

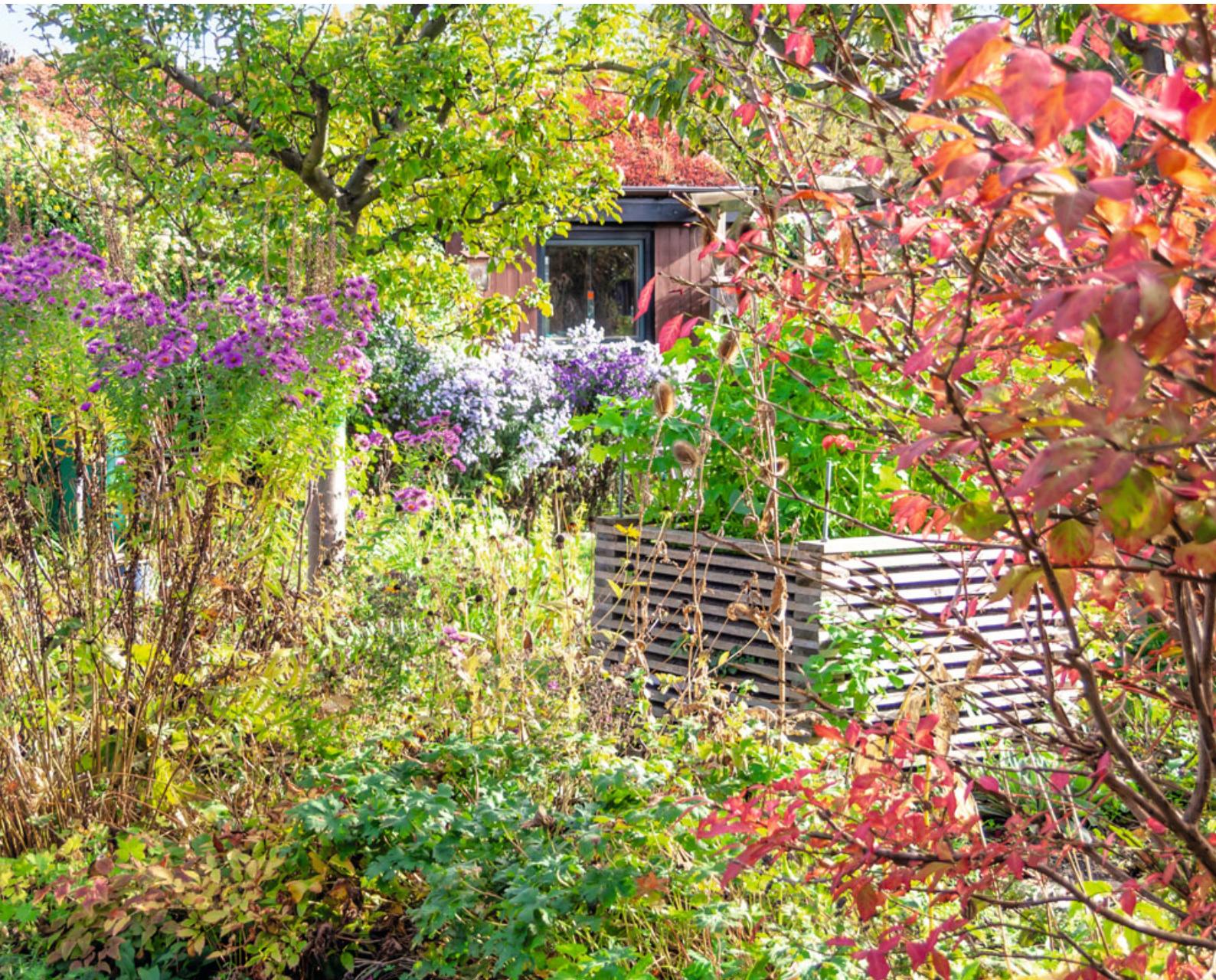
Der praktische

Garten ratgeber

11 | 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

Alte Sorten für die Leser
des »Gartenratgebers«
Seite 327

Naturwunder Apfelessig –
ganz einfach selbst gemacht
Seite 336

Neue Beratungsunterlagen
Landesverbandstagung 2023
Seite 345

Aussaat für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen								Gärtner mit dem Mond November					
BLATT-PFLANZEN		FRUCHT-PFLANZEN		BLÜTEN-PFLANZEN		WURZEL-PFLANZEN		DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG	GISENN	PFLANZEN	SCHNEIDEN	VEREINIGEN	ERATEN	WURZELN SÄHEN	
01 Mi					++	++	++	++					Wurzel bis 22 Uhr			+	
02 Do						+	+	+	+	+			Blüte bis 4.11. / 4 Uhr	+		+	
03 Fr						+	+	+	+	+			Blatt bis 5.11. / 22 Uhr	+		+	
04 Sa						+	+	+	+	+			Frucht bis 8.11. / 22 Uhr	++		+	
05 So	🌙					+	+	+	+	+			Wurzel bis 12.11. / 14 Uhr	+		++	
06 Mo													Frucht bis 13.11. / 23 Uhr	+		+	
07 Di						+	+	+	+	+			Wurzel bis 16.11. / 7 Uhr	+		+	
08 Mi						++	++	++	++	++			Blüte bis 18.11. / 10 Uhr			++	
09 Do						++	++	++	++	++			Frucht bis 20.11. / 10 Uhr			++	
10 Fr						++	++	++	++	++			Wurzel bis 22.11. / 5 Uhr	+		+	
11 Sa													Blüte bis 24.11. / 21 Uhr			+	
12 So						++	++	++	++	++			Frucht bis 26.11. / 15 Uhr			++	
13 Mo	●					+	+	+	+	+			Wurzel bis 29.11. / 7 Uhr			+	
14 Di						++	++	++	++	++			Blüte bis 1.12. / 13 Uhr	+		+	
15 Mi						++	+	+	+	+							
16 Do						++	++	++	++	++							
17 Fr						+	++	+	+	+							
18 Sa						+	+	+	+	+							
19 So						+	+	+	+	+							
20 Mo	🌙					+	+	++	++	++							
21 Di																	PG
22 Mi						++	+	+	+	+							
23 Do						++	+	+	+	+							
24 Fr																	
25 Sa						+	++	+	+	+							
26 So						+	++	+	+	+							
27 Mo	○					+	+	+	+	+							
28 Di						++	++	++	++	++							
29 Mi						++	++	++	++	++							
30 Do	🌙					+	+	+	+	+							

+ gut | ++ sehr gut | ||||| keine Gartenarbeit | PG Perigäum (Erdnähe des Mondes) | AG Apogäum (Erdferne des Mondes) | ☽ Absteigender Knoten | ☾ Aufsteigender Knoten
 ● Neumond | ○ Vollmond | ♦ Abnehmender Mond | ▲ Zunehmender Mond | ☀ Aufsteigender Mond | ☙ Absteigender Mond

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

Besonderheiten im November

Bei abnehmendem Mond (bis einschließlich 13.11. und ab 28.11.):

- Aussaat von Wurzelgemüse ist noch möglich (z. B. Radieschen im Frühbeet oder Gewächshaus). Sehr günstig am 9./10.11., 12.11. (bis 14 Uhr) und am 28.11.
- Nachdüngung von bestehenden Frucht- und Gemüsekulturen, wenn überhaupt noch erforderlich (Bodenprobe beachten).
- Unkraut jäten, Boden lockern. Sehr günstig am 9./10.11., 12.11. (bis 14 Uhr) und am 28.11. Das Unkraut sollte in dieser Zeit besonders sorgfältig von den Beeten entfernt werden, v.a. die Ackerwinde ist mit allen tiefliegenden Wurzeln auszugraben.
- Schädlingsbekämpfung durchführen. Sehr günstig 9./10.11., 12.11. (bis 14 Uhr) und am 28.11. Eigelege der Schnecken einsammeln und vernichten, Anbringen von Leimringen an den Obstbaumstämmen gegen den Frostspanner. Auf Wühlmausbefall achten.

Bei zunehmendem Mond (ab 14.11. bis einschließlich 27.11.):

- Aussaat von Blüten-, Blatt-, Fruchtpflanzen. Dies gilt hauptsächlich für Frostkeimer. Optimal dafür ist der Blüten-Tag am 20.11. (ab 10 Uhr).
- Nach dem Abräumen der Sommerkulturen sind die Beete mit den Ernterückständen der Sommerkulturen abzudecken, um Bodenerosion zu verhindern und die Bodengare zu verbessern.
- Günstiger Zeitraum um Blumenzwiebeln zu setzen.
- Beginnen mit der Chicorée-Treiberei

Bei aufsteigendem Mond (1.11. und 16.11. bis einschließlich 29.11.):

- Spätobst (Apfelsorten wie 'Ontario', 'Brettacher' usw.) kann noch geerntet werden. Sehr empfehlenswert an den Frucht-Tagen 16.–18.11. (bis 10 Uhr) und 25./26.11. (bis 15 Uhr).

Bei absteigendem Mond (2.11. bis 15.11. und wieder ab 30.11.):

- Für Obstbäume und Beerenträucher beginnt die Hauptpflanzzeit. Pflanzzeit ist vom 2.–27.11. und wieder ab 30.11., optimal am 14./15.11.
- Ernte von Wurzelgemüse (Sellerie, Gelbe Rüben, Winterrettiche). Optimal sind die Wurzel-Tage am 9./10.11. und 12.11. (bis 14 Uhr).
- Stauden können noch geteilt werden.
- Kompostbearbeitung.

Gießen: Immergrüne Pflanzen sind vor Frostbeginn und an frostfreien Tagen im Winter gründlich zu wässern. Die beste Zeit dafür ist an den Blatt-Tagen. Die Mindestgießmenge beträgt 15–20 l/m².

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Die Knotentage im Mondkalender

Neben dem Einfluss durch die Mondphasen und der Position des Mondes in den Sternbildern spielt auch die Entfernung des Mondes zur Erde und die auf- und absteigende Phase (vergleichbar der Winter- und Sommersonnenwende) eine Rolle. Diese Knotentage (Erdnähe, Erdferne, auf-/absteigender Knoten) sind sehr ungünstig, daher keine Gartenarbeiten in diesem Zeitraum.



Sehen positiv in die Zukunft (v.l.n.r): Kathrin Dörfler (Landesjugendsprecherin), Werner Thumann (Landesjugendbeauftragter), Felicia Carano (Bildungsreferentin, Fachliche Mitarbeiterin Jugend im Landesverband), Präsident Wolfram Vaitl und Stephanie Fleiner (Landesjugendsprecherin)

Bei der Jugend ist was los!

Die Kinder- und Jugendarbeit des Landesverbandes Jugend nimmt gehörig Fahrt auf: Am 15. September 2023 hat sich an der Geschäftsstelle des Landesverbandes in München die Landesjugendorganisation »Jugend der bayerischen Gartenbauvereine« (JbG) mit 9 von 15 bereits im Bayerischen Jugendring (BJR) anerkannten Kreisjugendorganisationen gegründet. Dabei wurde eine Landesjugendordnung sowie die Beantragung zur Aufnahme in den BJR beschlossen.

Die Gedanken und Ziele der Kinder und Jugendlichen sind die Zukunftsthemen der Gesellschaft. Darunter sind auch Umwelt- und Naturschutz, welche eng mit der Gartenkultur verwoben sind. Über die JbG erhält unsere Verbandsjugend die Möglichkeit, ihre Themen mitzugestalten und die Öffentlichkeit auf ihre Aktivitäten aufmerksam zu machen.

In den oben genannten 15 Kreisjugendorganisationen vertreten gewählte Jugendsprecherinnen und Jugendsprecher die Interessen der Kinder und Jugendlichen. Mit Gründung der JbG wurden auf zwei Jahre Stefanie Fleiner, Jugendsprecherin im Kreisverband Regensburg für Gartenkultur und Landespflege sowie Kathrin Dörfler, Bezirksverbands-Jugendbeauftragte von Oberfranken zu Landesjugendsprecherinnen gewählt. Gemeinsam mit dem Landesjugendbeauftragten Werner Thumann bilden sie die Landesjugendleitung.

Die JbG erhält von mir als Bildungsreferentin beratende und geschäftsführende Unterstützung. Als engagiertes Team blickt die Landesjugendleitung optimistisch in die Zukunft und erwartet raschen Zuwachs durch weitere Kreisjugendorganisationen. Vorbereitend für einen Beitritt zur JbG können Kreisverbände den Jugendparagraphen in ihre Satzung integrieren sowie die Anerkennung und das Arbeiten nach den Jugendordnungen der JbG in ihrem Verband und in den Kinder- und Jugendgruppen unterstützen und voranbringen.

Erfreulich für Ausgebildete gemäß Jugendleiter-Card (JuleiCa): Durch eine Anerkennung der JbG als Träger der Jugendhilfe wird die Beantragung der JuleiCa in naher Zukunft leichter.

Freuen Sie sich mit uns über die neue Entwicklung und wenden Sie sich bei Fragen gerne an den Landesverband per E-Mail: jugend@gartenbauvereine.org.

Felicia Carano

Bildungsreferentin »Jugend der bayerischen Gartenbauvereine«
Fachliche Mitarbeiterin Jugend im Landesverband

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im November

- 322 Gärtnern mit dem Mond
- 324 Ziergarten, Balkon, Terrasse
Immergrüne für Herbstdekorationen, Einziehende Stauden, Schmarotzerpflanzen, Monatstipps
- 326 Gemüsegarten
Im Spätherbst noch nicht umgraben, Blaukraut und Zwiebeln, Kürbisse, Biobänder, Alte Sorten
- 329 Obstgarten
Anlage von Streuobstwiesen, Arten- und Sortenwahl, Pflanzung, Mispeln im Garten

Garten/Landschaft/Natur

- 331 Kurz & bündig
Gartenkalender 2024, Stellenanzeige
- 332 Kleine Kraftpakete: Walnüsse
Kernige Kraftspender, Walnussblätter als Hausmittel, Rezepte
- 334 Gräser und Farne im Garten
Pflanzen mit besonderem Charakter, Keine Bienenpflanzen, Gartenstandorte, Gestalterische Aspekte
- 336 Naturwunder Apflellsig – ganz einfach selbst gemacht
Reich an Inhaltsstoffen, gesund bis ins hohe Alter, Tipps für jeden Tag, Herstellung und Rezepte
- 338 Kompost – das braune Gold des Gärtners
Theorie und Praxis, Thermokomposter, Wurmkompost, Nährstoffgehalte
- 340 Insektenfreundlicher Garten
Villa Reitzenstein in Stuttgart, Naturnahe Umgestaltung, Hoher ökologischer Wert
- 341 Abschluss der Gartenschau Freyung
Rückblick und Fazit der Gartenbauvereine
- 342 Alternative Adventskränze

Landesverband aktuell

- 345 Sprachrohr des Landesverbandes
Goldene Rosen, Beratungsunterlagen 2024, Landesverbandstagung 2023 in Freyung, Gartenpfleger-Spezialkurse
- 348 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Nussmarkt, Erntedank, Es summt und brummt, 40 Jahre Westpark München
- 350 Berichte aus den Gartenbauvereinen
Ferientag in der Erlebnismühle, Im Wald liegt alles was wir brauchen, Aus Tontöpfen Figuren gebastelt, Auf den Spuren von Sebastian Kneipp
- 343 Aus dem Garten in die Küche
Plätzchen und mehr
- 349 Bezugssquellen, Impressum
- 351 Mit Flori die Natur erleben
Titelmotiv: botanikfoto/Steffen Hauser



China-Wacholder 'Keteleerii' verfügt meist über einen sehr schönen Fruchtschmuck.



Blauer Sternwacholder 'Blue Star' liefert schönes Schnittgrün und fügt sich durch die moderate Größe auch bei begrenztem Platzangebot gut im Garten ein.



Gelbe Lebensbaum-Sorten wie *Thuja occidentalis* 'Golden Smaragd' liefern kontrastreiche Zweige, die das Einheitsgrün in Gestecken und Kränzen beleben.

Aktuelles für: Ziergarten, Balkon, Terrasse

Mit Beginn der kalten Jahreszeit verlagert sich das Leben von draußen nach drinnen. Die Devise lautet »Den Garten ins Haus holen«, nicht zuletzt, weil wir uns mit großen Schritten der Adventszeit nähern. Immergrüne Gehölze bieten sich hierfür an; doch es müssen keinesfalls die in mancher Hinsicht fragwürdigen Nordmann-Tannenzweige sein.

Immergrüne aus dem Garten für Herbstdekorationen

Im Lauf des Monats, pünktlich zur Adventszeit, werden wieder überall Handbunde von Nordmann-Tanne (*Abies nordmanniana*) und Silber-Tanne (*A. procera 'Glauca'*), auch häufig als Nobilis-Tanne bezeichnet, für Kränze und Gestecke angeboten. Beide haben, sowohl als Christbäume als auch als Zweige, große Vorteile: Sie nadeln kaum und haben vergleichsweise weiche, nicht stechende Nadeln, weswegen man mit den Zweigen problemlos und ohne Schutz arbeiten kann.

Bei beiden werden sowohl Bäume als auch Bindegrün in Plantagen produziert. Zumindest bei der aus dem Kaukasus stammenden Nordmann-Tanne ist diese mittlerweile schon als industriell zu bezeichnende Kultur fragwürdig: Das Saatgut wird in Georgien per Hand geerntet, häufig unter Einsatz des Lebens der Zapfenpflücker und für kleines Geld. Wenn also eine Möglichkeit besteht, Bindegrün für Herbstdekorationen zumindest zum Teil im eigenen Garten zu schneiden, so ist dies

eine gute und auch nachhaltige Alternative. Sowohl Nordmann- als auch Silber-Tanne scheiden hierfür allerdings meist aus, da sie für einen normalen Hausgarten in der Regel viel zu groß werden.

Alternativen zum Tannengrün

Eine gute Alternative als Bindegrün bieten Wachholder, die es in verschiedenen Farben von Grün über Blaugrün bis hin zu Silber oder sogar Gelb gibt. Die in ihnen reichlich enthaltenen ätherischen Öle verströmen den charakteristischen Weihnachtsduft. Ein weiterer Pluspunkt ist der häufig sehr schöne Fruchtschmuck in Blau oder Silber in Form der typischen Wacholderbeeren.

Leider gibt es auch hier Nachteile: Viele Wachholder, besonders die von asiatischen Arten (*Juniperus chinensis*, *J. media*) abstammenden Sorten, werden häufig recht groß und vor allen Dingen sehr breit. Für kleine Gärten sollte man daher unbedingt klein bleibende Sorten wie z.B. den Blauen Stern-Wacholder (*J. squamata 'Blue Star'* oder *'Blue Carpet'*) wählen.

Auch ein weiterer Nachteil soll nicht verschwiegen werden: Chinesische Wachholder, aber z.B. auch unser heimischer (und giftiger!) Sadebaum (*Ilex sabina*), sind Zwischenwirte des Birnengitterrostes (*Gymnosporangium sabinae*) und sollten bei Birnbäumen im Garten oder allgemein in Obstbaugegenden besser nicht verwendet werden.

Gut für Binderei eignen sich auch Zweige diverser Lebensbäume (*Thuja*, *Thujopsis*) oder Scheinzypressen (*Chamaecyparis*). Sie haben keine Nadeln, sondern Schuppen, stechen kaum und sind daher leicht zu verarbeiten. Ein althergebrachtes Nadelgehölz z.B. für den Türkranz ist aufgrund der ihr nachgesagten Schutzwirkung unsere heimische Eibe (*Taxus baccata*). Die dunklen, feinen Nadeln wirken aber auch schön in Gestecken.

Immergrüne Laubhölzer

Ebenfalls sehr schön zum Dekorieren eignen sich immergrüne Laubgehölze, allen voran die Stechpalme (*Ilex aquifolium*). Die leuchtend roten, allerdings giftigen Beeren, die die Sträucher hervorbringen, sind zusammen mit den glänzend grünen Blättern z.B. in England der Inbegriff pflanzlicher Weihnachtsdecoration. Mit wenig bedornten Sorten wie *'J.C. van Tol'* lässt sich gut arbeiten, gelbbunte (*'Golden King'*) oder weißbunte (*'Silver Queen'*) Sorten wirken zusammen mit dem Beeren-



Buchsbaumzweige eignen sich am besten für den Außenbereich, also z.B. für Türkänze.

schmuck so farbenfroh, dass man reine Ilex-Kränze aus ihnen binden kann.

Auch Buchsbaum ist ein Klassiker, allerdings am besten im Außenbereich, also z.B. als Bestandteil des Türkranzes, da er in Innenräumen schnell trocken wird und sich dann unerfreulich gelb verfärbt. Äußerst attraktiv sind auch die großen, glänzenden Blätter des Kirschlorbeers (*Prunus laurocerasus*), da sie ausdrucksstarke Kontraste zu kleinen Blättern oder zu Nadeln bilden.

Um Missverständnissen vorzubeugen: Mit der vorgestellten Auswahl an immergrünen Gehölzen soll nicht etwa angeregt



Stechpalmen wie *'J.C. van Tol'* wirken durch den roten Fruchtschmuck vor grünem Laub.

werden, den Garten mit ihnen vollzupflanzen oder sich eine private Christbaumplantage zu schaffen – keineswegs! Aber häufig finden sich ja, gerade in älteren Gärten, bereits einige Exemplare, die man für Dekorationen nutzen könnte – ohne neu pflanzen zu müssen. Und unter Umständen stößt man in der Nachbarschaft auf geeignete Pflanzen, die man nach Rücksprache mit dem Besitzer ein bisschen beernten darf.

Einziehende Stauden und ihre Verwendung

Da die Temperaturen auch im November häufig noch sehr mild sind und von Bodenfrost meist noch keine Rede sein kann, ist immer noch Pflanzzeit. Bei der Pflanzung von Stauden kommt einem – sehr häufig bei Frühjahrsblühern – die eine oder andere Art unter, die bald nach der Blüte ganz oder teilweise einzieht und bis zum Herbst oder kommenden Jahr verschwunden ist. Wie geht man mit solchen Stauden um, damit die Ästhetik der Pflanzung nicht leidet?



Das Tränende Herz ist eine der frühlingsschließenden Stauden, bei denen das Laub nach der Blüte stark vergilbt, um alsbald komplett zu verschwinden. Auch der Türkenschnabel (*Papaver orientale*) zieht nach der Blüte komplett ein. Daher immer einzeln oder vielleicht noch als Zweiergruppen in der Pflanzung locker verteilen.

Drei goldene Regeln

- Frühjahrsstauden gehören grundsätzlich in den Beet-Hintergrund! Dort werden sie zur Blütezeit – wenn später blühende, u.U. auch höher werdende Stauden noch klein sind, weil sie gerade erst austreiben – problemlos gesehen. Wenn die Frühjahrsblüher im Anschluss an die Blüte langsam unansehnlich werden, das Laub vergilbt oder Ähnliches, verschwinden sie unauffällig im Hintergrund und werden von den anderen Stauden verdeckt.

- Mit einziehenden Stauden keine größeren Gruppen bilden! Sonst entstehen später große Lücken in der Pflanzung. Am besten Einzelpflanzen oder sehr kleine Gruppen locker über die Fläche verteilen.

- Mit später austreibenden, dauerhaften Stauden kombinieren. Relativ spät austreibende Stauden wie Funkien (*Hosta*) lassen den Frühjahrsblühern ihren großen Auftritt und schließen später die Lücken mit ihren kräftigen Blättern. Auch Stauden-Bodendecker wie Elfenblume (*Epimedium*) oder üppig wachsende Stauden mit langen Trieben wie einige Storcheschnäbel (*Geranium*) eignen sich, um leere Plätze zu verhüllen.



Die Blutrote Sommerwurz ist ein Holoparasit, erkennbar am völligen Fehlen von Laubblättern.

Die Mistel (r.o.), ein Halbschmarotzer, besiedelt verschiedene Baumarten.

Mit seinen grünen Blättern betreibt der Augentrost (r.M.) Photosynthese, ist also nur ein Hemiparasit.

Bei der Gemeinen Schuppenwurz (r.u.) fehlen die Laubblätter völlig und fast jegliches Chlorophyll, was die rosafarbenen Blüten nur noch auffälliger macht.



schiedene Gräser oder Schmetterlingsblütler parasitieren

- Schuppenwurzen wie die Gemeine Schuppenwurz (*Lathraea squamaria*) – ein Holoparasit fast ohne Chlorophyll mit auffallenden, exotisch wirkenden rosa Blüten.

Helga Gropper

Kleiner Ausflug in die Botanik: Schmarotzerpflanzen

Ein äußerst interessantes Phänomen im Pflanzenreich sind Vertreter, die ganz oder teilweise von anderen Pflanzen leben. Man unterscheidet zwischen Vollschmarotzern (Holoparasiten) und Halbschmarotzern (Hemiparasiten). Viele Schmarotzer haben sich auf bestimmte Pflanzen spezialisiert. Besonders Vollschmarotzer besitzen eine ungewöhnliche äußere Erscheinung, da ihnen Laubblätter bzw. grüner Farbstoff komplett fehlen. Weil sie keine Photosynthese betreiben, brauchen sie beides nicht.

Zu den bekanntesten Schmarotzern zählt sicher die Mistel (*Viscum album*), ein Hemiparasit. Sie entnimmt ihrem Wirtsbauern über in die Zweige eingesenkte Haustorien (Saugorgane) Wasser und Nährstoffe, betreibt aber, erkennbar an den grünen Blättern, selbst Photosynthese und stellt Assimilate her. Von der Bezeichnung »Halbschmarotzer« darf man sich nicht täuschen lassen: Misteln können einen Baum schwer schädigen und abhängig von der Stärke des Befalls und dem Zustand des Wirtsbauerns auch zu dessen Absterben führen.

Weitere bei uns vorkommende Schmarotzer – alle aus der Familie der Sommerwurzgewächse (*Orobanchaceae*):

- die Blutrote Sommerwurz (*Orobanche gracilis*), ein Holoparasit, der Schmetterlingsblütler wie Klee parasitiert
- der Gemeine Augentrost (*Euphrasia officinalis* subsp. *rostkoviana*), ein Hemiparasit, der auf Gräsern siedelt
- die Klappertöpfe (*Rhinanthus*) – nicht wählerische Hemiparasiten, die ver-

Monatstipps

- Winterschutzmaßnahmen an Töpfen und Pflanzen anbringen.
- Immer- oder wintergrüne Stauden können in sonnigen Lagen von Schattierungsmaßnahmen (wie z.B. Fichtenzweigen) profitieren, die sie u.U. vor dem Vertrocknen bewahren.
- Auch robuste Kübelpflanzen müssen nun in ihr frostfreies Winterquartier umziehen.
- Im Freien überwinternde Kübelpflanzen noch einmal auf Wasserversorgung kontrollieren.
- Flächen, die im Frühjahr bepflanzt werden sollen, können jetzt bei schwierigen, zu Verdichtung neigenden Böden spätzeitig umgegraben werden. Durch den Frost werden grobe Schollen gesprengt, und es entstehen lockere, feinkrümelige Böden, die vor der Pflanzung nur noch etwas durchgekraut werden müssen.
- Wasserbecken und Teiche winterfest machen: Betonierte Becken auslassen, Tauchpumpen entleeren und frostfrei lagern. Auch die Wasserleitungen im Außenbereich sollten langsam entleert werden, um Einfrieren zu vermeiden.



Große Feldsalat-Röschen als Erstes aufbrauchen! Und die Vogel-Sternmiere entfernen, bevor sie aussamt.

Aktuelles im: Gemüsegarten

Der November steht im Zeichen schnell abnehmender Tageslänge. Damit die verbleibenden Gemüse möglichst viel von der jetzt tief stehenden Sonne abbekommen, schneidet man Abgeerntetes oder auch nebenan stehende Gehölze, die nur unnötig schattieren, laufend ab.

Feldsalat bei Bedarf auslichten

Aufgrund der guten Bodenfeuchte nach Anfang September keimte der Feldsalat heuer überall meist sehr gut. Ich lasse immer ein paar Exemplare bis Frühsommer stehen, so samten sie »ganz von selbst« aus.

Ratsam ist ein laufendes Auslichten der Bestände. Ich entferne immer die größten Rosetten, und so ganz nebenbei zupfe ich sämtliche Unkräuter aus, die um das spärliche Novemberlicht konkurrieren. Dasselbe gilt auch für in Reihen ausgesäte Feldsalatbestände. Zunächst lässt man keine allzu dicht stehenden Keimlinge stehen. Die sollten gut 4 cm Abstand untereinander haben. Später entnimmt man ebenso die größten Rosetten frühzeitig. Solche Pflanzen überstehen ohnehin die kältesten und auch nasse Winterperioden am schlechtesten. Am besten überwintern kleine Exemplare mit vier gut entwickelten Blättern.

Im Spätherbst noch nicht umgraben!

Umgraben kann in Gärten mit schweren Böden immer noch vorteilhaft sein. Ich grabe die drei, vier Beete um, die im Frühjahr am meisten Sonne haben – dort findet mein erster Salat unter Vlies seinen Platz.

Umgegrabene Flächen sind im Frühjahr schneller warm und trocken. Wohl noch nie in meiner Gartenpraxis habe ich den Unterschied zwischen umgegrabenen Flächen und solchen, die mit Grünwuchs bestanden waren, so deutlich erlebt wie im Frühjahr 2023. Die begrünten Flächen sind erst ab Mitte Mai abgetrocknet, gerade noch rechtzeitig für Bohnen, Kartoffeln, Zuckermais, Tomaten. Für umgegrabene

Flächen gab es bereits im März einige kurze Perioden, in denen der Boden krümelte und so bepflanzt bzw. eingesät werden konnte.

Unkräuter im herbstlichen Garten sind von Vorteil, solange sie nur den Boden bedecken, aber nicht aussamen. Umgegraben wird ebenso wie in Großmutters Garten, wenn der Boden sehr kalt ist, möglichst unter 5 °C. Früher war das meist bereits nach den ersten Frostperioden so etwa um das Erntedankfest der Fall. Heute müssen wir oft bis Dezember warten. Das schafft Platz für gute Feldsalaternten, zudem habe ich noch Rukola, Pak Choi, Winterportulak auf den Weg gebracht. Hauptproblem ist es, im Spätsommer bzw. Frühherbst rechtzeitig an diese Kulturen zu denken.



Unkraut zwischen Herbstkulturen (hier Spinat in zwei Aussatterminen) schadet nicht, solange es so locker steht und nicht aussamt.

Blaukraut und viele Zwiebeln zur Martinsgans

Früher markierte Martini (11.11.), heute gilt eher Kathrein (25.11.) als Ende aller Tanzfeste und zugleich als Beginn der Fastenzeit bis Weihnachten.



Vom Blaukraut erst die kleineren Köpfe aufbrauchen

Blaukraut und Zwiebeln sind wichtige Begleiter der Martinsgans: Drei bis vier in Würfel geschnittene Zwiebeln kommen zusammen mit drei bis vier gewürfelten Äpfeln als Füllung in die Gans. Das Blaukraut ist Begleiter. Ich empfehle im Garten zunächst die kleinen Exemplare vom Blaukraut aufzubrauchen, sie wachsen nicht mehr so stark und halten im Lager nicht so gut wie gut ausgereifte Köpfe.

Solange die Temperaturen nicht unter 5 °C sinken, lassen sich die Pflanzen noch unter doppelter Vliesabdeckung im Freien halten. Später holt man sie in Schuppen oder Garage, wo sie noch viele Wochen halten. Ich lege sie in ein bis zwei Schichten in offene Kisten und umhülle diese lose mit Folie, um die Verdunstung herabzusetzen.

Kürbisdrink wie auf Hogwarts

In den Zeitschriften fielen mir heuer viele Tipps für feine Säfte, Smoothies oder Lassis mit Kürbis auf. Sie helfen jetzt auch mir, der Kürbisflut Herr zu werden.

Den besten rohen Kürbissaft erzielt man mit einem Entsafter. Zu einem Teil rohen Kürbisfleischs kommt je die halbe Menge an Gelben Rüben und Traubensaft; abgeschmeckt wird mit etwas frischem Ingwer, der einfach mit entsaftet wird.

Für Smoothies braucht man einen Hochleistungsmixer, der das rohe Fruchtfleisch zu cremigem Püree aufröhrt. Zu einer guten Handvoll roher Kürbiswürfel gibt man etwas Banane, ein halbes Glas Milch, wenig Zucker, Vanille und wenig Muskat in den Mixer. Mit Eiswürfeln servieren.

Mein Favorit ist Lassi. Hierfür genügt ein haushaltsüblicher Mixer oder ein Pürierstab: Eine Tasse weich gekochter Kürbiswürfel (oder Würfel aus einem im Rohr gebackenen, zuvor entkernten Kürbis), eine gute Tasse Apfelsaft und eineinhalb Tassen Natur-Joghurt werden verrührt. Kürbis kommt am besten mit geschmacksstarken Partnern zur Geltung. Ich bevorzuge die besonders feinen Butternuss- oder Muskatkürbisse. Die weit verbreiteten Hokkaido-Typen eignen sich ebenso, enthalten aber doppelt so viele Kalorien bzw. Kohlenhydrate wie die Muskat-Typen.



Mini-Muskatkürbis 'Futsu Black' schmeckt besonders aromatisch. Das Schälen ist einfach: zuerst in grobe Scheiben schneiden, dann die Rinde abschneiden.



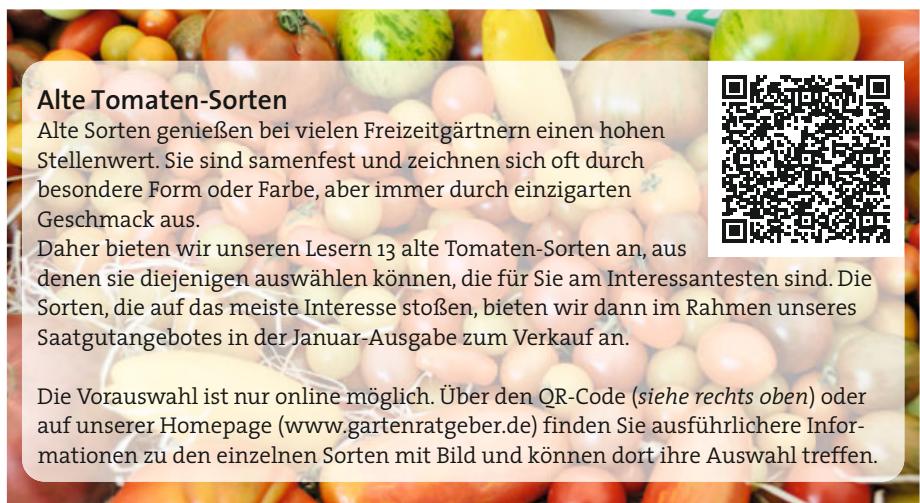
Am bekanntesten sind die Hokkaido-Kürbisse, von denen die Schale mit verwertet werden kann.



Sind Kürbisse, im Bild Butternuss, gut ausgereift, lagert man sie bei 12 °C.



Das Sortiment bei Kürbissen ist schier unerschöpflich.
Für jeden Geschmack und Verwendung ist etwas dabei.



Alte Tomaten-Sorten

Alte Sorten genießen bei vielen Freizeitgärtnern einen hohen Stellenwert. Sie sind samenfest und zeichnen sich oft durch besondere Form oder Farbe, aber immer durch einzigartigen Geschmack aus.

Daher bieten wir unseren Lesern 13 alte Tomaten-Sorten an, aus denen sie diejenigen auswählen können, die für Sie am Interessantesten sind. Die Sorten, die auf das meiste Interesse stoßen, bieten wir dann im Rahmen unseres Saatgutangebotes in der Januar-Ausgabe zum Verkauf an.



Die Vorauswahl ist nur online möglich. Über den QR-Code (siehe rechts oben) oder auf unserer Homepage (www.gartenratgeber.de) finden Sie ausführlichere Informationen zu den einzelnen Sorten mit Bild und können dort ihre Auswahl treffen.

Kürbislimo und -saft

Etwas kalorienreicher ist Kürbislimo. Für sie kocht man eine Tasse rohe Fruchtwürfel in einer Tasse Orangensaft sanft weich, dann püriert man die Masse mit etwas Mangofruchtfleisch, gibt etwas geriebene Zitronenschale dazu und gießt die abgekühlte Masse am Ende mit etwa einer Tasse Zitronenlimo auf.

Muskatkürbis 'Muskat de Provence' soll so lange wie möglich ausreifen, allerdings keinen Frost erleben.

Kürbissaft ist auch das Lieblingsgetränk der Zauber Schüler um Harry Potter in der Hogwarts-Schule. Am nächsten an den einfachen, »echten« Hogwarts-Saft kommt man mit weich gekochtem, püriertem und abgekühltem Kürbis, den man mit Wasser, Sprudel und/oder Apfelsaft nach Geschmack mischt. Wer will, süßt mit braunem Zucker, Ahornsirup oder Traubensaft. Möglich sind auch vorsichtige Zugaben von Zimt und/oder Muskat.

Experimente lohnen sich auf alle Fälle – nicht nur zu Halloween!





Zwischen den Kartoffeln kann man gelegentlich Puppen des Windenschwärmers finden.

Biobändel aus Zuckermais, Yucca oder Chinaschilf

Ob zum Einfangen abstehender Tomatentriebe oder zum Aufleiten von Kürbistrieben – immer gibt es etwas zum Ordnen. Doch Schnüre zum Anbinden sind oft überraschend teuer. Früher nahm ich schon mal blaue Bänder von den Strohpressballen.

Diese zerfasern allerdings bereits nach wenigen Monaten und hinterlassen unschöne Kunststoff-Fäden – Feinplastik rieselt zu Boden! Später griff ich dann nach Sisalgarn, Wurstbändeln oder Jutefäden.

Puppen zwischen den Kartoffeln

Bei der Ernte von Kartoffeln oder anderen Wurzelgemüsen findet man manchmal kastanienbraune Puppen im Boden. Erdraupen, aber auch viele Schwärmer verpuppen sich im Boden. Zumeist spinnen sie dazu einen kleinen Kokon als Hohlräum um sich herum, der sie vor Feuchtigkeit schützt.

Die größten dieser Puppen, sie werden über 6 cm lang, sind die des Windenschwärmers. Durch einen rüsselartigen Fortsatz am Kopf-Ende sind sie unverwechselbar. Die bis über 10 cm langen, bunt gemusterten Raupen lebten zuvor an Winden, zumeist an der Ackerwinde. Im Mai bis Juni kommen Windenschwärmer-Schmetterlinge aus dem Süden in unsere Äcker und Gärten und legen Eier, ab Mitte August bis Oktober schlüpfen dann auch bei uns neue Schmetterlinge. Die wandern entweder wieder in den Süden oder legen bei uns nochmals Eier.

Nur wenn vor dem Winter noch die Entwicklung bis zur Puppe gelingt, kann bei milder, nicht allzu nasser Witterung deren Überwinterung bei uns gelingen.

Weitere Arbeiten

- Noch stehende Gemüsekulturen bei Bedarf mit Vlies abdecken, vor stärkeren Frösten abernten.
- Alle Unkräuter ausjäten, bevor sie aussamen; Unkräuter mit Samenansätzen in den Biomüll geben.
- Alle Schnecken, die in Wärmeperioden auftauchen, unbedingt absammeln. Sie legen nämlich laufend Eier; überwinternde Exemplare legen auch noch im Frühjahr.
- Eingelagertes Gemüse laufend überprüfen, am besten bald aufbrauchen, und zwar immer die kleineren Exemplare zuerst.
- Kürbisse, die zur Dekoration am Hauseingang dienen, dürfen keinen Frost erleben, wenn sie noch länger halten sollen. Ist das Malheur passiert: schnell aufbrauchen!



Diese Tomate ist mit zwei Streifen von Mais-Lieschblättern an einem etwas dickeren Stab befestigt.



Geschenk-Abonnement

Ich bestelle

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

12 Ausgaben pro Jahr
für Mitglieder inkl. Versand für
nur 21,50 €*

Geschenk-Abonnement ab Monat ___ / 20 ___

für 1 Jahr

bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr

mehr Infos unter www.gartenratgeber.de

Abonnement ab Monat ___ / 20 ___

für 1 Jahr

bis auf Widerruf, jedoch mind. 1 Jahr

Meine Anschrift | KD.-Nr.: _____

Vor- und Nachname _____

Straße _____ Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Anschrift des/der Beschenkten

Vor- und Nachname _____

Straße _____ Hausnummer _____

PLZ _____ Ort _____

Letztere sind zwar biologisch abbaubar, aber eben recht teuer. Inzwischen nehme ich manchmal das, was im Garten gerade greifbar ist. Als recht belastbar und haltbar haben sich erwiesen: die unteren Blätter meiner Yucca-Pflanzen, Blätter vom Chinaschilf oder Minzenstägel.

Besonders elegant lassen sich die Lieschblätter vom Zuckermais nutzen: Diese schönen, langen Exemplare lege ich beim Putzen der Kolben auf die Seite, lege sie lose aus und trockne sie. Später kommen sie in eine Box. Ein paar Minuten vor dem Gebrauch feuchte ich sie an, so werden sie schön geschmeidig.

Sie halten dann monatlang, und am Ende kommen sie einfach mit auf den Kompost. Wer viele solcher Lieschblätter hat, kann auch Topfuntersetzer daraus basteln (siehe auch Ausgabe September 2018).

Marianne Scheu-Helgert

Fotos: LBV-Bildarchiv/W. Dieter Hopf (o); Scheu-Helgert



Viele Streuobstbestände sind in einem schlechten Pflegezustand.

Die Anlage von Streuobstwiesen

Als Streuobstwiese bezeichnet man die Ansammlung mehrerer hochstämmiger Obstbäume. In früheren Zeiten standen diese vorzugsweise an Ortsrändern und dienten der Versorgung der ländlichen Bevölkerung. Im Zug der Modernisierung des Obstbaus und der Umstellung auf Niederstammanlagen mit schwachwachsenden Unterlagen ist diese Form des Anbaus immer unwirtschaftlicher geworden. Ab den 1950er Jahren wurden solche Hochstammanlagen daher zunehmend gerodet.

Untersuchungen belegen einen Rückgang der Streuobstbäume zwischen 1960 und 2010 um etwa 70 %. Die noch vorhandenen Bestände sind durch fehlende Pflege vielfach vergreist. Die Erkenntnis der besonderen ökologischen Bedeutung von Streuobstwiesen hat in jüngerer Zeit dazu geführt, dass die Neupflanzung und Pflege von Streuobstbäumen durch verschiedene staatliche Programme unterstützt wird. Weiterführende Infos zu den derzeit möglichen Förderprogrammen findet man unter www.streuobst-in-bayern.de.

Welche Flächen sind geeignet?

Ist der Entschluss zur Anlage einer Streuobstwiese getroffen, stellt sich zunächst die Frage nach einer geeigneten Fläche. Pachtflächen kann man von Privatpersonen, Landwirten, oder auch von der Gemeinde bekommen. Hinsichtlich der Eignung der Fläche sollte die Geländeneigung und die Bodenqualität in Augenschein genommen werden.

Leicht hängige Flächen eignen sich aufgrund des Kaltluftabflusses besser für den Obstbau als Senken und Tallagen. Während Obstbäume früher häufig auf Böden minderer Qualität gepflanzt wurden, ist dies heutzutage nur noch bedingt zu empfehlen. Dies gilt insbesondere für Regionen wie beispielsweise Nordbayern mit seinen extrem geringen Sommerniederschlägen.

Bei potenziellen Flächen in Waldrandnähe ist zum einen darauf zu achten, dass die Obstbäume nicht beschattet werden. Die Nähe eines Waldes erhöht zudem die Gefahr für einen Schädlingsbefall durch holz- bzw. rindenbrütende Käfer.

Die Größe der Fläche richtet sich danach, wieviele Bäume gepflanzt werden sollen.

Aktuelles im: Obstgarten

Der Übergang in die graue Jahreszeit ist nun endgültig vollzogen. Um Allerheiligen herum setzt in der Regel der erste stärkere Blattfall ein, und die Natur richtet sich auf den nahenden Winter ein. Im Obstgarten stehen letzte Erntearbeiten und Vorbereitungen für Neupflanzungen an.



Der Flächenbedarf pro Baum beträgt etwa 100 m². Hinsichtlich der Anzahl der Bäume ist vielleicht auch ein Blick auf die künftig zu erwartenden Erträge hilfreich. So kann bei Äpfeln und Birnen im Vollertrag, der nach etwa 20 bis 25 Jahren einsetzt, mit einer durchschnittlichen Ernte von etwa 150 kg gerechnet werden, wobei die jährlichen Schwankungen aufgrund der Alternanz beim Kernobst sowohl nach oben als auch nach unten enorm sind.

Überlegungen zur Arten- und Sortenwahl
Auf der Beliebtheitsskala bei der Neupflanzung von Obstbäumen stehen Äpfel und Birnen ganz oben. Sie sind vielseitig verwendbar und auch am einfachsten nutzbar bzw. vermarktbare. Dabei sind vorrangig robuste bzw. wenig krankheitsanfällige Sorten auszuwählen. Dies können sowohl alte als auch neue Sorten sein. Weitere Obstarten erhöhen die Vielfalt und sind natürlich grundsätzlich auch möglich. Man sollte sich allerdings vor einer Pflanzung über mögliche Verwendungsmöglichkeiten im Klaren sein.

Früchte von Streuobstwiesen dienen überwiegend als Wirtschaftsobst, also der Herstellung von Saft, Wein, Likör, Brand, Essig oder Trockenfrüchten. Hierfür geeignete Sorten besitzen meistens einen höheren Säureanteil. Wer einige Bäume speziell als Tafelobst für den Frischverzehr nutzen will, wählt ggf. etwas andere Sorten. Entsprechende Empfehlungslisten findet man ebenfalls auf der genannten Internetseite.

Für die Produktion von Wirtschaftsobst, insbesondere wenn dieses beispielweise an eine Kelterei geliefert wird, ist es sinnvoll Sorten zu wählen, die alle zur gleichen Zeit reifen. Beim Tafelobst hingegen sind eher unterschiedliche Reifezeiten erwünscht, sodass das die ausgewählten Sortiment über einen längeren Zeitraum geerntet und verbraucht bzw. vermarktet werden können.

Worauf beim Kauf zu achten ist

Die Pflanzung von Obstgehölzen ist eine langfristig angelegte Investition, grundsätzlich vergleichbar mit einem Autokauf – wenn auch deutlich günstiger. Die Bäume kauft man am besten in einer Markenbaumschule vor Ort. Idealerweise veredelt die Baumschule ihre Obstbäume auch noch selbst.

Als Veredlungsunterlagen für Streuobstbäume eignen sich nur starkwüchsige Unterlagen. Links Birne auf Sämling, rechts auf schwächer wachsenden Quittenunterlage.



Das Pflanzmaterial sollte mehrere gleichstarke einjährige Seitentriebe besitzen.

Beim Kauf der Obstbäume sollte auf eine gute Qualität des Pflanzmaterials geachtet werden. Hierzu gehört zum einen, dass die Gehölze äußerlich einen gesunden Eindruck machen und frei von sichtbarem Krankheits- und Schädlingsbefall sind. Bei Containerware sollte der Ballen gut durchwurzelt sein, die Wurzeln aber nicht bereits aus dem Topf herauswachsen. Wurzelackte Ware muss über einen ausreichenden Anteil an Feinwurzeln verfügen.

Als Veredlungsunterlagen für Streuobstbäume eignen sich nur starkwüchsige Sämlinge oder stark wachsende vegetativ vermehrte Unterlagen. Die Veredlungsstelle sollte sich mindestens 10 cm über den Wurzelansätzen befinden und gut verwachsen sein. Obsthochstämme müssen eine Mindeststammhöhe von 1,80 m aufweisen. Der Stamm muss gerade sein und darf keine größeren Verletzungen haben. Kleine, überwallte Schnittstellen sind dagegen normal.

Der Stammumfang von Hochstämmen beträgt, laut den Gütebestimmungen für Baumschulpflanzen, bei Kern- und Steinobst in 1 m Stammhöhe gemessen mindestens 7 cm. Die Krone sollte, inklusive der Stammverlängerung, aus mindestens vier gleichstarken einjährigen Trieben bestehen. Die drei Seitentriebe, aus denen sich später die Leitäste des Baumes entwickeln, sollten in einem günstigen Abgangswinkel gleichmäßig um die Mitte verteilt sein.

Qualität drückt sich selbstverständlich auch in der Echtheit von Sorte und Unterlage aus. Nicht selten erlebt man nach einigen Jahren eine böse Überraschung und muss feststellen, dass Sorte oder Unterlage nicht dem Gewünschten entsprechen. Um solche Fehler einigermaßen ausschließen zu können, ist unbedingt darauf zu achten, dass die Bäume entsprechend etikettiert sind. Auf dem Etikett müssen Obstart, Sorte und Unterlage angegeben sein. Grundsätzlich ist es ratsam, die Bäume in einer Baumschule zu kaufen, die nach den Qualitätsrichtlinien des Bundes deutscher Baumschulen (BdB) produziert. Letztlich ist der Pflanzenkauf eine Vertrauenssache.

Vorbereitung und Durchführung der Pflanzung

Der beste Pflanzzeitpunkt ist der Herbst. So können die Bäume über Winter noch gut einwurzeln und sind gegenüber Trockenphasen im kommenden Jahr etwas weniger empfindlich. Vor dem Pflanzen empfiehlt sich die Erstellung eines Pflanzplanes. So weiß man später auch noch, wo welche Sorten hingepflanzt wurden.

Soweit es sich um wurzelnackte Bäume handelt, sollten diese nach dem Kauf umgehend gepflanzt werden. Ist dies nicht möglich, schlägt man die Pflanzen in Erde oder Sand ein. Eine kurzfristige Lagerung an einem schattigen, kühlen Ort ist für 1 bis 2 Tage möglich, wenn die Wurzeln feucht gehalten werden.

Die Pflanzabstände bei Hochstämmen betragen etwa 10 m x 10 m. Bei größeren Pflanzungen sollte man die Pflanzreihen ausfluchten und die Pflanzlöcher markieren. Bei eher leichten, sandigen Böden kann man den Aushub mit Kompost oder Pflanzerde vermischen. Bei guten Ackerböden ist dies nicht notwendig.

Nach dem Ausheben der Pflanzgrube wird der Anbindepfahl eingeschlagen. Hierfür eignen sich Holzpfähle mit ca. 2,20–2,50 m Länge und einem Durchmesser zwischen 6 und 8 cm. Nach dem Setzen und Wiederverfüllen sollte sich die Veredelungsstelle ca. 10 cm über dem Erdboden befinden. Die Erde um den Stamm leicht antreten und gut einwässern – pro Baum eine Gießkanne voll (ca. 12–15 l)! Zum Anbinden des Baumes hat sich ein Kokosfaserstrick bewährt. Dieser wird in Form einer Achterschlinge zwischen Baum und Pfahl



Mispelbaum,
Blüte und Frucht

gebunden. Zum Abschluss erfolgt der Pflanzschnitt. Dabei werden die vorhandenen 3–4 Seitentriebe und die Mitte etwa um die Hälfte bis zwei Drittel eingekürzt.

Ansprechpartner für die Beratung

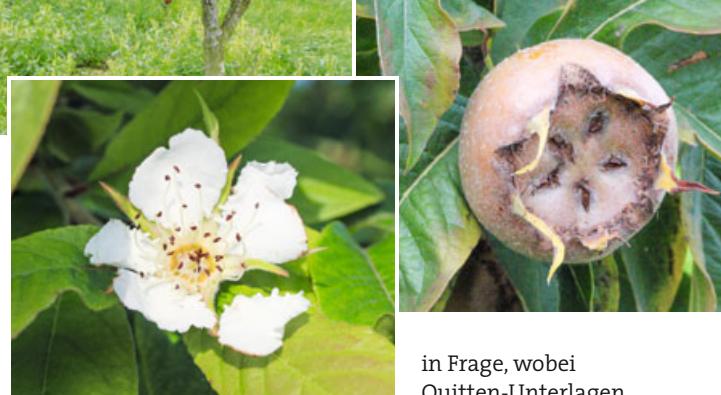
Weitere Unterstützung und Beratung für das geplante Vorhaben bieten die Kreisfachberater für Gartenbau und Landespflege an den Landratsämtern. An einigen Landratsämtern in Bayern gibt es hierfür seit kurzem auch neugeschaffene Stellen. Die Kontaktadressen der Streuobstberater/-innen unter www.bayern-streuobstpakt.de/ ansprechpartner/

Mispeln im Garten

Anders als der botanische Name *Mespilus germanica* erwarten lässt, ist die Mispel kein einheimisches Gehölz, sondern stammt ursprünglich aus Vorderasien. Der Irrtum in der Namensgebung dürfte darauf zurückgehen, dass sie in Deutschland schon sehr lange verbreitet war, als der Botaniker Carl von Linné sie benannte.

Bereits die alten Germanen fertigten ihre Waffen aus dem Holz der Mispel. Der gesundheitliche Wert von Mispeln war ab dem frühen Mittelalter bekannt. Aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes wurden sie gegen Skorbut eingesetzt und wegen des hohen Gerbstoffgehalts die Anwendung auch bei Magen-Darm-Störungen empfohlen. Vollreife Früchte werden in der Volksmedizin wegen ihrer entzündungshemmenden Wirkung beispielsweise auch bei Nieren- und Harnwegsentzündungen eingesetzt.

Mispeln haben keine besonderen Standortansprüche und passen daher eigentlich in jeden Garten. Die Pflanzen entwickeln sich zu mittelgroßen Bäumen oder Sträuchern und lassen sich gut auf Endhöhen von 3–5 m begrenzen. Ein Standraum von 10–15 m² dürfte ausreichend sein. Als Unterlagen kommen Quitte und Weißdorn



in Frage, wobei
Quitte-Unterlagen
aufgrund des besseren Ertragsverhaltens
am empfehlenswertesten sind.

Erntereif sind Mispeln erst nach einer Frosteinwirkung im November/Dezember. Dann verfärbt sich die Frucht von Braungrün nach Dunkelbraun. Das Fruchtfleisch wird nun teigig und weich und kann sogar roh gegessen werden. Es sieht dann zwar aus wie verdorben, schmeckt aber angenehm würzig und leicht säuerlich. Man kann die Früchte auch früher ernten, muss sie dann aber noch 2–3 Wochen lagern. Alternativ wäre zur Nachreife auch ein kurzzeitiges (24 h) Einfrieren im Gefrierschrank denkbar. Im Garten punkten Mispeln nicht zuletzt auch optisch: Sowohl die Früchte als auch die im Mai erscheinenden Blüten sind recht dekorativ.

Thomas Riehl

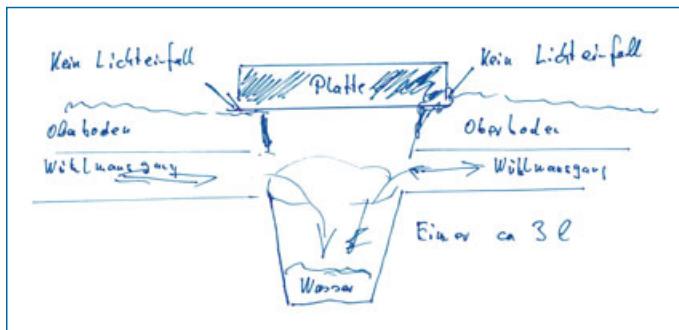
Sonstige Arbeiten

- Mindestens alle 4–6 Jahre Bodenproben ziehen und untersuchen lassen.
- Beim Winterschnitt von Johannisbeeren auf Befall durch Gallmilben (Rundknospen) achten und entfernen.
- Während starker Frostperioden ohne Schneeauflage Erdbeeren mit Vlies schützen.
- Baumstämme zum Schutz vor Frostschäden weißeln.
- Obstlager kontrollieren und faulige Früchte aussortieren.
- Obstgehölze in Kübeln dürfen auch über Winter nicht austrocknen. Kontrollieren!
- Auf Feld- und Wühlmöuse achten und bekämpfen.
- Bäume vollständig abernten und Fallobst auflesen.
- Steckholzvermehrung kann jetzt erfolgen, z. B. bei Beerensträuchern.

Kurz & bündig

Wühlmausbekämpfung

Nach Erfahrungen unseres Lesers Georg Schmötzer gibt es hier ein ganz einfaches Verfahren: Die beste Methode ist die mit einem 3 Liter Eimer mit wenig Wasser. Oberkante Eimer – Unterkante Wühlmausgang. Ca. 1/3 Wasser in den Eimer und das Ganze mit einer Platte abdecken. Es darf kein Licht einfallen. So haben wir in starken Mausjahren in der Baumschule mit bestem Erfolg gefangen.



Vielfalt auf der Wiese:

seltenes Mähen nützt vor allem »guten« Insekten

Wenn Wiesen nur zweimal im Jahr gemäht werden, kommt das vor allem Wildbienen, Schmetterlingen und Wanzen zugute. Überraschend ist dabei, dass der Anteil von Schadinsekten wie Mücken oder Wurzelschädlinge nicht signifikant zunimmt. So lautet das Ergebnis einer Studie der Freien Universität in Berlin. Der Grund, weshalb sich Schadinsekten nicht so stark ausbreiten, wenn die Vielfalt zunimmt, lässt sich durch die steigende Anzahl der Beutegreifer wie räuberische Käfer, Wespen und Spinnen erklären. Durch die Reduktion der Mahd konnte eine bis zu vierzigfache Zunahme der Insektenmenge nachgewiesen werden – nach nur zwei Jahren.

Auf kleineren Flächen kann man sich zudem an den Bedürfnissen einzelner Arten orientieren. So brauchen zum Beispiel einige Schmetterlinge oder stängelbrütende Wildbienen Vegetation, die auch im Winter stehen bleibt.

Der praktische Gartenkalender 2024

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

Stellenausschreibung

Landratsamt Weilheim-Schongau

Im Landratsamt Weilheim-Schongau, Sachbereich 41.3. (Fachlicher Naturschutz, Gartenkultur) ist zum nächstmöglichen Zeitpunkt folgende Vollzeitstelle (alternativ als Teilzeitstelle/n im Job-sharing) neu zu besetzen:

Kreisfachberater/in (m/w/d) für Gartenkultur und Landespflege

Kennziffer 2023-09-Sb. 41.3

Ihre Aufgaben:

- Fachliche Stellungnahmen zu Bauleitplanverfahren, Einzelbauvorhaben, Freiflächengestaltungsplänen und Pflanzplänen sowie in Verfahren zur Dorferneuerung und ländlichen Entwicklung
- Netzwerk- und Projektarbeit, Gremienarbeit, Öffentlichkeitsarbeit und Budgetverantwortung
- Fachliche Beratung zu Einzelfragen der Gartenkultur, des Gartenbaus und der Landespflege für Landkreis, Gemeinden, Vereine und Privatpersonen
- Geschäftsführung des Kreisverbandes für Gartenkultur und Landespflege
- Aus- und Fortbildung für Multiplikatoren und Anwender, Betreuung von Auszubildenden und Studierenden

Ihr Profil:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium der Fachrichtung Gartenbau oder Landespflege oder vergleichbare Qualifikation (z.B. Dipl.-Ing (FH), m/w/d) oder Bachelor-Abschluss der Fachrichtung Naturschutz und Landschaftsplanung/Landschaftsarchitektur/Landschaftsökologie (o.Ä.), gartenbauliches Fachwissen sowie gartenbaulich-praktisches Grundwissen

Unser Angebot:

- Vielseitige und verantwortungsvolle Aufgaben
- Flexible Arbeitszeiten, 30 Tage Urlaub, Mobilarbeit
- Leistungsgerechte Bezahlung bis EGr. 11 TVöD bzw. entsprechende beamtenrechtliche Besoldung
- Umfangreiche Sozialleistungen und Benefits

Bewerbung und weitere Informationen über das Online-Bewerbungsverfahren unter <https://www.mein-check-in.de/weilheim-schongau/stellenangebote>. Bewerbungsschluss bis 17.11.2023.



Walnussbäume waren sehr wichtig für das Gelobte Land, das geht aus schriftlichen Überlieferungen hervor. So wurde zum Beispiel das »fruchtbare Tal« vom See Genezareth wegen seiner zahlreichen Walnussbäume gerühmt. Auch in religiösen Riten und Legenden spielte dieser Baum eine Rolle. Man verwendete das Holz des Baumes beispielsweise zum Bauen und zum Entzünden des Altarfeuers im Tempel.

Ein Walnuss-Baum kann bis zu 150 Jahre und älter werden und bis zu 100 kg Nüsse im Jahr tragen. Die Früchte reifen Ende des Sommers. Die äußere Hülle enthält eine wundheilende Substanz (»Adstringens«), die allerdings die Hände beim Öffnen schwarz färbt. Deshalb sollte man Handschuhe tragen. Diese Hülle platzt noch am Baum und lässt die Nüsse herausfallen. Die braune Nusschale schließt den essbaren Kern ein.

Kernige Kraftspender

Walnusskerne enthalten hochwertiges Pflanzenfett mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die sich besonders positiv auf das Herz-Kreislauf-System auswirken. Darüber hinaus verfügen sie über eine Reihe wertvoller Vitamine und Mineralstoffe, z. B. Kalium, Magnesium, Phosphor, Schwefel, Eisen und die Vitamine A, B-Gruppe, C und E.

Buch-Tipp Die Speisekammer der Natur

Von Markus Guthjahr

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

192 Seiten, Bestell-Nr. 499305, € 19,95

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



Kleine Kraftpakete: Walnüsse

Der Walnussbaum ist seit Jahrtausenden in Asien und Europa verbreitet, seine Heimat ist ursprünglich Persien und Nordindien. Schon zu Salomos Zeiten wurde der Baum in den Gärten Palästinas kultiviert. Niemand weiß, wann er dort erstmalig angepflanzt wurde.

Walnüsse sind auch eine gute Nervennahrung und fördern die Konzentration (5–6 Nüsse täglich essen). Besonders geeignet sind sie als Beigabe für das Frühstücksmüsli. Genuss in Maßen ist hier allerdings angesagt, denn Walnüsse haben einen hohen Brennwert: auf 100 g kommen 666 kcal.

Walnussblätter als Hausmittel

Für arzneiliche Zwecke nutzt man die Blätter des Walnussbaumes, die ab Juni bei schönem Wetter gesammelt und an der Luft getrocknet werden. Ihre Wirkstoffe sind ätherisches Öl, Gerbstoffe und Juglon, das gegen Pilzerkrankungen wirksam ist. Flavonoide und Vitamin C sind ebenfalls wichtige Inhaltsstoffe der Blätter.

Anwendungsmöglichkeiten:

Walnussblätter gehören zu den Gerbstoffdrogen und können als Tee zum Gurgeln bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum verwendet werden.

So wird der Tee zubereitet:

2 Teelöffel geschnittene Walnussblätter mit 1/4 l kaltem Wasser übergießen und langsam zum Sieden bringen.

3–5 Minuten sieden lassen, danach abseihen. So ist der Pflanzenauszug gebrauchsfertig und auch für Umschläge sowie Teilbäder bei Hauterkrankungen geeignet.

Walnussblätter gegen die Insektenplage

Mit einem starken Absud der Walnussblätter hat man früher Kühe und Pferde abgerieben, um sie vor der Insektenplage zu schützen.

Haarpflege mit Walnussblättern

Abkochungen von grünen Walnussblättern und Walnussshälften geben dunklem Haar einen intensiven Glanz und stärken den Haarboden. Den Absud gibt man ins letzte Spülwasser.

In der Küche verfeinert man mit Walnüssen Müslis, Gebäck, Desserts und Salate. Das Walnussöl gibt Salaten einen besonders intensiven Geschmack, daher eher sparsam dosieren! Es sollte kühl gelagert und bald verbraucht werden, da es sonst oxidiert und ranzig wird.

Rezepte

Walnuss-Brötchen

Zutaten

500 g Weizenmehl (Type 1050), 1 Prise Salz, 1 Pck. Trockenhefe, 1 Ei, 1/4 l lauwarmes Wasser, 150 g gehackte Walnüsse, Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl mit Hefe und Salz mischen. Ei und lauwarmes Wasser dazugeben. Daraus einen glatten Teig kneten und zugedeckt gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Die gehackten Walnüsse unter den Teig kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Teigrolle in 12 Stücke schneiden und daraus Brötchen formen. Backblech fetten, Brötchen auf das Blech setzen und mit einem Geschirrtuch bedecken.

An einem warmen Ort 10–15 Minuten gehen lassen. Backofen vorheizen. Die Brötchen mit Milch bestreichen. Blech mit Brötchen auf mittlerer Schiene bei 200 °C backen (Umluft 180 °C).

Walnuss-Ingwer-Sterne

Zutaten (für etwa 60 Stück)

125 g Walnusskerne, 250 g Weizenmehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eigelb, 1/2 TL gemahlener Ingwer, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Guss:

150 g Puderzucker, 2 EL Orangensaft, 1 EL Orangenlikör (nach Belieben)
Zur Dekoration: Walnussshälften oder kandierten Ingwer

Zubereitung

Walnusskerne fein mahlen. Mehl in eine Schüssel sieben. Butterflocken ins Mehl schneiden und gemahlene Walnüsse, Zucker, Ingwer, Salz, Zitronenschale und Eigelb zugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in Folie einschlagen und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Danach den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz geschmeidig kneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ½ cm dünn ausrollen. Ist der Teig klebrig, eine Frischhaltefolie darauflegen und ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein eingefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 10–12 Minuten backen.

Das Gebäck sofort vom heißen Blech nehmen, sonst bricht es leicht.

Guss herstellen: Gesiebten Puderzucker mit Orangensaft und Orangenlikör glatt rühren. Gebäck bestreichen, mit Walnusshälfte oder Ingwerstückchen garnieren.

Tipp: Statt Zuckerguss kann auch Schokoladen-Kuvertüre verwendet werden.

Trauben-Walnuss-Salat »Gelobtes Land«

Zutaten

300 g blaue Trauben, 300 g grüne Trauben, 1 unbehandelte Zitrone, 50 g Walnusskerne, Zucker nach Geschmack, Schlagsahne

Zubereitung

Weintrauben waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Zitrone entsaften. Zitronensaft, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale verrühren. Walnusskerne grob zerkleinern und mit Obst und Marinade mischen. Kühl stellen und zugedeckt durchziehen lassen.

In Gläsern anrichten und mit Schlagsahne garnieren.

Waldorfsalat

Zutaten

500 g säuerliche Äpfel, 1 mittelgroße Selleriekrolle, Saft einer Zitrone, 1 Orange, 100 g Walnusskerne, 1/8 l süße Sahne oder Vollmilchjoghurt, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Salatblätter zum Anrichten

Zubereitung

Äpfel und Selleriekrolle waschen, schälen und grob raspeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Orange schälen, klein schneiden, mit Apfel und Sellerie mischen. Walnusskerne grob hacken (einige ganz lassen für die Garnitur).

Sahne/Joghurt mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Alle Zutaten mischen, und nochmal abschmecken. Danach kühl stellen und durchziehen lassen. Die Salatblätter waschen, gut abtropfen lassen und auf Glasteller legen.

Den Waldorfsalat auf den Salatblättern anrichten und mit Walnusshälften garnieren



Obstsalat »Herbstzeit«

Zutaten

2 säuerliche Äpfel, 1 Birne, 250 g blaue Weintrauben, 250 g Pflaumen, Saft von ½ Zitrone, Saft einer Orange, 6 Walnüsse, 1 Prise Zimt, Zucker

Zubereitung

Äpfel, Birne, Weintrauben und Pflaumen waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Birne schälen, halbieren, Das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärbten. Pflaumen halbieren, entsteinen und vierteln. Weintrauben halbieren und entkernen. Walnüsse entkernen und vierteln. Alles mit Orangensaft mischen und mit Zucker abschmecken.

Feines Orangen-Dessert mit gehackten Walnüssen

Zutaten

3 Eier, 5 Blatt weiße Gelatine, 100 g Zucker, ¼ l Orangensaft, 2–3 Orangen, 250 ml süße Sahne, 1 TL Puderzucker, 100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß kaltstellen. Gelatine in einer Tasse mit kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Orangensaft

unter ständigem Rühren im Topf erhitzen, kurz aufwallen lassen. Danach von der Kochstelle nehmen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit rühren bis sie aufgelöst ist. Die Creme kühl stellen bis sie halb steif ist.

Inzwischen die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben in einer Glasschüssel auslegen. Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte der Sahne ebenfalls steif schlagen. Eischnee und Schlagsahne locker unter die angestiefe Orangencreme heben. Die Creme in die mit Orangenscheiben ausgelegte Schüssel geben und kühl stellen, bis die Creme ganz steif ist. Vor dem Servieren den Rand der Speise mit einem Messer lösen und die Creme auf eine Platte stürzen.

Die zweite Sahnehälfte steif schlagen, 1 TL Puderzucker zugeben. Das Dessert mit Schlagsahne und gehackten Walnüssen garnieren

Tipp: Anstelle von Walnüssen können auch Pistazien verwendet werden

Grüner Walnusslikör

Zutaten

12 grüne Walnüsse, 1 Flasche Wodka (0,7 l), 400 g Zucker, 200 ml Wasser, ½ Zimtstange, ½ Vanilleschote, 3 Gewürznelken

Zubereitung

Nüsse klein schneiden und zusammen mit den Gewürzen in eine große weithalsige Flasche füllen. Mit Wodka bedecken und verschließen. Den Ansatz 4–6 Wochen auf der Fensterbank in der Sonne ziehen lassen. Täglich schütteln.

Danach abseihen. 200 ml Wasser mit 400 g Zucker aufkochen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und mit dem alkoholischen Auszug vermischen. In Flaschen abfüllen und einige Wochen kühl stellen.

Tipps:

- Die Ernte der grünen Nüsse sollte vor dem 21. Juni erfolgen, denn nachher sind die Nüsse zu hart.
- Beim Zerkleinern der Nüsse Handschuhe tragen, da die Gerbstoffe die Hände färben!

Markusine Guthjahr





Die doppelt gefiederten Wedel des Schildfarns (*Polystichum setiferum*, hier die Sorte 'Plumosum Densum') wirken trotz der beträchtlichen Größe der Blätter fein und wie ziseliert.



Die Blüten des Federborstengrases 'Moudry' sind Schwarzviolett. Kombiniert mit entweder stark kontrastierenden oder ergänzenden Tönen können durch die ungewöhnliche Farbgebung Gartenbilder von höchster Kreativität entstehen.

Gräser und Farne im Garten

In Asien trifft man öfter eine Auffassung von Gartengestaltung an, dass nichts unfeiner ist als ein Zuviel an bunten Blumen – ein Ansatz, den sich beispielsweise auch der bekannte belgische Gartenarchitekt Jacques Wirtz zu eigen gemacht hatte. Man muss sich dieser Ansicht selbstverständlich nicht anschließen. Wenn man es jedoch tut, sollte man bei Pflanzungen in besonderem Maße Farne und Gräser berücksichtigen.

Pflanzen mit besonderem Charakter

Die Sortimentsbeschreibung fast jeder Staudengärtnerei umfasst »winterharte Blütenstauden, Gräser und Farne«. Allein schon diese Unterteilung weist auf die Sonderstellung von Gräsern und Farnen hin. Sie unterscheiden sich deutlich von den normalen Blütenpflanzen: bei Farnen dadurch, dass Blüten bei ihnen komplett fehlen, während sie bei den windbestäubten Gräsern ein ganz anderes Erscheinungsbild haben.

Farne

Die uralte Schönheit dieser erdgeschichtlich sehr alten Pflanzen lässt sich kaum in Worte fassen: Bei den meisten – allerdings nicht bei allen – entrollen sich im Mai mehrfach gefiederte, mehr oder weniger feine Wedel. Es gibt Farne von zierlich bis sehr stattlich, diverse Wuchsformen, unterschiedliche Blattfarben und, auch das soll unbedingt erwähnt werden, für unterschiedliche Standorte!



Selbst die Sporenäger auf den Blattunterseiten unseres heimischen Wurmfarns sind von geheimnisvoller Schönheit.

Keine Bienenpflanzen

Genau wie Gräser gehören Farne zu den Gefäßpflanzen. Im Gegensatz zu diesen sind sie jedoch, wie auch Moose, Flechten oder Pilze, Sporenpflanzen (*Pteridophyta*). Farne sind somit zu den erdgeschichtlich ältesten Pflanzen zu rechnen, die schon vor 400 bis 500 Millionen Jahren unseren Planeten besiedelten.

Die Entwicklung ging von Sporenpflanzen hin zu Samenpflanzen und innerhalb der Samenpflanzen von windbestäubt zu insektenbestäubt. Typisch für Sporenpflanzen ist, dass sie einen Generationswechsel durchlaufen von einer ungeschlechtlichen Vermehrung zu einer geschlechtlichen. Bei den Farnen sieht das so aus: Sporenkörper keimen und bilden einen Vorkeim, das sogenannte Prothallium, ohne dass dafür einer Befruchtung nötig ist. Das ist der ungeschlechtliche Teil der Vermehrung.

Auf dem Vorkeim bilden sich männliche und weibliche Keimzellen. Mit Hilfe von Wasser schwimmen die männlichen zu den weiblichen, und eine Befruchtung (und somit der geschlechtliche Teil der Vermehrung) erfolgt. Daraufhin entsteht auf dem Vorkeim eine neue Farnpflanze.

Durch diese besondere, altertümliche Art der Fortpflanzung produzieren Farne weder Nektar noch Pollen, sind also keine Bienenpflanzen. Deshalb sind sie aber nicht »nicht nützlich«! Sie sind ein fester Bestandteil des Ökosystems und darüber hinaus wichtige Futterpflanzen für Insekten wie z.B. für viele Schmetterlingsraupen.

Für viele Gartenstandorte

»Farne gehören an schattige Standorte« – das ist eine Binsenweisheit und trifft in vielen Fällen ja auch zu. Zahlreiche Arten bevorzugen Schattenplätze und humose,



Ein untypischer kleiner Farn, der Sonne verträgt und in Steinfugen mit wenig Wasser auskommt: die Mauerraute.



Die ungefiederten ganzrandigen Blätter verleihen der Hirschzunge (*Asplenium scolopendrium*) einen ganz ungewöhnlichen Charakter.

gut mit Nährstoffen und Wasser versorgte Böden. Aber es gibt auch Ausnahmen: So gedeiht z. B. unser heimischer Wurmfarn (*Dryopteris filix-mas*), einer der robustesten Farne, bei ausreichender Bodenfeuchte auch an sonnigen Standorten, kommt aber im trockenen Schatten ebenfalls bestens zurecht. Ebenso anpassungsfähig und sonnenverträglich ist der Frauenfarn (*Athyrium filix-femina*).

Recht untypisch für einen Farn gedeiht die Mauerraute (*Asplenium ruta-muraria*) – der deutsche Name weist schon darauf hin – in den Fugen alten Mauerwerks, auch in der Sonne, und kommt dort mit wenig Wasser und Nährstoffen aus. So wie auch der Schriftfarn (*Asplenium ceterach*, früher: *Ceterach officinarum*), ein ausgesprochener Xerophyt, also eine Pflanze für Wärme und Trockenheit, der ebenfalls in Steinfugen siedelt und zu den sogenannten »Auferstehungspflanzen« gehört: Bei großer Trockenheit rollen sich die Blätter ein, so dass nur noch die braunen Unterseiten zu sehen sind, und die Pflanzen wirken wie eingetrocknet. Schon bei relativ geringem Feuchtigkeitsangebot allerdings erholen sie sich schnell, entrollen die Wedel und stehen wieder grün da.

Wieder gänzlich anders sind Farne für Sumpf- und Flachwasserbereiche wie der Königsfarn (*Osmunda regalis*) oder der Sumpf-Lappenfarn (*Thelypteris palustris*), die beide bei ausreichend nassem Standort auch vorzüglich in voller Sonne gedeihen.

Gestalterische Aspekte

Färne können einzeln, in Gruppen oder – bei ausläufertreibenden Arten – auch zur Flächenbegrunderung verwendet werden. Sie sind ideale Begleiter für schattenliebende Blütenpflanzen, wobei letztere ganz nach Geschmack sparsam oder auch umfangreicher verwendet werden können. Bei einem sparsamem Einsatz von Blütenpflanzen entstehen Gartenbilder, die stark von unterschiedlichen Grüntönen, Blatttexturen oder auch Strukturen leben. Durch die häufig hellen und sehr frischen Grüntöne des Laubes eignen sich Farne auch sehr schön für Kombinationen mit immergrünen Laubhölzern wie Efeu, Stechpalme (*Ilex*) oder Kirschchlorbeer.

Nicht außer Acht lassen sollte man auch farbschöne Farnarten und -sorten, die vom normalen Grün abweichen, wie z. B. der im Austrieb rostrote Rotschleierfarn (*Dryopteris erythrosora*) oder die vielen wunderschönen, von silbrig bis burgunderrot gezeichneten Sorten des Japanischen Regenbogenfarns (*Athyrium niponicum*).

Die Rutenhirse (*Panicum virgatum*) punktet auch mit ihrer dezenten Farbigkeit.

Ganz rechts: Selbst in der kalten Jahreszeit entstehen durch trockene Gräserhorste Gartenbilder von bezaubernder Schönheit.

Japan-Waldgras (*Hakonechloa*)Silberährengras (*Stipa calamagrostis*) 'Algäu'

Das »Haar der Mutter Erde«

... lautet eine schöne Umschreibung für das große Reich der Gräser. Die wichtigsten Familien sind Süßgräser (*Poaceae*), Sauergräser (*Cyperaceae*) und Binsengewächse (*Juncaceae*). Im Vergleich zu Farnen sind Gräser erdgeschichtlich deutlich jünger. Sie gehören schon zu den Samenpflanzen, sind aber anders als viele andere Blütenpflanzen windblütig. Die Bestäubung erfolgt also nicht durch Insekten. Da sie auch keine Insekten anlocken müssen, benötigen Gräser keine optisch auffälligen Blüten und produzieren auch kaum Nektar.

Dafür werden in großen Mengen Pollen gebildet, die zur Befruchtung durch den Wind transportiert werden müssen. Für Bienen haben Gräser dennoch nur bedingt etwas zu bieten: Zwar kann man immer wieder lesen, dass sie Pollen z. B. des Wiesen-Knäuelgrases (*Dactylis glomerata*) sammeln; wahr ist aber auch, dass der Pollen von windbestäubten Pflanzen nur dann genutzt wird, wenn gerade nichts anderes zur Verfügung steht. Dennoch nützen Gräser der Insektenwelt: Sie bieten vielen Schmetterlingen und auch deren Raupen Nahrung und Unterschlupf und dienen z. B. diversen Grashüpfern als Nahrungsquelle.

Von winzig bis riesig

Auch bei Gräsern gibt es eine Vielzahl an Wuchs Höhen und -formen, von Zwergen wie z. B. dem Blauschwingel 'Elijah Blue' (*Festuca cinerea*) mit 15 cm Höhe bis hin zu veritablen Riesen wie das Chinaschilf 'Aksel Olsen' (*Miscanthus giganteus*), das bis zu 3 m hoch werden kann. Es gibt hirschtig wachsende und Ausläufer treibende Vertreter sowie Wuchsformen von straff aufrecht bis elegant überhängend.



Für alle Gartenstandorte

Im Sortiment finden sich Gräser für sämtliche Gartenstandorte, von vollschattig bis vollsonnig, von trocken über frisch bis hin zu flachem Wasser. Insbesondere in der Gattung der Seggen (*Carex*), gibt es besonders viele schattenverträgliche und auch wintergrüne Arten. Zahlreiche Gattungen aus der Familie der Süßgräser – darunter z. B. viele Schwingel (*Festuca*), Lampenputzergräser (*Pennisetum*), Raugräser (*Stipa*) oder Reitgräser (*Calamagrostis*) – schätzen nicht nur vollsonnige Lagen, sondern kommen auch mit Trockenheit gut zurecht.

Kein Garten ohne Gräser

Gräser verleihen Pflanzungen Leichtigkeit und Eleganz. Ihre filigrane Transparenz, ihre Bewegungen mit dem Wind und ihre ungewöhnlichen Blüten- bzw. Fruchtstände sorgen für vielfältige Texturen und Strukturen im Garten. Die häufig sehr zurückhaltende Farbgebung ergänzt, dämpft und verbindet lebhafte und leuchtende Blüten. Wenn ein Garten insgesamt nicht allzu farbenfroh gestaltet werden soll, sind Gräser hierfür ideal.

Nicht zu unterschätzen ist auch die Wirkung buntlaubiger Gräser, vor allem im Schatten: Durch helle Farben wie Weiß, Cremegelb oder Gelb lassen sich ganze Schattenpartien wunderbar aufhellen, bei Verwendung von winter- oder immergrünen Arten sogar während der kalten Jahreszeit. Aber auch eigentlich sommergrüne Gräser können interessante Winteraspekte bieten, wenn man die trockenen Horste stehen lässt: Blätter, Halme und Fruchtstände sehen leicht beschneit oder bereift bezubernd aus, und das Rascheln der Pflanzen im Wind bietet zusätzliche akustische Reize.

Helga Gropper



GESUNDHEIT AUS DEM
WILDKRÄUTER
GARTEN

Naturwunder Apfelessig – ganz einfach selbst gemacht

Apfelessig ist mehr als ein Würzmittel... er ist ein Wunder der Natur. Die Wurzeln der Verwendung von Essig als Genuss- und Heilmittel reichen bis weit in die Antike. Bereits die Römer tranken zur Erfrischung mit Essig aromatisiertes Wasser.

Reich an Inhaltsstoffen

Das Geheimnis liegt wohl darin, dass Apfelessig besonders reich an Mineralstoffen, Vitaminen und Spurenelementen ist: vor allem Kalium und Magnesium. Daneben enthält er Phosphor, Kalzium, Eisen, Fluor, Silizium und viele weitere Spurenelemente. Diese Mineralstoffe und Stoffwechselprodukte der organischen Säuren wirken im Körper basisch, was die Regulierung des Säure-Basen-Haushalts unterstützt. Und das, obwohl sein ursprünglich saueres Milieu sich zunächst hervorragend eignet, um Bakterien, Pilze und Viren zu vergrämen. So kann man mit ihm nicht nur Lebensmittel, sondern auch das eigene Wohlbefinden »haltbar« machen.

Gesund bis ins hohe Alter

Legendär zur Vielseitigkeit der Anwendungsmöglichkeiten sind die Beobachtungen von Dr. D. C. Jarvis, die er in dem Buch »5 x 20 Jahre leben« zusammengefasst hat. Als junger Arzt ließ er sich nach dem Studium in Vermont als Landarzt nieder und war fasziniert von der überdurchschnittlich robusten Gesundheit der dortigen Bevölkerung. Menschen, die mit 80 Jahren auf den Acker gingen und ihre Landwirtschaft betrieben, waren keine Seltenheit. Und so machte er sich daran,

ihre Lebensweise, Ernährung und Hausrezepte zu studieren und zu dokumentieren. Und entdeckte zu seinem Erstaunen die umfassende Wirksamkeit des Apfelessigs.

Essig-Fit-Trunk nach Dr. Jarvis

Täglich 1 Glas Wasser (oder nur 1/4, bzw. je nach Geschmack auch mehr) mit 2 TL Essig 20 Minuten vor dem Frühstück trinken.

Zum Abnehmen vor jeder Mahlzeit.

Apfelessig für Zellschutz und Blutdruckausgleich

Apfelessig als Kaliumträger ordnete Jarvis eine Schlüsselrolle zur Förderung des Gewebeaufbaus bei Mensch und Tier zu. So stellte er fest, dass Hühner und Kälber schneller wuchsen, wenn man ihnen einen Schuss Apfelessig in die Tränke gab. Bei den Menschen beobachtete er diesen aufbauenden Effekt an Wachstum und Elastizität der Finger- und Fußnägel, das mit zunehmendem Lebensalter nachlässt. Was er als alterstypisches Symptom für Kaliummangel deutete. Kaliummangel wiederum beschleunigte auch die alterstypische Verhärtung der Blutgefäße. Bluthochdruck sei die Folge. Für die Elastizität des Gewebes empfiehlt er den einfachen Essigtrunk.

Magenverstimmung, Fußpilz, Halsentzündung, Warzen

Was hat ein verdorbener Magen oder Halsweh mit Fußpilz und Warzen zu tun? Es handelt sich um Infektionen mit Bakterien, Pilze und Viren. Diese mit Apfelessig zu »vergrämen«, gehört zu den erfolgreichen Strategien der Volksheilkunde:

- Bei Magen-Darm-Infektionen 1 TL Apfelessig auf ein kleines Glas, schlückchenweise getrunken.
- Bei Halsweh damit gurgeln.
- Fußpilz und Warzen werden 2–3 x täglich mit Apfelessig betupft. Hilft auch bei Nagelpilz – man braucht Geduld (der Nagel muss gesund nachwachsen), aber es tut nicht weh und kostet nichts als Zeit.

Geheimtipp bei Hitzewellen

Im Sommer leiden wir jetzt oft unter extremen Hitzewellen. Wenn ich als Kräuterführerin bei 35 °C zwei bis drei Stunden wandere und dabei referiere, bereite ich mich mit 2 Litern (4 x ½ Liter) Apfelessig-Drink vor, die ich in den 3 Stunden vor dem Start nach und nach beim Vorbereiten des Kurses trinke. Dazu nehme ich jeweils ½ Liter Wasser, 2–3 TL Apfelessig und 1 TL Honig. Eine Variante des »Oxymel« und mein persönlicher »Überlebens-Tipp« für die großen sommerlichen Hitzewellen.

Allesköninger Apfelessig – 10 Top-Tipps für jeden Tag

No. 1 Abnehmen: Vor jeder Mahlzeit als Appetitzügler 1 Glas Wasser mit 1–2 TL Apfelessig trinken.

No. 2 Deospray: 1 Teil Essig + 10 Teile destilliertes Wasser. Wer Duft wünscht, ersetze 1 Teil Wasser durch ein Hydrolat (Bio-Apfelessig, klar).

No. 3 Insektenstiche: Mit Apfelessig betupfen.

No. 4 Straffe Haut: 1 Glas Essig in die Badewanne geben und ca. 15 Minuten baden. Wenn man in den Essig (4 Wochen) vorher Kräuter (z. B. entspannenden Lavendel) einlegt, kann man gleichzeitig deren Wirkung und Duft genießen.

No. 5 Haar, glänzendes: Nach dem Haarewaschen in das letzte Spülwasser einen Schuss Essig geben.

Nicht geeignet für gefärbtes Haar.

No. 6 Weichspüler & Farbauffrischer: ca. 50 ml (=1/2 Tasse) Essig in den letzten Waschgang. Verhindert zugleich Kalkablagerungen an der Waschmaschine.



No. 7 Schweißgeruch in Sportbekleidung: 1 Schuss Essig (ca. 100 ml auf 10 Liter) in einen Eimer Wasser. Vor dem Waschen ca. ½ Stunde darin einweichen.

No. 8 Schimmel: Schimmelige Ecken oder Flächen mit Essig abwischen.
Nicht geeignet für Marmorflächen.

No. 9 Kühlschrank-Deo: Mit Wasser mit 1 Schuss Essig einsprühen und auswischen. Bremst zugleich Schimmelbildung.

No. 10 Obst und Gemüse: Empfindliches Obst wie Erdbeeren hält länger, wenn man sie mit einer Mischung aus 10 Teilen Wasser + 1 Teil Essig einsprüht und vor dem Wegräumen trocknen lässt.



Apfelessig herstellen & leckere Sachen daraus machen

Das Beste – Apfelessig aus Apfelwein



Der für medizinische Zwecke bestimmte Obstessig sollte stets aus den ganzen, zerdrückten Äpfeln hergestellt werden. Dazu die ungespritzten Streuobstäpfel in eine regionale Saftpresse bringen (Obst- und Gartenbauverein, der eine kleine Obstpresse betreibt) oder mit einem eigenen Entsafter (z.B. Slow Juicer; geht auch – ist aber sehr mühsam und dauert lange).

Zutaten (für ca. 4 Liter)

ca. 10 kg Streuobstäpfel
1 g Weinhefe
5-l-Gärballon mit Gärkorken und Röhrchen

Zubereitung

1. Apfelwein herstellen

Die Äpfel nur pressen – NICHT ERHITZEN – und dabei gleich in einen Weinballon auffüllen lassen (ca. $\frac{3}{4}$ voll). Danach die Weinhefe zugeben, mit dem Gärkorken verschließen und das Röhrchen mit Wasser füllen. Bei ca. 20 °C (Heizungskeller) gären lassen bis das Blubbern, das innerhalb der ersten 2 Tage einsetzt, aufhört.

Nun haben Sie Apfelwein mit 5–7 % Alkohol, je nach Zuckergehalt der Äpfel. Prost!

2. Weiterverwertung zu Apfelessig

Essigmutter zugeben (auf Apfelwein bildet sich diese auch selbst) und das Gärgefäß mit einem luftdurchlässigem Mulltuch zu binden. Nach weiteren 3–4 Wochen haben Sie einen fabelhaft fruchtigen Apfelessig

»Zero Waste« – Apfelessig aus Apfelresten



Wir verwerten entweder die Apfelbutzen einer Bratapfelparty oder den Trester vom Apfelpressen. Das Ergebnis ist ein eher neutraler Geschmack und enthält natürlich nur einen Bruchteil der Mineralien – einen ganz passablen Haushaltssessig gibt es trotzdem.

Zutaten

Apfelreste oder Apfelterster, Zucker
1 Gärgefäß, Sieb oder Mulltuch

Zubereitung

Den Presskuchen bzw. die Apfelreste locker einfüllen bis das Gefäß zu $\frac{3}{4}$ voll ist. Etwa 10 % des Apfelgewichtes an Zucker zugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Danach mit dem Gärkorken verschließen. Der Ansatz beginnt innerhalb von 2 Tagen zu gären.

Nach Abschluss der Gärung durch ein mit Mulltuch ausgelegtes Sieb in ein sauberes Glas umgießen. Essigmutter zugeben und mindestens 6 Wochen gären lassen. Wichtig: Ausreichend Zucker zugeben (100 g Apfel enthalten ca. 10 g Zucker und die müssen ersetzt werden!).

Für die Verwendung als Putzessig vor dem Abgießen filtrieren. Für den kulinarischen Gebrauch kann man ihn im Anschluss mit aromatischen Kräutern ansetzen und noch 4–6 Wochen ziehen lassen.

Apfelessig »Wald-Weihnacht«

Apfelessig ist ein Geschenk der Natur. Schenken Sie zu Weihnachten eine schöne Flasche selbst gemachten Apfelessig »Der Beste« mit all seinen Gesundheitswirkungen als liebe Wünsche fürs nächste Jahr auf der Weihnachtskarte. Mit Kiefernspitzen verleihen Sie ihm »Waldweihnachts-Aroma«.



Zutaten

ca. 0,4 l Apfelessig
ca. 8 cm Kiefernspitze (oder Fichtenzweig)

Zubereitung

Den Kiefern- (Fichten-) Zweig mit einem (Wiege-) Messer leicht anritzen, in die Flasche stecken und mit Apfelessig aufgießen. Dann etwa 3–4 Wochen ziehen lassen. Probieren. Entfernen, bevor es zu intensiv schmeckt.

Medizinisch anerkannt

Medizinisch anerkannt* und in breiten wissenschaftlichen Studien nachgewiesen sind vor allem die Effekte der Essigsäure im Apfelessig:

- Blutzuckerspitzen verhindern bei Diabetes mellitus Typ 2
- Blutfettwerte senken
- Produktion von Verdauungssäften und Magensäure fördern
- Gurgeln bei Halsentzündungen

Apfelessig – am besten selbst gemacht!

Apfelessig für »hausmedizinische Zwecke« sollte auf jeden Fall aus ganzen Äpfeln hergestellt werden. Unerhitzt, d.h. nicht pasteurisiert, damit noch alle Enzyme vorhanden sind. Und nicht filtriert: Denn die Schwebstoffe sind nichts anderes als jene wertvolle Mischung aus Mineralstoffen, Enzymen und Partikeln der Essigmutter, die ihn so wertvoll machen.

Und genau aus diesem Grund stellt man ihn am besten selbst her. Es ist auch ganz einfach, wie Sie im Rezept sehen.

Gute Ernte und genussvolle Stunden wünscht Ihnen Ihre Gabriele Bräutigam

Das Buch zum Thema
(auch schön als Geschenk):

Wilde Grüne Küche 10 Wildkräuter – 50 Rezepte

von Gabriele L. Bräutigam

50 Wildkräuter-Rezepte,
Porträts der »Top Ten«
der heimischen Wild-
kräuter

Bestell-Nr. 499303

€ 19,90



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

* www.aok.de/pk/magazin/ernaehrung/gesunde-ernaehrung/wie-gesund-ist-apfelessig-trinken/



Theorie und Praxis

Das Rohmaterial für fruchtbaren Kompost fällt sowohl im Winter beim Schneiden von Gehölzen als auch über die gesamte Sommersaison in unterschiedlichen Mengen an. Grünabfälle aus der Küche steuern feuchte Bestandteile bei, ebenfalls Gras- schnitt. Hinzu kommen Blätter, Laub, Zweige und holziges Schreddermaterial, damit die Kompostmasse luftig bleibt und sich viele aktive Bakterien bilden.

Verläuft alles optimal, erwärmt sich die Masse schnell auf ca. 70 °C – eine Fermentation setzt ein, wobei Unkrautsamen und Krankheitssporen zugrunde gehen. Soweit die Theorie. Damit dies allerdings wirklich gelingt, sollten Sie stets größere Mengen an Kompostmaterial zusammenbringen. Sind sie eher gering, ist es umso wichtiger, dass keine blühende oder samentragende Unkräuter auf den Kompost gelangen, sonst kann er leicht zur Unkrautschleuder werden.

Innerhalb von etwa einem Jahr entsteht durch die Aktivität von Milliarden von Bodenlebewesen wie z.B. Asseln, Regenwürmern und Mikroben, die das Material bis in kleinste Partikel zersetzen und wieder zusammenfügen, wertvoller Dauerhumus, den man als natürlichen Dünger bei allen Pflanzen einsetzen kann.

Der Kompost verbessert nach flachem Einarbeiten in den Boden dessen Qualität erheblich: Sandböden können Wasser länger und besser halten, Nährstoffe driften weniger in den Untergrund ab, schwere Lehmböden werden luftiger und die dunkle Farbe des Komposts sorgt dafür, dass sich der Boden schneller erwärmt. Grünmasse und Kompost bieten Nahrung und bessere Lebensbedingungen für die vielen Mikroorganismen, die für die Fruchtbarkeit der Böden sorgen.

Kompost – das braune Gold des Gärtners

Ein Wunder der Natur vollzieht sich in jedem Jahr: Riesige Mengen von Laub und Grünmasse verwandeln sich in fruchtbare humusreiche Erde, von der sich neuer Pflanzenwuchs ernährt. Ein Heer von Kleinlebewesen hilft dabei. Eigenen Humus kann jeder in seinem Garten selbst erzeugen. Das kostet fast nichts, hilft der Umwelt und hält das Bodenleben lebendig. Worauf kommt es an?

Das lässt sich kompostieren

- Küchenabfälle aller Art von Gemüse, Blumen und Obst.

Ausgenommen sind gespritzte Schalen von Orangen und anderen Süßfrüchten.

- Grasschnitt, am besten leicht angewelkt
- Laub, Blätter, Nadeln
- zerschnittenes oder geschreddertes Material von Gehölzen oder Stauden
- Ernterückstände
- Haare und Horn
- Eierschalen (v.a. auf kalkarmen Böden)
- Mist von Vögeln und anderen Kleintieren (aber nicht von Hunden und Katzen)
- eingeweichter Karton, Zeitungspapier (aber kein bedrucktes Illustriertenpapier).

Das gehört nicht auf den Kompost

- Alle kranken Pflanzen (besonders gefährlich sind Welkekrankheiten bei Gurken und Astern sowie Kohlhernie)
- blühende Unkräuter und solche mit Samenbildung
- Wurzelunkräuter wie z.B. Quecke und Giersch
- Asche aus Heizungsanlagen, die viel pflanzenschädliches Bor enthalten kann
- Sägemehl nur in kleinen Mengen, weil es wenige Nährstoffe enthält
- Fleisch- und Fischabfälle, die hygienische Probleme verursachen können und z.B. Mäuse und Ratten anlocken
- Absolut tabu sind Kunststoffe in jeder Form und andere unverrottbare Stoffe.

Das braucht man zum Kompostieren

Ist der Garten groß genug, genügt ein Kompostplatz mit offener Miete oder einem käuflichen Kompostsilo. Welches Modell man auch immer baut oder erstellt, es muss möglichst von allen Seiten viel Luft heranlassen. Der Platz soll möglichst schattig und leicht mit einer Schubkarre zugänglich sein. Ein Kompostaufschüttung sollte nicht höher als 150 cm und nicht breiter als 250 cm sein. Die Länge ist beliebig.

Wichtig: Nicht auf Beton, sondern immer auf offenem Boden anlegen, damit Regenwürmer und Mikroben eindringen und ihr nützliches Werk vollbringen können.



MATERIAL ZERKLEINERN: Alle Materialien sollten vor dem Kompostieren so gut wie möglich zerkleinert (geschreddert, gehäckselt, zerquetscht) werden, damit die Umsetzung zu Humus durch Milliarden von Kleinlebewesen rasch vorstatten geht. Beim Zerkleinern von wenigen Ästen kann man sich mit einer Gartenschere oder einem Beil behelfen. Geht es um größere Mengen, hilft ein elektrischer Häcksler bei dieser Arbeit enorm. Alles, was an sperrigem organischen Material anfällt, kann damit relativ rasch wieder in den Naturkreislauf zurückgeführt werden. Solide Qualität ist hierbei ebenso wichtig wie möglichst leises Arbeiten.

SCHICHTUNG: Die unterste, ca. 20 cm hohe Schicht bilden mit einer Gartenschere oder mit dem Häcksler auf höchstens 15–20 cm Länge zerkleinerte Zweige oder grobe Stängel. Darüber kommen 4–5 Schaufeln Kompost von einem bestehenden Haufen, wodurch genügend Mikroben in das organische Material gelangen, um Abbau und Umsetzung in Gang zu setzen. Wird der Haufen neu angelegt und steht kein »Mutterkompost« zur Verfügung,



In geschlossenen Behältern kann die Rote besonders schnell gehen, aber sie will auch gut betreut sein. Zum Beispiel darf das Material nicht austrocknen.

Rechts: Wurmkompost-Kiste

kann man auch einen der käuflichen Kompoststarter voller Mikroben verwenden, ebenso Effektive Mikroorganismen (EM). Auf dieser Grundlage wird in ca. 20 cm Dicke jeweils alles geschichtet, was im Garten anfällt. Zur besseren Durchlüftung (wichtig für die Rote-Lebewesen) gibt man zu Rasenschnitt oder Blattresten immer Zweige oder grobes Schreddermaterial hinzu, um eine gleichmäßig lockere und nicht zu feuchte Mischung zu erhalten.

FEUCHTIGKEIT: Falls über längere Zeit keine natürlichen Niederschläge für Feuchtigkeit sorgen, gibt man einige Gießkannen Wasser über den Kompost, denn ohne Feuchtigkeit kommt die Umsetzung zum Erliegen. Gerade bei der Verwendung von Komposttonnen, die oben mit einem Deckel verschlossen sind, ist dies wichtig – sie funktionieren sonst nicht.

ZUSÄTZE: Werden die Ernten vollständig entfernt oder enthält der Kompost überwiegend mageres Schreddermaterial, wird er immer ärmer an Nährstoffen – und eine Ergänzung tut ihm gut. Reich an Stickstoff (N) sind Stallmist oder Geflügelmist, Hornspäne, Horngräser oder auch Gülle. Steinmehl bändigt schlechte Gerüche, reichert den Kompost zudem mit wertvollen Spurenelementen an. Mit Algenkalk oder Kohlensaurem Kalk, in dünner Schicht ausgebracht, kann man den pH-Wert regulieren und der Versauerung entgegenwirken.

Thermokomposter – ideal für kleine Gärten

Für kleinere Gärten haben sich Komposttonnen, luftige Kompostmieten und gegen Wärmeverlust isolierte Thermokomposter bewährt, die auf wenig Platz die täglichen Abfälle des Haushalts aufnehmen und schon nach wenigen Monaten lockeren, brockigen Frischkompost daraus herstellen.

Am besten steht der Behälter dicht an der Küche, um Wege zu sparen. Ein doppelwandig isolierter Kompostbehälter kann bei voller Befüllung bis zu 70 °C Hitze entwickeln. Oben füllt man an Grünabfällen ein, was so übers ganze Jahr anfällt. Dann eventuell Kompoststarter zugeben, ab und

zu anfeuchten – und wenn das Frühjahr gekommen ist, den reifen Kompost unten entnehmen.

Wurmkompost selbst erzeugen

Spezielle Regenwürmer sind die perfekten Erzeuger von feinstem Kompost. Nachdem grüne Abfälle (z.B. aus der Küche) ihre stets hungrigen Mägen passiert haben, eignen sich die Rückstände sogar zum Kultivieren von Topf- und Kübelpflanzen.

Der geeignete Ort dafür ist eine selbst gebastelte tragbare Kiste aus Brettern vom Baumarkt und durchlässigen Lochziegeln. Mit Maßen von ca. 100 cm Länge x 50 cm Breite x 50 cm Höhe passt das praktische Regenwurmquartier sogar auf Balkon oder Terrasse. Eine Decke oder ein Deckel darüber sorgen für Schatten, unten verwandeln eingesetzte Kompostwürmer (gibt es im Internet-Versandhandel) Gemüsereste, Zeitungspapier und Pappe in nährstofffreie Erde.

Nach getaner Arbeit wandern die Würmer von einer Kammer zur anderen mit frischem Material und hinterlassen dabei einen sehr guten Kompost. Nach der Entnahme der krümeligen Erde wird die geleerte Kammer wieder mit Küchenabfällen gefüllt – und der Vorgang beginnt in umgekehrter Richtung von Neuem.

Welcher Kompost wofür?

Halbreifer Mulch- oder Rohkompost, der noch grobstockig ist, kann schon nach 3 Monaten gebrauchsfertig sein. Im zeitigen Frühjahr wird er als 2–3 cm dicke Mulchschicht ausgebracht und zersetzt sich nach der Ausbringung auf Beeten, zwischen Stauden und Gehölzen weiter. Da er sich noch mitten im Zersetzungsprozess befindet, sind die Nährstoffe besonders gut verfügbar. Zum Pflanzen ist er aber nicht geeignet.

Reifkompost braucht bis zur Fertigstellung etwa ein Jahr. Ein- oder zweimal umgeschaufelt, gesiebt, feinkrümelig und zersetzt, enthält er keine schädlichen Stoffe mehr und kann zum Pflanzen verwendet werden. Eine hauchdünne Schicht von 2–3 mm versorgt die Beete am besten mit stabilem Dauerhumus.

Nährstoffgehalte von Kompost

Kompost gilt als ein schwacher organischer Dünger, der reich ist an Salzen wie Phosphor und Kali, sein Stickstoff-Gehalt liegt aber nur bei 1,2–1,5 %. Allerdings hängt dieser Nährwert stark von der Fruchtbarkeit und Lebendigkeit des vorhandenen Bodens ab.

Nach einschlägigen Untersuchungen sind 3 Liter/m² eines durchschnittlichen Komposts vergleichbar mit einer Volldüngergabe von 100 g/m². Für die Ernährung von Gehölzen und Stauden, Kräutern und schwach zehrenden Gemüsen wie Erbsen oder Bohnen genügt deshalb alljährlich eine dünne Kompostschicht von 1–3 mm Dicke (= 1–3 Liter/m²), die mit einem Grubber flach eingearbeitet wird. Diese Werte reichen gewöhnlich auf fruchtbaren Lehmböden auch für Starkzehrer wie Tomaten, Lauch, Kohl und Sellerie.

Auf schnell abbauenden, nährstoff- und humusarmen sandigen Böden genügt das nur für Stauden und Gehölze, nicht aber für anspruchsvollere Gemüse wie Kohl, Tomaten, Lauch oder späte Gelbe Rüben. Dort sind eher 5–7 Liter Kompost/m² angebracht. Förderlich kann zudem eine im Frühjahr flach eingearbeitete organische Zusatzdüngung mit langsam abbauenden Hornspänen, Horngräsern oder Hornmehl (50–60 g/m²) sein.

Wichtig: Niemals in reinen Kompost pflanzen, sondern immer mit vorhandenem Boden im Verhältnis 1:5 vermischen, sonst können sich Schäden einstellen, z.B. gelbe Blätter und Wachstumsschäden bei frisch gepflanzten Gehölzen.

Siegfried Stein



Insektenfreundlicher Garten

Villa Reitzenstein in Stuttgart

Zum Abschluss dieser Serie über insektenfreundliche Pflanzen möchte ich noch das Beispiel einer naturnahen Umgestaltung am Regierungssitz der baden-württembergischen Landesregierung, der Villa Reitzenstein in Stuttgart, zeigen. Die Umsetzung erfolgte 2016/17.

Maßnahmen

Die meisten Maßnahmen fanden entlang des Aufgangs statt. Umgewandelt wurden für Insekten uninteressante Schnitthecken (Eibe und Hainbuche) sowie englischer Rasen, alles in allem über 2.000 m². Daneben ergaben sich einige Möglichkeiten am Zaun und außerhalb des Geländes, im Wesentlichen folgende Elemente:

- 590 m² Blumenrasen mit Frühlingsgeophyten
- 156 + 136 + 269 m² insektenfreundliche Staudenbepflanzung
- 320 m² Hochstaudenflur
- 35 m² Blumen-Schotter-Rasen und Dachbegrünungsmischungen
- 37 m² halbschattige Blumenwiese
- 40 m² Wild- und Gartenrosenhecke
- 314 + 106 m² insektenfreundliche Hochstaudensäume
- 84 m² spezielle Artenschutzbereiche



Umsetzung

Bei der Umsetzung ging es um die Prinzipien Garantie für Artenschutz, Biozertifizierung sowie Saatgut und Pflanzen mit dem Schwerpunkt auf heimisch.

Um diese Ziele zu erreichen, wurden für die nachhaltigen Ansaaten und Pflanzungen optimale Substrate verwendet. Nur so konnten sich die Pflanzen und das Saatgut wunschgemäß entwickeln. Dazu wurden verschiedene Substrate aus der Region eingesetzt:

- Kalkschotter für Trockenstandorte und Substratmischungen
- Kalkarmer, nährstoffärmer oder auch -reicherer lehmiger Sand
- Unkrautfreier Unterboden/Lehm sowie hygienisierter Kompost in verschiedenen Mischungen und Anteilen.

Pflanzungen

Insgesamt wurde einige hundert Wildpflanzenarten einbracht, der überwiegende Teil über Saatgut. Der Rest der Wildblumen wurde als Stauden gepflanzt. Dazu kamen einzelne Solitärgehölze und naturnahe Gartenrosen. Gerade die Anlage über Aussaaten ermöglicht eine besonders große Dynamik. Nur so können verschiedene Einjährige wie etwa das gewinnbringende Nelken-Leimkraut oder der für Natternkopf-Mauerbienen so wichtige Wegerich-Natternkopf eingesetzt werden. Das ergibt traumhafte Bilder.

Auch Zweijährige wie etwa Großblütige Königsckerzen oder Muskateller-Salbei lassen sich viel leichter und aspektbildend durch Ansatz etablieren. Alles über Staudenpflanzungen zu generieren, hätte ein Vermögen gekostet – und wäre längst nicht so bildfüllend geworden. Selbst Stauden

- 97 Wildbienenarten insgesamt
- davon 7 Arten Rote Liste Deutschland (Beispiele: Filzahn-Blattschneiderbiene, Ehrenpreis-Wespenbiene, Schöterich-Mauerbiene)
- davon 8 Arten Rote Liste Baden Württemberg (Beispiele: Gewöhnliche Natternkopf-Biene, Dickkopf-Schmalbiene, Östliche Zwergh-Wollbiene).

Hoher ökologischer Wert

Diese Zahlen belegen, dass selbst relativ junge, vorwiegend mit heimischen Wildpflanzen angelegte Standorte inmitten des Siedlungsraumes einen hohen bis sehr hohen ökologischen Wert für Insekten bekommen können: Die hier gefundene hohe Anzahl von 97 Wildbienenarten macht bereits ein Sechstel der gesamten Wildbienen Deutschland aus. Das heißt, ein einziger, fachlich kompetent angelegter

Links: Der Haupteingang war geprägt von sterilen Rasenflächen sowie Schnitthecken aus Hainbuche und Eibe.

Rechts: Im Zuge der Umgestaltung wurde alles entfernt und verschiedene unkrautfreie magere Substrate eingebracht. Im Laufe der Jahre ergab sich ein immer wieder dynamisches Bild: Heimische Wildpflanzen keimen und blühen, Einjährige gingen wieder zurück, Zweijährige und Stauden prägen mit der Zeit das Bild. Jeder Jahreszeit hat ihren eigenen Charakter.



können wir, wie es das Buch »Nachhaltige Pflanzungen und Ansaaten« zeigt, wunderbar aussäen. 1 g/m² Saatgut der Karthäusernelke (*Dianthus carthusianorum*) schafft bemerkenswerte Aspekte, die keine Staudenpflanzung herstellen könnte.

Das Beispiel der Villa Reitzenstein ist also ein starkes Argument für qualitativ hochwertige Ansaaten mit heimischen Wildblumen im privaten und öffentlichen Grün. Das funktioniert schnell und kostengünstig. Und es ist tierökologisch die beste Wahl.

Ergebnisse bei Insektenkartierungen

Eine Wildbienenstudie durchgeführt vom Büro »Schwenninger Entomologie + Ökologie« im Oktober 2020 erbrachte folgende Zahlen:

Standort kann erheblich zur positiven Entwicklung von Wildbienen aus der Region führen und ihre Verbreitung fördern.

Die hier gefundenen Wildbienen sind dabei nur als Anzeiger für eine insgesamt hohe Biodiversität zu sehen. Mit und durch die heimischen Pflanzen steigt auch bei anderen Insektengruppen die Artenvielfalt an. Hier von profitieren wiederum Säuger und Vögel.

Die Reitzenstein-Studie belegt den hohen Stellenwert von heimischen Pflanzen für den Artenschutz im Siedlungsraum. Die Verwendung heimischer Pflanzen ist gleichzeitig die einzige Möglichkeit, wenn man echte insektenfreundliche Pflanzen haben will und etwas Sinnvolles für Insekten tun möchte.

Dr. Reinhard Witt



»Wilde Floristik« zeigte der Gartenbauverein Ringelai.



Gartenbauverein Haus im Wald mit Kostproben zu »Wild auf Kürbis«

Erfolgreicher Abschluss der Bayerischen Landesgartenschau: Wald.Weite.Wunderbar

Das »Freyunger Sommermärchen« ist zu Ende

Die Landesgartenschau in Freyung bot den Besucherinnen und Besuchern auf einer Höhe von 800 Metern nicht nur eine beeindruckende Aussicht auf die umliegende Landschaft, sondern auch eine Vielzahl von Gartenlandschaften und Informationsveranstaltungen rund um Gartengestaltung, Natur-, Umweltschutz und klimagerechtes Gärtnern. »Die Stadt Freyung und die gesamte Region sind stolz darauf, dass sie Gastgeberin der Gartenschau sein durften«, so Freyungs Bürgermeister Dr. Olaf Heinrich, »der Verlauf, die Resonanz und das vorläufige Ergebnis der Gartenschau waren sehr positiv. Die Besucherzahl liegt über den Erwartungen, die Menschen waren zufrieden und haben dies auch sehr häufig zurückgemeldet. Und wie sehen die niederbayerischen Gartenbauvereine die Landesgartenschau im Rückblick?«



Zum Abschluss gab es die Sortenausstellung, organisiert vom AK Pomologie.



Bei den »Rosenfreunden Fürsteneck« drehte sich alles um Duftrosen.



Wald. Weite. Wunderbar.

Schwieriger Start

Aufgrund des nasskalten Frühjahrs war die Bauphase stark beeinträchtigt. Erst eine Woche vor Beginn der Gartenschau konnte die Pflanzung erfolgen. Das Augenmerk beim »Wilden Garten«, dem Beitrag des Bezirksverbandes Niederbayern und des Kreisverbandes Freyung-Grafenau lag dabei auf Baumaterial aus der Natur für Zaun, Wegeinfassung und Containerverkleidung. Die Pflanzbereiche Beerenobst, Gemüsehochbeete, Kräuterbeet, Schotterblühfläche und ein Schattengarten wurden mit heimischen, insektenfreundlichen Bäumen und Stauden bepflanzt.

30 Ausstellungsbeiträge

An den 132 Tagen der Landesgartenschau gab es 30 verschiedene, durchwegs sehr hochwertige Ausstellungsbeiträge der einzelnen Orts- und Kreisverbände zusammen mit den Rosenfreunden Fürsteneck, den Deutenhofener Baumwartern, Arbeitskreis Pomologie und den Imkern im Landkreis. Die Kooperation war hier sehr gut, die ausgestellten Bienenvölker im Schaukasten waren ein zusätzlicher Besuchermagnet.

Die Gartenbauvereine zeigten in Freyung die ganze Bandbreite ihrer Aktivitäten von Naturgartenzertifizierung, Insektenpflanzen, Johann Evangelist Fürst über klassische gärtnerische Themen wie Rhabarber, Kräuter, Erdbeeren, Essbare Blüten, Gartenfloristik, Tomaten, Wildobst, Radi, Kraut, Kürbis & Co., Selbstgemachtes aus dem Garten bis zur Obstausstellung. Und es gab immer etwas zum Probieren.

Eine Bereicherung für alle

Der »Wilde Garten« mit dem Pavillon war während der gesamten Ausstellungsdauer ein Besuchermagnet und bot für die Gartenbauvereine eine gute Möglichkeit, sich über die Region hinaus zu präsentieren. Und das Engagement der beteiligten Vereine wurde auch belohnt.

Von den Besuchern gab es immer wieder eine sehr positive Resonanz, weil ständig qualifizierte Ansprechpartner vor Ort waren und stets eine freundliche Stimmung verbreitet wurde.

Die Gartenschau in Freyung war für unsere Region und für alle, die sich in irgendeiner Form eingebracht haben, eine echte Bereicherung.

Burgi Rodler
Vorsitzende KV Freyung-Grafenau



Adventsgerzen auf einer Baumscheibe

Dafür braucht man: eine Baumscheibe, ca. 4–5 cm dick, mit einem ausreichenden Durchmesser von etwa 20–30 cm oder mehr, Aluminiumrohr mit einem Durchmesser von 2,5–3 cm, 4 Stabkerzen, die darin Platz haben, grüne Zweige, wie Tanne, Ilex, Buchs usw., Zapfen, Zieräpfel, Christbaumschmuck wie kleine Glaskugeln und Sterne, z. B. aus Kaltporzellan. Dazu eine Eisensäge, Bohrmaschine mit Forsterbohrer (2,5 oder 3 cm), Schleifpapier und Gartenschere.



So wird's gemacht: Das Aluminiumrohr mit einer Eisensäge in vier 5 cm lange Stücke sägen, mit Schleifpapier entgraten. Kerzenhalter lose aufsetzen, die Position markieren und mit einem Forsterbohrer jeweils 1 cm tief bohren. Aluröhren einstecken, bei Bedarf mit Leim festkleben. Kerzen in die Halter einstellen und die Baumscheibe mit grünen Zweigen, Zapfen und Christbaumschmuck schmücken.

Adventsgerzen auf Totholz

Dafür braucht man: Rinde oder Totholz in ausreichender Größe, 4 Stabkerzen und geeignete Halter dazu aus dem Fachhandel (25 mm Durchmesser mit Dorn), Bohrmaschine mit Bohrer 2 mm, Gartenschere, Grünzeug, Naturmaterialien, Nüsse, Salzteigherzen und -kränzchen, Kugeln.



So wird's gemacht: Das Holzstück auf den Tisch legen – es sollte einen sicheren Stand haben. Vier Stellen markieren, auf denen die Kerzenhalter aufrecht platziert werden. Mit einer Bohrmaschine die Löcher bohren. Die Kerzenhalter und die Kerzen einstecken. Nun kann nach Herzenslust ausgedekoriert werden mit kleinen grünen Zweigen, Nüssen, Zapfen, Kugeln usw.

Rita Santl



Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 13.11., 19 Uhr

Nistkästen für Vögel, Ressourcenschonende Innenraumbegrünung, Apfelmast von der Obstwiese

Montag, 27.11., 19 Uhr

Adventskalender basteln, Vogelfreundlicher Garten, Tipps von Sabrina



Vorsicht beim Umgang mit brennenden Kerzen! Auch wenn Kerzenhalter einen sicheren Stand der Kerzen gewährleisten, können trockene Zweige sehr schnell Feuer fangen – oft reicht ein Windstoß aus oder das kurzzeitige Verlassen des Raumes. Deshalb Kerzen niemals unbewacht brennen lassen!

Aus dem Garten in die Küche



Plätzchen und mehr

Plätzchenbacken ist für viele von uns schöner Brauch in der Vorweihnachtszeit, verbunden mit der Erinnerung an den besonderen Duft, wenn die Backofentüre mit den gebackenen Plätzchen geöffnet wird. Teige zubereiten, ausrollen, ausstechen und Plätzchenbacken ist doppelt so schön, wenn mehrere Helfer beteiligt sind.

Damit die Plätzchen gelingen, gibt es ein paar nützliche Tipps:

- Mürbteig vorher kühlen, weil er sich dann besser verarbeiten lässt und nicht klebt.
- Wenn ein Teig dennoch klebt, mit wenig Mehl oder zwischen zwei Folien ausrollen.
- Immer etwa gleich dicke und große Plätzchen auf das Blech legen, damit sie gleichmäßig durchbacken.
- Plätzchen beim Backen stets im Auge behalten, weil sie schnell verbrennen.
- Die Plätzchen erst in Dosen füllen, wenn sie vollständig ausgekühlt sind.
- Immer nur eine Plätzchensorte in einer Dose aufbewahren, weil sie das Aroma anderer Plätzchen annehmen.
- Harte Lebkuchen werden durch Zugabe von Apfelscheiben in einer Dose weich.

Rita Santl

Leichter Quarkstollen

Zubereitung

Rosinen in Rum einweichen und ziehen lassen. Gesiebtes Mehl mit Backpulver mischen. Mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Eier, Butter und Magerquark in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.

Mandeln im Mixer grob hacken. Orangeat und Zitronat fein hacken, die Walnüsse ebenso zerkleinern. Gemixte Zutaten und Rum-Rosinen zum Teig geben und rasch zusammen kneten. Den Teig zu einem länglichen Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und die gebuttete und bemehlte Stollenform aufsetzen. Bei 150 °C Umluft 60–70 Minuten lang backen. Holzstäbchenprobe machen! Butter zerlassen und auf den noch heißen Stollen pinseln, Puderzucker in ein Sieb geben und überstäuben.

Zutaten

100 g Rosinen, 2 EL Rum
500 g Mehl, 1 P. Backpulver
150 g Zucker, 1 P. Vanillezucker
Bio-Zitrone/Schale, 2 Eier
200 g Butter, weich
250 g Magerquark
100 g gehackte Mandeln
75 g Orangeat und 75 g Zitronat
100 gemahlene Walnüsse
30 g zerlassene Butter
50 g Puderzucker



Mini-Granatsplitter

Zubereitung

Aus den Teigzutaten Mürbteig kneten und kühlen. Teig ausrollen, mit einem runden Ausstecher (3–4 cm Durchmesser) 40 Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der vorgeheizten Backröhre bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Den restlichen Teig ausrollen, große Vierecke schneiden und ebenso backen. Die Vierecke werden nach dem Erkalten zerbröseln. Für die Kugeln Kokosfett in einem Topf schmelzen und abkühlen. Puderzucker, Kakao, Vanillezucker, Rum-Aroma, Ei, gehackte Mandeln und Keksbrösel zugeben und vermengen. 40 kleine Kugeln aus der Keks-Masse formen. Kuvertüre mit etwas Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Die Kugeln jeweils auf eine Gabel legen, über die Kuvertüre halten, mit einem Pinsel Schokoguss aufträufeln und jede Kugel auf einen Keks setzen. Nach dem Abkühlen die Plätzchen in Dosen verpacken.

Zutaten

Teig (für 40 Stück): 150 g Mehl, 75 g Butter, 40 g Zucker, 1 Eigelb, 1 P. Vanillezucker, 1/2 Fl. Rum-Aroma
Keks-Masse: 120 g Kokosfett, 70 g Puderzucker, 30 g Kakao, 1 P. Vanillezucker, 1/2 Fl. Rum-Aroma, 1 Ei, 100 g gehackte Mandeln, Keksbrösel
200 g Kuvertüre, ca. 30 g Kokosfett



Sternenreigen

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit den restlichen Teigzutaten zu Mürbteig verkneten und im Kühlschrank gut kühlen. Anschließend den Teig mit wenig Mehl ca. 4 mm dick ausrollen und unterschiedlich große Sterne ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Blech die Sterne verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen. Danach die Zitrone auspressen und mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel geben, verschließen und unten eine kleine Ecke abschneiden. Die größeren Sterne zu einem Kreis legen, beliebig verzieren und die kleineren Sterne mit Zuckerguss aufkleben. Zum Schluss Puderzucker in ein Sieb geben und die Plätzchen bestäuben.

Zutaten

Teig:
150 g Butter
125 g Zucker
1 Pr. Salz
350 g Mehl
2 TL Backpulver
2 Eier Gr. M
Zum Verzieren:
1 Zitrone
200 g Puderzucker



Dattel-Kokos-Plätzchen

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit Ei, Mehl, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken vermengen. Datteln grob schneiden, mit Walnüssen und Banane in einem Mixer zerkleinern. Die Masse zu den Teigzutaten geben, mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dann in 4 gleich große Stücke teilen und zu 4 Strängen mit 25 cm Länge und 3 cm Stärke formen. Die Rollen in Kokosraspeln wälzen, andrücken und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Danach die Teigrollen jeweils in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Händen rund formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der vorgeheizten Backröhre bei 160 °C Umluft ca. 10–12 Minuten backen. Nach Belieben mit geschmolzener Schokoladenglasur überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zutaten (für ca. 65 Stück)

Teig:
120 g Butter, 1 Ei, 250 g Mehl
1 TL Backpulver, 1 Pr. Salz
Füllung/Deko:
100 g Datteln ohne Stein
70 g Walnüsse oder Mandeln
1 reife Banane
50 g Kokosraspel
100 g Schokoladenglasur



Kokosmakronen mit Quark

Zubereitung

Eier trennen. Eiklar und eine Prise Salz mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzend wird. Magerquark, Buttermandelöl und Kokosflocken mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C Umluft ca. 12 Minuten backen. Danach die Kuvertüre und das Kokosfett in einem Topf langsam schmelzen. Die Makronen mit einem Pinsel an der unteren Seite glasieren und trocknen lassen.

Zutaten

4 Eier
1 Pr. Salz
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
70 g Magerquark
4 Tr. Buttermandelöl
200 g Kokosflocken
ca. 50–75 g Zartbitter-Kuvertüre
20–30 g Kokosfett

»Goldene Rose« für Burgi Rodler



Die Vorsitzende des Kreisverbandes Freyung-Grafenau und Vorsitzende des Gartenbauvereins Heindlschlag wurde am »Niederbayerischen Abend«, am Vortag der Landesverbandstagung, mit der höchsten Auszeichnung des Landesverbandes von Präsident Wolfram Vaitl geehrt (*mit dabei im Bild v.l.n.r.: Landrat Sebastian Gruber, Bezirksvorsitzender Michael Weidner und Kreisfachberater Franz Bogner*).

Burgi Rodler setzt sich seit über zwei Jahrzehnten unermüdlich für die Förderung der Gartenkultur im Landkreis Freyung-Grafenau ein. Wolfram Vaitl hob dabei ihre herausragenden menschlichen Fähigkeiten als Organisatorin bei einer schier unerschöpflichen Energie hervor. Schon 2007 bei der Gartenschau in Waldkirchen half sie mit viel Freude bei der Anlage des Paradiesgartens. Von Anfang an war Burgi Rodler eine treibende Kraft bei der Gartenschau und hat maßgeblich dazu beigetragen, dass trotz vieler Schwierigkeiten das Projekt »Wild auf Garten« ein großartiger Gartenschau-Beitrag wurde (*siehe auch S. 341*).

Auch der Bayerische Rundfunk wurde auf sie aufmerksam und sendete in der Reihe »Der Grüne Teppich« ein Porträt über sie.

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Alzgern (KV Altötting)	Carmen Hans
Haimhausen (KV Dachau)	Adelheid Hinterberger
Weichs (KV Dachau)	Brigitte Dornstädter
Westerholzhausen (KV Dachau)	Maria Schneider
Anzing (KV Ebersberg)	Sebastian Wienhold
Titting (KV Eichstätt)	Birgit Schneider
Wettstetten (KV Eichstätt)	Barbara Knöpfle
Schwindkirchen (KV Erding)	Christine Wiesmayer
Hallbergmoos (KV Freising)	Rita Guske
Gröbenzell (KV Fürstenfeldbruck)	Horst Karthan
Machtlfing (KV Starnberg)	Bernadette Fiedler
Kienberg (KV Traunstein)	Carolin Beutrock
Schnaitsee (KV Traunstein)	Rosina Maron
Dornwang (KV Dingolfing)	Brigitte Kerscher
Deutenhofener Baumwarte (KV Landshut)	Gabriele Schmidt
Dietelskirchen (KV Landshut)	Manuela Zehentbauer
Witzmannsberg-Rappenhof (KV Passau)	Anita Breinbauer
Mariakirchen (KV Rottal/Inn)	Andreas Wasmeier
Neukirchen (KV Straubing)	Jakobine Lechermann
Kastl (KV Amberg-Sulzbach)	Gabriele Bleisteiner
Schnaittenbach (KV Amberg-Sulzbach)	Helmut Wegele
Willmering (KV Cham)	Susanne Stoiber
Berngau (KV Neumarkt)	Rita Gleinig
Laaber-Dietkirchen (KV Neumarkt)	Bettina Süß
Erzhäuser-Windmais (KV Schwandorf)	Erika Schmirler

»Goldene Rose« für Heike Grosser



Auf der Landesverbandstagung in Freyung wurde Heike Grosser, die wiedergewählte Vorsitzende des Verbandes der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege in Bayern (*siehe auch Ausgabe September 2023, S. 267*) sowie Kreisfachberaterin und Geschäftsführerin des Kreisverbandes Weilheim-Schongau, von Präsident Wolfram Vaitl mit der »Goldenen Rose« geehrt.

Er dankte ihr für ihr Pflichtbewusstsein, den Vorsitz des Berufsverbandes der bayerischen Kreisfachberater wieder zu übernehmen und würdigte insbesondere ihr Engagement im Wettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft«. Als brennende Vertreterin des Dorfwettbewerbs hat sie ein Händchen und auch ein Gespür dafür, welche Dörfer dafür geeignet sind, so dass immer mindestens ein »Golddorf« auf Bundesebene aus dem Landkreis dabei war. Das zeugt von ihrer Begeisterung, die sie auch auf die Vereine überträgt.

Dazu kommen unzählige Lehrfahrten, Fachveranstaltungen oder Obstausstellungen, die von ihr im Landkreis organisiert wurden, und ihr Engagement für das Streuobst – auch privat als Betreiberin einer Streuobstwiese mit einigen Hundert Bäumen.

Neukirchen (KV Schwandorf)

Andreas Kummert, Petra

Birzer, Bernhard Schmid

Harald Klatzka

Rita Heigl, Marianne

Grassow, Andreas Eger

Daniel Rappl

Markus Beer

Tobias Spangler

Gudrun Pöhner

Amely Weiß

Hanna Martin

Erwin Dauth

Claudia Wessel

Jörg Heller

Marcel Brunczik

Markus Erben

Alexander Dinkel,

Stefanie Dinkel

Andreas Fleischmann

Neunburg (KV Schwandorf)

Nittenau (KV Schwandorf)

Ponholz (KV Schwandorf)

Taxoldern-Pingarten (KV Schwandorf)

Großsetzenberg (KV Regensburg Land)

Hiltpoltstein (KV Forchheim)

Schwarzenstein (KV Hof)

Au (KV Kronach)

Rothenkirchen (KV Kronach)

Steinwiesen (KV Kronach)

Buchau (KV Kulmbach)

Koesten (KV Lichtenfels)

Oberküps-Unterküps (KV Lichtenfels)

Oberlangheim (KV Lichtenfels)

Pfaffendorf (KV Lichtenfels)

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

Preisanpassung beim Vereins-Abonnement ab 2024

Wir möchten an dieser Stelle nochmals darauf hinweisen (*siehe auch Ausgaben November und Dezember 2022*), dass ab dem kommenden Jahr der Preis für das Vereins-Abo mit Versand 11,80 € (bisher 11,00 €) und beim Vereins-Abo ohne Versand 6,50 € (bisher 6,00 €) beträgt. Die Rechnungsstellung für 2024 erfolgt mit den neuen Preisen.

Neue Beratungsunterlagen des Landesverbandes

Mit den neuen Beratungsunterlagen für das Jahr 2024 decken wir unsere Schwerpunkte Streuobst, Klimawandel und Artenvielfalt/Vielfaltsmacher ab, bieten aber auch etwas für den Ziergarten und die Kinder- und Jugendarbeit. Alle Gartenbauvereine erhalten im Herbstversand jeweils ein Exemplar der Merkblätter und *Gärtner wissen*. Alle Merkblätter können von den Vereinen kostenlos in der Geschäftsstelle des Landesverbandes bestellt werden. Sie stehen außerdem auf unserer Website zum Download bereit. *Gärtner wissen* können über die Gartenbuchhandlung des Obst- und Gartenbauverlages zu 0,50 € für Mitglieder und 1,00 € für Nicht-Mitglieder bezogen werden.

Informationsdienst 111 (Oktober 2023)

In der aktuellen Ausgabe rufen wir zur Teilnahme an der Landesgartenschau 2024 in Kirchheim auf und welche Angebote der Landesverband dafür bereithält. Außerdem geben wir Hinweise für die Gestaltung einer Vereins-Homepage, informieren über »Gartenbauvereine & Streuobst«, »Aktuelles zur Mitgliederdatenbank« und Auszüge aus dem Rechenschaftsbericht. Einige weitere Themen sind der Leitfaden für die Vereinsführung, Abführung der Mitgliedsbeiträge und die neue Pauschalregelung für Vereine durch die GEMA.

Außerdem finden Sie auf Seite 1 wie immer das alte und neue Kennwort für den geschützten Bereich auf der Homepage des Landesverbandes.

Gärtner wissen Gemüsebau im Klimawandel

Neben all den Herausforderungen, die der Klimawandel bereithält, gilt es auch, die sich bietenden Chancen zu nutzen. Steigende Temperaturen und die Tendenz zu warmen, trockenen Sommern ermöglichen es auch bayerischen Gärtnerinnen, mit tropischen, mediterranen und anderen wärme-liebenden Kulturen zu experimentieren.

Eine Auswahl davon wird hier vorgestellt, gruppiert nach Blatt-, Wurzel-, Fruchtgemüse und Hülsenfrüchten. Außerdem wird auf Vielfalt als Schlüssel zu einem erfolgreichem

Anbau eingegangen. Auch dem Wintergemüsebau ist ein ausführliches Kapitel gewidmet.

Gärtner wissen Zwiebel- und Knollengewächse für den Garten

Was gibt es nach der langen, winterlichen Durststrecke Schöneres, als die ersten Blüten von Winterling, Schneeglöckchen und Krokus aus dem Boden spitzen zu sehen? Aufgrund ihrer Lebensweise zählen viele Geophyten zu den Frühzündern, die als Erste Farbe und Leben in Gärten bringen. Doch nicht nur Menschen erfreut die frühe Blütenpracht, sondern auch Insekten sind dankbar für diese Nektar- und Pollenquellen. Das *Gärtner wissen* geht ein auf das riesige Geophyten-Sortiment, das auch Sommer- und Herbstblüher umfasst, und stellt die Blütezeiten, Standortansprüche und Besonderheiten vor.

Gärtner wissen Saft- und Weinherstellung aus Streuobst

Durch den Bayerischen Streuobstpakt wird das Interesse an Streuobst und dessen Produkten in der Öffentlichkeit wieder stärker geweckt. Das *Gärtner wissen* beschreibt, wie man aus der Vielfalt an alten Apfel- und Birnensorten anfallenden Ernte Saft und Wein herstellen kann. Auf folgende Punkte wird dabei näher eingegangen: Hygiene, Inhaltsstoffe wie Säure, Kohlenhydrate, Pektine, gesetzliche Vorgaben, Bestimmung Zucker- u. Säuregehalt, Maischerherstellung, Pressen, Filtern, Haltbarmachen, Auffüllen, Steuerung des Gärprozesses, Zusatzstoffe und Schönen. Zum Abschluss gibt es noch einen kleinen Abstecher zu Essig, Cider und Co.

Abfüllen, Steuerung des Gärprozesses, Zusatzstoffe und Schönen. Zum Abschluss gibt es noch einen kleinen Abstecher zu Essig, Cider und Co.

Merkblatt Kletterpflanzen – die Vielfalt in die Höhe

Mit Kletterpflanzen kommt Leben an Fassaden, außerdem können sie an Wänden in dicht bebauter Umgebung das Klima verbessern. Jede Kletterpflanze hat ihre eigene Strategie auf dem Weg nach oben, danach richtet sich die Kletterhilfe. Dies kann ein stabiles Gerüst mit Längs- und Querstrebhen (Rose) oder eine senkrecht an der Wand verlaufende Kletterhilfe (Geißblatt) sein. Efeu und Wilder Wein dagegen überziehen als Selbstklimmer ganz ohne Hilfe mühelos Wände und Mauern.



Merkblatt Hecken – Vielfalt am laufenden Meter

Wer wünscht sich nicht ein ruhiges Plätzchen im Garten, abgeschirmt von Wind und neugierigen Blicken? Mit Hecken als Begrenzung kann man sich diesen Traum erfüllen. Ob Sie sich nun für eine frei wachsende oder eine Formschchnitt-Hecke entscheiden – mit der entsprechenden Pflanzenauswahl, z.B. durch Verwendung von Wild- und Blütensträuchern, bieten Sie auch ein reichhaltiges Nahrungsangebot und vielfältige Nist- und Schlafplätze für Vögel, Insekten und Kleinsäuger an.



Merkblatt Zwiebel- und Knollengewächse für den Garten

Das Merkblatt stellt in komprimierter Form (im Vergleich zum gleichnamigen *Gärtner wissen*) den ungeheuren Schatz der sogenannten Geophyten vor. Trotz der Kürze werden alle wesentlichen Punkte angesprochen wie ökologische Bedeutung, Blühzeitpunkt, Düngung, Pflanzung, Gestaltungsprinzipien und sonstige Pflegemaßnahmen.



Merkblatt Krankheiten und Schädlinge an Kirschen

Kirschen aus dem eigenen Garten sind ein Hochgenuss. Doch leider gibt es etliche Krankheiten und Schädlinge, die den Anbau beeinträchtigen. Im Merkblatt werden Monilia, Schrotschusskrankheit und Kirschfruchtfliege, aber auch neue Schädlinge wie Kirschessigfliege und Marmorierte Baumwanze beschrieben. Durch die Wahl geeigneter Sorten und regelmäßige Pflege lässt sich der Befall reduzieren, ebenso wie durch vorbeugende Maßnahmen und direkte Bekämpfungsmöglichkeiten.



Kindermerkblatt Becorns – Die Welt mit Kinderaugen sehen

Kinder betätigen sich gerne praktisch – mit Schnitten als »Handwerk der Natur« kann man dieser Neigung sehr gut entgegenkommen. Das Merkblatt beschreibt, dass man dafür nur wenige Utensilien und Regeln benötigt, aber viel Fantasie. Zur Ausstattung gehören Messer, Säge, Baumschere und Schraubenzieher. Besonders geeignete Gehölze sind Holunder und Haselnuss – und dann kann's losgehen mit vielen originellen Schnitzwerken.



Landesverbandstagung 2023 in Freyung

Am 23. September 2023 fand in Freyung, im Landkreis Freyung-Grafenau, unsere Landesverbandstagung statt. Präsident Wolfram Vaitl konnte dort zahlreiche Gäste, Kreisvorsitzende und Delegierte, Geschäftsführer und Kreisfachberater willkommen heißen. Ein besonderer Gruß ging an die Grußwortredner Dr. Olaf Heinrich (Bezirkstagspräsident von Niederbayern und 1. Bürgermeister der Stadt Freyung), Franz Brunner (stellvertretender Landrat des Landkreises Freyung-Grafenau) sowie Josef Stocker (Landesobmann des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine).

Festvortrag »Bildung für nachhaltige Entwicklung« (BNE)

Die ehemalige Inhaberin der Professur für Geographiedidaktik und BNE an der Katholischen Universität Ingolstadt-Eichstätt, Frau Prof. Dr. Ingrid Hemmer, erläuterte zunächst, dass es bei BNE darum geht, die Menschen zu zukunftsfähigem Handeln zu befähigen und verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen. Sie ermöglicht es, die Auswirkungen des eigenen Handelns zu erkennen und die globalen Auswirkungen zu verstehen.



Mit einem Blumenstrauß bedankte sich Wolfram Vaitl bei Prof. Dr. Ingrid Hemmer für den sehr gelungen Vortrag.

Welchen Beitrag können der Landesverband und seine Obst- und Gartenbauvereine zu BNE leisten? Prof. Ingrid Hemmer stellte zunächst heraus, dass hier schon einiges getan wird. Mögliche Handlungsfelder für uns sind, die biologische Vielfalt zu unterstützen durch biologisches Gärtnern, Verzicht auf Herbizide und Pestizide, Lebensräume schaffen und Herausgabe entsprechender Lehrmaterialien (Vielfalt-Fibel). Dazu könnte noch ein Engagement für interkulturelle Gärten kommen, um die kulturelle Vielfalt zu unterstützen.

Ein sehr wichtiges Thema für uns ist der Boden, da er durch Auswaschung und vielfältige Belastungen gefährdet ist. Gegenmaßnahmen wären eine schonende Bodenbearbeitung, Fruchfolge, plastikfrei gärtnern, mulchen und Versiegelung meiden. Wasser ist das Thema des 21. Jahrhunderts. Die Grundwasserbelastung steigt, der Verbrauch nimmt stetig zu (Trinkwasser, Bewässerung, virtuelles Wasser). Gegenmaßnahmen für unseren Bereich sind ein klimaangepasstes Gärtnern oder die Anlage von Zisternen bzw. ganz allgemein das Sammeln von Regenwasser.

BNE ist natürlich auch ein Thema in der Kinder- und Jugendarbeit. Anhand eines Lebensturmes, der auf 1 m² Grundfläche Wohnraum für verschiedene Tiere in mehreren Etagen bietet, zeigte sie sehr anschaulich, wie damit auch die Prinzipien Sensibilisierung und gemeinsames Bauen umgesetzt werden können. Natürlich könnte man Kinder auch ihren eigenen Wunschgarten anlegen lassen, sie an der Vereinsarbeit beteiligen und die Selbstwirksamkeit stärken. Gerne gesehen sind immer auch Kooperationen mit NGOs, Schulen oder Hochschulen.

Weitere Informationen gibt es im BNE-Portal (www.bne-portal.de).

Mitgliederversammlung

Im Anschluss fand die turnusgemäße Mitgliederversammlung 2023 statt. Delegierte aus 47 Kreisverbänden und zahlreiche Gäste nahmen daran teil. Präsident Wolfram Vaitl und Geschäftsführer Christian Gmeiner stellten zusammen mit den Fachbereichsleitern Dr. Lutz Popp und Dr. Hans Bauer den Rechenschaftsbericht und den Jahresabschluss 2022 vor. MdL Klaus Adelt trug den Bericht der Rechnungsprüfer vor und empfahl der Versammlung, dem Vorstand Entlastung zu erteilen. Diese erfolgte einstimmig.

In einer ausführlichen Grundsatzrede widmete sich Präsident Wolfram Vaitl den aus seiner Sicht wichtigsten Themen in der zukünftigen Verbandsarbeit. Danach wurden die satzungsgemäßen Regularien Haushalts-, Stellen- und Investitionsplan für das folgende Jahr vorgestellt und verabschiedet.

Im Anschluss wurde über zwei Anträge beraten:

Beschlossen wurde die Öffentlichkeitsarbeit im Landesverband auszubauen, mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad des Verbandes durch eine verstärkte Medienarbeit auf allen traditionellen und neuen Kanälen, zu erhöhen. Präsident Wolfram Vaitl erläuterte danach die Notwendigkeit, zur Sicherung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit des Verbandes auf allen Ebenen, die von den Vereinen an den Landesverband abzuführenden Mitgliedsbeiträge anzupassen. Die letzte Anpassung ist 2016 erfolgt. Nach einer ausführlichen Diskussion stimmte ein Großteil der Delegierten für seinen Antrag, ab dem Jahr 2025 den Mitgliedsbeitrag auf 4,50 € pro Mitglied und Jahr festzusetzen.



Vizepräsident Ulrich Pfanner beendete die Mitgliederversammlung. Er dankte allen für ihr Kommen, auch ins etwas entfernt gelegene Freyung.

Die nächste Mitgliederversammlung findet am **21. September 2024** in Neustadt a.d.Aisch statt.

Gartenpfleger-Spezialkurse 2023

Beatrix Bieker-Royackers, Gartenbauingenieurin und Lehrbeauftragte für Pflanzenkunde an der LWG in Veitshöchheim, erläuterte im Kurs »Hecken – Gartengrenzen als Lebensraum«, welche Pflegemaßnahmen notwendig sind, um Heckengehölze dauerhaft vital, blütenreich und formschön zu erhalten. Den Abschluss bildete eine Führung im »Stutel« mit Kerstin Mahler, die die Teilnehmer witzig und kompetent durch die Heckenstrukturen im Versuchsbetrieb führte.

Wie »Zeitgerechter Pflanzenschutz im Hausegarten« aussieht, erfuhren 23 Gartenpfleger von Pflanzenschutzberaterin Anja Wickers. Sie referierte über den »integrierten Pflanzenschutz« und wie ein an Nützlingen angepasstes Gärtnern Arbeit spart und die Umwelt schont. Birgit Philipp (im Bild links), Inhaberin der Bioland-Staudengärtnerei



»Gartenreich Oberrieden«, erläuterte den Teilnehmern während der Betriebsführung, wie sie in der Gärtnerei »Bio« umsetzen und gab praxisorientierte Tipps zum torffreien Gärtnern.

Katrin Kell, Leiterin des Kleingartens für Gemüse und Obst an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, zeigte den 35 Teilnehmern beim Spezialkurs »Gemüse im Klimawandel – Chancen für neues Gemüse«, dass sich durch verlängerte Anbauzeiträume Chancen für bestimmte Arten und Sorten mit einer schnelleren Pflanzenentwicklung ergeben. Auch Raritäten wie Handama, Cardy, Yacon, Ginseng oder Erdmandel können das Sortiment jetzt bereichern.

Nussmarkt in Sammenheim

Zum 3. Nussmarkt im fränkischen Nussdorf Sammenheim strömten wieder tausende von Besuchern. Ein besonderes Highlight in diesem Jahr war die erste Walnuss-Knackmaschine in Bayern. »Das hat die Chancen und Perspektiven für die Verarbeitung von Walnüssen wesentlich gestärkt und sorgt dafür, dass die Früchte der fast 200 Walnussbäume im Golddorf zu leckeren Köstlichkeiten verarbeitet werden«, ist Ruth Ellinger (*im Bild 2.v.r.*) überzeugt. Die Vorsitzende des örtlichen Gartenbauvereins führt die eigens gegründete »Arbeitsgemeinschaft Nuss« an, unterstützt von allen anderen Vereinen, um dieses Großereignis zu schultern.



Am Markttag waren viele regionale Anbieter von Nussprodukten präsent, die die kulinarische Vielfalt der Walnuss eindrucksvoll zeigten. Von frischen Walnüssen über Walnussöl bis zu köstlichen Gerichten und Gebäck mit Walnüssen war für Jeden etwas dabei an den über 90 Stationen. Führungen durch die Obstgärten und ein buntes Kinderprogramm rundeten das Angebot ab. Neben Obst- und Gartenbauvereinen aus dem Landkreis präsentierte sich auch der Kreisverband Weißenburg-Gunzenhausen mit seinen Angeboten zur Kinder- und Jugendarbeit und zum Streuobst.

Erntedank in Halfing

Mit dem Erntedankfest erinnern Christen an die Verantwortung des Menschen für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen und den Schutz der Natur, die von Gott geschaffen und dem Menschen zur Bewahrung anvertraut ist. Dabei betonen sie, dass der Mensch in Naturkreisläufe eingebunden und trotz des ganzen technischen Fortschritts von diesen abhängig bleibt.



Der Erntedankschmuck in der Halfinger Pfarrkirche wurde wieder vom Gartenbauverein Halfing (KV Rosenheim) gestaltet. Um die Altäre waren Obst und Gemüse aus dem Garten, Erntegaben vom Feld sowie bunte Herbstblumen in vielen Variationen liebevoll angeordnet. Am Seitenaltar waren Imkereiprodukte des Bienenzuchtverein aufgestellt. Die Erntekrone wurde von der katholischen Dirndlschaft in die Kirche gebracht. In einem feierlichen Gottesdienst mit Beteiligung der Vereine dankte die Pfarrgemeinde für die Ernte. *Elisabeth Daxenberger, 2. Vorständin Halfing*

Es summt und brummt am Friedhof in Fürnried



Im Kirchdorf Fürnried ist der Friedhof rund um die Kirche St. Willibald angelegt. Im Gegensatz zu anderen Friedhöfen ist hier nur eine Einzelbestattung möglich, Familiengräber gibt es nicht. Das führt dazu, dass nach 25 Jahren gesamte Grabreihen aufgelöst werden. Die Gräber der Verstorbenen Ende der 90iger Jahre waren jetzt an der Reihe. Die Grabeigner entfernten Grabstein und Bepflanzung. Der Obst- und Gartenbauverein Fürnried (KV Amberg-Sulzbach) kümmerte sich um die Neuanlage. Statt wie in den vergangenen Jahren die Fläche mit Rasen anzusäen, ging der Gartenbauverein dieses Mal neue Wege. Bunte Sommerblumen wurden jetzt angesät. Nun blühen Kornblumen, Margeriten, Klee, Malven, Phazelia, Ringelblumen und vieles mehr. Die Insekten danken mit einem munteren Konzert.

Kerstin Bodendörfer, 1. Vorsitzende OGV Fürnried und Umgebung

40 Jahre Westpark in München



Mit einem bunten und sehr ansprechendem Programm wurde im Juli die 40-Jahr-Feier des Westparks in München begangen. Der Gartenbauverein München-Großhadern beteiligte sich mit Führungen durch die Staudenbeete und dem Ost-Asia-Ensemble, die mit reger bis großer Teilnahme stattfanden. Ebenso stellte sich der Gartenbauverein zusammen mit dem Kreisverband München in einer der Rundhütten vor. Viele interessante und kostenfreie Merkblätter zu den vielfältigsten Garten- und Umweltthemen waren ausgelegt und konnten mitgenommen werden. Mit einem netten Standpersonal und vielen begeisterten Besuchern können wir sagen, dass die Veranstaltung ein voller Erfolg war. Denn zum einen konnte ein neuer und besserer Einblick in die Gestaltung und Bepflanzung des Westparks vermittelt werden, als auch was unseren Verein ausmacht. Daher war es auch schön gleich ein paar neue Mitglieder gewonnen zu haben.

Tanja Sixt, 1. Vorsitzende Gartenbauverein München-Großhadern

Alte Obstsorten

Baumschule Baumgartner Hauptstraße 2, 84378 Nöham
Telefon 0 87 26/205, Online-Shop mit über 700 Sorten auf:
www.baumgartner-baumschulen.de

Baumschule Johannes Schmitt Hauptstraße 10, 91099 Poxdorf,
Verkauf: Baiersdorfer Str. 22, Telefon 0 91 33/10 49, Fax 23 92,
www.obstbaum-schmitt.de

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

Baumschule Wolfgang Wagner Schulstraße 4, 91099 Poxdorf,
Telefon 0 91 33/59 25, Fax 97 82, www.baumschule-wagner.de

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



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



Clematis-Vielfalt und Obstraritäten,
in großer Auswahl im Onlineshop:
www.clematis-herian.de

Adlesweg 11, 89440 Unterlitzheim
Telefon: 09089/754

Gruppen und Vereine willkommen, Programme nach Absprache

PFLANZEN AUS DER REGION FÜR DIE REGION



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

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG Bodenstarter

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER Rollrasendünger

- Natürliche Nahrung für jeden Rasen
 - Wirkt sofort und über viele Wochen
 - Hilft zuverlässig gegen Moos
 - Seit Jahren der Geheimtipp unter Profis
- Schwab Rollrasen GmbH · Am Anger 7
85309 Pörnbach · Tel. +49 (0) 84 46/928 78-0



www.schwab-rollrasen.de



Erden

ERDEN RINDEN KOMPOST SUBSTRATE

TORFFREI · BIO · REGIONAL

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

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

Info-Telefon:
09903 / 920170



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



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

Rasen

DER RASENMACHER

Schwab Rollrasen

- Spitzenqualität 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

Gartenmarkt

Professionelle Beschilderung FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

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

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



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 Alleleinhaber). Chefredaktion: Dr. Hans Bauer (Vi.S.d.P.)
Abonnementverwaltung: Elke Baran, Telefon (0 89) 54 43 05-24, abo@gartenbauvereine.org

Ein Ferientag in der Erlebnismühle



Unter Führung des Vereins für Gartenbau und Landespflege aus Finningen (KV Dillingen) wanderten mit Unterstützung einiger Eltern fast 40 Kinder mit Getränken im Rucksack zur außerhalb des Ortes gelegenen »Erlebnis-Brunnenmühle«. In der mit Wasserkraft angetriebenen Erlebnismühle erfuhren die Kinder unter Führung des Mühlenbesitzers Michael Keis, wie aus Getreidekörnern Mehl entsteht. Die verschiedenen Getreidearten und die dazugehörigen Körner erläuterte er anhand von Schautafeln. Mit diesem Wissen ging es anschließend unter Anleitung von Maria Keis und der 2. Vorsitzenden Sabine Schuster an die Zubereitung eines Pizzateiges aus Emmermehl, den die Kinder zu Pizzafladen formten und mit leckeren Zutaten, auch mit Tomaten aus dem hauseigenen Gemüsegarten, belegten. Die im Steinbackofen gebackenen Pizzas schmeckten allen hervorragend. Als Abschluss durfte ein leckeres Bauernhofeis nicht fehlen.

Paul Heim, Schriftführer in Finningen

»Im Wald liegt alles was wir brauchen«



Dies war das Thema des Obst- und Gartenbauvereins Prönsdorf (KV Neumarkt i.d.OPf.) als Beitrag zum Ferienprogramm der Stadt Velburg. 23 Kinder beteiligten sich und erlebten einen kurzweiligen Nachmittag. Ausgerüstet mit Körben ging es zum nahen Waldstück. Der Weg führte vorbei am Kuhstall der Familie Ehrnsperger, an dem die Kinder natürlich nicht vorbeikamen, ohne reinzuschauen. Im Wald wurde gesammelt was auf dem Boden lag, von Moos, Rinden, Tannenzapfen, Bucheckern bis zu Schneckenhäusern und vieles mehr. Mit vollen Körben kamen die Kinder im Feuerwehrhaus an. Dort hatten Mitglieder des Gartenbauvereins bereits alles zum Basteln vorbereitet. Die Kinder füllten mit ihren »Schätzchen« aus dem Wald ein Drahtgeflecht an einem alten Holzbrett und dekorierten es aus. So entstanden ganz individuelle Kunstwerke, welche die Kinder zur Freude der Eltern mit nach Hause brachten. Eine zünftige Brotzeit durfte natürlich nicht fehlen. Dafür hatten ebenfalls die fleißigen Helfer des Gartenbauvereins gesorgt.

Theresia Guttenberger, 1. Vorsitzende OGV Prönsdorf

Aus Tontöpfen Figuren gebastelt



Ein gelungenes Ferienprogramm mit neun Kindern gestaltete der Gartenbauverein Emertsham (KV Traunstein). Aus Tontöpfen, Holzkugeln, Bast und Filz wurden lustige Figuren gebastelt. Zuerst wurde das Gesicht der Figuren auf den Holzkugeln vorgemalt. Als aufwendigster Punkt stellte sich das Flechten von Bast für die Gliedmaßen heraus. Doch auch das wurde von den Kindern großartig gemeistert. Anschließend ging es an das Zusammenkleben der einzelnen Teile. Und zu guter Letzt beim Ausschmücken und Anziehen mit Filzröckchen, Strohhut und Zipfelmütze waren die Teilnehmer sehr kreativ. Am Ende des Vormittages hatte jedes Kind ein rundum fesches Pärchen in der Hand.

Rosmarie Hellmeier, 2. Vorständin in Emertsham

Auf den Spuren von Sebastian Kneipp



Die »Fleißigen Wühlmäuse«, die Kindergruppe des Obst- und Gartenbauvereins Zuchering (KV Ingolstadt), wandelten diesmal auf den Spuren von »Wasserdoktor« Pfarrer Sebastian Kneipp. Nachdem Irina Kuttenreich die fünf Säulen der Kneippschen Lehre (Wasser, Kräuter, Ordnung, Bewegung, Ernährung) erklärt hatte, ging es in die Praxis: Mit einem Wasserschlauch verabreichten sich die Kinder gegenseitig kalte Güsse – gerade ideal bei den hohen Temperaturen im Sommer! Auch beim Wassertreten oder einem Armbad konnte man sich erfrischen. Die reich belegten Schnittlauchbrote wurden zum Schluss gerne angenommen – wieder einmal ein gelungener Tag für die »Fleißigen Wühlmäuse«.

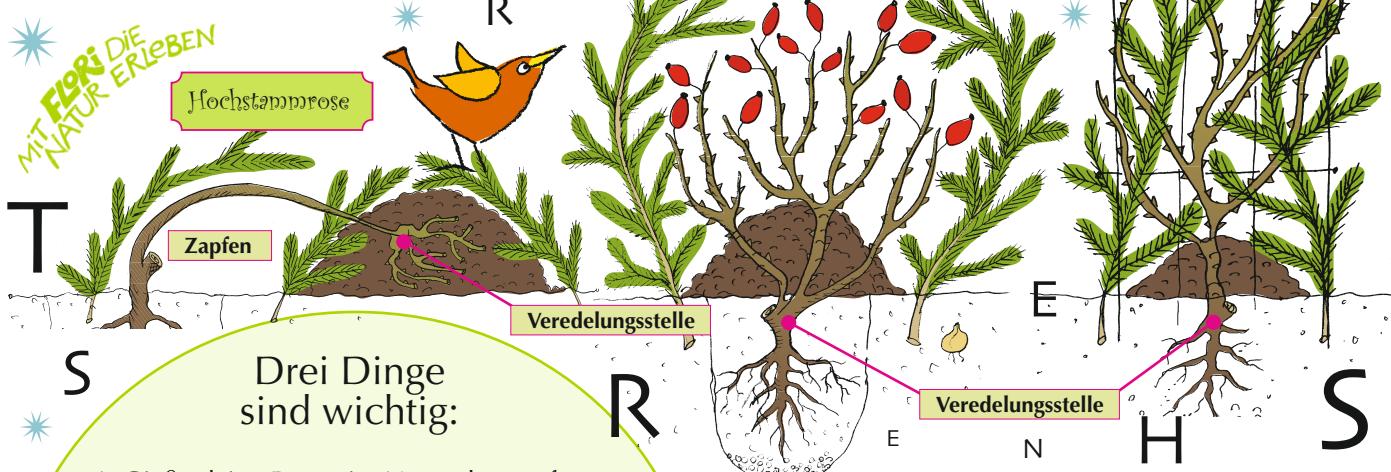
Brigitte Krach, 1. Vorsitzende OGV Zuchering

Gewinner unseres Flori-Rätsels September

Thalia und Matheo Knap, Saldenburg; Sonja Felser, Lauterhofen; Hildegard Poschenrieder, Beilngries; Leo Eibauer, Wallersdorf; Antonie Ziegler, Mainburg; Sophia Moser, Rehling; Lucas und Lucia Pleitinger, Mamming; Traudi Kreyer, Bamberg; Jordan Rose, Bendorf; Centa Nusser, Eitensheim. Lösung: Preisel

Des Sommers letzte Rose

Wenn es frostfrei bleibt, blühen die Rosen bis in den Dezember hinein. Ist das nicht wunderbar? Aber trotzdem wird es jetzt im November Zeit, die Rosenstöcke winterfest zu machen und vor Frost zu schützen. Flori erklärt, wie das geht und was du dabei beachten musst.



- Drei Dinge sind wichtig:**
1. Gieße deine Rosen im November an frostfreien Tagen noch mehrmals ausgiebig, so können sie lange, frostige Trockenzeiten besser überstehen.
 2. Die Rosen sollten im Herbst nicht zurückgeschnitten werden. Die Hagebutten bleiben als Vogelfutter dran und schützen die Pflanze zudem vor Frostschäden.
 3. Der wichtigste Bereich, den es bei einer Rose zu schützen gilt, ist die Veredelungsstelle! Wenn sie erfriert, ist es im nächsten Jahr mit der edlen Rosenblüte vorbei. Die Pflanze bildet dann höchstens noch wilde Triebe aus.



So werden Rosenstöcke vor Frostschäden geschützt:

Hochstammrosen:

Beim Rosenbäumchen siehst du oben am Stamm eine knubbelige Stelle. Das ist die Veredelungsstelle. Diese muss unter die Erde gebracht werden. Das geht so: Zunächst kürzt du die Krone ein, das erleichtert die Arbeit. Biege dann das Rosenbäumchen vorsichtig um und bedecke die Krone samt Veredelungsstelle mit Erde. Dabei musst du beachten, dass du den Stamm über den Zapfen biegst. Der Zapfen befindet sich einige Zentimeter über dem Boden (siehe Abbildung). Er ist die Schnittstelle, die bei der Anzucht des Wildstämmchens erfolgt ist. Lass dir am besten von einem Erwachsenen helfen. Lege nun noch Nadelreisig über den Erdhügel, sodass wirklich kein Frost eindringen kann.

Strauchrosen:

Häufle die Rose im Wurzelbereich etwa 15 Zentimeter mit Erde an. Die Veredelungsstelle liegt etwa fünf Zentimeter unter der Erde. Ist sie zusätzlich mit einer dicken Erdschicht bedeckt, liegt sie gut geschützt vor Frost und trocknet auch

nicht so leicht aus. Um die Rose vor Sonneneinstrahlung zu schützen, kannst du sie mit Nadelreisig bedecken. Stecke die Zweige in den Boden, sodass sie der Wintersturm nicht verwehen kann.

Kletterrose:

Auch bei einer Kletterrose ist darauf zu achten, dass die knubbelige Veredelungsstelle mindestens fünf Zentimeter unter der Erde ist. Dann wird großzügig mit frischer Erde angehäuft und mit Laub oder Reisig abgedeckt. Die langen Triebe müssen mit Nadelreisig bedeckt werden, um sie vor zu starker Sonneneinstrahlung tagsüber und sehr strengen Frösten in der Nacht zu schützen. Hänge die Zweige zwischen die Kletterrosentriebe und binde sie mit einer Schnur fest, so dass sie durch Wind und Schnee nicht verrutschen können.

Flori bastelt hübsche Rosenstäbe. Dazuwickelt er Moos um einen Stock und bindet es mit einer Schnur fest. Dann bringt er noch Äpfel, Hagebutten und andere Früchte an. Das schaut nicht nur schön aus, es ist auch Futter für die Vögel. Der Stock wird dann fest ins Erdreich im Rosenbeet gesteckt.

Wenn du wissen willst, was Flori zu Weihnachten an die Stäbe hängt, dann sortiere die umherwirbelnden Buchstaben der Größe nach.

Schreibe das Lösungswort auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 10. November an den Obst- und Gartenbauverlag.





63762 Großostheim/Am Trieb 9
Pflanzencenter & GaLaBau Kapraun
 Tel. 0 60 26/65 96, info@kapraun.net
 63868 Großwallstadt/Flurbereinigungsweg 3
Helmstetter GmbH
 Garten-Fachmarkt und Baumschule
 Tel. 0 60 22/66 21-0, www.helmstetter.de
 63920 Großheubach/Industriestraße 33
Baumschul-Center Kremer
 Tel. 0 93 71/10 45
 www.baumschulekremer.de
 81927 München/Dorpatnerstraße 14
A. Bösel Garten – Baumschule
 Tel. 0 89/93 17 11, baumschule-boesel@t-online.de
 www.baumschule-boesel.de
 82418 Murnau/An der Olympiastr. 1
Sauer Pflanzenkulturen
 Tel. 0 88 41/48 80 90 · Fax 4 88 09 99
 Homepage: www.garten-sauer.de
 83135 Schechen-Deutelhausen/Ebenholzweg 3
Baumschule Fauerbach
 Tel. 0 80 31/54 57
 blattmaennchen@t-online.de
 83543 Rott am Inn/Zainach 25
Baumschule Georg Ganslmaier
 Tel. 0 80 39/28 15
 www.ganslmaier.de
 84048 Mainburg/Ebrantshauser Str. 4
Majuntke Baum – Garten – Floristik
 Tel. 0 87 51/86 47 54
 www.majuntke.de
 84103 Postau/Trauseneck 32
Gartenbaumschule Patzlsperger GmbH
 Tel. 0 87 02/91 11 50
 www.patzlsperger.de
 84339 Unterdiertfurt/Mainbach 7
Baumschule Staudinger
 Tel. 0 87 24/3 56
 www.staudinger-pflanzen.de
 84529 Tittmoning/Schmerbach 1
Baumschule Kreuzer
 Tel. 0 86 83/89 89-0
 info@kreuzer-pflanzen.de
 85051 Ingolstadt/Brunnerstraße 2
Schwab Baumschule-Gartenmarkt
 Tel. 0 84 50/80 02
 www.schwab-baumschule.de

86316 Friedberg/Münchner Straße 51
Baumschule Ketterer GbR
 Tel. 0 82 1/60 30 86
 baumschule.ketterer@t-online.de
 86447 Aindling, Weichenberg 4
Christoph Baumschulgarten
 Tel. 0 82 37/9 60 40
 www.christoph-garten.de
 86529 Schrobenhausen/Hörzhausener Str. 65
Baumschule Hörmann GbR
 Tel. 0 82 52/50 50, Fax 0 82 52/8 14 80
 www.whoermann.de
 86637 Wertingen/Bauerngasse 47
Garten Reiter GmbH
 Tel. 0 82 72/24 83
 www.garten-reiter.de
 86720 Nördlingen/Wemdinger Str. 35-37
Baumschule Ensslin
 Tel. 0 90 81/2 20 05
 www.baumschule-ensslin.de
 89340 Leipheim/Grüner Weg 2
Schwäbische Baumschule Haage
 Tel. 0 82 21/2 79 60
 www.haage.de
 Zweigbetrieb:
 86853 Langerringen-Westerringen
 Tel. 0 82 32/90 31 05
 89415 Lauingen/Ostendstraße 14
Baumschule Bunk
 Tel. 0 90 72/25 27
 info@baumschule-bunk.de
 89423 Gundelfingen/Medlinger Straße 52
Garten-Land Wohlhüter OHG
 Tel. 0 90 73/9 10 77
 info@garten-land.de, www.garten-land.de
 90607 Rückersdorf/Mühlweg 49
Bräunlein GmbH & Co. KG
 Tel. 0 91 1/57 70 85
 www.garten-braeunlein.de
 90617 Puschendorf/Fliederweg 11
Baumschule Michael Popp
 Tel. 0 91 01/21 21
 www.baumschule-popp.de
 91058 Erlangen/Baumschulenweg 15
Garten Baumschule Menger
 Tel. 0 91 31/7 16 60
 www.menger-pflanzen.de
 91090 Effeltrich/Oberer Bühl 18
Baumschul-Center Schmidlein
 Tel. 0 91 33/8 21
 info@baumschule-schmidlein.de

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

91116 Schwabach/Albersreuther Weg 10
Baumschule Kreutzer
 Tel. 0 91 22/26 58
 info@baumschule-kreutzer.de
 91217 Hersbruck/Amberger Straße 68
GartenBaumschule Geiger GmbH
 Tel. 0 91 51/8 30 03-0
 info@gartengeiger.de
 91550 Dinkelsbühl/Weidelbach 29
Baumschule Engelhardt
 Tel. 0 98 57/5 02
 www.bs-engelhardt.de
 92665 Kirchendemenreuth/Menzlhof 6
Garten Punzmann
 Tel. 0 96 81/92 11-0
 www.garten-punzmann.de
 93497 Willmering/Ziffling – Bierl 2
Pohl Pflanzen
 Tel. 0 99 71/80 61 80
 www.pohl-pflanzen.de
 96049 Bamberg/Unterauracher Weg 5
Baumschule Preller
 Tel. 0 95 51/5 42 05
 www.gartenbaumschule-preller.de
 96152 Burghaslach/Hartweg 1
Baumschule Schlief
 Tel. 0 95 52/4 43
 www.baumschuleschlief.de
 96268 Mitwitz/Neundorf 25
Baumschule Engel
 Tel. 0 92 66/85 19
 www.baumschule-engel.de
 97076 Würzburg/Am Sonnenfeld 22
Garten Baumschule Ringelmann
 Tel. 0 93 31/27 95 90 07
 www.pflanzen-ringelmann.de
 97215 Weigenheim/OT Reusch/Zellesmühle 1
Baumschule Hof Zellesmühle
 Tel. 0 98 42/70 66
 baumschule@hof-zellesmuhle.de
 97353 Wiesentheid OT Geesdorf/
 Untersambacher Straße 10
Pflanzen Weiglein
 Tel. 0 93 83/9 93 50
 www.pflanzen-weiglein.de
 97753 Karlstadt/Eußenheimer Straße 3
Baumschule Müllerklein GbR
 Tel. 0 93 53/9 71 50
 info@muellerklein.de, www.muellerklein.de