehr Bamberger Gemüsesorten

Nicht weniger lecker sind andere Bamberger Sorten von Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Rettich und Süßholz. Bei Knoblauch denkt man nicht gerade an Bamberg, aber da unterschätzt man die Bamberger.

Ein Gistentest hat gezeigt, dass der Bamberger Knoblauch tatsächlich eine ganz eigene Züchtungsgeschichte hinter sich hat. Er zeichnet sich aus durch ein besonders mildes, aber köstliches Aroma und wenig Schärfe.

Wie die 'Bamberger Hörnla' galt er als verschollen, wurde aber noch von zwei Bamberger Gärtnereien für den Privatgebrauch angebaut.

Früher wurde er in Bamberg als Lagergemüse verkauft und war auch aufgrund seiner Größe beliebt bei den Kunden. Heute wäre es sicher wichtig, zu versuchen, nicht nur den so überzeugenden Geschmack zu erhalten, sondern dem Bamberger Knoblauch durch Auslese wieder in jeder Hinsicht zu seiner alten Größe zu verhelfen.

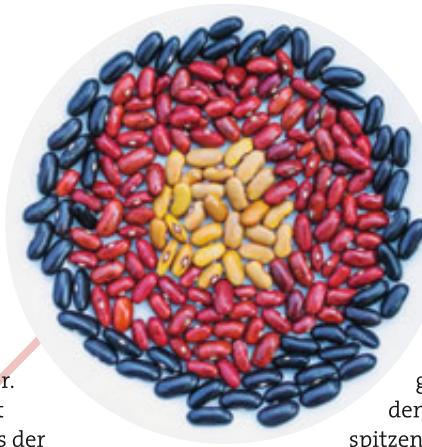
Scharfes aus Bamberg

Zur fränkischen Brotzeit gehört ein Rettich. Auch auf diesem Gebiet sind die Bamberger ihrer Tradition verbunden und erhalten ihre scharfen Sorten, die sie als Gemüse auf dem Markt anbieten: Die alten Rettich- und Radieschensorten waren deutlich schärfer als moderne.

Einzigartiger Bamberger Wirsing

Der Bamberger Wirsing beeindruckt mit riesigen, spitzen Köpfen, deren hellgrüne Blätter von großen Blasen geprägt sind. Die lockeren Wirsingköpfe sind aber nicht besonders lagerfähig, weshalb sie als saisonales Gemüse vom Sommer bis Weihnachten frisch erhältlich sind.

Vorsicht: Das feine, vom üblichen Wirsinggeschmack abweichende Aroma kann süchtig machen! Bis in die vierziger Jahre des letzten Jahrhunderts gab es auch noch andere Wirsingsorten, die lockere und spitze Köpfe bildeten. Diese wurden jedoch



zugunsten der heute üblichen festen, runden Köpfe aufgegeben. Mit dem Typ des spitzen, lockeren Wirsings verschwand aber auch sein besonderes Aroma – außer in Bamberg.

Süßholz raspeln

Der Süßholzanbau hatte in Bamberg eine besondere Bedeutung. Das ist vor allem erstaunlich, weil die Süßholzernte sehr schwierig, kraft- und zeitraubend ist. Geerntet werden die Wurzelstücke im Herbst. Dabei kommt den Bambergern ihr sandig-humoser Boden zugute, denn nur in einem leichten Boden kann man die Wurzeln schonend ausgraben. Traditionell beinhaltete in der Gärtnertadt die Prüfung der Gärtnemeister das Ausgraben einer Süßholzpflanze. Aus den Rhizomen wurden Kränze geflochten, die man wie heute Süßigkeiten verschenkte.

Auch wird gemunkelt, dass der Bamberger Wein ehedem mit Süßholz geschönzt wurde.

Die Bamberger Süßholzgesellschaft unterstützt momentan den aufwendigen Anbau von Süßholz und dessen Vermarktung. Ein besonderer Leckerbissen ist zum Beispiel der Süßholz-Schinken, den eine Metzgerei in Bamberg anbietet.

Nicht die blaue Bohne?

Bleibt noch auf die anderen, weniger verbreiteten und bekannten Sorten aus der oberfränkischen Metropole zu verweisen: Bohnen, wie beispielsweise die 'Bamberger Blaue' Buschbohne. Blaue Bohnen sind eine echte Rarität. Bei der 'Bamberger Blauen' handelt es sich um eine Körnerbohne, deren Hülsen bei der Ernte Körner mit tintenblauen Linienmustern auf beigem Grund freigaben.



Barbara Keller

arbeitet als Gärtnerin im Botanischen Garten in Würzburg. Die Vielfalt samenfester Gemüse- und Getreidesorten zu erhalten und weiter zu verbreiten ist ihr eine privates Anliegen. In ihrem eigenen Garten baut sie eine große Vielfalt an alten und seltenen Gemüsesorten an, gewinnt Saatgut daraus und arbeitet kontinuierlich daran, dies weiter in den Gärten zu verbreiten.

Ihren großen Wissens- und Erfahrungsschatz gibt sie in Vorträgen und auf Veranstaltungen gerne weiter. Weitere Informationen unter www.openhouse-site.de und natürlich auch unter www.vielfaltsmacher.de

Sehen wo es wächst

Die Gärtnertadt mit ihren Gemüsesorten, den typischen Gärtnerthäusern und den innerstädtischen Freiflächen für den Gemüsebau ist unbedingt einen Besuch wert. Das Gärtnert- und Häckermuseum lädt ein, in die Tradition der Gärtnertunft einzutauchen. Direkt daneben liegt der Bamberger Sortengarten, wo man den Bamberger Sorten beim Wachsen zusehen kann. Für einen Blick über die Freifläche, die zum Teil noch gärtnerisch genutzt wird, ist die Aussichtsplattform zu empfehlen, die dazu noch eine herrliche Aussicht auf die Domstadt gewährt.

In manchem Hofladen der Stadt kann man auch noch die Bamberger Gemüse kaufen, um selbst den Geschmackstest machen zu können.

Und wo gibt es Saatgut von den Köstlichkeiten? Saatgut der Bamberger Sorten ist in kleinen Portionen beim Bamberger Sortengarten und im Gärtnert- und Häckermuseum erhältlich.
Barbara Keller





Altes Wissen neu entdeckt:

Die süßen Geheimnisse der Zuckerkocherinnen

Stöbert man gelegentlich in alten Kochbüchern, so taucht der Begriff »Latwerge« auf – eine Zubereitungsart mit langer Tradition. Schon im Altertum wurde Latwerge als Arzneiform hergestellt, z. B. in Mesopotamien, dem Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris. Die Araber brachten es mit nach Europa. Hildegard von Bingen (1089–1179) und Kaiser Karl der Große (747–814) nutzten Latwerge bei Husten und Heiserkeit.

Im Mittelalter gab es nicht nur Kräuterfrauen, die ihre gesammelten Kräuter-Schätze auf Märkten verkauften oder Apotheken belieferten, es gab auch die Zuckerkocherinnen, die ihre Produkte feilboten.

Buch-Tipp Die Speisekammer der Natur

Von Markusine Guthjahr
Genuss für alle Sinne – viel Wissenswertes zur gesunden Ernährung – reicher Fundus erprobter Rezepte
192 Seiten, Bestell-Nr. 499305, € 19,95



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

Sie verarbeiteten Kräuterauszüge im Einkochverfahren zu Säften, Sirup und Süßigkeiten und stellten Mischungen wie Latwerge her.

Fruchtmus und Sirup konnte auch von medizinischen Laien hergestellt werden und wurde vorrangig bei kleineren Erkrankungen wie Husten, Schnupfen und Heiserkeit verwendet.

Latwerge heißt lateinisch *electuarium*, zu deutsch »Leckmittel«. Latwerge hat eine zähflüssige Konsistenz und wurde besonders im Mittelalter als Arzneiform verwendet, indem man Kräuterauszüge mit Honig eindickte und bei Bedarf mit heißem Wasser anrührte. In der Volkssprache des 19./20. Jahrhunderts steht Latwerge hingegen für Süßspeisen von zähflüssiger Konsistenz (Pflaumenmus) oder sirupartige, eingedickte Säfte von Früchten.

Wie macht man Latwerge?

Grundzutaten sind Früchte wie z. B. Zwetschgen, Äpfel, Pfirsiche, Birnen, aber auch Quitten, Aroniabeeren, Renekloden und Mährische Eberesche (Vogelbeere). Die Früchte waschen, zerkleinern und mit wenig Wasser oder Wein mischen. Zucker oder Honig zugeben und einen Tag stehen lassen. Danach möglichst in einem Eisenbräter garen, dabei nicht umrühren (*siehe Rezept rechte Seite oben*).

Eine weitere Spezialität der Zuckerkocherinnen ist Sladko.

Sladko – süßer Rosentraum

Sladko wird als »Süßes« bezeichnet und ist eine alte Spezialität der Balkanküche. Für das Rezept werden nur rote Duftrosen verwendet, die nicht gespritzt sein sollen. Neben alten Bauernrosen-Sorten eignet sich auch die Wildrose *Rosa rugosa*. Die Rosenblätter werden im Zuckersirup gekocht und verbleiben dort.

Besonderer Überraschungseffekt: Läßt man Gäste zum Tee ein, wird der Tee in einer Glaskanne serviert. In den heißen Tee gibt man etwas Sladko. Der Sirup schmilzt, und die Rosenblütenblätter erwachen wie aus dem Dornröschenschlaf: Sie beginnen im heißen Tee zu schwimmen und sehen dabei aus wie frisch gepflückt. Das versetzt die Gäste in Staunen!



Latwerge eindicken im Eisenbräter

Rezepte

Zwetschgen-Latwerge mit Aroniabeeren im Ofen zubereitet ohne Rühren

Zutaten:

5 Pfund reife Zwetschgen

500 g Aroniabeeren

6 EL Rotwein

500 g Rohrzucker

Zimt und Kardamom zum Abschmecken

Zur Herstellung kann auch Fallobst verwendet werden. Statt Aroniabeeren lassen sich auch essbare Mährische Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia* var. *edulis*) verwenden oder auch beides gemischt.

Zubereitung: Die Zwetschgen waschen, entsteinen, grob zerkleinern. Aroniabeeren waschen und abtropfen lassen. Das Obst in einen Eisenbräter füllen. Wein und Zucker dazugeben, gut durchröhren und am besten über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag im Backofen bei 150 °C Umluft im offenen Topf 4 Stunden köcheln lassen. Während dieses Kochvorgangs nicht umrühren! Wer einmal umröhrt, muss es ständig tun, sonst brennt das Mus ein!

Danach den Bräter aus dem Ofen nehmen, mit Zimt und Kardamom abschmecken. Mit dem Pürierstab pürieren und heiß in saubere Schraubgläser füllen. Danach sofort verschließen.

Verwendung: Latwerge ist sehr konzentriert und reich an sekundären Pflanzinhaltsstoffen, z.B. Phenolsäuren. Es eignet sich als Brotaufstrich oder als Füllung für Teigtaschen und Bratäpfel.



Quitten-Latwerge

(heute besser bekannt als Quittenbrot)

Zutaten:

500 g Quittenmus (Rückstände der Gelee-Zubereitung)

500 g Rohrzucker, 1 Vanilleschote

Zubereitung: Das kalte Quittenmus mit Rohrzucker und Vanilleschote verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen (aufpassen, brennt leicht an!) und unter ständigem Rühren solange kochen, bis die Masse reißend vom Kochlöffel fällt. Vanilleschote entfernen.

Pergamentpapier auf ein Blech legen und leicht mit Öl einpinseln. Das Quittenmus ca. 1 cm dick aufstreichen. Dann 4–5

Tage in der Luft trocknen (nicht im Backofen). Danach in Würfel schneiden und in Zucker wälzen. In Blechdosen aufbewahrt hält es sich mehrere Monate.

Anmerkung: Quitten haben einen hohen Pektингehalt und Gerbstoffe. Sie helfen bei Magen-Darmstörungen. In früheren Jahrhunderten wurde Quitten-Latwerge auch medizinisch genutzt. Getrocknete Heilpflanzen wurden pulverisiert und unter das Fruchtmus gerührt. Bei Verstopfung wurde z.B. ein Fruchtwürfel gegessen, der mit Sennesblätterpulver angereichert war.

Spitzwegerich-Sirup

Die Zuckerkochrinnen stellten sirupartige Auszüge aus Blüten, Blättern und Wurzeln her. Hier eine heute unbekannte Methode:

Spitzwegerich-Sirup im Steintopf fermentiert

Frische, saubere Spitzwegerichblätter wurden schichtweise abwechselnd mit Zucker in einen Steintopf gelegt und festgedrückt. Der Topf wurde mit einem Stofftuch zugebunden und mit einem Brett beschwert. Danach 80 cm tief in die Erde vergraben. Vier Monate musste das Gut reifen. Dann wurde der Topf herausgeholt und die Pflanzen abgesieht. Die zähflüssige dunkle Masse wurde aufgekocht, mit Honig abgeschmeckt und dann heiß in saubere Gläser gefüllt und verschlossen.

Anwendung bei Erkältung, Spitzwegerich-Sirup hat antibiotische Wirkstoffe.

Einfacher ist folgende Methode:

Zutaten:

2–3 Handvoll frische Spitzwegerichblätter
1/8 l Wasser, 250 g Honig

Zubereitung: Die Spitzwegerichblätter gründlich waschen und klein hacken. Die Blätter mit Wasser in einem Topf köcheln. Nach 15 Minuten den Honig einröhren und kurz erwärmen. Danach die Flüssigkeit 24 Stunden an einem warmen Ort ziehen lassen. Anschließend die Blätter abseihen. Den Sirup nochmal erhitzen und heiß in saubere Gläser füllen.

Der Sirup ist mindestens ein Jahr haltbar. Die antibiotischen Wirkstoffe des Spitzwegerichs und der Honiggehalt schützen vor dem Verderben.

Anwendung: Bei Husten und Erkältung mehrmals einen Teelöffel einnehmen. Der Sirup schmeckt gut, geeignet auch für Kinder.

Rosenzucker

Zutaten:

20 g getrocknete Duftrosenblätter

200 g Zucker

Zubereitung: Rosenblätter und Zucker im Mörser fein zerreiben (oder in der Gewürzmühle fein mahlen). In Gläser füllen und dunkel aufbewahren.

Dieser Rosenzucker lässt sich vielseitig verwenden, z.B. Süßen von Gebäck, Marzipan, Desserts.



Rosenblüten-Sladko

Zutaten:

125 g Rosenblüten, 1 unbehandelte Zitrone

1 Tasse Wasser, 500 g Zucker

½ TL Weinstainsäure

Zubereitung: Rosenblütenblätter abzupfen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Zitronenschale abschälen und die Zitrone auspressen. Tasse Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale zum Kochen bringen und sirupartig eindicken. Rosenblütenblätter und Weinstinsäure zugeben und weiterkochen.

Gelierprobe machen: Einige Tropfen Sirup auf einen Porzellanteller tropfen. Ist der Sirup dickflüssig, kann er mit den Blüten in vorbereitete, saubere Gläser gefüllt werden. Sofort heiß verschließen.

Tipp: Rosen-Sladko ist besonders kostbar! Man verwendet es nur zum Aromatisieren von Desserts und Tees.

Holunderbeeren-Sirup

Zutaten:

500 g reife Holunderbeeren, 1 l Wasser

500 g Zucker, 5 Nelken, 1 Zimtstange

Zubereitung: Die verlesenen, gewaschenen Beeren mit Wasser übergießen und 20 Minuten kochen lassen. Saft abseihen, Zucker hinzufügen und nochmals zum Kochen bringen. Den Sirup dann heiß in saubere Flaschen füllen, verschließen und kühl aufbewahren.

Tipp: Dieser Holunder-Sirup kann vielfältig verwendet werden, z.B. mit Wasser verdünnt als Heiß- oder Kaltgetränk oder als Fruchtsoße zu Milchreis und Pudding.

Zwiebel-Sirup

Zutaten:

3 mittelgroße Zwiebeln, 5 EL brauner Kandis
¼ l Wasser

Zubereitung: Zwiebeln schälen und zerkleinern. Mit Kandis und Wasser in einem Topf ansetzen und für ein paar Minuten kochen. Den Sud einige Stunden ziehen lassen, dann abseihen.

Bei einer Erkältung täglich 4–5 mal einen Esslöffel davon nehmen.

Markusine Guthjahr



Pflanzen ohne eigenen Bodenkontakt

Misteln sind Pflanzen, die halbparasitär auf den Ästen von Gehölzen leben. Von Weitem werden sie oft für Vogelnester gehalten. Misteln sind aktive, lebende Pflanzen, die zwar von ihren Wirtspflanzen profitieren, aber mit ihren grünen Teilen in der Lage sind, Photosynthese zu betreiben. Misteln gibt es in tropischen, subtropischen und gemäßigten Klimaregionen. Große Verbreitungszentren mit vielen Arten sind das südliche Afrika mit Madagaskar und das tropische Ostasien. In Australien und Europa gibt es dagegen nur wenige Arten.



Weißbeerige Mistel an altem Apfelbaum

Misteln in Europa

In Europa haben wir die Weißbeerige Mistel (*Viscum album*), auch als Europäische Mistel bezeichnet, mit ihren drei Untergruppen, nämlich der Laubholz-, Tannen- und Föhren-Rasse, sowie die Rotbeerige Mistel (*Viscum cruciatum*). Diese kommt aber nur auf der iberischen Halbinsel, in Marokko und in Ländern Vorderasiens sowie als Neophyt in Italien vor.

Misteln – Segen oder Plage?

Manch einer träumt, wenn er an Misteln denkt, von Druiden, die mit goldenen Sicheln Misteln schneiden und an geheimnisvolle Zaubertränke und Bräuche von Kelten und Germanen. Nicht nur die Asterix-Hefte, auch die volkstümlichen Namen der Misteln wie Drudenfuss, Donarbesen, Hexenbesen, Hexenchrut regen diesbezüglich die Fantasie an.

Heute sind Misteln durch die parasitischen Eigenschaften eine zunehmende Gefahr für den Streuobstbau. Daneben steht aber auch der ökologische Nutzen der Misteln oder die heilkundliche Bedeutung. Oder man erfreut sich einfach an dem Symbol für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit.

Die Weißbeerige Mistel ist botanisch ein »immergrüner« Halbstrauch. Allerdings bleiben die einzelnen Blätter nicht immer, sondern nur etwa zwei Jahre am Strauch, weshalb man Blätter nur an den jüngeren Trieben findet. Die Laubholz-Mistel (*V. album* subsp. *album*) ist auf Laubbäumen wie Apfelbaum, Eberesche, Weißdorn, Kupfer-Felsenbirne, Steinobstgewächsen, Linde, Ahorn, Birke, Goldregen, Hasel, Flieder, Liguster, Pappel, Weide, Hainbuche, Rosskastanie, Weißdorn, Robinie sowie auf der nordamerikanischen Rot-Eiche zu finden. Sogar Birnbäume, die lange als Nicht-Wirte galten, werden befallen – sie haben aber eine Abwehrstrategie: Sie lassen das Gewebe um die Keimungsstelle des Mistelsamens absterben, so dass dann auch die Mistel selbst abstirbt.

Die Tannen-Mistel (*V. album* ssp. *abietis*) lebt auf verschiedenen Tannenarten, selten auf Fichten oder Laubgehölzen. Die Kiefern-Mistel/Föhren-Mistel (*V. album* ssp. *austracium*) gedeiht auf Kiefern, selten auf Fichten und Lärchen. Man findet sie beispielsweise in Südw- und Ostdeutschland.

Verbreitung und Besiedelung

Misteln gelangen als Samen durch Vögel, die sich an den Scheinbeeren laben, auf ihre Wirtsgehölze. Teilweise fallen Beeren auch einfach auf Äste unter ihnen und keimen dann dort in einer Astgabel.

Bei der Keimung wird zunächst eine Haftscheibe auf der Rinde gebildet, dann ein Keil und als nächstes ein Saugfortsatz (Haustorium) durch die Rinde des Wirtsbäumes geschoben, wo dann Saugstränge ausgebildet werden. Das Haustorium wird zur Primärwurzel, aus der im nächsten Jahr Senkerwurzeln wachsen, die zum Wasserleitungssystem (Xylem) des Wirtes vordringen, um dort Wasser und Nährstoffe »abzuzweigen«.

Es dauert ein Jahr, bis ein Haustorium den entsprechenden Bereich im Ast des Wirtes erreicht, ein weiteres Jahr, um einen Spross zu bilden, der dann jedes Jahr einen neuen Sprossknoten bildet. Etwa im 4. Jahr verzweigt sich der Spross zum ersten Mal, danach einmal jährlich. Etwa im fünften Lebensjahr blüht die Mistel zum ersten Mal.

Misteln wachsen sehr langsam zu den kugelförmigen Büschen heran. Sie erreichen in ihrem maximal 70-jährigen Leben einen Durchmesser bis zu 1 Meter. Abgerissene Misteln – sei es vom Wind, von Tieren oder durch den Menschen – sind nicht wirklich »besetzt«, sondern leben im Ast weiter und wachsen aus der Abbruchstelle nach.

Die Weißbeerige Mistel ist zweihäusig getrenntgeschlechtlich, d.h. es gibt Pflanzen mit nur männlichen und Pflanzen mit nur weiblichen Blüten, wobei die männlichen Pflanzen seltener sind. Man erkennt sie an der helleren Farbe.

Von der Blüte bis zur Frucht

Misteln blühen bei uns von Mitte Januar bis Anfang April. Die Blüten sind klein, unauffällig und grünlich-weiß. Sie werden von Fliegen u.a. Insekten bestäubt. Nach der Bestäubung entwickeln sich an den weiblichen Misteln glasig weiße Scheinbeeren, die etwa 9 Monate nach der Blüte, also in der Adventszeit, reifen. Jede Beere enthält einen Samenkern, der von weißem, schleimig klebrigem Fruchtfleisch umhüllt ist und durch Vögel verbreitet wird. Steigenden Temperaturen und zunehmende Lichtintensität bei ausreichender Feuchtigkeit lösen im Frühjahr die Keimung aus.

Bereits im Samenkern werden mehrere Embryonen gebildet, die photosynthetisch aktiv sind. So können sie auch Jahre kaum sichtbar überleben – wenn es zum Beispiel länger dauert, bis die Haustorien zu den Leitungsbahnen der Wirtspflanze vordringen.



Blühende Mistel im März



Junger Austrieb

Schäden durch Misteln

Durch den Entzug von Wasser und Nährstoffen können Bäume bei starkem Befall ihre Vitalität verlieren, anfälliger für Schädlinge und Krankheiten werden und weniger Ertrag bringen. Außerdem kommt es an den befallenen Stellen zu Verdickungen, hinter der Befallsstelle können die Äste absterben. Manchmal werden die »Mistelnester« so schwer, dass Äste abbrechen. Bei Apfelbäumen kann die Mistel Wucherungen und krebsartige Wucherungen auslösen. Manchmal bildet das Senkergewebe der Mistel neue Sprosse, die auf der Unterseite des Wirtsastes durchbrechen.

Mistelplage durch Klimawandel

Seit den 1990er Jahren breitet sich die Mistel stärker aus. In manchen Gegenden Deutschlands sind sie zur Plage geworden und gefährden den Streuobstbau. Eine Ursache für die zunehmende Ausbreitung ist der Klimawandel: Dieser fördert Vogelarten, die die Samen verteilen, während Sommerhitze und Trockenheit die Wirtsbäume schwächen.

Sind Bestände überaltert und schlecht gepflegt, können sie tatsächlich zugrunde gehen, obwohl die Mistel kein Interesse daran hat, ihren Wirt umzubringen. Das Problem ist, dass die Pflege von Obstbeständen Zeit (und damit Geld) kostet.

Ökologischer Nutzen der Misteln

Die Mistelbeeren (botanisch: Scheinbeeren) sind für manche Vögel wie Misteldrossel, Mönchsgrasmücke und Seidenschwanz eine wichtige Nahrungsquelle im Winter. Sie revanchieren sich mit der Verbreitung der Samen: Mit dem Kot gelangen die Mistelsamen auf andere Bäume, wo sie keimen und wachsen können. Die Mönchsgrasmücke heftet die klebrigen Samen mit dem Schnabel oft beim Abstreifen an den nächsten Trieb (des Wirtsbaumes oder der Mistel selbst), bevor sie die äußeren Fruchtblätter verspeist.

Weitere Vogelarten, die sich im Winter gerne an den Scheinbeeren laben, sind Kernbeißer, Star, Meisen, Distel- und Buchfink, Rotkehlchen, Goldammer und Kleiber. Amseln sollen an den Beeren übrigens nicht interessiert sein.

Auch einige Insekten sind an Misteln zu finden, so der Spitzmausrüsselkäfer, Borkenkäfer, Schildlaus sowie die Raupen des Mistel-Wicklers und Mistel-Glasflüglers. Auch die Raupen des Blausiebs/Kastanienbohrers leben in den Zweigen der Mistel sowie einige (gefährdete) Wanzenarten wie *Hyseloceus visci*, *Pinalitus viscidula* und *Anthocoris visci*.

Wundermittel gegen Krebs?

Die Mistel hat eine lange Geschichte als Heilpflanze. Auch Hildegard von Bingen empfahl sie, beispielsweise bei Lebererkrankungen. Heute wird sie eher zur Regulierung des Blutdrucks und Stärkung des Immunsystems eingesetzt. Ihre von manchen propagierte Wirksamkeit gegen Krebs ist wegen fehlender methodisch einwandfreier wissenschaftlicher Studien umstritten. Doch kann die Mistel möglicherweise unterstützend wirken, beispielsweise die Nebenwirkungen der Krebstherapie abmildern. Eine Anwendung sollte man aber unbedingt mit dem Arzt besprechen.

Giftigkeit der Misteln

Alle Pflanzenteile der Misteln, bis auf die Beeren, sind durch das enthaltene Mistelgift (vor allem Viscotoxine in Blättern und Stängeln) leicht giftig: Blatt- und Stängelaufsaft kann Haut und Schleimhäute reizen. Selten kommt es beim Verzehr zu Bauchschmerzen, Durchfall, zur Verminderung der Herzfrequenz und Blutdrucksenkung.

Die Früchte sollten nicht verzehrt werden, da die aufgebissenen Beeren auf der Zunge und im Rachen hängen bleiben können. Erste Hilfe: Bei Einnahme von Beeren reichlich trinken. Wurden andere Pflanzenteile in größerer Menge gegessen, sollte man den Arzt aufsuchen. Der Gehalt an Giftstoffen ist von der Wirtspflanze der Mistel abhängig, im Winter am höchsten.

Misteln sind auch für viele Tiere giftig, wie Pferde, Hunde, Katzen, Nagetiere und Vögel. Andererseits deuten Fundstätten am Bodensee (datiert auf die Jungsteinzeit 3.380 v. Chr. und älter) darauf hin, dass damals Mistelblätter ein Teil des Futters von Rindern, Schafen und Ziegen waren.

Ausbreitung der Misteln eindämmen

Um die Laubholzmistel unter Kontrolle zu halten, sind Maßnahmen gegen sie notwendig. Laubholzmisteln stehen entgegen landläufiger Meinung nicht (mehr) unter Naturschutz!

Wer bereits einen starken Befall an den Gehölzen in seinem Garten hat, sollte in den sauren Apfel beißen und einmal eine

große (zeitaufwändige) Aktion zur Mistelentfernung an allen betroffenen Obstbäumen durchführen und auch danach bei der Mistelbeobachtung und Entfernung am Ball bleiben, beispielsweise im Rahmen der Winterpflegearbeiten.

Im Prinzip kann man Misteln ganzjährig entfernen, am besten eignen sich aber der Spätwinter und das zeitige Frühjahr, wenn die Obstbäume kein Laub haben und außerhalb der Zeit, in der man Vögel stören kann.

Zur dauerhaften Entfernung sollte man da, wo es möglich ist (beispielsweise bei den äußeren Astpartien), mindestens 30 bis 50 cm vom Ansatz der Mistel den jeweiligen Ast bis ins gesunde Holz zurückschneiden, sonst treibt die Mistel wieder aus. Wo dieser Rückschnitt nicht möglich ist, kann man die Misteln abbrechen oder abschneiden. Sie treiben dann zwar nach, aber es dauert einige Jahre, bis sie wieder Früchte bilden können.



Lichtmikroskopische Aufnahme eines Mistel-Triebes (Vergrößerung 120x). Zu sehen sind die Spiral-Tracheiden – verlängerte Zellen, die in das Gewebe der Wirtspflanze (Xylem) eindringen und dem Wirt Wasser und Nährstoffe entziehen.

Fazit

Misteln wachsen sehr langsam, so dass man sie mit regelmäßigen Gegenmaßnahmen unter Kontrolle halten kann. Man braucht auch keine Angst zu haben, mit solchen Maßnahmen die Mistel auszurotten, die ja auch eine geschätzte Pflanze ist, denn von Pappeln und anderen Bäumen werden die Samen durch die Vögel weiterhin verbreitet. Es wird also weiterhin genügend Mistelzweige als Glücksbringer für die Adventszeit und für Misteltee geben. Eva Schumann



M 12 – sechs Wochen alt. Das ist der nicht so ästhetische Aspekt der Mischung. Die schnellen Senfarten und Acker-Rettich blühen nach der Ansaat im Mai so ziemlich als erstes. Doch damit kann man umgehen. Wir lassen sie ausblühen und entfernen sie danach. Dann hat der Rest der Mischung Platz.



M 12 – elf Wochen alt. Nach Entfernen der Senfarten geht es erst richtig los. Kornblumen- und Natternkopfblau, Reseden- und Kamillenweiß und, das werden wir noch sehen: leichte Gelbanflüge von Färberkamille.



M 12 – 17 Woche. Immer noch blüht es, schwirren noch Honig- und Wildbienen, Hummeln, Schwebfliegen, Schmetterlinge um die Wildpflanzenmischung herum. Mitte September sieht die Ansaat etwas unordentlich aus. Aber das macht den zahlreichen Blütenbesuchern gar nichts. Das Blühen geht durch bis zum ersten Frost.

Kurzlebige Blumenwiesen-Mischungen

Einjährig, heimisch und blütenstark

An Standorten, für die man keine längerfristigen Absichten hegt, die nur von temporärer Dauer sein sollen, vermag man das Schöne mit dem Nützlichen zu verbinden. Tatsache ist, dass der bunte Ackerwildkräuterflor für zahlreiche Insekten eine immense ökologische Wertigkeit besitzt. Nach Forschungen von Wildbienenexperte Paul Westrich sind viele Arten auf Pollen von schnell blühenden Einjährigen angewiesen.

Bislang habe ich kurzlebige Blühmischungen immer verdammt. Eben weil sie nur auf kurzfristige Aspekte setzen und größtenteils aus Exoten bestehen, invasiv gefährliche Arten wie Luzerne enthalten oder aggressive Grassorten. Das haben wir alles gehört und uns hoffentlich gemerkt. Also Finger weg von Tüten wie Blühmischung, Einjährigenbeet und so weiter.

Wildblumen für Bienen

Und jetzt komme ich genau mit dem an: Mit einjährigen Blumen, die für temporäre Zwecke genutzt werden sollten. Also für Standorte, von denen Sie wissen, dass sie in ein, zwei oder höchstens fünf Jahren wieder weg sind. Das ist ein ziemlicher Widerspruch. Und doch ist es keiner. Was ich hier zeige, sind sozusagen die guten Mischungen. Ökologisch hochwertige und sogar nur für unsere Insekten gemachte Zusammenstellungen. Und sie enthalten eigens ein Spektrum von Arten, das sie besonders wertvoll für Wildbienen machen. Wildbienenspezialist Paul Westrich und Bernd Dittrich von Syringa entwickelten dazu passend zwei Mischungen. Sie heißen »Wildblumen für Wildbienen« und enthalten Ein-, Zwei- und Mehrjährige. Beide Varianten setzen vorwiegend auf heimische Arten. Ich habe sie ausprobiert. Heute reden wir über M 12, die Einjährigen-Mischung.

Tierökologisch wertvoll

Die Gesamtartenliste liest sich wie ein bunter Spaziergang am Rand eines Getreideackers Ende der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts – vor der Einführung von Pestiziden zur Unkrautbekämpfung, darunter auch die hübschen und ökologisch wertvollen Ackerwildkräuter, und vor der heute sehr effektiven Saatgutreinigung, die nahezu 100 % aller Fremdsamen aus dem gedroschenen Getreide entfernt. Sie enthält insgesamt 23 Arten. Diese stellen ein wichtiges Nahrungsangebot für Wild-

bienen und natürlich auch für Honigbienen dar. Unter anderen verköstigt nur diese Mischung speziell Seidenbienen, Pelzbienen, Mauerbienen, Holzbienen und Hummelarten. Zur Brutversorgung werden Nektar, aber vor allem Blütenpollen benötigt, den die Wildbienen an den angebotenen Pflanzen reichlich finden.

Unser Spaziergang geht gedanklich an Kamille, Kornblumen, Acker-Rittersporn, Mohn und Saat-Wucherblumen vorbei, wir sehen Blauen Lein oder das hübsche Nelken-Leimkraut. Das sind einjährige Vertreter. Dazu kommen zweijährige Arten wie Wilde Möhre oder Arten, die als Stauden kurzlebig sind, zum Beispiel die Färber-Kamille.

Eine Mischung für die Tiere, nicht für uns Menschen

So, das wird uns gefallen und sollte Sie als Betrachter mit dem Bild versöhnen, das durch andere Arten entsteht, die dem menschlichen Auge weniger attraktiv erscheinen, aber aus Wildbienensicht überlebenswichtig sind. Dazu gehören Gelb- und Ackersenf oder Acker-Rettich. Diese Kreuzblütler sorgen für einen gedeckten Tisch v. a. bei zahlreichen Sandbienenarten, z. B. der Zweizelligen Sandbiene, lokal sogar der Blauschillernden Sandbiene. Paul Westrich hat diese Mischung eben für die Tiere und nicht nur das Menschenauge gemacht. Denken Sie sich nichts dabei, wenn die Mischung anfänglich dadurch etwas wild wirkt. Sie ist tierökologisch bedeutend. Diese drei hoch- und schnell-

wüchsigen Arten blühen als erstes, schon nach sechs Wochen. Es mag bei manchen Ansaaten zunächst so aussehen, als ob sie den Standort überrennen. Wir lassen sie trotzdem stehen und ausblühen. Nach dem Abblühen ziehen wir die kräftigen Strünke heraus und schaffen dadurch Platz für die anderen Arten der Mischung, die davon sichtlich profitieren. So wandelt sich das anfangs etwas unattraktive Bild letztlich doch noch in ein schönes.

Dr. Reinhard Witt

M 12 – 2. Jahr. Jetzt baut die Mischung ab, es fehlt an Arten. Nur noch Färberkamille, Wilde Möhren und Weiße Reseden bleiben übrig. Ende Gelände. Zeit für was Neues!



Aus dem
Garten
in die
Küche

Äpfel & Zwetschgen



Süße Verführer ...

Im frühen Herbst oder Altweibersommer kommt man schwerlich an Zwetschgen und Äpfeln vorbei. Ab Ende August hängen die alten Obstbäume im Garten voll beladen mit dem süßen Obst und eine reiche Ernte steht bevor. In manchen Jahren verzweifelt so mancher Obstbaumbesitzer angesichts einer regelrechten Apfel- und Zwetschgenschwemme.

... im Spätsommer!

Auch wir lieben Äpfel und Zwetschgen. Frisch vom Baum gepflückt schmeckt's natürlich am besten, aber nach ausgiebiger Nascherei wird gebacken und eingemacht. In dieser Ausgabe stellen wir gleich zwei Kuchenrezepte vor: Käsekuchen – einmal als Tarte mit Äpfeln sowie als klassischer Kuchen mit Rotweinzwetschgen. Und auch wenn das Zwetschgen entsteinen oft mühevoll ist, lohnt es sich, einmal die Kerne aufzuheben. Denn daraus lässt sich – mit etwas Zuwendung – ein köstlicher »Amaretto« herstellen.

IM KÄSEKUCHEN-HIMMEL – das neue Buch!

Käsekuchen geht immer und überall. Im neuen Buch gibt's 58 cremige, fruchtige & raffinierte Käsekuchenrezepte. Von der Hauswirtschafterei, aus einem Käsekuchenwettbewerb und von unseren Lieblingshüttenwirten aus Bayern & Tirol.

Weitere Info unter: www.diehauswirtschafterei.de
Das Buch ist auch beim Obst- und Gartenbauverlag in München erhältlich: Tel. 089/544305-14/15 bzw. www.gartenratgeber.de/shop
Bestell-Nr. 496008, Preis € 13,90



Schupfnudeln mit Kompott

Zutaten

Kartoffelteig

1 kg mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, ca. 80 g Mehl, Salz

Butterschmalz zum Ausbacken

Karamellisiertes Kompott

2 kleine Äpfel, 200 g Zwetschgen
2 EL Butter, 2–3 EL Honig

Zum Anrichten

3 EL Haselnussblätter, 1 EL Honig
Puderzucker

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Schälen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Ausdampfen und abkühlen lassen.

Ei, Mehl und etwas Salz zufügen und zu einem formbaren Teig kneten.

Aus dem Teig daumendicke Rollen formen. Diese jeweils in 3 cm lange Stücke schneiden und zu länglichen Nudeln rollen. Portionsweise in heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Ebenfalls in Spalten schneiden. Alles in der heißen Butter andünsten. Honig darübergeben und das Obst damit karamellisieren.

Die Haselnussblätter ohne Fettbeigabe goldbraun rösten. Honig dazugeben und die Nüsse damit karamellisieren.

Die Schupfnudeln mit dem Obst und den Nüssen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



Französische Apfel-Käse-Tarte

Zutaten

Mürbteig

250 g Mehl

120 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Butter

1 Ei

Füllung

250 g Quark (20 %)

150 g Crème fraîche

100 g Zucker

2 Eier

40 g Speisestärke

2 EL Zitronensaft

Belag

4 Äpfel

100 g roter Fruchtaufstrich

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Eine gefettete Spring- oder Tarteform (28 cm Ø) damit auslegen. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. *30 Minuten* kühlen stellen.

Für die Füllung die Zutaten glatt rühren und auf dem Teig verstreichen. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Quarkmasse damit dachziegelartig dicht belegen und *ca. 40 Minuten bei 180 °C (160 °C Heißluft)* backen.

Den Fruchtaufstrich leicht erwärmen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Alle Rezepte für 4 Personen.
www.diehauswirtschafterei.de

Apfelsee mit Pfefferminze



Zutaten (für 4–5 Gläser à 200 ml)

400 ml Apfelsaft

2–3 Stiele Pfefferminze, 1–2 Äpfel

500 g Gelierzucker 1:1

Zubereitung

Den Apfelsaft mit der Pfefferminze in einen großen Topf geben und *2 Stunden* ziehen lassen.

Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Gelierzucker zum Saft geben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und gut *4 Minuten* sprudelnd kochen lassen. Die Minze entfernen und das Gelee sofort in vorbereitete Schraubgläser füllen.

Falscher Amaretto



Zutaten

250 g Zwetschgenkerne

200 g brauner Zucker

etwa 700 ml Korn 32 %

Zubereitung

Die Kerne gründlich waschen und die Fruchtfleischreste entfernen. Gut trocknen lassen. Mit Zucker und Korn in ein großes Einmachglas geben. Umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Gut verschlossen *vier Wochen* an einem sonnigen Platz ziehen lassen. Einmal täglich durchschütteln. Weitere vier Wochen an einem schattigen Platz ziehen lassen. Durch ein feines Sieb umfüllen.



Käsekuchen mit Rotweinzwetschgen

Zutaten

Mürbteig

150 g Mehl, 100 g gemahlene Walnüsse

100 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei

Füllung

500 g Mascarpone, 500 g Quark (20 %)

4 Eier, 120 g Zucker

1,5 Pck. Vanillepuddingpulver

Rotweinzwetschgen

ca. 300 g Zwetschgen, 3 EL Zucker

200 ml Rotwein

1 Pck. Tortenguss klar

Zum Verzieren

25 g Kuvertüre weiß

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit am Boden und am Rand auslegen. *30 Minuten* kühlen stellen.

Für die Füllung die Zutaten glatt rühren und auf dem Teig verstreichen. *Ca. 60 Minuten bei 180 °C (160 °C Heißluft)* backen.

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den Zucker in einer Pfanne erhitzen und karamellisieren.

Zwetschgen dazugeben und mit Wein ablöschen. *5 Minuten* köcheln, danach abkühlen lassen. Die Zwetschgen abgießen, den Sud auffangen. Die Zwetschgen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Aus 250 ml Sud (evtl. mit Wasser auffüllen) und dem Tortenguss nach Anleitung einen Guss zubereiten und die Zwetschgen damit überziehen. Den Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.



Absolut begeistert von der **Landesgartenschau in Freyung** äußerte sich Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber bei der Halbzeit-Pressekonferenz. »Freyung hat alle Herausforderungen hervorragend gemeistert. Gartenschauen sind ein ideales Saatbeet, um die wichtigen Themen wie Klimaschutz und Artenvielfalt in die Herzen und Köpfe zu bringen. Die Besucher lassen sich von den vielen Ideen zum Garten, zur Landwirtschaft und zur Grünflächengestaltung inspirieren. Ich kann nur allen Garten- und Naturliebhabern ans Herz legen: Besuchen Sie diese Gartenschau am Tor des Bayerischen Waldes.« Bei ihrem Rundgang, zu dem auch Präsident Wolfram Vaitl eingeladen war, machte sie natürlich auch Station im »Wilden Garten« des BV Niederbayern. Wichtige **fachliche Termine**, bei denen Präsident Wolfram Vaitl für den Verband vertreten war, waren u. a. eine Sitzung des Naturschutzeirates im Umweltministerium sowie Koordinierungsgespräche zur Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Er war mit dabei bei der Bereisung der bayerischen Siegerdörfer durch die Bundeskommission, bei der Arbeitstagung der bayerischen Kreisfachberater (*siehe Bericht S. 267*) und auf den Jahreshauptversammlungen der Bayerischen Akademie Ländlicher Raum und des Zentrums für Umwelt und Kultur. Außerdem **repräsentierte er den Verband** auf der Bayerischen Wirtschaftsnacht, dem Hoffest des Landwirtschaftsministeriums und auf der 125-Jahr-Feier des Bildungszentrums in Triesdorf.



50 Jahre Kreisverband Roth-Schwabach: Unter schattigen Obstbäumen wurde das Jubiläum im Vereinsgarten des OGV Eckersmühlen begangen – mit dem Kreis-, Bezirks- und Landesvorsitzendem, Landrat Ben Schwarz, Altlandrat Herbert Eckstein



Bei ihrem Rundgang auf der Landesgartenschau in Freyung stieß Staatsministerin Michaela Kaniber (Bildmitte) zusammen mit (v.l.) Gerhard Zäh (Vorsitzender der bayerischen Landesgartenschau GmbH), Präsident Wolfram Vaitl, Bezirkstagspräsident und Freyungs Bürgermeister Dr. Olaf Heinrich sowie Burgi Rodler (Vorsitzende im KV Freyung-Grafenau) auf den gelungenen Beitrag der Gartenbauvereine an.

Und so weit es seine Zeit erlaubt, nimmt er natürlich gerne Einladungen an zu **Vereinsjubiläen**, die jetzt auf unterschiedlichsten Ebenen, wieder reichlich stattfinden.



125 Jahre OGV Weiden: Mit einem bunten Programm, verbunden mit dem »Tag der offenen Gartentür« wurde das Jubiläum in der Merkmooslohe gefeiert. Klaus Fischer (rechts) ist dort seit 20 Jahren Vorsitzender.

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Altomünster (KV Dachau)

Adelschlag (KV Eichstätt)

Eichstätt (KV Eichstätt)

Berglern (KV Erding)

Walpertskirchen (KV Erding)

Mittelstetten (KV Fürstenfeldbruck)

Obermeitingen (KV Landsberg/Lech)

Prittriching (KV Landsberg/Lech)

Dingharting-Straßlach (KV München)

Feldkirchen

(KV Neuburg-Schrobenhausen)

Illmünster (KV Pfaffenhofen)

Götting (KV Rosenheim)

Griesstätt (KV Rosenheim)

Halfing (KV Rosenheim)

Ostermünchen (KV Rosenheim)

Rosina Ehmann

Andreas Mehlhorn

Hermann Föttinger

Herbert Knur

Irmgard Göß

Ralph Wenglein

Angelika Steininger

Dr. Manfred Harant

Catharina Bartmann

Evi Lösch

Lisa Häger

Tina Hermanns

Maria Neustifter

Katharina Bauer

Michaela Neumayer

Breitbrunn (KV Starnberg)

Altenmarkt/Rabenden (KV Traunstein)

Rottenbuch (KV Weilheim-Schongau)

Perlachtal-Bernrieder-Winkel

(KV Deggendorf)

Wallerndorf (KV Dingolfing-Landau)

Neuhausen (KV Landshut)

Rossbach-Wald (KV Cham)

Batzhausen (KV Neumarkt)

Fribertshofen (KV Neumarkt)

Stadt Neumarkt (KV Neumarkt)

Köfering (KV Regensburg-Land)

Thanstein (KV Schwandorf)

Brand (KV Tirschenreuth)

Hohengüßbach (KV Bamberg)

Nadine Mattern

Gabi Kipnick

Petra Schmid

Sybille Haider

Johanna Niederl

Brigitte Schwaiger,

Michaela Wilsch,

Lucia Geisberger

Michael Rojer

Katrin Strobl

Annemarie Gillessen

Stefan Großhauser

Angelika Gaffron

Angelika Failer

Stefan Doleschal

Katrin Fuchs

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

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Seminare für Vorstände, Mitglieder der Vereinsleitung

Diese Fortbildungsveranstaltungen, die der Landesverband mit dem örtlichen Kreisverband durchführt, bieten eine hervorragende Gelegenheit, sich über das aktuelle Beratungsangebot des Landesverbandes zu informieren. Sie sind auch immer ein Forum für Diskussionen und Erfahrungsaustausch.

Alle Vorstände, in deren Kreisverband ein Seminar stattfindet, erhalten vom Landesverband eine persönliche Einladung mit Programm. Im Herbst 2023 sind folgende Seminare geplant:

- | | |
|-----------------------|--|
| Oberbayern: | Mi 18.10. KV Dachau |
| | Sa 21.10. KV Pfaffenhofen und Freising |
| Mittelfranken: | Sa 18.11. KV Erlangen-Höchstadt |
| Unterfranken: | Fr 10.11. KV Würzburg |

Mit den Vielfaltmachern unterwegs

Seminare »Öffentliche Grünflächen vielfältig gestalten« im niederbayerischen Dingolfing und im oberfränkischen Lichtenfels Wie gelingt es, Flächen im öffentlichen Raum artenreich, vielfältig, ästhetisch ansprechend und pflegeleicht zu gestalten? Diesen Fragen sind wir in zwei Seminaren an zwei Standorten nachgegangen.



Gruppenfoto der TeilnehmerInnen und Referenten neben dem Seminarraum, der ehemaligen Synagoge in Lichtenfels.

Mit der »Vielfalts-Brille« begrünte Flächen vor dem geistigen Auge entstehen lassen, Informationen zum Vielfaltmacher und dem Weißbuch »Stadtgrün« zeigte Sabine Zosel (fachliche Mitarbeiterin des Landesverbandes) in einem Impulsvortrag. »Ausg'sät wird« hieß der Teil, der sich um die Anlage und Pflege von Blühwiesen und -flächen drehte. Im Süden referierte Kreisfachberater Andreas Kinateder (Dingolfing-Landau), im Norden Dr. Kristina Schröter (Wunsiedel). Beide betonten, wie wichtig die richtige Bodenvorbereitung und das passende Saatgut ist und belegten an vielen Beispielen Schritt für Schritt, wie die Ansaat gelingen kann.

Welches enorme Potenzial Stauden für öffentliche Vielfaltsflächen bieten, zeigte Staudengärtner Christian Krefß, Gründer der oberösterreichischen Gärtnerei Sarastro mit beeindruckenden Bildern. In Lichtenfels haben Cord Eckl (Leiter der Gartenabteilung des Bauhofes Lichtenfels) und Michael Stromer (Kreisfachberater in Lichtenfels) anhand schöner Bilder und gelungenen Beispielen passende Praxistipps mitgebracht. Die Profis waren sich einig, dass die sorgfältige Pflanzenzusammenstellung und Vorbereitung der Flächen der Grundstein sind.

Wie das Ganze praktisch aussieht, zeigte Andreas Kinateder an verschiedenen Stellen in Dingolfing. In Lichtenfels stellte Michael Stromer die Flächen vor, die dort angelegt wurden. Verkehrsinseln, Säume am Wegrand, Schulgelände und Flächen in parkähnlichen Bereichen sowie Blühflächen des »Blühpakts Bayern« konnten begutachtet werden. Da es zuvor wochenlang nicht geregnet hatte, wurden die unterschiedlichen Blühbilder im extrem trockenen Nordbayern im Gegensatz zum Süden Bayerns sehr deutlich.

Alle Referenten betonten, wie wichtig es ist, die Menschen einzubeziehen, um die Akzeptanz und das Bewusstsein zu stärken, dass sich Bepflanzungsstrategien in Stadt und Land ändern müssen.

Gärtnerisch Online-Seminare

Magdalena Kühn, Buchautorin, engagierte Gärtnerin, Biobäuerin, leidenschaftliche Köchin und 2. Vorsitzende im BV Oberbayern, erklärte im Seminar »Vom Garten in die Küche – Feines aus Kräutern«, was man alles aus Kräuter verarbeiten kann und was dabei Wichtiges zu beachten ist.

Neben den Klassikern zur Konservierung wie Trocknen, Einfrieren oder Einlegen in Essig und Öl, interpretierte sie die Haltbarmachung von Kräutern und deren Blüten ganz neu. Sie stellte Köstlichkeiten vor wie »fruchtig salzig« oder »süße Gewürzmischungen«, »kandierte Pfefferminzblätter«, »aromatisiertes Fruchtleder mit Kräutern« oder »Antipasti-Brennnesselblätter«. »Man muss einfach den Mut haben, Kräuter zu aromatisieren« so das Credo von Magdalena Kühn. »Es macht immer viel Freude, wenn Leni ihr Wissen und ihre Erfahrung mit uns teilt. Ein erfrischender Vortrag, der Lust macht zum Ausprobieren«, schrieb uns eine Zuhörerin im Anschluss.



Ermäßigte Eintrittskarten Gartenschau Freyung

Für die Bayerische Landesgartenschau 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, www.gartenratgeber.de/shop Mail bestellung@gartenbauvereine.org

Passend zur Jahreszeit konnten im Sommer sicherlich einige Zuhörer die Künstler der Lüfte im Anschluss an das Seminar »Gefräßige Schönheiten im Garten – Schmetterlinge und ihre Raupen« in der Natur beobachten und aus einem neuen Blickwinkel betrachten.



Kurzvortrag von Anja Wickers (Dipl. Ing. Gartenbau FH)

Pflanzenschutzberaterin Anja Wickers berichtete u. a. über die Lebensweise der heimischen Schmetterlinge und wie diese gefördert werden können: »Wer Schmetterlinge im Garten haben möchte, muss für Vielfalt sorgen und nicht nur Dolden- und Körbchenblüter, sondern auch hiesige Wildsträucher und Kleingehölze anbieten«. Je bunter der Garten über das Jahr mit einem reichgedeckten Tisch mit heimischen Futterpflanzen wie Dill, Wilde Möhre, Flockenblume, Majoran, Beifuß, Margerite, Ringelblume, Schafgarbe ist, desto mehr Lebensbasis bieten Gartenbesitzer den Schmetterlingen und vor allem ihren Raupen an!«

Gartenbauverein St. Wolfgang e.V.

23. Gartlertag mit großem Apfelmarkt

(aus Streuobstwiesen) sowie Rahmenprogramm mit Inthronisierung der 12. Apfelkönigin am

Dienstag 3.10.2023, von 10 – 17 Uhr

im Schulzentrum und in der Goldachhalle in St. Wolfgang (Landkreis Erding, an der B15 zwischen Landshut und Rosenheim)

Unser Angebot:

Apfelmarkt · Apfelausstellung mit Sortenbestimmung · Saftpressen · Führung in der Streuobstwiese · Pflanzenbörse · Kinderprogramm · Krauteinschneiden wie zu Großmutters Zeiten · Unterhaltung für Jung und Alt mit guter Bewirtung

Eröffnung durch den 1. Vorstand Rudi Brand

Informationen: GBV St. Wolfgang, Rudi Brand · Tel. (0 80 85) 796
Internet: www.gbv-stw.de

BayWa

Nutzen Sie die Vielfalt von Stihl Akkugeräten für alle Einsätze in Ihrem Garten.

- ✓ Emissionsfrei
- ✓ Geräuscharm
- ✓ Günstig im Unterhalt
- ✓ Flexibel im Einsatz



Finden Sie Ihren nächsten
BayWa Standort unter
baywa.de/s/standorte-technik

BayWa AG
Technik

Arabellastraße 4
81925 München

baywa.de



Landesgartenschau in Freyung

Mit insgesamt 7 unterschiedlichen Beiträgen zeigen die niederbayerischen Gartenbauvereine im September eine starke Präsenz auf der Gartenschau. Der Zuspruch zu den Beiträgen ist nach vor ungebrochen. Die Besucher schätzen die kompetente Beratung und dass es immer einen Ansprechpartner gibt. Die Beiträge der Gartenbauvereine sind der »grüne Höhepunkt« in Freyung!



Aktionen der Gartenbauvereine in Freyung im September



Sa 2.9. – So 3.9.: »Essbare Blüten« (OGV Grafenau)

Aus Blüten von Rosen, Löwenzahn, Bärlauch, Holunder, Lavendel, Kornblumen u.v.a. werden Liköre, Sirup, Gelee, Essig, Tee und Blumenmischungen hergestellt. Duftsäckchen runden das Angebot ab



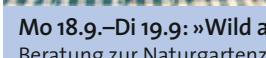
Mo 4.9. – So 10.9.: »Wild auf Wildobst« (KV Straubing-Bogen)

Neben zahlreichen Infos zu Wildobst (arten) und Verarbeitungsmöglichkeiten gibt es auch unterschiedliche Kostproben von Wildobstprodukten sowie Rezepte der verkosteten Produkte zum Nachmachen.



Mo 11.9. – So 17.9.: »Die wilden Rassigen« (KV Rottal-Inn)

Alles rund um Anbau und Verarbeitung von »Kren, Kraut & Co« und deren gesunde Inhaltsstoffe, die auch für den »rassigen« Geschmack verantwortlich sind. Dazu viele Kostproben, Mitmachaktionen.



Mo 18.9.–Di 19.9.: »Wild auf Naturgärten« (KV Freyung-Grafenau)

Beratung zur Naturgartenzertifizierung im Landkreis.



Mi 20.9.: »Selbstgemachtes aus dem Wilden Garten« (GV Großarmschlag)



Do 21.9. – Fr 22.9.: »Gartenbauvereine in Bayern« (Bay. Landesverband für Gartenbau und Landespfllege)

»Gartengespräche mit dem Präsidenten«, Informationen zu den Dienstleistungen des Verbandes für die Mitglieder. Fachliche Beratung zum Vielfaltsgarten, Streuobst, Naturgarten u.a.



Sa 23.9. – So 24.9.: »Wild auf Kürbis« (GV Haus im Wald)

Um die große Vielfalt der Kürbisse geht es beim GV Haus im Wald. Dazu gibt es Probierhäppchen mit verschiedenen Kürbisaufstrichen und Gläser mit Aufstrichen zum Verkauf. Auch ganze Kürbisse können erworben werden.



Mo 25.9. – Di 3.10.: »Niederbayerische Obstausstellung« (Arbeitskreis Pomologie im BV Niederbayern)

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 Johann Wagner Steinweg 24, 91099 Poxdorf,
Telefon 0 91 33/22 81, Fax 53 83, www.wagner-baumschule.de

Baumschule Wolfgang Wagner Schulstraße 4, 91099 Poxdorf,

Telefon 0 91 33/59 25, Fax 97 82, www.baumschule-wagner.de

Stefan Josef März Fichtenstraße 5a, 83623 Ascholding,
Telefon 08 171/27 551 oder 01 525/98 48 399

Baumschulen

O B S T B Ä U M E
www.baumschule-brenninger.de

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima

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



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

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



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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG

Bodenstarter

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

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

schwab
ROLLRASEN

www.schwab-rollrasen.de

Gartendünger • Rasendünger • Baumfit • Hornmehl



Ludwig Engelhart
Organische Düngemittel
www.Ludwig-Engelhart.de

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

Urgesteinsmehle • Algenkalk • biologischer Pflanzenschutz

Erden

ERDEN RINDEN KOMPOST SUBSTRATE



TORFFREI · BIO · REGIONAL

in 20 l, 45 l, 60 l u. 70 l Säcken
Lieferung im PLZ-Gebiet 84, 94, 93
als Palettenware od. lose

BBG
Donau-Wald
www.erdeprofi.de

Gartentelefon:
09903 / 920170

Fuchsien

FUCHSIEN-GÄRTNEREI ROSI FRIEDL

Straßbach 6 | 85229 Markt Indersdorf | ☎ 08136/55 45

Fuchsien, Pelargonien, Gemüsepflanzen

Fuchsiengarten, winterharte Fuchsien

WWW.FUCHSIEN-FRIEDL.DE

Gartenraritäten



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

Hochbeete

ESTAST



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

HOCHBEETE UND WANDBEETE AUS LÄRCHENHOLZ

HOLZ
KASTENMÜLLER

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



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

Rasen

DER RASENMACHER Schwab Rollrasen

- Spitzenqualität aus Bayern
 - Über 300 Rasenversionen erhältlich
 - Lieferung innerhalb von 48 Stunden
- Schwab Rollrasen GmbH · Am Anger 7
85309 Pörnbach · Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0

schwab
ROLLRASEN



www.schwab-rollrasen.de

Gartenmarkt

Professionelle Beschilderung

FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

- ✓ maximale Haltbarkeit
- ✓ UV-beständig
- ✓ vandalismussicher

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



Zu verschenken – gegen Abholung
Elektro-Hydraulische Obstpresse / Hydraulipack 83-75 (Fa. Wolf)
und **Obstmühle mit Motor** (beides noch sehr gut erhalten)
Gartenbauverein Lenting. Mail: hans-rosa-hierl@online.de

Veredelungsunterlagen

Neu: Veredelungsunterlagen jetzt auch in Bio-Qualität

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

Gartenmarkt

ALGENFREIE

Garten- & Schwimmteiche



Nichts ist so gut wie das Original

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

WEITZWASSERWELT

Gartenzubehör



Gartenschürze

Schürze für den Garten, bester, schwerer Baumwoll-Canvas. Kleine Gartenwerkzeuge immer griffbereit zur Hand.
3 große tiefe Taschen, aus denen auch beim Bücken nichts herausfällt.
Aufwändig verarbeitete Details wie die Ledereinfassung sowie die handwerkliche Verarbeitung aller Nähte betonen die Hochwertigkeit.
In Handarbeit mit Rücksicht auf die Umwelt hergestellt.
Maschinenwäsche bei 30 °C möglich.
Langlebig, umweltfreundlich, pestizidfrei.
Maße: ca. 58 x 52 cm.

Bestell-Nr. 104010, € 21,50



Erntekorb

Diese Erntetasche (24 x 40 cm) ist der perfekte Behälter für die Obsternte im Garten.

Stabil, ultraleicht (210 g) und griffig.
Mit 3 Tragemöglichkeiten:
in der Hand, über die Schulter oder um die Hüfte

Bestell-Nr. 104005, € 20,00



Mini-Bypass Schere

Diese kleine Schere ist dank ihrer Handlichkeit der ideale Begleiter für Garten und Hobby: die 4 cm lange Klinge aus veredeltem Karbonstahl schneidet kleine Obstgehölze, Wein, Rosen, kleine Gehölze und selbst Basteldraht ohne Mühe.

Bestell-Nr. 344003, € 19,00

Kinder-Gartentasche

In diese Tasche passt alles rein, was »Gartenzwerge« draußen brauchen. Sie ist bestens geeignet für kleine Schätze, die sich in Feld und Wald finden. Auch als Tasche für Frühstücksbrot und Apfel leistet sie gute Dienste. Das Material verzeiht auch grobe Behandlung, hat keine scharfen Ecken und Kanten – ganz kindergerecht eben.

Stabiles Material · Fröhliche Farben · Geringes Gewicht · Schadstoff-getestet
Für Kinder ab 3 Jahren. Ohne Inhalt.

Bestell-Nr. 104009, € 12,00



Ernte-Sichel

Dieses Messer mit 11 cm langer, gezahnter Klinge ist ein praktischer Helfer bei der Ernte von Kräutern oder dem raschen Abräumen abgeblühter Beete und Stauden.

Der 14 cm lange Holzgriff bietet eine stabile Handhabung.

Bestell-Nr. 344001, € 10,00

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 Alleininhaber).

Chefredaktion: Dr. Hans Bauer (V.i.S.d.P.); freie Mitarbeit: Dipl.-Ing. agr. Robert Sulzberger; redaktion@gartenbauvereine.org
Anzeigenverwaltung: Torsten Dekker Tel. (0 89) 54 43 05-16, anzeigen@gartenratgeber.de, Anzeigenpreisliste Nr. 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

Naturgartenzertifizierung im KV Lindau

12 Gartenbesitzer aus dem Gemeindegebiet Weiler-Simmerberg-Ellhofen haben von Landrat Elmar Stegmann, Kreisvorsitzenden Ulrich Pfanner, Bürgermeister Tobias Paintner und Kreisfachberater Bernd Brunner die Auszeichnung als zertifizierte Naturgärten erhalten. Auf Initiative der Naturgarten-Zertifizierer Kerstin Bufler und Gerd Kainz wurden im Sommer alle angemeldeten Gärten besucht und nach den Kriterien von »Bayern blüht – Naturgarten« bewertet.» Ökologisch bewirtschaftete Gärten schaffen vielfältige Lebensräume und sind unabdingbar im Kampf gegen den Arten- schwund. Durch naturnahe Bepflanzung kann auch ein Beitrag gegen die Aufheizung von Siedlungsflächen durch Versiegelung der Böden geleistet werden. Wir dürfen sehr engagierte Menschen auszeichnen, die hoffentlich viele weitere anregen, ihren Garten als Naturgarten zu gestalten. Auf die Art können wir gemeinsam einen Beitrag zur Biodiversität leisten«, so Landrat Stegmann.



Übergabe der Urkunden und Plaketten an die ausgezeichneten Gartenbesitzer im Naturgarten der Familie Kerber, mit Landrat Elmar Stegmann, Bürgermeister Tobias Paintner, Bezirks- und Kreisvorsitzender Ulrich Pfanner, Geschäftsführer und Kreisfachberater Bernd Brunner.

Mit nunmehr 15 ausgezeichneten Naturgärten ist die Gemeinde Weiler-Simmerberg mit Ellhofen einzigartig im Landkreis Lindau, wahrscheinlich auch in ganz Bayern, und soll viele Gartenbesitzer zur Nachahmung motivieren.

Gerd Kainz, KV Lindau

Erste Pflanzentauschbörse – ein toller Erfolg



Im Frühjahr fand zum ersten Mal eine Pflanzentauschbörse des Obst- und Gartenbauvereins Bad Brückenau (KV Bad Kissingen) statt. Wir haben uns sehr gefreut, dass es, trotz des nicht ganz so schönen Wetters, viele Hobbygärtner an das Backhaus gelockt hat und dort eifrig getauscht wurde. Es ist kaum zu glauben, was für interessante Tomatensorten es gibt. Nicht wenige überlegten, was sich hinter 'Ananastomate', 'Ochsenherz' oder 'Johannisbeertomate' wohl verbergen mag. Etwa 450 Pflanzen wurden dafür extra noch angezogen, dazu kam ein großes Samenangebot.

Während der Pflanzentauschbörse haben unsere »FUNKY Fruits« die Beete im Gemeinschaftsgarten mit verschiedenen Kartoffelsorten gefüllt. Wir drücken die Daumen, dass dann im Herbst eine tolle Ernte eingeholt werden kann.

Kathrin Romeis-Merten, Schriftführerin

Helga Amrhein verabschiedet



Die langjährige Geschäftsführerin des Kreisverbandes Miltenberg-Obernburg Helga Amrhein (*im Bild 2.v.l.*) ist nach 16 Jahren aus dem aktiven Dienst in den wohlverdienten Ruhestand gewechselt. Der Kreisverband bedankt sich für ihr unermüdliches Engagement und ihren Einsatz für den Kreisverband in allen Arbeitsbereichen und wünscht ihr viel Zeit mit ihrem Mann und ihren Enkeln im heimischen Garten. Verabschiedet wurde Helga Amrhein mit vielen kleinen ortstypischen Überraschungen, die sie sicher noch oft an die schöne Zeit erinnern werden.

Anja Schwarzkopf, neue Geschäftsführerin im KV Miltenberg

Gartenträume 2023 in Traustadt

Tausende von Besuchern lockte das herrliche Wetter am Pfingstwochenende wieder zur Gartenmesse nach Traustadt, einer kleinen Ortschaft am Rande des Steigerwalds im Landkreis Schweinfurt. Die »Gartenträume« auf dem Gelände der »Alten Schlossscheune« mit seinem schönen alten Baumbestand waren Anziehungspunkt für Natur- und Gartenfreunde.



Seit nunmehr 23 Jahren organisiert der Kreisverband Schweinfurt die Gartenmesse. Kreisvorsitzende Frank Bauer (*im Bild 6.v.l. mit Landrat Florian Töpper und Ehrengästen*) hob das enorme Engagement der ehrenamtlichen HelferInnen hervor, mit deren Unterstützung die Großveranstaltung auf die Beine gestellt wird.

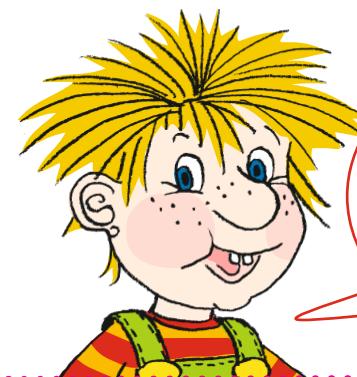
Die regionalen und überregionalen Ausstellerinnen und Aussteller zeigten eine große Auswahl an Gehölzen, Stauden, Rosen, Kakteen, Orchideen und Pflanzenraritäten. Daneben wurde Gartendeko und Kunsthandwerk angeboten. Bei Fachvorträgen konnte man sich über verschiedenste Themen zum Bereich Garten und Natur informieren. Auch an die Kinder wurde gedacht, so dass die Tage zum Gartenfest für die ganze Familie wurden.

Christine Unsleber, Geschäftsstellenleiterin im KV Schweinfurt

Gewinner unseres Flori-Rätsels Juli

Nina Richter, Regen; Martin Ziegler, Mainburg; Mila Knörnschild, Naila; Valentina Müller, Weiden; Vincent Schatzl, Volkenschwand; Eleni Zilker, München; Max Groß, Uehlfeld; Maximilian Felleiter, Pappenheim; Lena Roth, Buch; Raphael Moser, Mühldorf.

Lösung: Baumfloh



Jetzt wird es langsam Zeit, an die Ernte der Hagebutten zu denken. Daraus mache ich dann feine Marmelade und ein schmackhaftes, gesundes Süppchen. Hagebutten enthalten nämlich viel Vitamin C. Und wenn man ausreichend Hagebuttentee trinkt, muss man viel pinkeln. Das ist gesund für Blase und Nieren.

Ein Süppchen aus Rosenäpfeln

Zutaten:

500 g Hagebutten, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Speisestärke, 75 ml Schlagsahne.

Und so geht's:

- Stiel und Blütenansatz der Hagebutten entfernen. Die Früchte halbieren und die Kerne entfernen. Dazu am besten Handschuhe anziehen!
- Gib die gereinigten Früchte mit 1 Liter Wasser in einen Topf. Aufkochen und dann 30 Minuten unter gelegentlichem Umrühren leicht köcheln lassen, bis ein Mus entsteht!
- Das Mus streichst du durch ein Sieb und kochst es nochmal mit 1 Liter Wasser auf. Dann gibst du Zucker, Salz und Pfeffer dazu.
- Die Stärke in einer Tasse mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Suppe damit binden.
- Zum Schluss noch die Sahne untermischen und nochmals abschmecken.

Serviere die Suppe lauwarm oder kalt mit geröstetem Weißbrot.

Guten Appetit!



Was sind denn Rosenäpfel?

Die Hagebutten werden auch Rosenäpfel genannt. Apfelpäume sind nämlich auch Rosengewächse. In manchen Gegendn sagen die Leute auch *Hiefe*, *Hüffe*, *Hetschepetsch* oder *Wonghiafal* zur Hagebutte. Für Marmelade oder Suppe erntet sie Flori nach den ersten Nachtfrösten, weil das Fruchtfleisch dann süß und weich ist. Für Tee werden die frischen Früchte gereinigt, geschnippelt und getrocknet.

Die Kerne sind mit feinen Härchen besetzt. Flori achtet darauf, dass er die nicht auf die Haut bringt oder gar verschluckt, denn sie lösen einen starken Juckreiz aus.

Das Beerenfräulein hat reiche Ernte gemacht und ist auf dem Heimweg, um aus den Beeren Marmelade einzukochen. Was für Früchte hat sie wohl geerntet? Ob das auch Hagebutten sind?



-BEEREN

Sortiere die Buchstaben der Größe nach, dann erfährst du, welche Marmelade das Beerenfräulein kochen wird.

Schreibe das Lösungswort auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 12. September an den Obst- und Gartenbauverlag. Du nimmst dann an der Verlosung teil und kannst einen Preis gewinnen.



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

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

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

63920 Großheubach/Industriestraße 33
Baumschul-Center Kremer
Tel. 0 93 71/10 45
www.baumschulekremer.de

81927 München/Dorpatenerstraße 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/Ebrantshauser 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 Unterdiertfurt/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 Ketzer GbR
Tel. 0 82 1/60 30 86
baumschule.ketzer@t-online.de

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

86529 Schrattenhausen/Hörzhausenener 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/Wemdinger Str. 35-37
Baumschule Ensslin
Tel. 0 90 81/2 20 05
www.baumschule-ensslin.de

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

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

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

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

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

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

91090 Effeltrich/Oberer Bühl 18
Baumschul-Center Schmidlein
Tel. 0 91 33/8 21
info@baumschule-schmidlein.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 51/5 42 05
www.gartenbaumschule-preller.de

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

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

97076 Würzburg/Am Sonnenfeld 22
Garten Baumschule Ringelmann
Tel. 0 93 11/27 95 90 07
www.pflanzen-ringelmann.de

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

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

97753 Karlstadt/Eußenthaler Straße 3
Baumschule Müllerklein GbR
Tel. 0 93 53/97 15 0
info@muellerklein.de, www.muellerklein.de