

Der praktische Garten ratgeber

10 | 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

Pflanzungen am Ende
des Gartenjahres
Seite 292

VIelfaltsmacher
Gemüsevielfalt für trockene Sommer
Seite 304

Zwetschge – gesunder Genuss
von süß bis herhaft
Seite 306

Aussaatte für ...					Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen					Gärtner mit dem Mond Oktober				
BLATT-PFLANZEN		FRUCHT-PFLANZEN		BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNIKRAUT	SCHÄDLINGE	GIESEN	PFLANZZEIT	SCHNEIDEN	VEREINEN	ERATEN	WURZELN
01 So														
02 Mo					+	+	+	+						
03 Di					++	++	++	++						
04 Mi														
05 Do														
06 Fr					+	+	+	+	+++					
07 Sa														
08 So					+	+	+	+	++					
09 Mo														
10 Di													AG	
11 Mi					+	+	+	+						
12 Do														
13 Fr					++	++	++	++						
14 Sa														
15 So														
16 Mo					+	+	++							
17 Di									+++					
18 Mi					++	+	+							
19 Do									++					
20 Fr														
21 Sa					+	++	+							
22 So					+	+	+							
23 Mo					+	+	+							
24 Di					+	+	++							
25 Mi								+++						
26 Do													PG	
27 Fr					++	+	+			++				
28 Sa									++					
29 So														
30 Mo														
31 Di					++	++	++	++						

+ 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 Oktober

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 14.10. und ab 29.10.):

- Aussaat von Wurzelgemüse, sehr günstig vom 3.–5.10. (bis 14 Uhr), 12.10. (ab 14 Uhr) – 14.10. und 30./31.10. Letzter Termin zum Stecken von Winterzwiebeln und Knoblauch für nächstes Jahr. Im Frühbeet können noch Radieschen ausgesät werden.
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete im Gewächshaus und Frühbeet vor Neusaat oder Pflanzungen tief zu lockern und mit 2–3 l Kompost/m² zu versorgen. Werden die Beete über den Winter nicht mehr genutzt, ist eine Wasserversorgung mit mindestens 4–5 l/m² vorteilhaft und anschließend eine Abdeckung mit Mulchfolie oder Kompostvlies.
- Nachdüngung von bestehenden Kulturen – falls noch erforderlich (Bodenprobe!). Optimal vom 3.–5.10. (bis 14 Uhr), 12.10. (ab 14 Uhr) – 14.10. Dies sind die letzten Düngungstermine im Jahr.
- Schädlingsbekämpfung. Leimringe anbringen an Obstbäumen (auch an Pfählen) gegen den Frostspanner, auf Wühlmausbefall achten, Eigelege der Schnecken vernichten.

Bei zunehmendem Mond (ab 15.10. bis einschließlich 28.10.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt- und Fruchtpflanzen. Winterspinat (mehltauresistente Sorten) kann noch ins Freie gesät werden. Feldsalat für die Ernte aus dem Frühbeet oder Gewächshaus kann noch bis Ende Oktober gesät werden..

Bei aufsteigendem Mond (bis einschließlich 5.10. und ab 20.10.):

- Die Haupternte beim Obst geht weiter, optimal sind die Frucht-Tage am 2.10., 20./21.10. und 29.10.

Bei absteigendem Mond (ab 6.10. bis einschließlich 19.10.):

- Pflanzungen von Stauden, Sträuchern, Obstgehölzen. Pflanzzeit im Oktober ist vom 6.–28.10., optimal vom 16.–19.10.
- Ernte von Wurzelgemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Winterrettiche, Rote Bete), sehr günstig vom 12.10. (ab 14 Uhr) – 14.10.
- Kompostbearbeitung. Die Komposthaufen müssen mindestens einmal im Jahr umgesetzt werden und sollten über den Winter mit einem Kompostvlies abgedeckt werden. Es sorgt für eine gleichmäßige Temperatur, lässt den Regen durch, verhindert die Verdunstung und fördert so die Umsetzung des Materials.
- Stauden können geteilt werden.

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

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis: Pflanzen mit dem Mond, Pflanzzeiten

Für das Pflanzen von Bäumen, Sträuchern, Jungpflanzen etc. gibt es zwei günstige Phasen: den zunehmenden Mond und den absteigenden Mond. Beide sind gleichwertig und können genutzt werden. Optimal ist es, wenn sich die Phasen überlappen, wie in diesem Monat vom 16.–19.10.



Wir freuen uns auf Ihre Beiträge für die Landesgartenschau in Kirchheim (v.l.n.r.): Präsident Wolfram Vaitl sowie Sabine Zosel und Simon Kurz (Projektteam des Landesverbandes für die Gartenschau)

Landesgartenschau Kirchheim 2024

Liebe Gartenfreunde und Mitglieder in den bayerischen Gartenbauvereinen,

»Zusammen.Wachsen.« ist das Motto der nächsten Landesgartenschau (LGS) vom 15. Mai bis 6. Oktober 2024 in Kirchheim, erstmals in der Region München. Der Landesverband organisiert hierfür das Aktionsprogramm der Vereine und weitere Veranstaltungen. Auf einer Fläche von ca. 400 m² entsteht eine Streuobstwiese mit jungen und älteren Obstbäumen sowie Beeresträuchern. Diese Fläche bietet der Landesverband den Obst- und Gartenbauvereinen an, sich zu präsentieren. Die Streuobstwiese mit Vorplatz bietet den perfekten Rahmen, um nicht nur obstbauliches Wissen, sondern auch andere gärtnerische, ökologische und soziale Inhalte für große und kleine Gäste zu vermitteln.

Wir laden an 145 Tagen alle Bezirks- und Kreisverbände sowie alle Vereine, Organisationen und Referenten ein, diese Streuobstfläche auf der Landesgartenschau als Plattform zu nutzen und sich aktiv am Veranstaltungsprogramm zu beteiligen. Unser Ausstellungsgrundstück bietet sowohl Raum für Inszenierungen, Praxis-Workshops, Vorträge und Seminare zu unterschiedlichsten gärtnerischen Themen.

Ob für einen oder mehrere Tage oder nur für einen Vortrag – jeder Beitrag ist eine Bereicherung! Gartenschauen leben vom Engagement verschiedenster Akteure und je bunter und vielfältiger das Angebot, desto interessanter und reicher werden diese. Gerne können Sie sich auch zusammen mit anderen Partnern und Vereinen aus Ihrem Dorf oder Ihrer Stadt präsentieren.

Machen Sie mit und tauchen Sie ein in den fachlichen Austausch mit den unterschiedlichsten Menschen und Fragen und erfahren Sie selbst dabei Neuigkeiten und Infos zu Klimaschutz, Artenvielfalt, Gartengestaltung, Streuobst und vieles mehr. Wir freuen uns sehr, wenn Sie mit einem oder mehreren Ihrer Themen/Projekte nach Kirchheim kommen. Zeigen Sie der Öffentlichkeit, welchen wertvollen Beitrag Obst- und Gartenbauvereine für Umwelt, Nachhaltigkeit und für die (Dorf-)Gemeinschaft leisten.

Begleitend werden die Beiträge auf Instagram und auf der Facebook-Seite des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V. veröffentlicht.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie sich auf der Landesgartenschau Kirchheim 2024 präsentieren möchten, dann können Sie sich auf der Homepage des Landesverbandes anmelden. Wir sind gespannt auf Ihre Idee.

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

Sabine Zosel
Projektteam
Bayerischer Landesverband für
Gartenbau und Landespflege e.V.

Simon Kurz
Projektteam
Bayerischer Landesverband für
Gartenbau und Landespflege e.V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Oktober

- 290 **Gärtnern mit dem Mond**
- 292 **Ziergarten, Balkon, Terrasse**
Pflanzungen am Ende des Gartenjahres, Fingersträucher – attraktive Dauerblüher, Monatstipps
- 294 **Gemüsegarten**
Gemüse bleibt länger im Garten, Risiko für Sonnenkinder bleibt, Wertvoller Stickstoff, Gewächshaus
- 296 **Obstgarten**
Quitten sind wieder gefragt, Neue Obstarten für den Garten, Walnüsse ernten und lagern

Garten/Landschaft/Natur

- 299 **Kurz & bündig**
Insekten Sommer 2023, Gartenkalender 2024, »Rieser Obstsorten – Band 2«
- 300 **Neues auf der Streuobstwiese (2)**
Gewinner durchwärmere, trockene Witterung, Südländer auch bei uns, Wildobstarten, Großbäume
- 302 **Asiatische Hornisse**
Lebenszyklus, Speiseplan, Gefahr für Mensch, heimische Hornisse, Honigbiene? Was ist zu tun?
- 304 **VIELFALTSMACHER**
Gemüsevielfalt für trockene Sommer Samenfeste Bescheidenheit und Herbstaussaat, Den Herbststrogen nutzen, Trendgemüse von der Küste
- 306 **Zwetschge – gesunder Genuss von süß bis herhaft**
Gut für die Verdauung, Viele Vitamine, Mineralien, Polyphenole, Rezepte
- 308 **Ein- bis mehrjährig, heimisch und blütenstark**
Kurzlebige Mischungen, Wildblumen für Bienen
- 309 **Stauden des Jahres 2023: Monarda**
- 310 **Eichhörnchen im Garten**
- 313 **Herbstliche Tischdeko in leuchtenden Farben**

Landesverband aktuell

- 314 **Sprachrohr des Landesverbandes**
Präsident berichtet, Naturgärten in Cham, Jugendleiterfortbildung in Niederbayern, Treffen der Jugendgruppen in Kitzingen
- 318 **Berichte aus den Gartenbauvereinen**
Kinder-Naturerlebnistag KV Rottal-Inn, Besuch in Schlachters, Gemeinschaftsgarten in Sennfeld
- 311 **Aus dem Garten in die Küche**
Herbstgemüse in Hülle und Fülle
- 316 **Bezugsquellen**
- 317 **Impressum**
- 319 **Mit Flori die Natur erleben**
Titelmotiv: © Adobe Stock/nonticelllo



Üppige Blüten, gelbes und rotes Herbstlaub und verschiedenste Fruchtstände schaffen ein farbenfrohes Bild, das Frühjahrs- oder Sommerpflanzungen an Schönheit in nichts nachsteht.

Interessante Pflanzungen am Ende des Gartenjahres

Schönheit im herbstlichen Garten speist sich aus vielerlei Quellen: Auf die Bedeutung prächtig gefärbten Herbstlaubs wurde ja schon oft hingewiesen. Einige Gehölze und viele Stauden bringen bis zu den ersten Frösten sogar noch Blüten. Hinzu kommen bei verholzenden und auch bei krautigen Pflanzen Früchte oder Fruchtstände, deren Erscheinungsbild, sowohl die Farbe als auch die Form betreffend, äußerst vielfältig ist. Sogar bereits trocken werdende Stängel und Blätter können durch Optik, aber auch durch Akustik (z.B. wenn der Wind in ihnen raschelt) zu einer interessante Gesamtkomposition beitragen.

Rechts: Fruchtstände wie die des Purpursonnenhutes (vorne, schwarz) und trockene Blüten wie die der Schneeball-Hortensie (re.) ergeben zusammen mit feinen Blüten und Laub von Gräsern ein äußerst abwechslungsreiches Herbstbild.

Unten: So prächtig kann buntes Herbstlaub mit Früchten wirken – hier idealerweise an ein und derselben Pflanze, unserem heimischen Liguster.



Früchte

In Bezug auf Früchte punkten natürlich viele Gehölze, die leuchtend roten, orangen, violetten oder schwarzen Fruchtschmuck hervorbringen, sehr häufig in Form von Beeren. Im großen Reich der Stauden sind die Früchte zwar in der Regel nicht bunt, bestechen dafür aber durch eine fantastische Vielfalt an Formen und Größen. Viele dieser Fruchtstände, man denke nur an die zahlreichen Gräser, bleiben auch im vollkommen trockenen Zustand oft bis zum Winter erhalten.

Eine große Anzahl verschiedener Früchte und Fruchtstände im Garten wirkt an sich schon attraktiv. Endgültig raffiniert aber wird es, wenn sie z.B. kontrastreich auf die Farben von umgebendem Laub und Blüten oder sogar auf Blütenformen abgestimmt werden.



Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Im Oktober bereitet sich der Garten langsam auf die Zeit der Vegetationsruhe vor ... eigentlich. Häufig jedoch – und das ist der Idealfall – wartet der herbstliche Garten vor der Ruhe noch mit einer Fülle an spektakulären Bildern auf, und das Motto lautet: »Sterben in Schönheit«. Auch dauerblühenden Gehölze wie Fingersträucher tragen zur Farbwirkung von Pflanzungen bis zu den ersten Frösten bei.

Blüten

Auch zu dieser fortgeschrittenen Jahreszeit erfreuen einige wenige Gehölze, wie Rosen oder die hier später vorgestellten Fingersträucher, noch mit ihrem Blüten-schmuck. Dies ist jedoch die Ausnahme. Anders sieht es dagegen bei den Stauden aus: Hier gibt es die Herbstblüher wie Ane-monen, Astern, Herbst-Chrysanthemen, Herbst-Eisenhut, Silberkerzen, Kerzen-Knöterich oder Witwenblume, die jetzt (noch) ihre Blüten zeigen, nicht wenige davon bis zu den ersten Frösten.

Auch hier gilt, was für Fruchtstände gilt: Besonders schön ist es, wenn man Blüten auf benachbartes Laub und/oder Fruchtschmuck in Form und Farbe abstimmt.

Laub

Über die Schönheit von auffallend gefärbtem Herbstlaub braucht man eigentlich nichts mehr zu sagen. Gelb, orange, rot oder purpur gefärbte Blätter gehören zum Sensationellsten, was diese Jahreszeit zu bieten hat. Man sollte aber auch die stillen Schönheiten keinesfalls außer Acht lassen: Selbst Blätter, die langsam ein-trocknen, vergilben oder verbräunen und dabei womöglich noch ihre Form verändern, z.B. weil sie sich eindrehen, können einen sehr großen Reiz entfalten.



Die aparten Blütenstände des Plattährengrases (*Chasmanthium latifolium*) ermöglichen interessante Kombinationen.



Die Zaubernuss (*Hamamelis*) zeigt eine attraktive Herbstfärbung. Aber auch vergehende Blätter wie die der Funkien können einen großen Reiz haben.

Kombinationen

Die genannten Einzelelemente soll und muss man für interessante Herbstpflanzungen miteinander kombinieren. Durch die ohnehin oft sehr bunten Farben am Ende des Gartenjahres braucht man sich in Bezug auf Farbunverträglichkeiten keine allzu großen Gedanken mehr zu machen und kann unverkrampt aus dem Vollen schöpfen. Dennoch sind klare Kontraste selbstverständlich schön und anzustreben,

Monatstipps

- Pflanzzeit für wurzelnackte Gehölze und Rosen. Auch immergrüne wie Rhododendren oder Kirschlarbeer können problemlos gesetzt werden. Bei niederschlagsarmer Witterung müssen besonders Letztere bis zum Beginn dauerhafter Fröste regelmäßig gewässert werden.
- In rauen, schneereichen Lagen Rückschnitt der Staudenpflanzungen. In milden Gegenden mit wenig Schnee kann auch alles bis zum Frühjahr stehen gelassen werden. Ein Kompromiss: Nur die Stauden stehenlassen, deren Fruchtstände für Vögel und andere Tiere interessant sind.
- Wo es nicht stört, kann das Schnittmaterial – vorzugsweise grob zerkleinert – direkt auf der Fläche verbleiben und dort kompostieren.
- Falllaub von Rasenflächen entfernen, auf Pflanzflächen dürfen verträgliche Mengen bleiben.
- Nicht zu dicke Lagen Laub wirken wie eine Mulchschicht: Sie versorgen den Boden mit organischem Material und fördern das Bodenleben.

(1) 'Dakota Sunspot', eine neuere Fingerstrauch-Sorte, hat gold-gelbe Blüten und bleibt mit ca. 90 cm Wuchshöhe etwas kompakter.

(2) 'Abbotswood' war die erste großblütige weiße Sorte von *Potentilla fruticosa* und ist schon viele Jahre im Handel.

(3) In den letzten Jahren hat das Fingerstrauch-Sortiment interessante Bereicherungen erfahren: Es gibt zartgelbe Sorten wie 'Lemon Meringue' ...

(4) ... oder rosablühende und aufgrund der zarten Farbe einfach zu kombinierende wie 'Pink Star'.

also z. B. blaue Blüten vor einem Hintergrund aus gelbem Laub oder violette oder weiße Blumen vor tiefroten Blättern.

Was sollte man generell beachten?

Es gibt keine allgemein anwendbaren Regeln für schöne Herbstbilder, weil die Variationsbreite

bei sehr guter Frosthärtung. Ihre moderate Größe macht sie auch für kleine Gärten geeignet. Leider werden Fingersträucher nicht selten fast ein bisschen wie Cotoneaster betrachtet: Langweilige Allerweltssträucher, mit denen im öffentlichen Grün, auf Verkehrsinseln oder Böschungen oft scheußliche Massenpflanzungen verwirklicht werden. Aber – man kann nicht oft genug darauf hinweisen – es ist nicht die Schuld der Pflanzen, wenn sie langweilig oder schlecht verwendet werden: Fingersträucher eignen sich einzeln oder allenfalls in kleinen Gruppen gepflanzt ganz wunderbar zur Ergänzung langblühender Staudenbeete.

Durch die sehr lange Blütezeit können sie auch für die oben angesprochenen Herbstpflanzungen von Interesse sein. Das Sortiment hat in den vergangenen Jahren eine erfreuliche Erweiterung erfahren: Gab es früher hauptsächlich gelbe Sorten in den Varianten aufrecht ('Goldfinger') oder kissenartig flach wachsend ('Goldteppich'), so ist dem schon längst nicht mehr so, da weiße Sorten wie 'Abbotswood' oder 'Elfenbein', orangefarbene wie 'Mandarin Tango' und 'Orangeschimmer', cremegelbe wie 'Lemon Meringue' oder – sehr interessant wegen der verträglichen, einfach zu kombinierenden Farbe – rosaarbene wie 'Pink Star' oder 'Lovely Pink' erhältlich sind.

Fingersträucher sind im Grunde anspruchslos und gedeihen in fast jedem Boden bei sonnigem Standort und geben vorzügliche Blühpartner zu ebenfalls lange blühenden Stauden wie Storzschnabel, Steppen-Salbei, Schafgarbe, Katzenminze, Sonnenbraut oder Witwenblume ab.

Helga Gropper



Aktuelles im: Gemüsegarten

Der Oktober startet mit dem Erntedankfest. Es weist darauf hin, dass wir auch heute noch für alles Gelungene im Garten dankbar sein können. Die Wurzeln dieses Festtages liegen weit in der Vorzeit, als Anbauerfolge noch viel weniger selbstverständlich waren als heute.

Später brachten die Römer neue Rituale zum Erntefest zu uns, und in der Folge bildete sich, aus ursprünglich heidnischen Bräuchen, unter christlichen Einflüssen die heutige Form. In vielen ländlichen Regionen bringen Gemüse- und Obstgärtner ihre schönsten Erzeugnisse zum Altar, die dann später an soziale Einrichtungen verschenkt werden.



Erntedankfest im Gemüsegarten



Kohl und Sellerie bleiben noch länger stehen. Die letzten Bohnen (re.) vor dem ersten Frost schnell abernten!

Gemüse bleibt länger im Garten stehen

In den letzten Jahren setzt der erste Frost immer später ein. Entsprechend sollten alle Gemüsearten so lange wie möglich im Garten bleiben. Im Beet sind Kohl-, Salat- und Wurzelgemüse besser aufgehoben als im zumeist viel zu warmen Keller.

Gesunde Ernten verlangen aber dennoch etwas Aufmerksamkeit. Vor allem bei feuchter Witterung drohen in allzu dichten Beständen Fäulnis und Schnecken. Alle Beete putzt man am besten ab und an durch, entfernt schadhafte Blätter und vor allem üppig wucherndes Unkraut aus den Zwischenräumen. Schnecken sammelt man ein.

Ich entferne gern auch Kümmerpflanzen aus dem Bestand, die ohnehin keine gute Ernte mehr erwarten lassen, zum Beispiel sehr kleine Gelbe und Rote Rüben, dünne Lauchstangen. Dasselbe gilt für Salate oder Wurzelgemüse, die beginnen zu schießen.

Manchmal stehen auch überdurchschnittlich gut entwickelte Salat- oder Chinakohl-Köpfe im Beet, die ich ebenfalls baldigst ernte. So gewinnen die umstehenden, noch mäßig entwickelten Pflanzen, neuen Raum.

Das Risiko der Sonnenkinder bleibt

Für manche Exoten bleibt selbst das verlängerte Gartenjahr zu kurz. Wer sich durch die zunehmend wärmeren Sommer zu neuen Gemüsearten aus dem Süden verführen lässt, muss daher leider auch Misserfolge einstecken können.

Melonen, Pepino und andere Sonnenkinder gedeihen auch heute noch am besten im Folientunnel oder Kleingewächshaus. Wer sie im Freiland anbauen will, muss mit allerbestens entwickelten Jungpflanzen Mitte Mai im Garten an den sonnigsten Beeten starten. Früheres Auspflanzen bleibt riskant. Ganz ehrgeizige Gärtner halten sie im April bis Mitte Mai in einem größeren Topf noch im hellen Haus.

Wer zu kleinen Jungpflanzen hat, keinen sehr gut lockeren, humosen Boden oder zu wenig wässert und düngt, der hat oft erst mit dem Frostbeginn schöne Pflanzen. Im Unterschied zu früher gelingen Paprika in den letzten Jahren immer zuverlässiger.



Pepino in einem Hochbeet am 15. Oktober. Der üppige und prächtige Fruchtansatz lässt sich allerdings nicht retten: Die unreifen Früchte reifen nach dem Pflücken nicht wie Tomaten nach.

Der Garten bleibt grün

Auch im Oktober kann man auf sonnige Beete noch Spinat, Feldsalat, Gartenkresse oder Winterportulak pflanzen. Ich hole mir zum Teil Büschel der bereits Anfang September ausgesäten, zu dicht aufgegangenen Reihen auf freie Beete sowie auf freie Plätze im Hochbeet oder im Gewächs-

haus. Dasselbe Verfahren eignet sich auch für Grüneinsaaten wie Phazelia. Noch neu ausgesät werden kann Winterroggen. Er keimt sehr rasch und bestockt im Vergleich mit anderen Wintergetreidearten wie Wintergerste, Dinkel oder Winterweizen besser. Notfalls besorgt man sich Roggen aus dem Lebensmittelhandel. So ein Päckchen bleibt jedoch höchstens zwei, drei Jahre gut keimfähig. Daher sollte man es schnell aufbrauchen.



Hier sollte man zwischen dem Spinat kurz mit der Ziehhacke durchziehen. Es eilt aber noch nicht, weil die Unkräuter noch keine Blüten angesetzt haben.

Wer nicht allzu viele Schnecken hat, kann seine Beete auch mit Falllaub oder anderen Gartenabfällen 10–15 cm dick bedecken. Das schafft ein Paradies für alle Humus liebenden Bodenlebewesen. Ich nehme gerne auch abgeschnittene Triebe von hohen Stauden, Brombeeren und Himbeeren. Mit deren Hilfe kann ich dann im Lauf des Winters solche »Matratzen« kurz anheben und auf Schnecken bzw. Schnecken-Eier gelege prüfen.

Im März räume ich die Reste entweder auf den Kompost oder an den Rand der Beete. Spätestens mit den Sommerkulturen, die mit einer (Gurken, Kürbis, Zucchini) oder zwei Reihen (Tomaten, Kartoffeln, Bohnen) aufs Beet kommen, bleibt in den Zwischenräumen wieder Platz für den organischen Mulch.



Wenn es nicht allzu üppig regnet, empfiehlt sich auch im Herbst eine dünne Mulchschicht mit Rasenschnitt.

Wertvoller Stickstoff im satten Grün
Grünmasse enthält sehr viel Stickstoff, übrigens auch Falllaub. In 4 kg davon sind etwa so viel Stickstoff wie in 100 g Blaukorn oder in 100 g Horngräsern enthalten. So ein Hänger voll mit Garten-»Abfällen« zum Wertstoffhof muss also später einmal mit teurem Dünger wieder ersetzt werden. Das allein sollte Ansporn genug sein, möglichst viel solcher Grünmasse in der Fläche zu halten bzw. notfalls auf den eigenen Kompost zu geben.

Weitere Arbeiten

- Täglich Wetterbericht verfolgen. Zum Glück weisen viele Wetterdienste zuverlässiger auf drohende Frostnächte hin als früher.
- Droht der erste Raureif, erntet man Tomaten, Kürbis, Zucchini und Paprika ab. Bei Paprika kann eine Doppellage Vlies die noch grünen Früchte schützen. Falls noch warme Tage folgen, können sie dann noch reifen.
- Drohen mehrere Grad unter Null, deckt man Sellerie, Rote und Gelbe Rüben sowie Salate mit Vlies ab. Der Boden soll feucht sein.
- Grüne und rote Tomaten legt man zum Nachreifen in flachen Steigen aus.
- Kürbisse lagern zunächst am besten bei etwa 16 °C, dann heilen kleine Kratzer. Später sind 10 °C optimal.
- Während aller Erntearbeiten entfernt man samentragende Unkräuter.



Blühende Apfelminze wird von Fliegen und allerlei Wildbienen umschwärmt. In lockeren Böden kann man ihrer Neigung zum Wuchern leicht Einhalt gebieten.

Wieder mehr Gemüse

Gärtner müssen manchmal grausam sein. Den unerwartet feuchten August habe ich genutzt, in meinem inzwischen seit gut 25 Jahren bestehenden Gemüsegarten neuen Platz zu gewinnen. Voller Freude über einen üppig blühenden Saum um die Beetfläche ließ ich Minzen, andere Würz- und auch Beetstauden allzu zügellos (oder: am allzu langen Zügel) gewähren, denn die Minzenblüten locken unzählige Insekten, Taglilien laden ein zum Naschen und das dauerblühende Herzgespann durfte ebenfalls immer neue Plätzchen erobern.

Aber brauchen die Insekten wirklich vier Quadratmeter Marokkanische, je drei Russische und englische 'Black Mitchum', zwei Schokominze und zwei Apfelminze? Mir genügen so etwa drei, vier üppige, noch nicht blühende Sträuse von jeder Sorte zum Trocknen für den Wintervorrat.

Sollte mein Boden jetzt im Oktober schön feucht und locker sein, werde ich noch ein, zwei Quadratmeter von den Taglilien, Raublattastern und Herzgespann sowie den am Rand meiner Gemüsebeete vagabundierenden Alant mit einem Spaten ausstechen. Vielleicht finde ich ja im Verein oder auch in der Nachbarschaft Liebhaber für Teilstücke davon.

Bei den Minzen fand ich eine gute Rode-methode: Zuerst reiße ich möglichst viele Triebe mit möglichst viel Rhizom aus dem lockeren Boden. Mit dem Spaten habe ich dann in Reihen alle 5 cm senkrecht eingeschlagen und nur leicht schräg angehoben. Anschließend habe ich mit der Rüb-hacke die somit vorgelockerten Rhizom-stücke ausgekämmt; für schwerere Böden empfiehlt sich der Krail.

Die Fläche muss man in den nächsten Monaten gut im Auge behalten. Bestimmt werden sich übersehene Teilstücke durch ihren Austrieb verraten. Wer sie zeitnah herauszieht, hat dann im nächsten Jahr ein sauberer Beet für mehr Gemüse.

Durchstarten im Gewächshaus

Zum Monatsbeginn kann man noch Gartenkresse, Rukola und Portulak im Gewächshaus auf freien, besonnten Flächen aussäen. Je nach Witterungs-verlauf wird man vor Weihnachten, bei Kälte oder trüber Winterwitterung vielleicht auch erst gegen Ende des Win-ters ernten können.

Dasselbe gilt für Feldsalat, Spinat oder Pflücksalat, der jetzt sofort gepflanzt wird. Spätere Pflanzungen werden sich wesent-lich langsamer entwickeln, weil von Mitte November bis Ende Januar kaum Wach-stum stattfinden wird, wenn die Tage dann extrem kurz sind und die Sonne sehr tief steht.

Marianne Scheu-Helgert



Gartenkresse

Aktuelles im: Obstgarten

Jede Jahreszeit hat ihre schönen Seiten. In der Übergangszeit zum Winter erfreut uns die manchmal geradezu atemberaubende Laubfärbung, die die gesamte Natur in ein goldenes Licht taucht. Gleichzeitig ist immer noch Erntezeit für Äpfel, Birnen, Quitten und andere Früchte.



Quitte

Quitten sind wieder gefragt

Nach Jahren des Schattendaseins finden Quitten wieder mehr Interessenten, auch unter den Freizeitgärtnern. Sie gehören zu den ältesten kultivierten Früchten. Die ursprüngliche Heimat der Quitten liegt in Westasien. In Ländern wie Armenien oder dem Irak soll sie vor über 4.000 Jahren schon angebaut worden sein.

Etwas in Verruf geraten ist die Obstart seit Ende des vergangenen Jahrtausends durch ihre hohe Anfälligkeit gegenüber der Feuerbrandkrankheit. Auch dass Quitten in der Regel nicht – wie ihre Verwandten Apfel und Birne – einfach frisch verzehrt werden, mag das nachlassende Interesse begründet haben.

Vielseitige Verwendung

Quitten unverarbeitet zu verspeisen ist bei uns nicht unbedingt üblich. Es gibt aber sehr wohl Sorten, die ein feinstrukturiertes Fruchtfleisch haben und, in dünne Spalten geschnitten, auch in rohem Zustand angenehm schmecken. Hierzu gehören beispielsweise die Sorten 'Cydopom', 'Limon Ayvasi', 'Krymska' und einige andere. Gleichwohl ist die Quitte natürlich in erster Linie eine Verarbeitungsfrucht.



Quittenbäume können sehr ertragreich sein.

Neben der Herstellung von Saft, Likör, Wein oder Brand eignen sich die Früchte auch hervorragend für Gelee, Marmelade oder den Klassiker Quittenbrot. Sehr lecker sind Quitten auch – ersatzweise für Gemüse – als Beilage zu Wild-, Geflügel- oder anderen Fleischgerichten.

Sorten-Unterschiede

Zumeist werden die vielen Quittensorten pauschal in zwei Gruppen unterteilt: Als **Apfelquitten** bezeichnet man Sorten mit überwiegend apfelförmigen Früchten. Hierzu gehören Sorten wie 'Konstantinopeler' oder 'Leskovacz'. **Birnenquitte** hingegen ist ein Sammelbegriff für Sorten mit überwiegend birnenförmigen Früchten.

Dies ist aber lediglich eine sehr grobe Einteilung nach der überwiegenden Fruchtform der jeweiligen Sorte. Tatsächlich ist es nämlich so, dass man am selben Baum sehr unterschiedlich geformte Früchte finden kann.

Auch bestimmte Merkmale wie die Härte des Fruchtfleisches, der Pektингehalt, die Anzahl an Steinzellen oder das Aroma lassen sich nicht pauschal auf die Sortengruppe, sondern lediglich auf die jeweilige Sorte beziehen.

Anbau und Ernte im Garten

Im Garten punkten Quitten im Frühjahr mit ihrer hübschen Blüte, die erst einige Zeit nach der von Birne und Apfel erscheint. Die meisten Sorten gelten als selbstfruchtbar.

Quitten wachsen in der Regel strauchartig und erreichen eine Höhe von 3–4 m. Sie finden daher auch in kleineren Gärten Platz. Während Quitten im erwerblichen Obstbau häufig als Spindel mit einer durchgehenden Mittelachse erzogen werden, empfiehlt sich im Garten eine – eher der Natur der Quitte entsprechende – mehrtriebige bzw. strauchförmige **Erziehung**. Diese hat auch dahingehend Vorteile, dass bei Feuerbrandbefall stärker eingegriffen und kräftige Triebe einfacher komplett entfernt werden können. Der regelmäßige Schnitt an Quittensträuchern beschränkt sich auf einen Auslichtungsschnitt, bei dem älteres Holz im Inneren des Strauches entfernt wird.



Quittenblüten erscheinen erst nach denen von Birnen und Äpfeln.



Apfel- und birnenförmige Frucht wachsen oft an einem Baum.



Feuerbrand ist das Hauptproblem an Quitten.

An den **Standort** stellen Quitten keine besonders hohen Ansprüche. Nur zu nass sollte er nicht sein. Auf sehr kalkhaltigen Böden können Chlorosen auftreten. Je nach Standort und Sorte sind Quitten zwischen Ende September und Mitte Oktober pflückreif. **Vollreif** sind Quitten, wenn sie sich leicht vom Baum lösen lassen. Bei zu früher Ernte ist das Aroma noch nicht optimal entwickelt, bei später Ernte steigt das Risiko von Fleischbräune im Inneren der Früchte. Sorten, die zu Fleischbräune neigen, pflückt man daher am besten, wenn der Farbumschlag von Grün nach Gelb erfolgt.

Krankheiten treten an Quitten nur wenige auf. Die bedeutendste ist die Bakterienkrankheit Feuerbrand. Erste Befallsymptome sind welkende Blütenbüschel und/oder Triebe. Dann gilt es, den Befall möglichst schnell zu beseitigen. Bei Erstbefall bzw. unsicherer Diagnose sollte man sich an die örtlichen Beratungsstellen wie z.B. die Kreisfachberater an den Landratsämtern wenden. An pilzlichen Krankheiten können auch Monilia und Blattbräune an Quitten auftreten.

Neue Obstarten für den Garten?

Ende des Monats beginnt wieder die Pflanzsaison im Garten und auf der Streuobstwiese. Meistens ist die Auswahl an Obstarten und -sorten in den Baumschulen zu dieser Zeit am größten. Daher ist es sinnvoll, sich jetzt schon Gedanken über Neupflanzungen oder Umgestaltungen zu machen.

Derzeit hört man viel über neue Obstarten, die im Zuge des Klimawandels Einzug in unsere Gärten halten könnten (*siehe auch den Beitrag von Hubert Siegler, S. 300*).



Kaki-Baum zur Erntezeit (o.), darunter Früchte

Warum also nicht mal was Anderes ausprobieren? Wie erfolgreich in den nächsten Jahren die Kultur von Obstarten sein wird, die wir bisher nur von Reisen nach Italien oder Spanien kennen, kann wohl niemand mit Gewissheit sagen. Letztendlich ist der Kleingarten aber wohl sehr gut als »Testzentrum« für Neues geeignet. Die finanziellen Verluste bei Fehlgriffen dürften hier zumeist verschmerzbar sein.

Begrenzende Faktoren für den Anbau mediterraner Obstarten sind zum einen die Länge der Vegetationszeit, vor allem aber tiefe Wintertemperaturen und deren Dauer. Einige Arten wie Oliven, Granatäpfel oder Feigen dürfen Temperaturen bis -10°C für kurze Zeit aushalten. Bei stärkeren bzw. längeren Kälteeinbrüchen muss dann aber mit dem Absterben der Pflanzen gerechnet werden.

Interessant könnte in bestimmten Lagen die Kultur von Kaki-Bäumen sein. Die Früchte reifen allerdings sehr spät, so dass

eine Pflanzung nur in sehr begünstigten Gegenden Bayerns mit langer Vegetationsdauer (Weinbauklima) einen Versuch wert ist.

Feigen sterben bei Frosten häufig nur oberirdisch ab. Sie treiben oft wieder aus dem Wurzelstock aus.



Feigenstrauch

 **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. 06. Oktober 2023, 13-17 Uhr

Sa. 07. Oktober 2023, 9-13 Uhr

- **umfassende Beratung** vor dem Baumkauf
- **langjährig bewährte, robuste Sorten**
- **gesundes Pflanzgut höchster Qualität**
- **patentierte 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:

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

Samstag, 9.30 Uhr:

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

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

QR-Code scannen & Newsletter erhalten

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

Mandeln, Aprikosen oder Pfirsiche werden in günstigen Lagen schon seit langem bei uns angebaut. Die Winterfrosthärtete dieser Arten stellt grundsätzlich keinen begrenzenden Faktor dar. Allerdings sind v. a. die Aprikosen durch ihre frühe Blüte einer enorm hohen Spätfrostgefahr ausgesetzt.

Der Klimawandel bedingt einen immer früheren Vegetations- und Blühbeginn. Im Mittel beginnt die Obstblüte heutzutage etwa zwei Wochen früher als vor 30 Jahren. Erfahrungen beim Anbau von **Aprikosen** zeigen, dass man hier nur alle 3 bis 4 Jahre mit einer guten Ernte rechnen kann. Es sei denn, man hat einen wirklich geschützten und spätfrostsicheren Standort.

Besser sieht es teilweise mit manchen **Mandel-Sorten** aus. Französische Sorten wie 'Ferraduel' oder 'Ferragnes' blühen spät und kommen häufig recht gut durch die Frostnächte im Frühjahr.

Mandeln



Indianerbanane: Blüte (o.) und Frucht (u.)

Immer noch wenig Beachtung finden **Indianerbananen** im Garten, obwohl sie weder durch Spätfröste noch durch Winterfröste besonders gefährdet sind. Ende April/Anfang Mai erscheinen die hübschen violetten Blüten und ab September reifen die nach einer Mischung aus Mango, Banane und Melone schmeckenden Früchte. Bei einer Pflanzung sollte man auf die Auswahl selbstfruchtbbarer Sorten wie 'Prima', 'Sunflower' u. a. achten.

Die Liste an neuen oder weniger bekannten Obstarten, die sich prinzipiell für den Garten eignen könnten, ist lang. Wer sich hier zusätzlich Anregungen holen möchte, ist mit einem Besuch im Versuchsgelände Stutel der LWG Veitshöchheim und der Bayerischen Gartenakademie gut beraten.

Sonstige Arbeiten

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

Walnüsse ernten und lagern

Walnüsse können geerntet werden, wenn die grüne Schale aufplatzt und die Nüsse zu Boden gefallen sind. Dies ist zumeist zwischen Ende September und Mitte Oktober der Fall. Um die Früchte leichter zu finden, empfiehlt es sich, den Rasen unter den Bäumen zu dieser Zeit kurz zu mähen.

Fröste können den Nüssen nichts anhaben. Es besteht also keine Veranlassung, die Nüsse halbreif von den Bäumen zu schütteln. Die abgefallenen Nüsse sollten möglichst täglich aufgesammelt werden: Zum einen, um der tierischen Konkurrenz zuvorzukommen, zum anderen aber auch, um Infektionen der Nüsse durch Schimmel pilze vorzubeugen. Wer größere Mengen aufzusammeln hat, kann sich dabei eines handgeföhrten Obst- bzw. Rollsammlers bedienen, mit dem man über die Walnüsse rollen und diese dabei einsammeln kann.

Die Nüsse sollte man vor dem Trocknen und Einlagern nicht waschen, da hierbei Wasser in die Schale eindringen und zu Schimmelbildung führen könnte. Anhaftende Reste der Außenhaut entfernt man am besten mit einer Bürste.

Die geernteten Walnüsse bringt man zum Trocknen in einen gut durchlüfteten, warmen, trockenen Raum und breitet sie dort einlagig aus. Die Nüsse rüttelt man täglich einmal durch oder dreht sie, damit von allen Seiten gleichmäßig Luft an die Früchte kommt.

Die Raumtemperatur sollte 28 °C nicht übersteigen, da die Nüsse bei zu hohen Temperaturen ranzig werden könnten. Aus diesem Grund verbietet sich auch eine Trocknung im Backofen oder auf der Heizung. Nach etwa 5 bis 6 Wochen sind die Nüsse ausreichend getrocknet und können dann an einem trockenen Ort dunkel und luftig, am besten in Körben oder Steigen, weiter gelagert werden.

Bei guter Trocknung und Lagerung sind Walnüsse problemlos ein halbes Jahr haltbar. Bei zu langer Lagerung lässt dann allerdings die Geschmacksqualität nach. Walnüsse enthalten hohe Mengen an Omega-3-Fettsäuren, Folsäure, Kalium und Zink. So hat man auch während des Winters für lange Zeit einen gesunden Knabbergenuss im Haus.
Thomas Riehl



Rollsammler erleichtern das Auflesen von Nüssen und anderen Obstarten.

Insekten Sommer 2023: Kein gutes Jahr für Schmetterlinge

Die Erdhummel (*Bild rechts*) ist heuer an die bayerische Spitze gebrummt. Kein anderes Insekt haben die Teilnehmenden bei der Aktion des LBV und NABU in diesem Jahr so häufig beobachtet. Schmetterlinge hingegen machten sich rar. Sie flatterten den Teilnehmenden sowohl im Juni als auch im August eher selten vor die Lupe.

Blaue Holzbiene fühlt sich in Bayern wohl

Deutlich häufiger gesichtet als in den Vorjahren wurde die Blaue Holzbiene. Die größte Wildbiene hat sich offenbar weiter



ausgebreitet. Durch die wärmeren Sommer findet sie gute Lebensbedingungen. Mit ihrer schwarz-bläulichen Farbe, der beachtlichen Körpergröße sowie dem tiefen Summen ist sie gut zu erkennen.

Falter machten sich rar 2023

Besonders auffällig: Schmetterlinge beobachteten die Teilnehmenden kaum. Dieser bundesweite Trend zeigt sich auch in Bayern. Ursache ist vermutlich eine Kombination mehrerer Faktoren: An regnerischen Tagen halten sich Schmetterlinge versteckt.

Zudem machte es das häufig nasse Wetter im Frühjahr ihnen schwer, Nahrung zu finden und sich fortzupflanzen. Leider zeigen auch langfristige Beobachtungen, dass der Schmetterlingsbestand immer weiter abnimmt, da sie immer weniger geeignete Lebensräume finden.

Knapp 14.000 Menschen haben bundesweit an den Insektenzählungen im Juni und August teilgenommen.

Ausführliche Ergebnisse gibt es unter: www.lbv.de/insekten Sommer

Der praktische Gartenkalender 2024

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

Unter dem Motto »Wussten Sie schon dass ...« begleiten wir Sie monatlich mit einigen Inspirationen für ein vielfältiges, umweltschonendes und nachhaltiges Gärtnern durch das Gartenjahr.

Bestellung beim:

Obst- und Gartenbauverlag
Postfach 15 03 09 · 80043 München
Tel. (0 89) 54 43 05-14/15 · Fax (0 89) 54 43 05 41
E-Mail bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop

Ladenpreis € 7,50

Obst- und Gartenbauverlag München

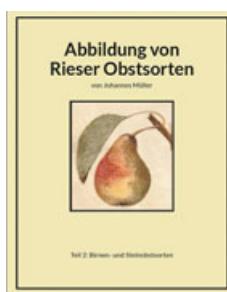
Der praktische Gartenkalender 2024



Staffelpreise für Gartenbauvereine:

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

Historische Obstabbildungen in neuem Gewand: »Abbildung von Riesen Obstsorten – Band 2«



Letztes Jahr konnten die beiden Kreisfachberater des Landkreises Donau-Ries, Paul Buß und Sophia Och, bereits den ersten Band mit Apfelsorten vorstellen (*siehe Ausgabe September 2022, S. 267*). Ein Jahr später folgt jetzt der zweite Band mit überwiegend Birnensorten, aber auch Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen und Kirschen. Für Obstliebhaber, Kunstbegeisterte und Pomologen ist dieses Buch etwas ganz Besonderes mit den naturgetreuen Abbildungen der Früchte.

Die historischen Originalseiten aus dem 18./19. Jh. sind unverändert in der Neuauflage zu sehen, eine Übersetzung der alten Schrift steht unter den Abbildungen. Im

Anhang sind, soweit bekannt, die heute bekannten Namen und Synonyme der einzelnen Sorten aufgeführt. Der Registerteil des Originals ist auf der Homepage des Landkreises (www.donau-ries.de) zu finden.

Das Buch ist für 49,90 € erhältlich im Online-Shop des Obst- und Gartenbauverlages (gartenratgeber.de/shop) oder per E-Mail an gartenbau@lra-donau-ries.de.



Bilder unserer Leser



Helmut Ettl ist 1. Vorsitzender des OGV Rattenberg und baut in seinem Garten 23 verschiedene Tomaten-Sorten an, die in Form und Farbe sehr unterschiedlich sind. »Eine Tomaten muss nicht immer rot sein. Im Gegenteil, Personen die bisher keine Tomaten mochten, haben die gelben Cocktail-, Datteltomaten oder Mini San Manzano entdeckt. Auch Kinder essen gerne die gelben und orangen Früchte, weil Sie weniger Säure haben«, so die Erfahrungen von Helmut Ettl.

Neues auf der Streuobstwiese – Teil 2

In der September-Ausgabe (Seiten 270–271) habe ich mich mehr auf die klassischen Obstarten konzentriert, die im Streuobstanbau auch in naher Zukunft vorherrschen werden. Im zweiten Teil möchte ich näher auf die exotischeren Arten eingehen, die mit dem Klimawandel Einzug bei uns halten können und wohl auch werden.

Gewinner durch wärmere, trockene Witterung

Die – außer gegen Feuerbrand und Blattbräune – ansonsten weitgehend robuste und trockenheitsverträgliche Quitte wird wie Mispel, Aprikose, Pfirsich oder Fruchtmandel kaum als Hochstamm kultiviert. Im Erwerbsanbau und im Garten hat sich für Quitten die Unterlage Quitte A bzw. die kalktolerante BA 29 als Buschbaum bewährt. Im Streuobstanbau müssten die Stämme höher aufgeastet werden. Dies gilt auch für Aprikosen-, Pfirsich- und Mandelbüsche, die meist auf mittelstarken Unterlagen stehen. Für Hochstämme kommt die Myrobalane – bevorzugt mit Zwischenveredlung einer Zwetschgensorte zur besseren Verträglichkeit – in Frage.

Ausführliche Hinweise zu diesen Arten inklusive möglicher Sorten finden Sie in der Juli-Ausgabe 2023, S. 202–203.

Südländer, auch bei uns möglich

Als trockenverträglich, robust, anspruchslos und sehr gut schnittverträglich erweist sich die **Maulbeere** (*Morus nigra*, *M. alba*). So passt sie gut ins künftige Streuobstsoriment auf heißen, trockenen Standorten. Fruchtsorten wie 'Wellington', 'Black Tabor' oder 'Black Persian' sind bereits länger bekannt. Hinzu kommt 'Illinois Everbearing' mit dunkel- bis schwarzroten Früchten.

Da Maulbeeren nicht einheitlich reifen und das Pflücken mit Leitern in den großen Bäumen umständlich, zeitaufwändig und gefährlich ist, erfolgt die Ernte in Abständen von etwa 3–5 Tagen durch Schütteln auf am Boden ausgelegte Folien. Droht Kirschessigfliegenbefall, muss zügig und vollständig geerntet werden.

Wildobstarten auf Streuobstwiesen integrieren?

Anspruchslose, weitgehend robuste und spätfrosttolerante Wildobstarten wie die **Maibeere**® (*Lonicera caerulea* var. *kamtschatica*, auch als Blaue Honigbeere oder Haskap bezeichnet), **Kornelkirsche** (*Cornus mas*), **Felsenbirne** (*Amelanchier*-Arten), **Apfelbeere** (*Aronia melanocarpa*), **Zierquitte** (*Chaenomeles*-Arten) gelten als klimafest und können auch in Streuobstwiesen als gemischte Hecke an Feldwegen oder entlang von Einzäunungen einbezogen werden. Durch größere Früchte oder günstige Eigenschaften sind spezielle Fruchtsorten für die Verwertung vorteilhaft. Diese Sträucher werden eng gepflanzt, die Baumscheiben bewuchsfrei gehalten und über Sommer gemulcht.

Dies gilt auch für die zunehmend beliebteren **Haselnüsse**. Sie werden als mehrtriebiger Großstrauch kultiviert oder als eintriebiges Stämmchen erzogen. Die Wuchshöhe von 5–6 m wird durch Schnitt reduziert. Stockausschläge werden rechtzeitig abgehackt. Für sehr trockene Standorte ist die Veredlung bewährter alter Sorten wie 'Halle'sche Riesennuss', 'Wunder von Bollweiler' bzw. neuer(er) Sorten wie 'Corabel', 'Emoa 1', 'Gunslebert', 'Butler' auf die wuchsstarkere, eintriebig erzogene Baumhasel (*Corylus columna*) vorteilhaft. Geeignet sind unter den extensiven Bedingungen mit regelmäßigen Schnitteingriffen Pflanzabstände von 5–6 m. Unter Stämmchen lassen sich Folien (zum Schütteln der Früchte) und Netze/Vliese (um das Aufwandern der Haselnussbohrer aus dem Boden zu verhindern) zeitweise auslegen.

Vogelbeeren können strengen Wintern trotzen. Daher sind sie in Bergländern und den Alpen verbreitet, zumal sie frische, feuchtere Standorte lieben – aber für Trockengebiete ausscheiden. Dort kommt hin gegen die Mehlbeere besser zurecht. Von der 8–10 m hohen, jedoch schmalkronigen Vogelbeere enthält die Edel-Eberesche oder Mährische Auslese (var. *edulis*) mit den Sorten 'Rosina' und 'Konzentra' weniger Bitterstoffe und Sorbit. Diese süß-säuerlichen, großfruchtigen, orangefarbenen Doldenfrüchte werden bevorzugt für Verarbeitungs zwecke gepflanzt.

Stattliche Großbäume

Hierzu zählen die wärmeliebenden, vom Klimawandel profitierenden Speierling, Elsbeere, Walnuss und Esskastanie, die das Streuobstwiesensortiment ergänzen und besondere Anschauungsobjekte in Obst lehrpfäden sind. Standen diese Gehölze bislang im Weinbauklima, gedeihen sie auf guten Böden und in sonniger Lage inzwischen bis 500 Höhenmeter, die Walnuss auch darüber hinaus. Trotz Adaption dieser Arten führt der zunehmend frühere Austrieb (beide Schalenobstarten tragen die weiblichen und männlichen Blüten getrennt am Baum) bei den verstärkt auftretenden Spätfrösten zu erheblichen Ertragsausfällen.

Empfehlenswerteste Sorte der sehr herben, gerbstoffreichen, vollreif braunen **Speierlings**-Früchte, die Wildäpfeln oder Wildbirnen ähneln, ist 'Sossenheimer Riese', mit großen, rotbackigen, birnenförmigen Früchten. Weitere Sorten, sofern erhältlich:

'Riese von Ockstadt' und 'Sossenheimer Schraube'. Zum Apfelmast werden hartreife Früchte gegeben, zum Brennen die braunen, überreifen (dann mit höheren Oechsle-Graden), weichen, baumfallenden Speierlinge aufgelesen auch verwendet. Die selbstfruchtbaren, sehr wuchsstarken Bäume benötigen 12–15 m Abstand.

Etwas schwächer wächst die **Elsbeere**, deren kleinere, braune, in Dolden angeordneten Früchte ebenfalls für Edelbrände genutzt werden.

Veredelte **Walnuss**-Bäume sind Sämlinge vorzuziehen. Sie fruchten frühzeitiger und wachsen etwa 30 % schwächer. Dennoch sollten auch sie im Abstand von 10–12 m (Sämlinge 15 m) stehen. Bewährte Sorten z. T. bis in höhere Lagen sind die später austreibenden 'Mars', 'Geisenheim Nr. 26', 'Moselaner Walnuss (Nr. 120)' sowie die früher austreibenden 'Weinsberg 1' und 'Weinheimer Walnuss'. Rotkernige Sorten wie 'Rote Donaunuss' und 'Red Rief' dürfen als Eye catcher nicht fehlen. Französische Züchtungen wie 'Lara', 'Fernor' oder die später austreibende 'Franquette' mit jeweils aromatischen Nüssen sollten nur an warmen bzw. geschützten Standorten einbezogen werden.

Die ebenfalls getrennt geschlechtlich ein häusigen **Esskastanien** benötigen eine zweite Befruchttersorte – nur die österreichische 'Ecker 1' gilt als selbstfruchtbar. Während »wilde« Esskastanien (Sämlinge) gut 20 m hoch wachsen, spät und nur kleine Nüsse tragen, nutzen wir die Vorteile der Fruchtsorten (Maronen): Wuchshöhe zwischen 8–10 m (durch Schnitt geringer), Ertrag früh und große Früchte.

Robust, winterhart bis –20 °C und ertragreich sind die geschmacklich guten Sorten 'Marigoule', 'Bouche de Betizac', 'Belle Epine', 'Bouche Rouge', 'Dorée de Lyon', 'Prunella' und 'Maraval'. Wenngleich sie südseitige Hanglagen mit tiefgründigen, humusreichen, sauren und v. a. gut durchlüfteten Böden bevorzugen, kommen sie auch mit ärmeren Böden und pH-Werten bis 7,5 (dann jedoch mit Chlorosen) zu rechtf. Nur Staunässe, kalte, feuchte, stark lehmige bzw. tonige Böden und Frostlagen wie Talsenken sind zu meiden.

Der Anbau mit Fruchtnutzung im Alpenvorland zeigt die Anpassungsfähigkeit der Marone.

Hubert Siegler, Bayerische Gartenakademie, LWG Veitshöchheim



Maulbeere



Maibeeere



Kornelkirsche



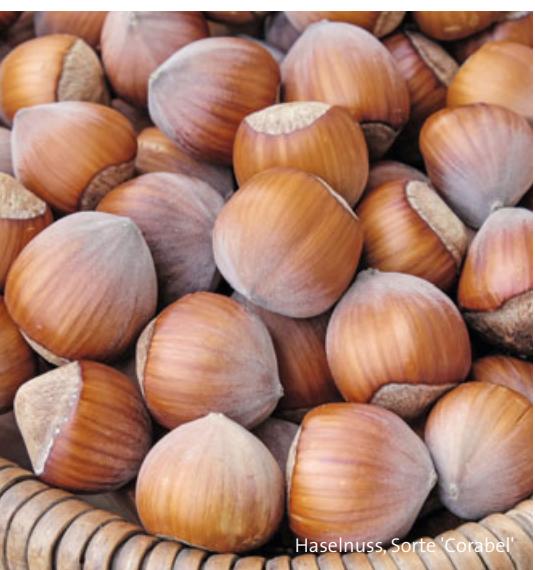
Felsenbirne



Apfelbeere



Zierquitte



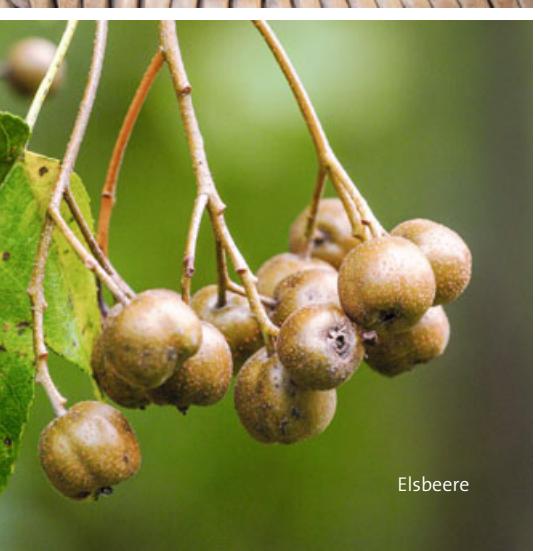
Haselnuss, Sorte 'Corabel'



Vogelbeere



Speierling



Elsbeere



Walnuss



Esskastanie



Nicht verwechseln mit der Asiatischen Riesenhornisse

Die Asiatische Hornisse (*Vespa velutina nigrithorax*) ist die einzige in Europa eingeführte Unterart von *Vespa velutina*. »Asiatische Hornisse« ist der umgangssprachliche Name. Laut der Liste invasiver gebietsfremder Arten der Europäischen Union heißt sie ausführlich »Asiatische Gelbfußhornisse«. Und tatsächlich ist die Farbe ihrer Füße ein wichtiges Erkennungsmerkmal.

Eine Entwarnung gleich zu Anfang: Es handelt sich bei der Asiatischen Hornisse nicht um die bis zu fünfmal so große Asiatische Riesenhornisse (*Vespa mandarinia*), die in den USA 2020 von der Sensationspresse als so genannte Bienenkillerin gebrandmarkt wurde. Inzwischen hat sich herausgestellt, dass viele der Riesenwespen-Funde falsch bestimmt worden waren. So oder so: Die Asiatische Riesenhornisse gibt es bei uns nicht, nur die Asiatische Gelbfußhornisse – und riesig sind am ehesten die Königinnen, obwohl auch diese kleiner sind als die Königinnen unserer heimischen Hornisse!

Seit 2014 bei uns nachgewiesen

Die Asiatische Gelbfußhornisse gelangte über den globalen Handel versehentlich nach Europa und scheint mit dem Klima gut zurechtzukommen. In Frankreich wurde sie 2004 zum ersten Mal entdeckt. Seitdem hat man sie auch in Belgien, Italien, den Niederlanden, Spanien und Portugal gefunden. Seit 2014 weiß man, dass sie auch in Deutschland angekommen ist und sich ausbreitet. Im Herbst 2022 wurde die Asiatische Gelbfußhornisse zum ersten Mal auch in Bayern gesichtet – und zwar in Unterfranken, in Neuhütten im Landkreis Main-Spessart.

Über Hornissen und ihre Verwandten

Die Unterfamilie der Echten Wespen (*Vespinae*) ist in Mitteleuropa mit elf Arten vertreten. Dazu gehören unter anderem die Deutsche Wespe (*Vespula germanica*), die Gemeine Wespe (*Vespula vulgaris*) sowie die heimische Hornisse (*Vespa crabro*).

Die Asiatische Hornisse

Sie baut ihre großen Sekundärnester vor allem in Baumwipfeln. Ein Volk kann aus mehreren tausend Tieren bestehen. Die

Asiatische Hornisse

Die Asiatische Hornisse macht seit einiger Zeit Schlagzeilen. Wie gefährlich ist diese eingeschleppte Art für den Menschen, heimische Insekten und Honigbienen?

erwachsenen Tiere sind von oben auf den Rücken gesehen von Kopf bis Hinterleib dunkel gefärbt mit mehreren feinen und einem breiteren gelben Streifen auf dem Hinterleib. Auch die Antenne und die Beine sind von oben her gesehen dunkel. Nur die Füße (Tarsen) und der Beinabschnitt jeweils darüber (Tibia) sind hell gelblich gefärbt.

Zum Vergleich: Die heimische Hornisse baut ihre Nester gerne in regengeschützten, dunklen Hohlräumen, beispielsweise in Baumhöhlen, in Nistkästen, zugänglichen Dachstühlen und Ähnlichem. Die Nester sind wesentlich kleiner, denn die Anzahl der Individuen pro Volk ist mit mehreren hundert niedriger als die der eingeschleppten Art. Die erwachsenen heimischen Hornissen sind von oben gesehen in der vorderen Hälfte (Kopf, Rumpf, Anfang des Hinterleibs) schwarz und rotbraun gefärbt, der hintere Teil dagegen ist auffällig gelb mit schwarzer Zeichnung. Die Beine der heimischen Hornisse sind rötlich braun.

Die Arbeiterinnen der Asiatischen Gelbfußhornisse sind zwischen 17 und 24 mm lang, die Königinnen erreichen eine Länge von etwa 30 mm. Die Arbeiterinnen der heimischen Hornisse sind 18 bis 25 mm lang. Eine Königin der heimischen Hornisse kann bis zu 40 mm lang werden. Männliche Tiere erreichen 21 bis 28 mm Länge.

Lebenszyklus

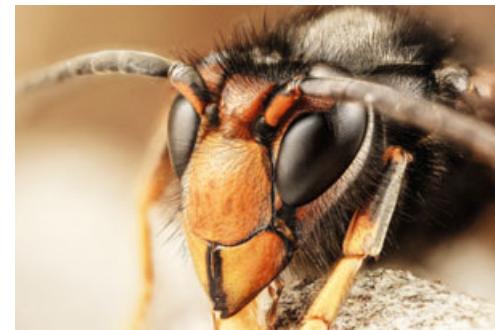
Bei den heimischen und den eingeschleppten Hornissen sind es alljährlich die jungen überwinternten Königinnen, die im Frühjahr mit dem Bau eines neuen Nestes beginnen. Zuerst wird ein Primärnest angelegt, beispielsweise in einem Strauch, einer Hecke oder geschützt in der Nähe von Häusern. Danach wird mit der Eiablage begonnen und erste Arbeiterinnen aufgezogen. Wenn dieses Primärnest zu eng wird, wird das wesentlich größere Sekundärnest gebaut – von den heimischen Hornissen beispielsweise in einem Vogelnistkasten oder im Dachstuhl eines Hauses, von der Asiatischen Gelbfußhornisse, schwer zu entdecken und nur schwer erreichbar, in Baumwipfeln hoher Bäume. Werden die Sekundärnester im Sommer auch zu eng, werden »Filialen« in der Nähe angelegt.

Die Arbeiterinnen beider Arten ernähren sich von Nektar, Honigtau, Früchten und Säften aus Rindenverletzungen und Ähnlichem. Die Larven beider Arten werden von den Arbeiterinnen mit erbeuteten Insekten oder anderen Gliederfüßlern gefüttert.

Im frühen Herbst wird die maximale Individuenzahl des Hornissenvolkes erreicht und ab da werden Geschlechtstiere (Königinnen und männliche Tiere) herangezogen, die später ausfliegen und sich paaren. Zum Winter hin sterben nach und nach alle Tiere außer den jungen begatteten Königinnen, die einen frostfreien Überwinterungsplatz aufsuchen. Im nächsten Frühjahr beginnt mit ihnen ein neuer Zyklus.

Speiseplan

Hornissen jagen unter anderem in der Nähe von Bienenstöcken. Dort greifen sie gezielt an- und abfliegende Bienen an, die für sie eine besonders wertvolle, eiweißreiche Nahrungsquelle darstellen. Hierbei scheinen die eingeschleppten Hornissen geschickter und effektiver als die einhei-



Oben: Detailansicht des Kopfes einer männlichen Asiatischen Hornisse

Unten: Heimische Hornisse, mit den nierenförmigen Komplexaugen, die durch 3 punktförmige Nebenaugen ergänzt werden.

Die Asiatische Hornisse ist etwas kleiner als unsere heimische Hornisse. Von oben gesehen ist sie schwarz und hat mehrere feine und einen breiten gelben Streifen auf dem Hinterleib. Ihre Tarsen (Füße) sind hell gelblich. Bei der heimischen Wespe ist der hintere Teil dagegen auffällig gelb mit schwarzem Muster



mischen zu sein. Aber auch die Asiatische Hornisse ist nicht nur auf Honigbienen aus, sondern richtet sich nach dem saisonalen Angebot: Im Frühjahr erbeutet sie Schwebfliegen und Wildbienen, im Sommer die reichlich vorhandenen Honigbienen und im Herbst Fliegen und Wespen.



Die Asiatische Hornisse baut ihre großen Sekundärnester in Baumwipfeln.
Die Nester sind unten geschlossen, im oberen Drittel befindet sich das Ein- und Ausflugloch.



Die heimische Hornisse baut kleinere Nester. Die Anfangswabe enthält nur wenige Zellen (links).
Die Nester befinden sich oft in Hohlräumen von Bäumen, Nistkästen und Ähnlichem. Sie sind zum Ein- und Ausfliegen unten offen. Eine große Seltenheit sind völlig freihängende Nester (Bild rechts).

Gefahr für Menschen

Viele Menschen haben Angst vor Hornissen. Tatsächlich sind deren Stiche in der Regel aber nicht gefährlicher als die von Wespen, das gilt auch für Stiche durch die Asiatische Gelbfußhornisse. Aufpassen vor Stichen durch Hornissen ebenso wie durch Wespen sollten jedoch Allergiker: Bei etwa 2–3 % der Bevölkerung können Hornissenstiche allergische Reaktionen auslösen – das gilt gleichermaßen für die heimische, als auch für die eingeschleppte asiatische Art.

Beide Hornissen-Arten sind in der Regel gegenüber Menschen eher scheu und friedfertig als angriffslustig – jedenfalls solange sie sich oder ihr Nest nicht bedroht sehen. Vom Nest der Asiatischen Gelbfußhornisse sollte man mindestens zwei Meter Abstand halten.

Gefahr für die heimische Hornisse?

Eingeschleppte Arten werden nicht immer zur Gefahr für die ansässige Tier- und Pflanzenwelt, manche sterben bei starkem Frost wieder aus, andere haben Gegenspieler, die sie in Schach halten oder können sich gegen die vorhandene heimische Konkurrenz nicht durchsetzen.

Unsere heimische Hornisse ist nach der Bundesartenschutzverordnung besonders geschützt. Ob eine Gefahr durch die Asiatische Gelbfußhornisse für die heimische Hornisse besteht und wie groß diese ist, ist noch zu wenig erforscht, um eine endgültige Aussage zu treffen.

Gefahr für die Honigbiene?

Hornissen sind jedenfalls bei Imkern nicht besonders beliebt, da sie (unter anderem) Bienen töten und verfüttern. Die asiatische

Hornissenart ist jedoch besonders gefürchtet, weil die Völker größer sind und der Bienenanteil in deren Nahrung höher sein soll.

Dass die Asiatische Gelbfußhornisse bei ihrer Jagd auf unsere Honigbienen so erfolgreich ist, liegt daran, dass sie ein guter Jäger ist und die bei uns für die Honigproduktion gehaltene Westliche Honigbiene (*Apis mellifera*) weniger effektiv in der Abwehr von Hornissen ist als beispielsweise ihre asiatische Schwester, die Östliche Honigbiene (*Apis cerana*), in deren Heimat.

Aber darüber, ob die ungewollt eingeführte Asiatische Gelbfußhornisse eine große Gefahr für die Honigbienenzucht ist, ist man sich noch nicht einig. Während bei bienen.ch zu lesen ist: »Gesunde, starke Bienenvölker verkraften die durch die invasive Art verursachten Verluste gut, so dass meist nur schwache Völker sterben«, sind die Imker verständlicherweise stark beunruhigt. Nach Varroamilbe, umstrittenen Pestiziden wie den Neonicotinoiden und anderen Problemen haben sie nun auch mit einem eingeschleppten »Raubtier« zu kämpfen.

Was wurde getan, was ist zu tun?

Vespa velutina nigrithorax ist eine in Mitteleuropa gebietsfremde Art mit laut Naturschutzbund (NABU) hohem invasiven Potenzial. Daher wird sie EU-weit zum Schutze der heimischen Biodiversität bekämpft.

2016 wurde sie in die Schwarze Liste der unerwünschten Spezies der Europäischen Union (Liste invasiver gebietsfremder Arten von unionsweiter Bedeutung) aufgenommen.

Wer eine Asiatische Hornisse oder ein Nest mit diesen entdeckt, sollte den Fund bei der Naturschutzbehörde des jeweiligen Landratsamtes melden.

NABU und naturgucker.de haben zudem ein Projekt aufgesetzt, bei dem man mitwirken kann, indem man Sichtungen meldet. Dort gibt es auch einen Link zur Web-App, die die Bestimmung der Asiatischen Hornisse, die Unterscheidung von ähnlichen Insekten sowie die Meldung von Funden erleichtert.

In Frankreich haben unterdessen Imker Schädlingsbekämpfer damit beauftragt, die Nester der eingeschleppten Art zu vernichten, was jedoch wegen der Höhe, in der sich die Nester befinden, schwierig und damit vermutlich auch teuer ist.

Auch der Einsatz von Pheromonen wird getestet. Allerdings sind Pheromonfallen in der Regel eher zum Monitoring der Entwicklung oder Feststellung von Insekten-Flugzeiten geeignet und weniger zur tatsächlichen Bekämpfung.

Man hat auch schon versucht, gefangenen Hornissen Sender umzuschnallen, um die Nester zu finden, was aber ebenfalls schwierig ist, weil die Tiere eine gewisse Größe haben müssen und die Batterien der Sender nicht sehr lange halten. Auch Verfahren mit Triangulation, um die Nester zu finden (gefangene Hornissen werden an verschiedenen Standorten freigelassen und verfolgt), scheinen bisher eher nicht allgemein praxistauglich zu sein.

Aussichten

Die Ansiedlung der Asiatischen Hornisse bei uns gilt als nicht mehr umkehrbar. Derzeit scheinen die Aufmerksamkeit der Imker und die der Bürger sowie die Meldung von entdeckten Tieren und Nestern sowie deren gezielte Zerstörung durch spezialisierte Fachleute die wichtigste Maßnahme zu sein, die Vermehrung und Ausbreitung unter Kontrolle zu halten.

Man fragt sich, ob unsere Westlichen Honigbienen nicht von den asiatischen Schwesterbienen lernen könnten, wie man die neuen Hornissen besser abwehrt: Zu deren Repertoire gehört beispielsweise, dass sie sich, wenn sich eine Botschafterhornisse nähert, zusammentrommeln und die Hornisse zu hunderten überfallen. Sie umschließen die Hornisse wie ein Ball, erhöhen die Temperatur im Inneren durch intensive Flugmuskelaktivität, was gleichzeitig auch den Kohlendioxid-Gehalt in dem Bienenknäuel erhöht. Dadurch überhitzt und erstickt die so angegriffene Hornisse.

Ansonsten bleibt uns immer noch, deren Larven und Puppen auf unseren Speiseplan zu setzen: In Teilen Chinas, Thailand, Indonesien und anderen Ländern werden diese gegessen.

Eva Schumann

Gemüsevielfalt für trockene Sommer

Heiße und trockene Sommer gab es viele in den letzten Jahren und wahrscheinlich wird das in Zukunft so bleiben. Deshalb sind Lösungen für den in der Regel wasserintensiven Gemüseanbau gefragt. Jetzt im Herbst ist ein guter Zeitpunkt, um die ersten Grundlagen für die nächste Saison zu legen.

Der Klimawandel stellt den Gemüseanbau im Garten vor neue Herausforderungen. Wie es gelingen kann, trotz der Trockenheit und Hitze eine reiche Gemüsevielfalt zu kultivieren und welche Strategien dabei helfen, dazu hat Gärtnerin Barbara Keller einige Vorschläge.

Samenfeste Bescheidenheit und Herbstaussaat

Eine wenig diskutierte Möglichkeit ist der Anbau von samenfesten Gemüsesorten und Gemüseraritäten mit geringem Wasserbedarf. Diese wurden nicht auf Hochleistung gezüchtet und kommen oft mit weniger Dünger und Wasser aus als vergleichbare Hybriden. Und da die Winter in den letzten Jahren milder wurden, können manche Gemüse bereits vor dem Beginn der kalten Jahreszeit ausgesät werden und überstehen Kälteeinbrüche gegebenenfalls mit leichter Abdeckung. Eine Herbstaussaat spart außerdem Wasser, da im Herbst und Winter in der Regel genügend Regen fällt. Herbstaatsaaten bieten zudem noch den Vorteil einer früheren Ernte als die herkömmliche Frühjahrsaussaat.

Bewährter Start im Herbst

Bewährt haben sich Winter-Kopfsalate wie der 'Mooshäuptel' oder der 'Mombacher Winter'. Beide überwintern gut, sofern sie noch keinen Kopf gebildet haben, denn die zarten Blätter im Kopf sind frostempfindlich. Romanasalate wie die Sorte 'Teufelsohr' und eine Palette von Pflücksalatsorten können zwischen Mitte August bis Ende September für den Überwinterungsanbau gesät werden. Gut eingewurzelt benötigen sie im Frühling kaum noch Wassergaben.

Auch andere Gemüse keimen bereits im Herbst, wie etwa die Zuckererbse 'Winterkefe', eine Schweizer Sorte für die Aussaat ab Oktober oder die Puffbohnensorte 'Priamus'.

Seit der Bronzezeit beliebt

Die meisten Puffbohnensorten werden in der Regel im Februar ausgesät. Dieser Zeitpunkt bietet ausreichend Niederschlag für die erste Wachstumsphase. Sind die Pflanzen erst einmal größer, brauchen sie kaum noch zusätzliche Bewässerung.

Schon in der Bronzezeit genoss man dieses Gemüse aus dem Vorderen Orient. Mit der Einführung der Garten- und der Feuerbohne trat die Puffbohne in den Hintergrund. In Süddeutschland wird sie noch vereinzelt als Futterpflanze angebaut, während man im Norden Deutschlands die traditionelle Bohne und deren typische Gerichte in Ehren hält.

An schmackhaftesten sind Puffbohnen, wenn man sie in der Milchreife erntet. Das heißt, die Körner haben sich zu voller Größe entwickelt, sind aber noch nicht trocken. Das ist der Zeitpunkt, zu dem man die Körner aus den Hülsen puhlt und zubereitet.

Gut verwurzelt

Schwarzwurzel und Haferwurzel, deren Vorfahren beide aus dem Mittelmeerraum stammen, sind durch den frühen Kulturbeginn Anfang März und wegen ihrer tiefen Wurzeln anspruchslos, was eine Bewässerung anbelangt.

Die Schwarzwurzel ist ein bekanntes Gemüse, die Haferwurzel dagegen geriet in Vergessenheit. Beide sind nah miteinander verwandt. Geschmacklich erinnert die Haferwurzel an Austern, in England wird sie »Vegetable Oyster«, also Gemüseauster genannt.

Geerntet wird wie bei der Schwarzwurzel im Herbst/Winter. Im zweiten Jahr blühen die Pflanzen wunderschön und bilden eindrucksvolle Samenstände, allerdings sind die Wurzeln dann zäh und faserig.

In Baumgröße

Ein wahres Wunder an Anspruchslosigkeit in Bezug auf Feuchtigkeit ist die Gartenmelde. Im Februar ausgesät entwickelt sie sich bis zwei Meter hoch ohne zusätzliche





Romanasalat Teuelsohr

Puffbohne Karmesin

Haferwurzelblüte

Rote Gartenmelde

Agretti

Wassergaben. Dieses Blattgemüse wurde sehr geschätzt bis zur Einführung des Spinats. Die Blätter können über einen langen Zeitraum geerntet werden.

Es gibt grüne, rote, violette, gelbe und gestreifte Sorten. Alle lieben gut gedüngten Gartenboden und geben dann reiche Ernte. Auch während der Blüte können die Blätter noch gegessen werden. Erst wenn sich die Samen entwickeln, stirbt die Pflanze ab. Ähnliches gilt auch für den sehr hübschen Baumspinat, der seinem Namen alle Ehre macht. Allerdings ist der Oxalsäuregehalt höher, und damit ist das Gemüse nicht so gut verträglich.

Aus Südafrika

Eiskraut kennt man in Frankreich als Gemüse und auch hierzulande servieren es einige Gourmet-Lokale. Es eignet sich auch hervorragend als Dekoration für Buffets. Seinen Namen trägt Eiskraut aufgrund der Ausstülpungen an der Blattoberfläche, sie wirken wie Eiskristalle. Eiskraut ist ein Verwandter der Mittagsblume, stammt ursprünglich aus Südafrika und ist absolut trockenheitsresistent.

Die Pflanzen bilden flach liegende Rosetten, deren Triebe als Gemüse geerntet werden oder die Blätter als Salatbeigaben. Bei guter Wasserversorgung bildet das Eiskraut große Rosetten mit großen Blättern, bei Trockenheit bleiben die Rosetten und Blätter kleiner. Es bevorzugt heiße, vollsonnige Pflanzplätze und kümmert bei zu nassen Wachstumsbedingungen. Eiskraut eignet sich sehr gut als Unterpflanzung für samenfeste Tomatensorten, die man nach dem Anpflanzen nicht mehr gießt (siehe Ausgabe April 2021). Geeignete Sorten sind beispielsweise die Cocktailltomaten 'Prima-bella' und 'Cerise Gelb'.

Direktsaat hilft Wasser sparen

Erstaunlich wenig Wasser benötigt Mangold. Er bildet tiefreichende Wurzeln, vor allem bei Direktsaat. Ab Mitte April kann man Mangold ins Freiland säen. Er keimt schnell und problemlos. Man sollte ihn vereinzeln, denn ein weiter Stand ermöglicht es den Pflanzen, sich gut zu entwickeln. Es gibt wunderbare alte Mangoldsorten, wie etwa der 'Hunsrücker Schnitt', der besonders winterhart ist oder der 'Sennfelder Stiel', der mit seinem feinen Geschmack überzeugt.

Den Herbstregen nutzen

Kopfkohle werden traditionell direkt gesät und ohne zusätzliche Bewässerung angebaut. In besonders trockenen Jahren muss doch etwas gegossen werden, aber gerade samenfeste Sorten wie das 'Unterpleichfelder Weißkraut' sind in der Lage, tiefe Wurzeln auszubilden und auch in heißen und trockenen Sommern mit geringen Wassergaben gut zu wachsen. In trockenen Sommern wachsen die späten Sorten oft wenig und holen dann bei herbstlichen Niederschlägen rasch auf.

Trendgemüse von der Küste

Relativ trockenheitsverträglich ist Agretti, auch Salzkraut oder Mönchsbart genannt. Die Pflanze stammt ursprünglich von der Meeresküste und wirkt ausgesprochen dickfleischig. Sie freut sich über reichliche Wassergaben, bei weniger Wasser bleibt sie kleiner. Gedünstet oder in der Pfanne gebraten ist Agretti eine tolle Bereicherung in der Küche.

Manchmal ist zu lesen, dass man den Boden salzen muss, um Agretti anzubauen. Diese Erfahrung habe ich nicht gemacht. Empfehlenswert ist eine Voranzucht Mitte

April und das Auspflanzen nach den letzten Frösten. Man kann die ganzen jungen Pflanzen ernten, solange sie noch weich sind, oder man lässt sie einfach wachsen und erntet die Triebspitzen, wenn sich ein verzweigter Busch entwickelt hat. So kann man immer wieder ernten und die Pflanze verzweigt sich immer stärker. Die Pflanzen säen sich auch selbst aus und können im Frühjahr vereinzelt oder umgepflanzt werden.

Weitere Kandidaten

Die Vielfalt an samenfestem Gemüse ist fast grenzenlos, ein weites Experimentierfeld wartet darauf entdeckt zu werden. Die Kichererbse zum Beispiel ist sehr bescheiden, was Wassergaben anbelangt. Ende April ausgesät kommt sie nach der Anwachphase mit Trockenheit gut zurecht. Auch Spargelerbsen, große und dadurch tiefwurzelnde Gelbe-Rüben-Sorten oder Sommerportulak bieten sich als Versuchsobjekte für den wassersparenden Anbau an.

Barbara Keller

Bezugsquellen

Sie möchten die eine oder andere Gemüsesorte ausprobieren? Barbara Keller schlägt die Firmen Bingenheimer Saatgut (www.bingenheimersaatgut.de) und Dreschflegel (www.dreschflegel-saatgut.de) als Bezugsquellen vor. Die Zuckererbse 'Winterkefe' gibt es bei Zollinger Bio Saatgut in der Schweiz (www.zollinger.bio/de). Alle Firmen bieten neben den im Text genannten natürlich auch noch eine große Zahl weiterer (alter) Sorten in Bio-Qualität an.

Zwetschge – gesunder Genuss von süß bis herhaft

Innovative Rezepte aus Ihrem Biotop: sonnensüße Zwetschgen und die wilden Kräuter darunter ergänzen sich in Geschmack und Gesundheitswert. In diesem Beitrag geht es um »etwas andere Zwetschgenrezepte« mit Wildkräutern. Gehört der Spätsommer ganz der süßen Lust mit Zwetschgenkuchen und Zwetschgenknödeln, empfehlen sich für die etwas festeren Herbstsorten auch herzhafte Rezepte (*siehe rechts*). Die Zwetschge (*Prunus domestica* subsp. *domestica*) ist eine Unterart der Pflaume. Sie gehört zu den Rosengewächsen. Zwetschgen sind etwas kleiner und vor allem fester als Pflaumen.

Zwetschgen – gut für die Verdauung

Zwetschgen regulieren bekanntlich die Verdauung. Sie sind reich an Pektin und Zellulose – Ballaststoffe, die die Darmbewegungen aktivieren. Pektine können außerdem helfen, Schwermetalle zu binden und den Cholesterinspiegel zu senken. 100 g enthalten ca. 50 Kalorien, damit passen sie gut als eine gesunde Zwischenmahlzeit. Auch getrocknete Zwetschgen entfalten diesen Effekt, eingeweicht (z. B. im Müsli). Das Einweichwasser nichtwegschütten, sondern zum Einweichen der Haferflocken verwenden – es enthält einen Teil der wertvollen Mineralien. Dörrpflaumen verbessern außerdem die Darmflora. Als gesunder Snack können sie außerdem Heißhungergefühlen entgegenwirken.



Reich an Vitaminen, Mineralien und Polyphenolen

Zwetschgen enthalten neben Vitamin C und Vitamin E ein reiches Spektrum der für ihre nervenstärkende Wirkung bekannten B-Vitamine: Vitamin B₁, B₂, B₃, B₅ und B₆. Dazu ein reiches Spektrum an Mineralien: Magnesium, Kalium, Phosphor und Kalzium. Pflanzenbasierte Mineralien werden vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen.

Zwetschgen sind auch reich an Polyphenolen. Diese dunklen Farbstoffe finden in einer Zeit, in der wir Menschen immer älter werden, große Beachtung als natürlicher Zellschutz, zur Vorbeugung gegen Entzündungen, Herz-Kreislauferkrankungen sowie Krebs.

Gute Ernte und genussvolle Stunden wünscht Ihnen Ihre Gabriele Bräutigam

Zwetschgen länger lagern und haltbar machen

So halten Zwetschgen länger frisch

Frisch nach der Ernte können Zwetschgen bis zu 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden, wenn sie noch nicht überreif sind und keinen Pilzbefall zeigen. Sollte dort kein Platz mehr sein, eignen sich auch flache, luftig stehende Steiglein (einlagig) mit einem umgedrehten Steiglein als Basis, so dass die Luft zirkulieren kann, an einem kühlen Ort. Je weniger die mehlige Oberfläche beschädigt ist, umso länger ist die Haltbarkeit.

Während der Lagerung sondern Zwetschgen das Reifegas Äthylen ab, das auch das Reifen von umliegendem Obst und Gemüse fördert.

TRICK: mit einem Pflanzensprayer leicht mit Mikro-Organismen (EM-A) »einnebeln« (ca. 1 TL auf 0,5 l), dann halten sie erheblich länger.

Zwetschgen trocknen

Dafür verwendet man am besten spätfruchtende alte Sorten (weniger Flüssigkeit – mehr Aroma und Pflanzenstoffe), die am Stängel schon leichte Trockenfalten zeigen. Entkernen und in einem Trockner oder auf einem Gitter in der Backofen-Restwärme (unter 60 °C) oder über einem Holzofen trocknen. Regelmäßig umdrehen.

Getrocknete Zwetschgen passen (als verdauungsfördernde Komponente) auch gut

ins Müsli. Als Fräinkin verwende ich getrocknete Zwetschgen statt Aprikosen fürs weihnachtliche Früchtebrot. Und natürlich kann man die legendären »Zwetschgenmännle« daraus basteln.

Einkochen & Zwetschgen-Mus

Zum Einkochen sollten die Zwetschgen noch fest sein. Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 °C.

Für Zwetschgenmus vollreife, weiche Zwetschgen nehmen. Entsteinen, locker nebeneinander auf ein Backblech legen und über Nacht mit der Hälfte des Zuckers (ca. 400 g Zucker/kg Zwetschgen) einzukochen. Am nächsten Tag in der Backröhre bei ca. 120 °C Umluft (Kochlöffel in der Tür) reduzieren. Dabei alle 30 Minuten wenden und nach und nach den Restzucker einarbeiten.

Fertig ist das Zwetschgenmus, wenn die Früchte gleichmäßig zerfallen sind. Das kann 4–5 Stunden dauern. Ein klassisches Rezept für den Holzofen also.



Zwetschgen-Rezepte von süß bis herhaft

Blitz-Zwetschgenknödel

Ein schnelles Mittagsrezept für Einkochtage

Zutaten

3–4 Zwetschgen pro Person

ebensoviel Zuckerwürfel

250 g Kloßteig

Salz, Zimt, Zucker, Butter



Zubereitung

1 großer Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Zwetschgen entkernen und jeweils 1 Stück Würfelzucker in die Mitte geben. Mit Kloßteig umhüllen. In das kochende Salzwasser geben und ziehen lassen, bis die Knödel aufsteigen. Auf dem Teller mit flüssiger Butter übergießen und mit Zimt-/Zucker bestreuen

Schafgarben-Zwetschgen in Rotwein

Eignet sich portionsweise als Dessert, ist eingekocht ein Genuss. Für die herzhafte Variante ersetzt man die Hälfte des Rotweins durch Rotwein-Essig.

Zutaten

(pro Person – oder je nach Bedarf)

3–4 frisch geerntete, feste Zwetschgen

100 g Rohrzucker, 100 ml Rotwein

1 Schafgarben-Blütenstand

etwas Zimtstange

(Für die Vorratshaltung: 1 kg Zwetschgen,

1 l Rotwein, 160 g Zucker)



Zubereitung

Die Zwetschgen waschen und seitlich der Länge nach einritzen. Den Zucker in einem kleinen Topf leicht karamellisieren (muss zu schmelzen beginnen). Zwetschgen hineingeben, durchschwenken und mit dem Wein ablöschen. Dann die Schafgarben-Blüten zugeben. Die Zwetschgen in die kochende Soße legen. Das Ganze kurz aufwallen und 15–20 Minuten ziehen lassen. Die Rotwein-Zwetschgen sind fertig, wenn der Schnitt etwas klafft, das Fruchtfleisch fest, aber »weinrot« gefärbt ist. Entweder frisch zum Dessert verwenden oder zur Vorratshaltung dicht gepackt in kleine, ausgebrühte Gläser schichten, mit Sud bedecken und sofort verschließen.

BBQ-Soße – »Quetsch-up«

»Quetsch« heißt die Zwetschge im Elsass und hier habe ich diese leckere Ketch-up-Variante entwickelt: statt sonnensüßer Tomaten sonnensüße Zwetschgen plus ein Apfel alter Sorte zum Gelieren.

Zutaten

2 mittelgroße Zwiebeln (kleingehackt)
2 EL Olivenöl, 45 g Zucker, 80 ml Weinessig
1 großer Streuobstapfel (etwas unreif)
1.800 g Zwetschge (entkernt)
1 EL Salz, 1 Peperoni (klein)
6 Zwetschgen-Kerne
Bouquet-Garni: Dost, Schafgarbenblüte, Basilikum, Lorbeer, Orangenblatt

Zubereitung

Zwiebeln im Olivenöl anbraten. Mit 1 EL Zucker karamellisieren. Den gewürfelten Apfel zugeben und 2–3 Minuten anbraten. Danach kommen die entsteineten Zwetschgen dazu (6 Kerne aufklopfen und das Innere für einen Hauch Bittermandelaroma zugeben). Nun Essig, Salz, restlichen Zucker und die klein gehackte, entkernte Peperoni zugeben. Unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten zu Mus verkochen.

Die Kräuter zu einem Würzstrauß (=Bouquet-Garni) binden, so dass man sie einfach wieder entfernen kann. Noch für 20 Minuten mitköchen, dann entfernen. Mit dem Pürierstab glatt mixen und noch heiß in kleine Flaschen füllen. Sofort verschließen. Umgedreht auskühlen lassen.

Das Buch zum Thema:

Wilde Grüne Küche

10 Wildkräuter – 50 Rezepte

von Gabriele L. Bräutigam

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

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

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



Schafgarben-Spieße mit Zwetschgen-Soße

Hier kommt es bei der Zubereitung sehr auf die Geschwindigkeit an. Der Tempurateig muss maximal pricklig-kalt sein, das Fett ca. 180 °C heiß, damit der Tempurateigmantel schön dünn und kross wird.



Zutaten

Tempura-Teig: 100 g Weizenmehl, 100 g Speisestärke, 1 Msp. Backpulver, 250 g eiskaltes Mineralwasser (oder Prosecco)
Frittierge: Brennnessel-Blätter, Salbei-Blätter, Schafgarben-Blüten, Apfelschnitze, feste Zwetschgen (geviertelt)
Frittieröl: 3–4 cm in einer kleinen Pfanne Küchenrolle zum Abtropfen
Schafgarben-Stängel zum Aufspießen

Zubereitung

Frittieröl erhitzen auf ca. 180 °C (darf nicht rauchen). Für den Teig den kalten Sprudel mit einem Schneebesen schluckweise in das gesiebte Weizenmehl und die Stärke einrühren.

Kräuter und Fruchtschnitze durch den Teig ziehen und 10–20 Sekunden frittieren, bis der Teig goldbraun wird. Auf der Küchenrolle abtropfen lassen und auf die schräg angeschnittenen Schafgarbenstängel spießen. Dazu passt die Zwetschgen-BBQ-Soße.

Kurzlebige Blumenwiesen-Mischungen

Ein- bis mehrjährig, heimisch und blütenstark

In der letzten Ausgabe (S. 278) wurde die »Syringa-Mischung Nr. 12« vorgestellt mit überwiegend Einjährigen. Sie hält 1–2 Jahre, verunkrautet dann oder wird durch zu wenige Arten unattraktiv.

Jetzt geht es um Nr. 13. Diese spezielle Wildbienenmischung ist für etwas längere Zeiträume gedacht und enthält Ein-, Zwei- und Mehrjährige. Auch diese Zusammenstellung besteht vorwiegend aus heimischen Arten. Von Nr. 13 kann man länger als von der reinen Einjährigenmischung M 12 profitieren. Aber auch hier reicht das Artenspektrum nicht für eine dauerhafte Begrünung. Nach 3–5 Jahren sieht Mischung nicht mehr so gut aus.



M 13 – vier Wochen alt. Wie bei der Einjährigen-Mischung M 12 dominieren schon nach kurzem Senf und Acker-Rettich. Wir lassen sie blühen und ziehen sie danach heraus, um Platz zu schaffen.



M 13 – erstes Jahr. Das Erscheinungsbild variiert stark. Je nach Standort und Zufall. Das Bild zeigt die Blüte nach 8–12 Wochen. Mal dominieren Kamille, Mohn und Kornblumen, woanders kommt noch das Nelken-Leimkraut hinzu.

Wildblumen für Bienen

Auch das kennen wir schon von der einjährigen Variante im letzten Heft. Diese Mischungen enthalten nicht nur schöne Vertreter. Nur 29 der insgesamt 36 Arten sind auch aus meiner Sicht ansehnlich. Zu den optisch attraktiven und gleichzeitig für Wildbienen lebenswichtigen Arten gehören unter anderen Acker-Ringelblume, Wiesen- und Rapunzel-Glockenblume, Rispen-Flockenblume oder Wegwarte. Auch Gewöhnlicher Natternkopf mit seiner Nahrungsspezialistin, der Natternkopf-Mauerbiene, wird unseren Gefallen finden. Und Freude kommt ebenso bei Namen wie Moschus-Malve oder Wiesen-Margerite auf.

Doch auch hier gilt wieder, nicht die Wildbienen zu vergessen, die auf etwas wildwüchsiger werdende Kreuzblütler wie

Acker-Rettich oder Senf angewiesen sind. Damit wir auch tatsächlich ihre Flugzeit erwischen, sollten beide Mischungen im Frühjahr ausgesät werden. Anfang März bis spätestens Anfang Mai wäre ein guter Zeitpunkt. Alternativ lassen sie sich auch im Spätsommer einsäen, ab August.

Pflege

Auch hier können wir es pflegemäßig genauso halten wie bei der Einjährigen-Mischung Nr. 12. Wir ziehen die sehr groß werdenden und verdrängenden abgeblühten Kreuzblütler mitsamt ihrer Wurzeln aus dem Beet und schaffen so Platz für die anderen Arten. Da diese Mischung länger ausdauert als ein Jahr, sollten wir den

Aufwuchs immer über den Winter stehen lassen und erst im Frühling mit dem Neuaustrieb abräumen. Dadurch schaffen wir Winterfutter für Gartenvögel und Winterquartiere für Insekten.

Aufpeppen mit Stauden

Alle 36 in der Mischung enthaltenen Arten sind essenziell für Honig- und Wildbienen. Sie bieten besonders Pollenspezialisten Nahrung. Pollen wird nur aber für die Verproviantierung des Nachwuchses benötigt. Ohne diese speziellen Blütenpollen können sich spezialisierte Wildbienenarten nicht vermehren.

Kurzlebige Mischungen kann man mit Initialstauden aufpeppen und so langlebiger machen. Oder man nimmt sie nur als Basismischung und fügt noch ausdauernde Einzelarten hinzu.

Fazit: In Optik, Artenfülle und Blütendauer begeistern mich beide Mischungen. Aber nicht den Fehler machen, sie dauerhaft einzusetzen zu wollen. *Dr. Reinhard Witt*



**Buch-Tipp zu Dr. Witt
Natur für jeden Garten**
Das Einsteiger-Buch.
10 Schritte zum Natur-Erlebnisgarten. Nachhaltig. Klimaerprob.
Mit Biodiversitätstest

Ausgezeichnet als »Bester Ratgeber« mit dem »Deutschen Gartenbuchpreis«
480 Seiten, 834 Fotos, zahlreiche Illustrationen, gebunden.
Bestell-Nr. 465008, € 24,95



M 13 – zweites Jahr. Das ist ein prachtvolles Ereignis. Wegwarte, Färberkamille, Graukresse, dazu Margeriten, etwas Mohn, immer noch schön viel Nelkenleimkraut und nicht zu vergessen: zweijähriger Natternkopf. Auch hier gilt wieder: Jede Ansatz bringt ein anderes Bild.

Das ist das Schöne an Wildblumenmischungen.



M 13 – fünftes Jahr. Pflanzt oder sät man zusätzlich andere, dauerhaftere Arten hinzu, benutzt M 13 also als Basismischung, kann man sie auch langfristig einsetzen. Das Bild zeigt eine Ansatz mit M 13 im fünften Jahr: Neben einigen Arten aus der Mischung finden sich vor allem die zusätzlich eingebrachten Wildblumen.



Staude des Jahres 2023: Monarda

»Meeresrauschen«: Am Horizont türmen Kandelaber-Ehrenpreis und violettblauer Phlox schäumende Blütenwogen auf, im Vordergrund zieht ein Schwarm *Monarda fistulosa* 'Fishes' vorbei.

Schon der deutsche Name Indianernessel deutet an, was die botanische Gattung *Monarda* unverwechselbar macht: Die kugelartigen Blütenköpfchen schmücken sich von Juni bis September mit intensiv leuchtenden Lippenblüten, die an einen bunten Federschmuck erinnern.

Die Assoziation hat sicher auch mit der Herkunft der Stauden zu tun, denn sie stammen aus Nordamerika. In Europa wurden Indianernesseln erstmals 1569 von dem spanischen Arzt und Botaniker Nicolás Monardes erwähnt, der sich mit potenziellen Heilpflanzen aus der Neuen Welt befasste. Ihm verdankt die Gattung auch ihren botanischen Namen.

Erst Tee-, dann Zierstaude

Monarden wurden und werden als Heil- und Gewürzpflanzen verwendet, etwa für Tees gegen Bronchialleiden oder als ebenso aromatische wie attraktive Salatbeigabe. Wirklich bekannt wurden sie aber erst vor etwa 30 Jahren, als der Trend zu weitläufigen Pflanzungen mit Präriestauden einsetzte und man die Indianernessel als Zierpflanze wiederentdeckte. Seitdem ist sie aus den Gärten nicht mehr wegzudenken, sowohl wegen ihrer extravaganten Blütenstände als auch der intensiven Farben, vor allem der leuchtenden Rottöne.

Gestalterisch sind vor allem zwei *Monarda*-Arten von Bedeutung: Die als Goldmelisse bekannte *Monarda didyma* sowie *Monarda fistulosa*, aufgrund ihres Dufts auch Wilde Bergamotte genannt. *M. didyma* hält besonders klare Farbtöne bereit; *M. fistulosa* ist wesentlich robuster und kommt besser mit Trockenheit klar. Deshalb wurden die allermeisten gängigen Sorten aus den beiden Arten gekreuzt.

Es gibt aber auch noch einige weitere Arten, deren Bekanntheit man nicht versäumen sollte. Beispielsweise die hübsche Rosen-Monarde (*M. fistulosa* x *tetraploid*, 80 cm hoch); sie hält, was ihr Name verspricht: Ihre Blätter setzen beim Zerreiben oder Überbrühen einen intensiven Rosenduft frei, die zarten Blüten können sogar Süßspeisen eine raffinierte Note verleihen.

Die Minzblättrige Monarde (*M. fistulosa* var. *menthifolia*) kommt hervorragend mit Wärme und Trockenheit klar und lässt

Mehltau kaum eine Chance. Zudem bleiben die Pflanzen niedrig und wachsen sehr kompakt: Die Sorte 'Mohikaner' wird nur 60 cm hoch, 'Pummel' sogar nur 40 cm.

Die Blätter der attraktive Zitronen-Monarde (*Monarda citriodora*, 70 cm) duften intensiv nach Zitrone und ergeben einen aromatischen Tee.

Tipps zur Sortenwahl und Partnern

Besonders beliebt sind die langlebigen Stauden in leuchtstarken Rottönen, doch es stehen auch zahlreiche Rosa- und Violettöne sowie reinweiß blühenden Sorten zur Wahl. Dabei kann man sich an den Bewertungen der Staudensichtung orientieren. Als Faustformel gilt: Je stärker die nesselartigen Blätter und die vierkantigen Stängel behaart sind, desto trockenheitsverträglicher sind die Sorten. Der feine Flaum dient den Pflanzen als Verdunstungsschutz.

Auf einem vollsonnigen bis höchstens halbschattigen Platz mit nährstoffreichem, gut durchlässigem Boden füllen sie mit ihrer Pracht zuverlässig die sommerliche Blühlücke. Das freut unzählige Insekten. Dass die Indianernessel keine heimische Gattung ist, schmälert ihren Wert für die Tierwelt keineswegs: Mitte Juni ist bei unseren heimischen Pflanzen die Hauptblütezeit schon vorbei. Später blühende Arten wie die Monarden schließen die entstehende Trachtpause und ergänzen dadurch die heimische Pflanzenwelt.

'Bee-Happy' ist nicht nur ein Insektenmagnet, sie eignet sich mit 60 cm Höhe und guter Blattgesundheit auch gut für kleine Gärten und Gefäße.



Praktischerweise haben viele der sommerblühenden Staudenarten ähnliche Standortansprüche wie die Indianernessel und lassen sich daher hervorragend kombinieren. Zwischen den sich im Wind wiegenden Halmen von Reitgras (*Calamagrostis*) oder Silber-Federgras (*Stipa calamagrostis*) sind beispielsweise Sonnenhut (*Rudbeckia*), Purpur-Sonnenhut (*Echinacea*) und Astern gern gesehene Pflanzpartner. Für die Übergangszeit vom Früh- zu Hochsommer wiederum eignen sich zum Beispiel Prärielilien (*Camassia*), Kugellauch, Phlox und Goldgarbe.



Der frische Fransenschnitt der Indianernesseln ist ein schöner Kontrast zu den klassischen Blütenrädern des Phlox (im Hintergrund).

Schnitt für noch mehr Blütenfreude

Zwischen Mitte Mai und Mitte Juni sollte man die dann gut entwickelten, frisch-grünen Triebe in der Länge um etwa ein Drittel kürzen. Dieser Rat kostet zwar ein wenig Überwindung, bringt mittelfristig aber umso mehr Freude: Denn dadurch verzweigen sich die Pflanzen besser, werden buschiger, standfester und weniger anfällig für Mehltau. Außerdem blühen sie etwas später – dafür aber umso reicher. Wenn etwa zwei Drittel aller Blüten verblüht sind, erfolgt der zweite Rückschnitt. Die Pflanzen danken es uns – gesund und standfest – mit einer zweiten Blüte im Herbst.

(GMH/BdS)



Vorsorge für die kalte Jahreszeit

In dieser Jahreszeit sind die Wald-Kobolde besonders aktiv. Es gilt, für die kalte Zeit Vorsorge zu treffen, den Kobel für den Winter kuschelig herzurichten und Nahrungsvorräte zu horten.

Im Herbst sammelt das Eichkatzerl in unserem Garten oft mehrere Tage lang frisches Moos. Dabei rupft es aus einer Grünfläche ganz Stücke heraus. Zuerst hält es das Moos in den Pfoten, dann nimmt es das Dämmmaterial ins Maul. Hat es genügend gesammelt, geht es ab in den Kobel. Sogar von Steinen wird Moos abgekratzt und eingetragen.



»Einfach zum Liebhaben«

Eichhörnchen im Garten

Nur wenige heimische Säugetiere lassen sich so gut beobachten wie Eichhörnchen. Dies gilt vor allem für den Herbst.

Dann setzt es sich gemütlich auf seine Hinterbeine und greift sich mit den Vorderpfoten eine Nuss, die genüsslich verspeist wird.

Gerne stillt das Eichhörnchen nach einer trockenen Nussmahlzeit seinen Durst an einer Wasserstelle. Nach getaner Arbeit ruht es sich auch tagsüber schon einmal aus und schlafet, eng an einen Ast geschmiegt, mehrere Minuten lang.



Eifrig und fantasievoll

Gelegentlich verarbeiten Eichhörnchen zum Verschönern ihrer Wohnung auch ungewöhnliche Baumaterialien. Ganz gewiefte Hörnchen stibitzen zum Beispiel Teile eines Gartenlieses. Auch ein alter Kartoffelsack dient manchmal als Baumaterial. Mit ihren spitzen Krallen und den scharfen Zähnen trennen sie ein Stück

Wo ist die Nuss?

Hat das Eichhörnchen eine Nuss gefunden, läuft immer wieder das gleiche Schema ab: Zuerst wird die Nuss geprüft, ob sie taub oder wurmig ist. Dazu nimmt das Eichhörnchen die Nuss in beide Pfoten und dreht sie ein paar Mal hin und her. Ist die Nuss schlecht, wird sie weggeworfen. Ist alles in Ordnung, nimmt das Hörnchen seine Beute in den Mund und läuft damit eilig davon. Hat es ein passendes Versteck gefunden, scharft das Tier mit den Vorderbeinen eine flache Mulde in den Erdboden und legt die Nuss hinein. Danach rafft der kleine Nager lockeres Erdreich oder Laub zusammen und schiebt es über die Nuss. Mit der Schnauze und den Vorderbeinen wird das Ganze noch festgedrückt. Wie am Fließband versteckt es Nuss um Nuss. Manchmal gönnst sich das Tier eine kleine Pause.

Zirkusreif

Uns bieten die Eichhörnchen Abwechslung, wenn das Leben im Herbst ruhiger wird. Neuen Dingen gegenüber sind sie sehr aufgeschlossen. Sie müssen alles ausprobieren. Sind Nüsse im Spiel, laufen sie zur Höchstform auf und zeigen nahezu zirkusreife Vorstellungen. So konnten wir unsere drei Eichhörnchen im Garten schon beim Spiel mit verschiedenen Gartendekorationen und Spielzeugen oder beim »Fotografieren« beobachten. blw Naturstudio Werle



Aus dem Garten in die Küche



Herbstgemüse in Hülle und Fülle

Gerade im Herbst bietet der Hausgarten eine Fülle an Erntegemüse an. Nach dem Ernten folgt das Lagern. Kartoffeln, Knoblauch, Gelbe Rüben, Kohl und Zwiebeln lassen sich mehrere Wochen bis Monate lang dunkel und kühl aufbewahren, z.B. im Erdkeller.

Viele Gemüsearten sind **kälteempfindlich**, wie Auberginen, Gurken, Tomaten und Zucchini. Sie bekommen bei zu kühler Lagerung im Inneren und an der Oberfläche braune Stellen und der Geschmack leidet. Deshalb können sie kurzzeitig in der Speisekammer dunkel aufbewahrt werden.

Kälteverträglich dagegen sind Blattsalate, Kohlgemüse, Lauch, Gelbe Rüben, Radieschen und Sellerie. Das Grünzeug bei Gelbe Rüben, Radieschen und Kohlrabi vorher abschneiden, denn die Blätter entziehen dem Gemüse Wasser und lassen es eher welken. Sie können im Gemüsefach des Kühlschranks 1–2 Wochen lang gelagert werden.

Viele Gemüsearten eignen sich zum **Einfrieren** und sind dadurch 6–12 Monate haltbar.

Nicht jedes unansehnliche Gemüse muss gleich auf den Kompost! Deshalb sollte man vor dem Verzehr **mit den Sinnen (sehen, riechen, fühlen) prüfen**, ob es noch genussfähig ist. Faules oder schimmeliges Gemüse nicht mehr verzehren. Riecht das Gemüse untypisch, dann wegwerfen. Ist die Konsistenz von Gemüse oder Kartoffeln labberig, kann es zumindest noch zum Kochen verwendet werden.

Rita Santl

Gefüllte Zucchini

Zubereitung:

Zucchini waschen und der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Löffel auskratzen, salzen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel entnehmen, zerkleinern und beiseite stellen. Tomatenhaut in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

1 EL Öl erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch andünsten, passierte Tomaten, Gewürze und Brühe sowie Tomatenfruchtfleisch zugeben und alles ca. 5 Minuten köcheln. Die Tomatensauce in eine feuerfeste Form/Reine geben. Zucchini abtropfen, in die Form geben, mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebelscheiben füllen. Feta zerbröseln, aufstreuen und mit 2 EL Öl beträufeln.

Backen bei 170 °C Umluft ca. 25–30 Minuten lang. Mit gehackten Kräutern servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Zutaten:

- 2 große Zucchini
- Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3–4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 EL Öl
- ½ P. passierte Tomaten
- Salz, Zucker, Petersilie, Oregano
- 200 ml Brühe
- 100 g Feta
- frische Kräuter



Gemüselasagne

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Übriges Gemüse in Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Das Gemüse zugeben. Gewürfelte Tomaten und Tomatenmark (Tomatenpüree) mit der Brühe unterrühren, würzen und 10 Minuten garen. Für die Bechamelsauce Butter schmelzen, Mehl einrühren, mit der Flüssigkeit (Sahne und Brühe mischen) mehrmals aufgießen. Dazwischen immer wieder glatrühren. Gewürze zugeben, mit Wein (Zitronensaft) abschmecken. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform einfetten und Lasagne einschichten: 1. Schicht Gemüse, 2. Schicht Nudelteigblätter, 3. Schicht Gemüse und Bechamelsauce, 4. Nudelteigblätter usw., zum Schluss auf die oberste Schicht Nudelteigblätter Bechamelsauce und Mozzarellascheiben geben. Backen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten lang.

Zutaten

Gemüsesauce: 1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 800–1000 g Gemüse (z.B. Gelbe Rüben, Paprika, Lauch, Staudensellerie, Zucchini), 2 EL Öl, 4 Tomaten, 2 EL Tomatenmark oder ½ P. Tomatenpüree, ½ l Brühe, Salz, Zucker, Pfeffer, italienische Kräuter, Chili
Bechamelsauce: 40 g Butter, 40 g Mehl (4 EL), 200 ml Sahne, 400 ml Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Weißwein oder ½ Zitrone/Saft, 250 g Mozzarella, ca. 400 g Nudelteigblätter



Süß-Saures Gemüse mit Reis

Zubereitung

Alle Gemüsearten vorbereiten und in Ringe, Scheiben oder Würfel schneiden. Basmatireis nach Anleitung zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch kurz andünsten. Staudensellerie, Gelbe-Rüben-Scheiben und Paprikawürfel zugeben, ca. 5 Minuten lang dünsten. Tomatenmark und Honig einröhren, die Brühe zugeben. Dann Ananasstücke und abgetropften Mais zugeben, aufkochen und abschmecken mit Sojasauce, Salz und Chili.

Das Gemüse mit in Wasser angerührtem Mehl binden, dabei kurz aufkochen lassen. Koriander waschen und grob schneiden. Reis in gefettete Förmchen drücken, auf Teller stürzen und mit Gemüse servieren, Koriander aufstreuen.

Zutaten

2 Knoblauchzehen
4 Frühlingszwiebeln
3 Stangen Staudensellerie
2–3 Gelbe Rüben
1 rote und 1 gelbe Paprikaschote
250 g Basmatireis
3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig, 300 ml Brühe
1 kl. Dose Ananas (350 g)
1 kleine Dose Mais
2–3 EL Sojasauce
Chili, Salz, 1 EL Mehl
frischer Koriander



One-Pot-Pasta mit Brokkoli

Zubereitung

Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. Strunk schälen und klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln.

In einem großen Topf die Butter erhitzen, Zwiebelwürfel und Champignonscheiben andünsten. Brokkoli zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Mit Brühe, Weißwein, Sahne aufgießen und würzen. Dann die Nudeln zugeben. Sie sollen mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei Bedarf noch Wasser nachgießen.

Je nach Nudelsorte etwa 8 Minuten leise köcheln. Mit Crème fraîche verfeinern und abschmecken. Gehackte Petersilie und gehobelten Parmesan zugeben. Servieren.

Zutaten

500 g Brokkoli
400 g Champignons
1 große Zwiebel
40 g Butter
ca. ½ l Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
400–500 g feine Bandnudeln
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
50 g Parmesan



Gemüsequiche

Zubereitung

Tarte- oder Springform (28 cm Durchmesser) fetten und mehlen. Alle Teigzutaten mit den Händen oder mit dem Knethaken verkneten. Teig kühlen, danach ausrollen und in die runde Form geben. Die Ränder festdrücken. Kühl stellen.

Gemüse in kleine Würfel schneiden. Eier mit Sahne, Kräutern und Gewürzen verrühren. Parmesan reiben. Backröhre auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gemüse auf der Tarte verteilen. Eier-Mischung darauf gießen und mit Parmesan bestreuen. Backzeit: 45 Minuten.

Zutaten

Teig:
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 Pr. Salz
75 g Butter
50 g Sauerrahm

Belag:

400 g Gemüse (z.B. Lauch, Gelbe Rüben, Staudensellerie, Zucchini, Tomaten)
2 Eier
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
gehackte Kräuter
75 g Parmesan



Herbstliche Tischdeko in leuchtenden Farben

Der Herbst bietet reichlich farbenfrohe Früchte, Blätter und Hagebutten. Genießen sie einen Spaziergang, um Naturmaterialien, wie Blätter, Rindenstücke, Hagebutten und dergleichen mehr, zu sammeln.

Dann kann es losgehen mit dem Anfertigen einer herbstlichen Tischdekoration.

Nachhaltig und schön: Konservendosen mit natürlicher, herbstlicher Deko und Kerzen für die Kaffeerrunde.



(4) Anstelle des Maisblattes lässt sich die Dose auch mit einem Stück Birkenrinde verzieren, das mit Heißkleber angeklebt wird. Eine Ranke vom Wilden Wein wird anschließend herumgewickelt und wie beschrieben fixiert.
Rita Santl

(1) Dafür braucht man: Konservendosen, feste, lehmige Erde oder Sand, Kerzen, Rindenstücke, Ranken vom Wilden Wein, Draht, Hagebutten, Herbst- und Maisblätter, Früchte (z. B. Maiskolben, Walnüsse, Äpfel), Heißkleber.

(2) So wird's gemacht: Erde/Sand in die Dosen einfüllen, Kerze mittig einstecken. Hagebutten, Herbstblätter und Walnuss oder einen kleinen Apfel um die Kerze herum einstecken bzw. einlegen.

(3) Ein Maisblatt um die Dose legen und eine Ranke Wilden Wein herumwickeln. Zur Befestigung ein »japanisches Auge« flechten oder die Ranke einfach verknoten. Es kann auch die Dose zuerst geschmückt werden, bevor die Füllung platziert wird.



Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 2.10., 19 Uhr

Zwiebelblüher für den Schattengarten, Rote-Bete-Kuchen, Wohin mit dem Herbstlaub?

Montag, 16.10., 19 Uhr

Stauden teilen, Kübelpflanzen einräumen, Baumpflege mit Baumkletterer

Montag, 30.10., 19 Uhr

Naturdeko und Rezept-Ideen zu Halloween, Insektenvielfalt im Botanischen Garten, Kartoffeln und Topinambur einlagern



(4)



Im unterfränkischen Bad Königshofen fand in diesem Jahr der »Bayerisch Imkertag« statt. Unter dem Motto »Jede Blüte zählt« gab es zahlreiche Veranstaltungen und Vorträge, um die Verbreitung und Förderung der Bienenzucht und damit die Befruchtung der Obstbäume und der insektenblütigen Kultur- und Wildpflanzen zu sichern. Etwa 1.000 Besucher und zahlreiche Gäste aus der Politik und Verbänden nahmen an der Veranstaltung teil. Der Landesverband war vertreten durch Präsident Wolfram Vaitl. Außerdem repräsentierte Wolfram Vaitl den Verband am »Tag der Verbände« in Garching und als Mitglied des Präsidiums der »Deutschen Gartenbaugesellschaft 1848«, bei einigen Sitzungen, bei denen es u.a. um das Thema »Entente Florale Europe« ging.



75 Jahre Kreisverband Eichstätt. Gebührend gefeiert wurde das Jubiläum mit Vertreterinnen und Vertretern der 79 Ortsvereine sowie Bürgermeistern und Bürgermeisterinnen der Region und weiteren Gästen. Ein kurzweiliges Programm, hervorragende musikalische Unterhaltung und ein regionales Buffet sorgten für beste Stimmung. Landrat Alexander Anetsberger konnte in seiner Rolle als 1. Vorsitzender 160 Gäste begrüßen. In einer lockeren Gesprächsrunde, die von Kreisfachberaterin Anne Fröhlich moderiert wurde, erinnerte er an besondere Ereignisse und die schönsten Aktionen und gab einige Ausblicke in die Zukunft des Kreisverbandes gerichtet. Glückwünsche kamen natürlich auch vom Landes- und Bezirksverband. Vorsitzende und Ehrengäste (v.l.n.r.): Peter Hecker (ehemaliger Geschäftsführer und Kreisfachberater), Dr. Manfred Kotzian (Geschäftsführer BV Oberbayern), Anton Knapp (Altlandrat und 2. Vorsitzender), Alexander Anetsberger (Landrat und 1. Vorsitzender), Dr. Xaver Bittl (ehemaliger Landrat und Vorsitzender), Präsident Wolfram Vaitl und Anne Fröhlich (Geschäftsführerin und Kreisfachberaterin).

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Reckendorf (KV Bamberg)
Bad Berneck (KV Bayreuth)
Schlegel (KV Hof)
Wurlitz-Woja (KV Hof)
Ohrenbach (KV Ansbach)
Laimbachgrund
(KV Neustadt/Aisch-Bad Windsheim)
Weimersheim
(KV Weißenburg-Gunzenhausen)
Rothenfels (KV Main Spessart)
Ruppertshütten (KV Main-Spessart)
Hendungen (KV Rhön-Grabfeld)
Hollstadt (KV Rhön-Grabfeld)
Stockheim (KV Rhön-Grabfeld)
Erlabrunn (KV Würzburg)
Rederzhausen (KV Aichach-Friedberg)
Firnhaberau (KV Augsburg)
Haunstetten (KV Augsburg)
Kleinkemnat (KV Ostallgäu)

Beate Röder
Barbara Schroller
Susanne Krauß
Nadine Schaller
Maria Stier
Nadja Köstner

Erna Walz

Florian Fischer
Karin Wirth
Ingeborg Hartlieb
Thomas Trott
Heidi Schmitt
Ulrike Faust
Josefa Demmel
Bernhard Schrott
Peter Stadler
Angela Maccarrone



Nussmarkt in Sammenheim: Nuss-Enthusiasten aus ganz Bayern erlebten im fränkischen Nussdorf Sammenheim beim 3. Nussmarkt einen informativen und schönen Sommertag (*Bericht folgt*). Der Kreisverband Weißenburg-Gunzenhausen informierte an seinem Stand zum Thema Streuobst. Im Bild (v.l.n.r.): Landrat Manuel Westphal, Kreis- und Bezirksvorsitzender Gerhard Durst, Präsident Wolfram Vaitl, Rosenkönigin Hanna Meyer, Ruth Ellinger (Vorsitzende des Gartenbauvereins in Sammenheim) sowie Heike Kernstock (Mitorganisatorin des Nussmarktes).



Ehrenzeichen des Präsidenten. Die Brüder Wendelin (Bildmitte) und Hans Vetter (3.v.r.), beides Urgesteine des Windheimer Gartenbauvereins (KV Kronach), wurden von Präsident Wolfram Vaitl mit dem »Ehrenzeichen des Präsidenten« geehrt. Diese Auszeichnung wird von Wolfram Vaitl selbst vergeben und ist gedacht für Mitglieder, die bereits alle Auszeichnungen haben und immer noch aktiv für den Verein tätig sind (*Bericht folgt*).

Pforzen (KV Ostallgäu)
Untrasried (KV Ostallgäu)
Böhnen (KV Unterallgäu)
Lauben (KV Unterallgäu)

Bertram Schregle
Susanne Wölflé
Iris Widmaier
Sabine Moser

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

Richard Antwerpen verstorben

Mir Richard Antwerpen verliert der Kreisverband Altötting eine liebenswürdige Persönlichkeit und einen engagierten, fachkundigen Freund, der stets bemüht war, sein breit gefächertes Wissen an seine Mitbürger weiterzugeben. Von 1961 bis 1975 war er Kreisfachberater und Geschäftsführer der Kreisverbände Altötting und Burghausen. Nach der Vereinigung zum jetzigen Kreisverband Altötting war er dessen Vorsitzender von 1990 bis 2010. Seine Verdienste um unsere Organisation wurden vom Landesverband 1969 mit der »Golden Rose« geehrt. Aufgrund seiner hohen fachlichen Kompetenz als Gartenbau-Ingenieur bewies er großes Fingerspitzengefühl und setzte wichtige städtebauliche Akzente, insbesondere während seiner Amtszeit als 1. Bürgermeister der Kreisstadt Altötting.

11 neue Naturgärten im Landkreis Cham

Im Landkreis Cham haben 2023 elf Gartenbesitzer an der Aktion »Bayern blüht – Naturgarten« teilgenommen. Das seit vier Jahren angebotene Label haben im Kreisverband bereits 22 Gärten.

Ob die für die Auszeichnung erforderlichen Kriterien in den Gärten erfüllt werden, wird von speziell geschulten Bewertern überprüft. Im KV Cham besuchten Erika Babl und Konrad Weinzierl die Gärten und deren Besitzer. Nach einer genauen Begutachtung, bei einem längeren Rundgang führten sie die Bewertung durch und gaben jedem Gartenbesitzer eine Rückmeldung.



Konrad Weinzierl (rechts) beim Zertifizierungsroundgang im Garten der Familie Kohlross in Lam.

Alle elf gemeldeten Gärten erfüllten die geforderten Kriterien und erhalten jetzt die Bezeichnung »Naturgarten – Bayern blüht«. Den »neuen« Naturgartenbesitzer werden die Insignien (Plakette und Urkunde) bei einer Feierstunde, mit dem Kreisvorsitzenden und Landrat Franz Löffler, feierlich überreicht. Dabei werden die Gärten in Wort und Bild nochmals präsentiert.

Konrad Weinzierl, stellvertretender Vorsitzender im KV Cham und BV Oberpfalz

Treffen der Kinder- und Jugendgruppen in Kitzingen

Der Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Kitzingen veranstaltete wieder sein jährliches Kreisjugendgruppentreffen zum Kennenlernen, Austausch und gemeinsamen Erleben. Jugendbeauftragte Monika Weidt und die Leiter der Jugendgruppen »Coole Gartenwölfe« aus Volkach, »Langemer Gartenzwerge« aus Großlangheim sowie der »Naturkids« aus Hohenfeld stellten wieder ein erlebnisreiches Programm zusammen zum Thema »Spiel und Spaß in den Gartenbauvereinen«.

Es gab Bewegungsspiele zum Austoben und Kennenlernen, aus Kartoffeln wurden Druckstempel mit Hilfe von Plätzchenformen ausgestochen, die künstlerische Kreativität testeten die Kinder beim Bemalen von kleinen Kieselsteinen u.v.m.



Veranstaltungskalender



84427 St. Wolfgang

Di 3.10., 10–17 Uhr: »23. Gartertag« im Schulzentrum und in der Goldachhalle Apfelmärkt · Sortenbestimmung · Saftpressen · Krauteinschneiden · Rahmenprogramm. Weitere Informationen: www.gbv-stw.de

86551 Aichach

Sa 7.10., 10–16 Uhr: »Streubosttag im Kreisgut Aichach« Eröffnung des Sorten-Erhaltungsgartens mit Rahmenprogramm: Vorträge · Sortenbestimmung- und -ausstellung · Vorträge · Führungen · Infostände. Aichach, Am Plattenberg 12. www.lra-aic-fdb.de/streubost

Das Ziel, die einzelnen Gruppen der unterschiedlichen Ortsvereine innerhalb des Kreisverband zu erleben, wurde spielerisch als gemeinschaftliches Erlebnis aktiviert. Neben den bereits genannten gibt es im Kreisverband Kitzingen noch Jugendgruppen in Brück und Mainbernheim. Kontaktmöglichkeit besteht über die Homepage des Kreisverbandes: www.Gartenvereine-kv-Kitzingen.de.
Monika Weidt, Jugendbeauftragte des Kreisverbandes Kitzingen

»Klima trifft Boden« – Jugendleiterfortbildung in Niederbayern

Zu einer Fortbildung mit den beiden Themen »Klima und Boden« hatte der Bezirksverband für Gartenkultur und Landespflege Niederbayern in den Kreisverband Straubing-Bogen eingeladen.

Der Jugendbeauftragte des Bezirksverbandes, Kreisfachberater Harald Götz vom Landratsamt Straubing-Bogen, konnte für die Veranstaltung zwei Referentinnen gewinnen, die mit zahlreichen und leicht umsetzbaren Beispielen zeigten, wie es gelingen kann, auch Kinder und Jugendliche für diese Themen zu begeistern.

Manuela Lorenz, ausgebildete Garten- und Streuobstpädagogin, stellte ihre Ausführungen unter das Thema »Klima – Kinder oder nach uns die Sintflut?«. Sie zeigte mit praktischen Beispielen, wie es gelingen kann, Jugendlichen das Thema anschaulich näher zu bringen: Bestimmung des ökologischen Fußabdruckes, Experimente zum Wasserkreislauf oder ein einfaches Wetterbarometer.



Das Thema Boden wurde in einem Waldstück anschaulich und mit vielen Möglichkeiten behandelt.

Der zweite Teil war dem Thema Boden vorbehalten und Fragen wie »Wie machen wir ihn begreiflich?«, »Welche Auswirkungen haben Flächenversiegelungen?« oder »Welche Eigenschaften haben unterschiedliche Bodenarten?« wurden dargestellt. Die Waldpädagogin und Waldgesundheitstrainerin Kathy Limbrunner hatte die Teilnehmer dazu in ein Waldstück geführt und konnte so spannende Eindrücke zum Boden aufzeigen und Möglichkeiten ansprechen, wie das Thema mit fast allen Sinnen begreifbar gemacht werden kann. Die Teilnehmer konnten den Waldboden, seine Pflanzen und vor allem auch seine unzähligen Bewohner kennen lernen und erhielten dabei auch immer wieder Tipps für Spiele und Aktionen, die sich für Kinder und Jugendliche eignen. Zum Abschluss der Fortbildung bestand bei Kaffee und Kuchen noch ausreichend Gelegenheit zum Austausch. Harald Götz

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: Bayersdorfer 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

Manfred Herian Adlesweg 11, 89440 Unterlitzheim,
Telefon 0 90 89/754, www.clematis-herian.de

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



OBSTGÄRTNEREI BRAUNHOLD

Alte Obstsorten, Baumversand
Eigener Bio-Anbau, Tel. 089-95456227
www.obstgaertnerei.de • apfel@obstgaertnerei.de

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

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



KUTTER

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

Kutter Gartenbau GmbH & Co. KG
Europastraße 2
87700 Memmingen

www.kutter-pflanzen.de



WÖRLEIN

Ihr Pflanzenparadies am Ammersee

Wörlein Gartencenter GmbH
Baumschulweg 9a
86911 Dießen

www.woerlein.de

Besonderes

PFLANZEN AUS DER REGION FÜR DIE REGION



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

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



Gruppen und Vereine willkommen, Programme nach Absprache

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

www.clematis-herian.de

Adlesweg 11, 89440 Unterlitzheim
Telefon: 09089/754

Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

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

schwab
ROLLRASEN



www.schwab-rollrasen.de

Düngemittel

ORGANISCHE 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

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



Gartentelefon:
09903 / 920170

BBG
Donau-Wald
www.erdeprofis.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 · hauslbauer-noeham@t-online.de · www.hauslbauer-sohn.de

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

Rasen

DER RASENMACHER
Schwab Rollrasen

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Rosen



Rosen von Schultheis
seit 1868

Gartenrosen in 1000 Sorten
Versandkatalog 06032-925280 www.rosenhof-schultheis.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

Professionelle Beschilderung FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

- ☒ maximale Haltbarkeit
- ☒ UV-beständig
- ☒ vandalismussicher

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



Gartenzubehör



Bio-Schafwollvlies

Dieses Schafwollvlies wird aus 100 % natürlicher Schafwolle von heimischen Schafen aus kontrolliert biologischer Tierhaltung gewonnen. Es kann vielseitig im Garten, z.B. als Frostschutz, Feuchtigkeits-spender oder Langzeitdünger verwendet werden. Das Vlies ist frei von jeglichen Zusätzen oder Chemikalien.

Mit der Schere kann es auf die gewünschte Größe gebracht werden. Wiederverwendbar.
Erhältlich in 2 Größen: 100 x 150 cm. Bestell-Nr. 493002, € 9,30
200 x 150 cm. Bestell-Nr. 493003, € 17,00

Nisthöhle

Diese Nisthöhle mit abnehmbarer Vorderwand hat einen Brutraum-Innendurchmesser von 12 cm, das Flugloch 32 mm. Durch die freie Aufhängung und das kegelförmige Dach werden Katzen und Marder sehr gut abgewehrt. Einfache Reinigung und Kontrolle.
Bewohner: Kohl-, Blau-, Sumpf-, Tannen-, Haubenmeise, Gartenrotschwanz, Kleiber, Halsband- und Trauerschnäpper, Wendehals, Feld- und Haussperling, Fledermäuse.

Erhältlich in 2 Farben: Oliv/Grün und Natur/Rot

Bestell-Nr. 495001, € 34,88



Schere Felco 6

Die Kompaktausführung mit schmalem und kurzem Klingenkörper – ideal für Frauen und kleine Hände.

Bestell-Nr. 65009, € 51,00



Obstpflücker

Dieser Obstpflücker unterscheidet sich wesentlich von althergebrachten Pflückern: Die Früchte sind durch die fingerartige Konstruktion besser zu fassen. Der Pflückvorgang erfordert wenig Kraftanstrengung, da nur leichtes Drehen oder Ziehen nötig ist, um die Frucht vom Baum zu lösen. Alle Pflückfinger sind mit Kunststoffkappen versehen, um Schäden am Obst so gering wie möglich zu halten.

Das Entleeren des Pflückkorbes erfolgt durch einfaches Schwenken des Korbes. Ebenso können Früchte ohne Bücken vom Boden aufgesammelt werden. Die Früchte sind während des Pflückvorgangs stets zu sehen. Der Früchtepflücker ist mit gängigen Teleskopstangen kompatibel, ein Adapter ist ebenfalls erhältlich. Fassungsvermögen des Pflückkorbes 3–5 Äpfel, je nach Größe.

Bestell-Nr. 489001, € 82,00



Wühlmauskorb

Drahtgeflecht, verzinkt.
Durchmesser 60 cm

Bestell-Nr. 337001, € 11,00



Schere Felco 8 / Felco 9

Die Schere mit dem gekrümmten Griff, die sehr gut in der Hand liegt.

Felco 8 (Bild) für Rechtshänder

Bestell-Nr. 65007, € 53,00

Felco 9 für Linkshänder

Bestell-Nr. 65014, € 53,00



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

Abonnementserhaltung 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

1. Kinder-Naturerlebnistag mit »Piepmatz« und dem Kreisverband Rottal-Inn

Der Kreisverband mit Vorstand Konrad Kronschnabl und die Jugendleiterin Claudia Hufnagl waren sofort begeistert von der Idee, für die rund 20 Kindergruppen aus dem Kreisverband Rottal-Inn eine gemeinsame Veranstaltung anzubieten, wie es viele andere Kreisverbände im Bezirksverband Niederbayern bereits machen.



10 Stationen wurden aufgebaut, um mit allen Sinnen die Natur zu entdecken und zu erleben was alles im Garten unterwegs ist. So gab es zum Beispiel einen Barfußweg, Interessantes zur Biene und Honigschleudern, Tierspuren-Memory, vieles über Bäume, Vögel, Insekten und natürlich auch Basteln (Up-Recycling/Bienen-Hotel/Traumfänger). Sogar die Kindergärten der Gemeinde und die Feuerwehr haben zur Veranstaltung mit beigetragen. Damit die Kids nicht den Überblick verloren, hatten sie eine selbst gestaltete Karte mit dabei und konnten nach dem erfolgreichem Kennenlernen des angebotenen Themas einen Stempel ergattern.

40 Kinder waren dabei und ein Team aus 20 Ehrenamtlichen kümmerte sich um das gute Gelingen dieser Aktion. Außerdem stellte der Kreisverband seine Arbeit vor. Auch Erwachsene waren willkommen. Wir hoffen auf viele Nachahmer und wünschen uns im kommenden Jahr eine Neuauflage.

Elke Steiger, Leiterin der Kindergruppe im Gartenbauverein Furth

Besuch in Schlachters

Die Jugendgruppe »Naturgruppe Haldenwang-Börwang« des Gartenbauvereins Haldenwang-Börwang (KV Oberallgäu) besuchte den Sortenerhaltungsgarten für Kernobst an der Versuchsstation für Obstbau in Schlachters am Bodensee. Martin Lein, Mitarbeiter an der Versuchsstation und Vorsitzender des Gartenbauvereins



Lindau, führte durch die Sortensammlung und informierte die Jugendlichen über die Entstehung und Umfang des Erhaltungsgartens. Auf 0,5 ha wurden über 300 regionaltypische, gefährdete und seltene Apfel- und Birnensorten aus dem Regierungsbezirk Schwaben auf schwach wachsenden Unterlagen aufgepflanzt. Einige wenige sind namentlich genannt, die meisten sind unbekannt und werden unter dem Ortsnamen, in dem der Baum entdeckt wurde, geführt.

Natürlich gab es auch viele Fragen, über die sich Martin Lein besonders freute, und es wurde viel gefachsimpelt, da wir bereits im Februar gemeinsam Bäume veredelt haben und die Kinder von ihren eigenen Bäumchen berichten konnten. Wir werden mit Sicherheit wieder kommen, vielleicht zur Ernte.

Christine Hübner, Vorsitzende des Gartenbauvereins Haldenwang-Börwang und Jugendleiterin

Gemeinschaftsgarten in Sennfeld eröffnet

Praktizierter Natur- und Umweltschutz

Über 300 Mitglieder zählt der Verein für Gartenbau und Landpflege in Sennfeld (KV Schweinfurt), mit einer großen Kinder- und Jugendgruppe, den »Naturdetektiven«. So verwundert es nicht, dass die Gruppe vier Parzellen auf dem Gemeinschaftsgarten bewirtschaftet. Daneben haben besonders viele Familien das Angebot der Bewirtschaftung in Anspruch genommen. Fast alle Parzellen sind inzwischen vergeben. »Eine Zielsetzung dieses Angebotes war es, die Menschen, Groß und Klein, Alt und Jung zusammenzubringen – um, wie es der Begriff Gemeinschaftsgarten aussagt, eine Gemeinschaft zu bilden, in der man sich gemeinsam austauscht und Freundschaften entstehen«, so Torsten Kullich, 2. Vorstand des Sennfelder Gartenbauvereins.



Die »Naturdetektive« haben viel Spaß an der Gartenarbeit. Im Bild zusammen mit ihren Betreuerinnen und den Vorsitzenden des Vereins Erich Wenzel (li) und Torsten Kullich.

Die einzelne Parzelle hat eine Größe von 35 m². Angebaut werden ausschließlich einjährige Pflanzen, keine Dauerarten. Der Anbau soll möglichst biologisch erfolgen. Ein Wasseranschluss ist vorhanden, Gartenhäuschen gibt es nicht. Zwar ist die Ernte das Eigentum jedes Bewirtschafters einer Parzelle, der Tausch von Beeren und/oder Gemüse mit dem Nachbarn ist aber gerne gesehen. »Wir sind eben eine Gemeinschaft, und da ist Geben und Nehmen eine Selbstverständlichkeit«, so Vorstand Erich Wenzel. *Torsten Kullich*

Gewinner unseres Flori-Rätsels August

Elisabeth Deragisch, Aldersbach; Johannes Kräth, Mitterfels; Karl Kirchhauser, Günzburg; Benedikt Christoph, Schaitsee; Valentina und Santiago Fernandez, Tagmersheim; Florian Ziegler, Mainburg; Josefine Awer, Tiefenbach; Finn Stadler, Eging; Siegfried Piephans, Wassertrüdingen; Emma und Max Wufka, Oberthulba; Emilie Gelszinnus, Loiching. Lösung: Hecht

Im Oktober hat Flori im Garten alle Hände voll zu tun: Äpfel und Quitten pflücken, einlagern oder entsaften. Zwetschgen einkochen und Gemüse ernten. Blumenzwiebeln stecken, damit im nächsten Frühjahr wieder Tulpen, Krokusse und Narzissen blühen. Flori freut sich an seinen farbenprächtigen Herbstblumen. Aber im Herbst gibt es auch Regentage, an denen man im Garten nichts tun kann. Dann macht er es sich drinnen gemütlich und wird kreativ: Er arbeitet dann an seinem Herbstblumenstrauß-Bild.



Ist doch schön geworden, meine Blumenstrauß-Collage!



Ein bunter Herbststrauß

Flori hat viele alte Gartenzeitschriften aufgehoben. Die wollte er jetzt eigentlich in der Papiertonne entsorgen. „Aber da sind so viele schöne Fotos von Blumenbeeten und Gärten drin. Viel zu schade zum wegwerfen“, denkt er bei sich. Darum verwendet er die Fotoseiten für sein Kunstwerk. Auch Geschenkpapier- und Stoffreste verarbeitet er. Dann nimmt er einen großen Fotokarton, Schere und Kleber und legt los. Mach’ doch auch mit!

Und so geht's:

Als Erstes wird die Vase aus buntem Papier ausgeschnitten und auf den Fotokarton geklebt. Dann aus Stoffresten oder buntem Papier Blätter und Stiele zuschneiden und aufkleben. Für die Blüten schneidet Flori die Blumenbilder aus den Zeitschriften in etwa 2 cm breite Streifen. Diese Streifen werden dann ziehharmonikamäßig gefaltet, zu einer Blüte modelliert und aufgeklebt. Ist der Strauß soweit fertig, kannst du noch ergänzen: Schmetterlinge, Käfer und einzelne Blütenblätter runden das Kunstwerk ab. Vergiss nicht, das fertige Bild mit deinem Namen zu signieren!



Fotos, Illustrationen, Text, Layout: Christine Schreiber

Im Oktober kann es schon Nachtfröste geben. Dann sind am nächsten Morgen die Blumen mit einer eisigen Schicht überzogen und glitzern in der Morgensonne.

Weißt du wie dieses Klima-Phänomen heißt? Sortiere die Buchstaben, die das eisige Männchen umherwirbelt, dann erfährst du es.



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



Immergrüne Pflanzen

von Dorothee Waechter

Entdecken Sie die Vielfalt an Immergrünen und treffen Sie Ihre ideale Auswahl. Für jeden Standort und für jeden Stil ist das richtige »Kraut« gewachsen, mit prächtigen Blüten oder Beerenschmuck, außergewöhnlichen Blattstrukturen und Wuchsformen. Die Charakteristika, Ansprüche und Einsatzmöglichkeiten jeder Pflanze finden Sie in detaillierten Porträts.

144 Seiten, kartoniert, durchgehend farbig bebildert. Bestell-Nr. 29007. Statt € 16,99 nur € 5,99



Die Wildkräutersammler

von Christophe de Hody

Löwenzahn, Wilde Möhre, Knoblauchsrauke, Wiesenklee – vermeintliches Unkraut hat ungeahnte Vorteile: Diese Wildpflanzen sind voller gesunder Nährstoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Vorgestellt werden 35 essbare und medizinisch nutzbare Pflanzen mit ihren heilenden Eigenschaften und Rezepten. Elegante Illustrationen stellen die Schönheit der Pflanzen heraus und machen das Buch zu einem besonderen Herbarium.

164 Seiten, gebunden, 70 farbige Abbildungen. Bestell-Nr. 381071. Statt € 22,00 nur € 7,99

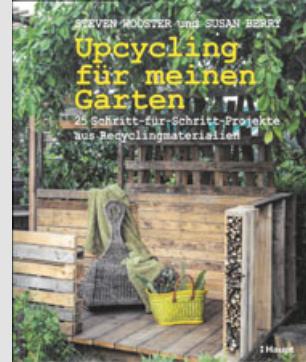


Gesundheit aus dem eigenen Garten

von Heide Hasskerl

Mehr als Nahrungsmittel sind die Kräuter, Obst- und Gemüsearten, die im eigenen Garten, auf Balkon oder Fensterbank heranwachsen. Richtig kultiviert und zubereitet, stellen sie ausgezeichnete Heilmittel dar. Die Autorin führt in die gesundheitlichen Geheimnisse der wichtigsten Gartenpflanzen ein und erklärt, worauf es ankommt, um die heilenden Kräfte dieser Pflanzen optimal zu nutzen.

192 Seiten, gebunden, zahlreiche farbige Abbildungen. Bestell-Nr. 47032. Statt € 19,90 nur € 4,99



Upcycling für meinen Garten

von Steven Wooster

Vom Palettenmöbel bis zum Gartenhäuschen: Upcycling für den eigenen Garten. Mit klaren Anleitungen an nur einem Wochenende zum fertigen Objekt! Vorhandenes Material lässt sich prima nutzen, um Schönes und Nützliches zu bauen und die Umwelt und den Geldbeutel zu schonen. 25 praktische wie eigenwillige Projekte, die dem Garten ein individuelles Aussehen verleihen.

144 Seiten, kartoniert, durchgehend farbig bebildert. Bestell-Nr. 29009. Statt € 24,90 nur € 4,99



Wo Blumen blühen, da lächelt die Welt dir zu

von Marjolein Bastin

Die zauberhaft illustrierten, detailreichen Naturmotive in Verbindung mit wunderschönen Gedichten, Gedanken zeigen es: Man muss nur seinen Blick auf die kleinen Dinge richten, dann erschließt sich die Schönheit des Lebens in ihrer ganzen Fülle. Dieses hochwertige Buch ist ein repräsentatives Geschenk, das zu vielen Gelegenheiten Freude und Lebenslust verbreitet.

96 Seiten, gebunden, durchgehend farbig illustriert. Bestell-Nr. 47024. Statt € 15,00 nur € 6,99



Weißt du, wie unser Essen entsteht

von Sonja Floto-Stamm

Umfassende Wissensvermittlung zum Thema Lebensmittelherstellung für Kinder ab 8 Jahre. Mit Extrakapiteln über Müllvermeidung und Bienen. Was ist eine Ernährungspyramide? Was bedeutet eigentlich »Gesundes Essen?« Dieses Sachbuch führt mit Spannung und Spaß an das Thema Ernährung heran. Die Kinder werden angeregt, kritisch, aber auch mit Spaß über unser Essen nachzudenken.

123 Seiten, geb., durchgehend farbig. Bestell-Nr. 381053. Statt € 15 nur € 4,99

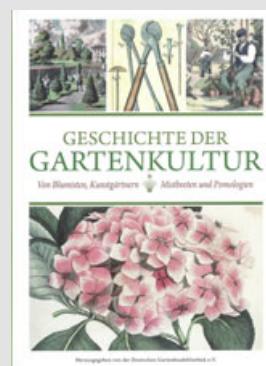


Der neue Rosen-Garten

von Viktoria Freifrau v.d. Bussche

Bezaubernde Vielfalt bieten Rosen und ihre idealen Pflanzpartner in immer neuen Kombinationen. Dieser Ratgeber bietet sowohl kompetente Beratung zu Auswahl, Standort und Pflege der jeweiligen Sorten als auch Vorschläge zur Anlage besonderer Beete zum Schwelgen in vollendetem Rosenträumerei, eingefangen in professionellen Fotografien.

144 Seiten, gebunden, 155 Farbfotos. Bestell-Nr. 29020. Statt € 22,00 nur € 6,99



Geschichte d. Gartenkultur

Deutsche Gartenbaubibliothek (Hrsg.)

Seit 1822 sammelt die größte Spezialbibliothek für Gartenliteratur bibliophile Schätze. Ihre Bücher, Zeitschriften, Handschriften, Kataloge, Fotos bilden die Grundlage einer kunstvoll illustrierten Darstellung der 500-jährigen Welt europäischer Gartenkultur. Der Band gewährt Einblicke in die Gartenliteratur vergangenen Jahrhunderte, besticht durch spannende Texte und historische Abbildungen. Eine Kulturgeschichte nicht nur für Gartenliebhaber.

288 Seiten, gebunden, 230 Illustrationen Bestell-Nr. 381070. Statt € 14,95 nur € 6,99