

Der praktische Garten ratgeber

02 | 2024

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

Von Anfang an den
richtigen Schnitt machen
Seite 42

Natur des Jahres 2024
Seite 44

VIelfaltSMACHER:
Samenfeste Gemüsevielfalt anziehen
Seite 48

Aussaatage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen																	
				BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GEESSEN	PFLANZEN	Gärtnern mit dem Mond Februar		PFLANZEN	SCHNEIDEN	VEREDLEN	ERANTEN	ERANTEN		
01 Do	☾						++	++	++	++				Wurzel bis 2.2. / 16 Uhr		+			++	☾	01 Do
02 Fr														Blüte bis 4.2. / 3 Uhr		+		+	02 Fr		
03 Sa						+	+	+	+	////					Blatt bis 6.2. / 11 Uhr		+		+		03 Sa
04 So	●						+	+	+	+	++			Frucht bis 8.2. / 13 Uhr		++		+		☾	04 So
05 Mo														Wurzel bis 10.2. / 10 Uhr			+		05 Mo		
06 Di															Blüte bis 12.2. / 2 Uhr			+			06 Di
07 Mi	☾										++			Blatt bis 14.2. / 16 Uhr			+			♀	07 Mi
08 Do														Frucht bis 16.2. / 10 Uhr			++		08 Do		
09 Fr															Wurzel bis 19.2. / 4 Uhr			+			09 Fr
10 Sa	☾													Blüte bis 21.2. / 10 Uhr		+		+		☾	10 Sa
11 So														Blatt bis 23.2. / 4 Uhr		+		+	11 So		
12 Mo															Frucht bis 26.2. / 3 Uhr		++		+		12 Mo
13 Di	☾																			♀	13 Di
14 Mi																					14 Mi
15 Do																					15 Do
16 Fr	☾													Wurzel bis 29.2. / 23 Uhr			+		++	☾	16 Fr
17 Sa																					17 Sa
18 So																					18 So
19 Mo	☾																			☾	19 Mo
20 Di																			+		20 Di
21 Mi																			+		21 Mi
22 Do	☾																			☾	22 Do
23 Fr																					23 Fr
24 Sa																					24 Sa
25 So	☾																			☾	25 So
26 Mo																					26 Mo
27 Di																					27 Di
28 Mi	☾																			☾	28 Mi
29 Do																					29 Do



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gartenfreunde

bei den Neuwahlen des Bezirksverbandes Oberpfalz wurde ich zum neuen Vorsitzenden gewählt. Damit trete ich die Nachfolge des langjährigen Vorsitzenden Landrat Willibald Gailler an, der sich zusammen mit der Geschäftsstelle in den letzten Jahren außerordentlich für den Bezirksverband engagierte. Dafür nochmal meinen herzlichen Dank.

Zu meiner Person: Mein Name ist Thomas Ebeling, ich bin 48 Jahre alt und seit 2014 Landrat im Landkreis Schwandorf. Als Landrat und Vorsitzender des mitgliederstarken Kreisverbandes Schwandorf ist mir die hervorragende Arbeit der Gartenbauvereine in allen Belangen der Grüngestaltung, der Grünpflege und des Umweltschutzes vertraut. Den Bezirksverband sehe ich als Bindeglied zwischen Ortsvereinen und Landesverband.

Der Arbeitsschwerpunkt im Bezirksverband Oberpfalz mit seinen über 80.100 Mitgliedern liegt derzeit in der Jugendarbeit. Kinder und Jugendliche für die Natur in ihren vielen Facetten zu begeistern wird auch künftig einen breiten Raum im Bezirksverband einnehmen. Gerade im Hinblick auf die Gründung der Landesjugendorganisation »Jugend der bayerischen Gartenbauvereine«, werden wir die Gründung neuer Jugendgruppen forcieren und die Jugendleiter und Jugendbetreuer vor Ort bestmöglich unterstützen. Wichtig sehe ich in diesem Zusammenhang auch generationsübergreifende Aktionen, um Wissen und Erfahrung an die junge Generation weiterzugeben. Gleichzeitig sollen Jugendliche die Vereinsarbeit mit den für sie bedeutenden Themen bereichern. Ebenso wichtig wie die Weitergabe von Wissen, ist der Einsatz von neuen Medien. Hier kann wiederum die ältere Generation von der Jugend lernen.

Der Regierungsbezirk Oberpfalz ist traditionell ländlich geprägt, was sich auch in der Arbeit der Gartenbauvereine widerspiegelt. Die zunehmende Wertschätzung des ländlichen Raumes und des Gartens freut mich und ich unterstütze diese Entwicklung gerne. Der Dorfwettbewerb »Unser Dorf hat Zukunft«, der »Tag der offenen Gartentür« und die »Naturgartenzertifizierung« sind wertvolle Aktionen, unsere lebens- und liebenswerte Heimat, die Vielfalt der Gärten und die Bedeutung einer intakten Natur und Umwelt noch stärker in das Bewusstsein der Gartenfreunde zu rücken.

Ich freue mich zusammen mit der gesamten Vorstandschaft in der Oberpfalz auf eine interessante und fruchtbare Zusammenarbeit mit allen Gartenfreunden.

Landrat Thomas Ebeling
Vorsitzender des Bezirksverbandes Oberpfalz für Gartenbau und Landespflege e. V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Februar

- 34 **Gärtnern mit dem Mond**
- 36 **Ziergarten, Balkon, Terrasse**
Wilde Zwiebeln und Knollen, Tulpen und Narzissen einmal anders, Wurzelunkräuter, Monatstipps
- 39 **Gemüsegarten**
Start in die Anzucht, Hybridsaatgut oder samenfest, Buntes Gemüse zum Fasching, Bestell-Liste für Saatgut
- 42 **Obstgarten**
Von Anfang an den richtigen Schnitt machen, Ziele des Obstbaumschnitts, Hilfreiche Techniken, Ältere Bäume

Garten/Landschaft/Natur

- 44 **Natur des Jahres 2024**
Pflanzen, Tiere, Landschaften und weitere Naturobjekte des Jahres
- 46 **Linsen und Kichererbsen**
Perlen der Vollwerternährung, Pflanzliche Eiweißquellen, Sprossen selbst herstellen, Rezepte
- 48 **VIELFALTSMACHER**
Samenfeste Gemüsevielfalt anziehen
Fit für die Anzucht, Aussaatzeit, Tipps zum Pikieren und Weiterkultivieren, Direktsaat, Bezugsquellen
- 51 **Das geheime Leben unter unseren Füßen**
Belebtes System, Bodenbearbeitung
- 52 **Schwarzer Holunder – die Heilpflanze 2024**
Universalmedizin Holunder, »Grüne Hausapotheke«, Heilpflanze Holunder heute, Ernte & Verarbeitung, Rezepte
- 57 **Blumige Grüße zum Valentinstag**

Landesverband aktuell

- 58 **Sprachrohr des Landesverbandes**
Goldene Rose, Gärtnerische Online-Seminare, Ausbildung zum Obstbaumpfleger in der Oberpfalz
- 60 **Berichte aus den Gartenbauvereinen**
Reise des Arbeitskreises Pomologie, Friedhofsführung in Hammelburg, »Perspektivwechsel«
- 62 **Berichte aus den Vereinen – Jugend**
»Sticken auf Jute«, Adventsbasteln, Alles über Bienen und Honig, Ein Zuhause für Gartenhelfer
- 55 **Aus dem Garten in die Küche**
Wintergemüse für die kalte Jahreszeit
- 59 **Impressum**
- 61 **Bezugsquellen**
- 63 **Mit Flori die Natur erleben**
Bucheckern Basteleien
- 64 **Frühjahrs-Sonderangebote 2024**

Titelmotiv: © Adobe_Stock/merlin

Aktuelles für:

Ziergarten, Balkon, Terrasse

Februar ist der letzte ganze Wintermonat des Jahres. Dennoch regt sich schon neues Leben. Vor allem zahlreiche Zwiebel- und Knollenblumen sorgen in der Zeit zwischen Winterende und Spätfrühling für Blütenreichtum. Mit etwas Glück stellen sie sich als Bestandteil der heimischen Flora ganz von allein im Garten ein. Falls nicht, kann man ja ein bisschen nachhelfen.



Die zarten Blüten des Wald-Gelbsterns bereichern Gehölz(rand)pflanzungen.



Das Gelbe Windröschen kommt nicht selten gemeinsam mit dem Buschwindröschen vor und bastardierte auch mit diesem.

Wilde Zwiebeln und Knollen

Zu den sehr frühen Blühern bereits ab Februar gehört der Frühlings-Krokus (*Crocus vernus*). Er hat ein recht großes Verbreitungsgebiet in Süd- und Mitteleuropa von den Pyrenäen und Südfrankreich über den gesamten Alpenraum bis zum Balkan. In Bayern findet man umfangreiche Bestände in den Ammergauer Alpen oder in und um das Murnauer Moos, wo er auf feuchten, sonnigen Wiesen gedeiht. Es gibt zwei Unterarten: Die Subspezies *vernus* mit violetten und die Subspezies *albiflorus* mit weißen, häufig violett gestreiften Blüten.

Der Frühlings-Krokus ist eine wichtige frühe Insektennährpflanze. Man kann die Art im Garten ansiedeln. Falls sie einmal schwer erhältlich sein sollte, gibt es aber auch zahlreiche ähnliche Garten- und

Natur-Hybriden, wie z.B. die bekannte und häufig angebotene Sorte 'Vanguard', eine Kreuzung mit dem Elfen-Krokus (*C. tommasinianus*).

Ein gar nicht so häufig gesehener, aber ganz reizender Gast im Garten ist der Wald-Gelbstern (*Gagea lutea*). Er kommt in der Natur in Laub- und Auwäldern, in Gebüsch, an Bachufern oder in feuchten Wiesen vor, häufig zusammen mit Bärlauch und Gelbem Windröschen. So sollte er auch im Garten verwendet werden: Zwischen oder vor Laubgehölzen, auf feuchten, nährstoffreichen Böden.

Häufiger als den Wald-Gelbstern, aber deutlich seltener als das bekannte Buschwindröschen (*Anemone nemorosa*) findet man das eben schon erwähnte Gelbe Windröschen (*A. ranunculoides*). Es kommt häufig zusammen mit ersterem vor, blüht etwas später und eignet sich für eine Pflanzung zwischen Laubgehölzen in feuchtem, humusreichem Boden. Es verbreitet sich über feine Rhizome und kann so mit der Zeit große Bestände bilden. Wo beide Arten gemeinsam vorkommen, kommt es häufig zu einer Kreuzung, aus der eine hellgelbe Hybride entsteht, die meist als Leipziger Windröschen (*A. x lipsiensis*) im Handel erhältlich ist.



Große Bestände des Frühlings-Krokus bieten im März einen entzückenden Anblick und sind eine wichtige frühe Nahrungsquelle für Insekten.

Für die Gartenkultur weniger geeignet, der Vollständigkeit halber aber trotzdem erwähnenswert, ist das eindrucksvolle Narzissen-Windröschen (*A. narcissiflora*), ein Rhizom-Geophyt, der häufig auf feuchten, eher schattigen Bergwiesen anzutreffen ist, wo die strahlend weißen Blüten zwischen Mai und Juli zwischen Gräsern und anderen Bergblumen bezaubernd leuchten.

Tulpen und Narzissen – einmal anders

Es gibt sie tatsächlich: eine in Deutschland wild vorkommende Tulpen-Art, die Wald- oder Weinberg-Tulpe (*Tulipa sylvestris*). Diese Tulpe mit den glockenförmigen, leuchtend goldgelben, köstlich duftenden Blüten wurde wahrscheinlich im 16. Jahrhundert nach Europa eingeführt und ist verwildert, z.B. am Südhang des Weihenstephaner Berges oder vielfach, wie es der Name schon verrät, in Weinbergen. Größere Bestände gibt es beispielsweise noch im Elsass.



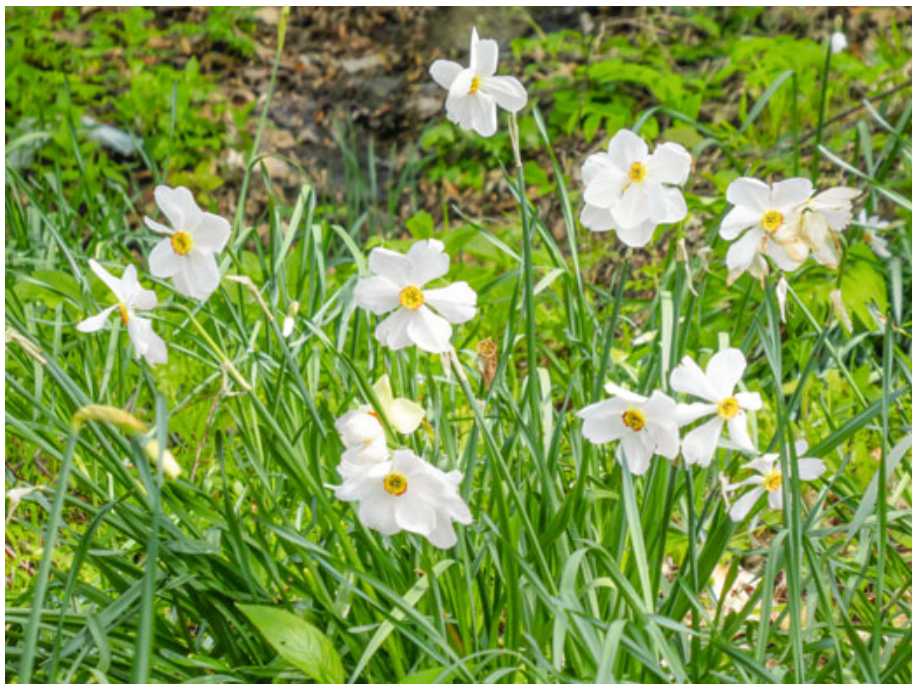
Die Narzissenblütige Anemone gehört bereits zu den größeren der Gattung und ist ein echter Star unter den heimischen Anemonen.

Die Pflanzen lieben warme, offene, lehmige Böden in sonnigen, warmen Lagen. Ein Versuch im Garten lohnt sich: Diese Tulpe treibt Ausläufer und bildet im Idealfall große Bestände. Einmal etabliert, erweist sie sich als dauerhaft und robust. Achtung: Zwiebeln für eine Ansiedelung im Garten dürfen nur im Handel erworben werden! Als stark gefährdete Rote-Liste-Art ist *T. sylvestris* streng geschützt und darf weder ausgegraben noch gepflückt werden.

Ebenfalls einen unglaublichen Zauber verströmt die schneeweiße und duftende Dichter-Narzisse (*Narcissus poeticus*). Die Blütenkrone ist klein und goldorange. Bereits seit der Antike wächst diese schöne Narzisse auf feuchten Bergwiesen des Mittelmeergebiets, aber auch der Alpen. Sie eignet sich vorzüglich zum Verwildern in nicht zu trockenen Wiesen oder im lichten oder wandernden Schatten zwischen



Die Weinberg-Tulpe ist seit Jahrhunderten Bestandteil der heimischen Flora. Da die Bestände mittlerweile stark zurückgegangen sind, ist *Tulipa sylvestris* zu einer Rote-Liste-Art geworden.



Es gibt kaum einen frühlingshafteren und bezaubernderen Anblick als große Bestände von Dichter-Narzissen auf Wiesen oder entlang von Gehölzrändern.

größeren Gehölzen, z. B. auf (Streu-)Obstwiesen. Blütezeit ist im April. Wenn die reine Art im Handel nicht erhältlich sein sollte, leistet die altbewährte Sorte 'Actaea' guten Ersatz, oder, etwas später blühend, auch die Pfauenaugen-Narzisse (*N. poeticus* var. *recurvus*).

Monatstipps

- Auch wenn die Versuchung bei warmer und trockener Witterung groß ist: Winterschutz nicht zu früh entfernen.
- Das Problem bei manchen Abdeckungen, z. B. bei Polyestervlies: Darunter tritt ein gewisser Treibhauseffekt auf. Die so geschützten Pflanzen werden verfrüht und sind dann häufig schon deutlich weiter ausgetrieben, als sie es in ungeschütztem Zustand wären. Wenn Vlies zu früh entfernt wird und dann doch wieder stärkere Fröste auftreten, fällt der Schaden umso größer aus.
- Spätestens bis Ende des Monats sollten alle trockenen Gräserhorste vom letzten Jahr zurückgeschnitten werden.

Wenn man zu lange wartet und zwischen den alten Halmen schon der Neuaustrieb erscheint, wird es mühsam.

- Christ- und Lenzrosen können für die Vase geschnitten werden. Damit sie gut halten, sollten wie bei Alpenveilchen die Stängel der Länge nach eingeschnitten werden.
- Gekaufte Frühlingsblumen im Topf müssen nach dem Verblühen nicht unbedingt weggeworfen werden. Zwiebelpflanzen wie Tulpen, Narzissen oder Hyazinthen können in den Garten gepflanzt werden. Auch bei den häufig angebotenen gefüllten Primeln in zum Teil wunderschönen Sorten lohnt sich ein Versuch.

Große Auswahl an Gewächshäusern

Gratis katalog anfordern

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

Beckmann GmbH & Co KG | Simoniusstraße 10
88239 Wangen | Tel. 07522-97450 | info@beckmann.de



Neben seiner Eigenschaft als lästiges Wurzelunkraut ist Giersch (o.) gleichzeitig auch ein schmackhaftes Wildgemüse mit gesundheitsfördernden Eigenschaften.

Acker-Schachtelhalm (re.) ist eine ungeheuer vitale Pflanze mit einem hohen Gehalt an Kieselsäure, durch den sich die Stängel auffallend hart und irgendwie »glasartig« anfühlen.

Wurzelunkräuter

Unkräuter – oder, etwas weniger negativ ausgedrückt, Beikräuter – kennt jeder Gärtner. Viele von ihnen vermehren sich ausschließlich über Samen. Das ist lästig, aber bei kontinuierlicher Pflege bekommt man sie in der Regel gut in den Griff. Anders sieht es da bei Wurzelunkräutern aus, die sich über meist stark wuchernde Rhizome ausbreiten und, einmal in den Garten eingeschleppt, sich kaum oder nur mühsam dauerhaft entfernen lassen.



Die großen Blüten der Zaun-Winde sind eigentlich sehr hübsch, durch ihr Wuchern jedoch kommt sie für die Gartenkultur auf keinen Fall in Frage.



Die Zaun-Wicke breitet sich über ihr Rhizom aus und versamt sich auch reichlich, wodurch sie im Garten an unerwarteten Stellen auftauchen kann.



Weit verbreitet ist der Giersch (*Aegopodium podagraria*), ein Doldenblütler mit weißen Blüten und charakteristisch gefiederten Blättern. Neben seinen Wuchseigenschaften, die ihn zum Schreckgespenst des Gärtners werden lassen, ist der junge Austrieb des Gierschs – der sellerieartige Geruch verrät es schon ein wenig – aber auch ein schmackhaftes Wildgemüse. Der Artname *podagraria* verweist auf eine weitere Eigenschaft: Podagra ist ein alter Ausdruck für Gicht in den Zehengelenken. Giersch wirkt blutreinigend und eignet sich daher, auch in Kombination mit anderen Kräutern, sehr gut für eine Frühjahrskur. In England ist eine weißbunte Sorte ('Variegata') als attraktiver Bodendecker in Verwendung.

Von unbezähmbarer Vitalität ist auch Acker-Schachtelhalm (*Equisetum arvense*). Mit seinen bis über eineinhalb Meter tief im Boden liegenden Rhizomen breitet er sich ungezügelt aus und ist kaum zu bekämpfen. Gleichzeitig jedoch ist er eine wertvolle Heilpflanze: Sein hoher Gehalt an Kieselsäure macht ihn wirksam gegen Entzündungen und zur Straffung und Festigung des Gewebes. In Form von Jauchen leistet er wertvolle Dienste als Pflanzenstärkungsmittel.

Zuletzt noch zwei eigentlich hübsche Wucherer, die jedoch durch ihr Wuchsverhalten im Garten Katastrophen anrichten können: Zaun-Winde (*Calystegia sepium*) und Zaun-Wicke (*Vicia sepium*). Erstere klettert mit Hilfe der sich windenden Sprossachse, letztere mit Hilfe von Blattranken. Beide können benachbarte Stauden, aber auch größere Gehölze komplett überwachsen. Sie breiten sich nicht nur durch ihren kriechenden Wurzelstock aus, sondern vermehren sich auch durch Aussaat.

Nach einem verregneten Frühjahr waren die Monate Mai und Juni größtenteils niederschlagsfrei, was in Trockenstress für Rasen- und Pflanzflächen resultierte.

Bei allen vorgenannten Wurzelunkräutern gibt es im Garten nur eine halbwegs erfolgreiche Bekämpfungsmethode: kontinuierliches und gewissenhaftes Entfernen der Rhizome durch Graben, vorzugsweise mit einer Grabgabel, mit anschließendem Einsammeln der Wurzeln. Diese dürfen auf keinen Fall auf den Komposthaufen!

Ständiges oberflächliches Abreißen der Pflanzen sowie, besonders schlimm, ein Durcharbeiten von Beständen mit Gerätschaften wie Fräse, Spatenmaschine o. ä. sind unbedingt zu vermeiden! Dann werden nämlich die Rhizome in kleinste Stückchen zerteilt – und eine tausendfache Vermehrung der Pflanzen ist somit gewährleistet.

Das Jahr 2023 im Rückblick

Rückblickend kann man sagen, dass 2023 aus gärtnerischer Sicht ein eher schwieriges Jahr voller Extreme war. Nach einem auffallend nassen und kalten Frühjahr, das – natürlich abhängig von der Höhenlage – in einigen Teilen Bayerns bis in den April hinein immer wieder Schnee brachte und eine Bestäubung von Obstgehölzen teilweise unmöglich werden ließ, trat ungefähr Mitte Mai eine radikale Änderung ein: In vielen Gegenden, auch in solchen, die normalerweise noch gut mit Wasser versorgt sind, stoppten die Niederschläge abrupt und es folgte eine sechswöchige Periode der Trockenheit, in der sich Rasen in braune Flächen verwandelte und auch normalerweise gut trockenheitsverträgliche Pflanzen gewässert werden mussten.

Ende Juni kam noch eine Phase mit extremen Temperaturen bis 40 °C hinzu, die Arbeiten im Freien extrem belastend werden ließ. Die Hitzeperioden gipfelten dann Ende August in verheerenden Unwettern, die einzelne Gemeinden wie Bad Bayer-soien oder Benediktbeuern den Katastrophenfall ausrufen ließen. Der anschließende Herbst war – zur Freude der Wanderer, aber zum Leid der Gärtner und Landwirte – dann wieder auffallend trocken und niederschlagsarm und zum Teil auch sehr warm. Hoffen wir also auf gemäßigte Bedingungen in diesem Jahr!

Helga Gropper



Aktuelles im: **Gemüsegarten**

»Kalter Valentin – früher Lenzbeginn.« So ein bisschen Winter, das gab es in den letzten Jahren am ehesten von Januar bis Februar. Ab Lichtmess (2. Februar), erst recht ab Valentin (14. Februar) werden die Tage spürbar länger. Jetzt dürfen wir daher auch mit den ersten Aussaaten starten. Als Erstes ist Paprika dran.

Maria Lichtmess (2. Februar): Start in die Anzucht

In Gesprächen erfahre ich sehr oft von all- zu frühen Anzuchten. Für viele am wichtigsten sind Tomaten, und gerade für diese ist eine Aussaat im Februar noch viel zu früh. Wer sie erst in der zweiten Märzhälfte aussät, hat umso weniger Probleme mit überlangen, viel zu dünnen Jungpflanzen, die aufgrund von Lichtmangel (kurze Tage, tief stehende Sonne) oder zu hoher Temperatur entstehen. Im März werden die Tage rasant länger, der spürbare Zugewinn ist zur Zeit der Tag- und Nachtgleiche am 21. März am deutlichsten.

Höchste Zeit ist es dagegen schon Anfang Februar für Artischocken. Paprika folgt in der zweiten Monathälfte. Artischocken brauchen nur mäßige Wärme, Paprika jedoch sollten zunächst bei über 20 °C stehen. Und sobald sich das erste Grün zeigt, ist der hellste Platz direkt an einem Südfenster gerade richtig.



Snacksorten von Paprika (und Gurken!) sind immer empfehlenswert.



Frühstart im Kleingewächshaus und im Frühbeet

Spätestens zu Valentin können wir im Frühbeet und Kleingewächshaus starten. Zuvor sollten wir einen warmen Tag nutzen, um die Fenster zu säubern – das sichert eine bestmögliche Lichtausbeute der noch tief stehenden Sonne.

Ich verwende zum Entfernen alter Algenbeläge eine alte Bürste zur Autopflege, die abgerundete Borsten hat und somit keinesfalls die doch empfindlichen Stegdoppelplatten zerkratzt. Und natürlich reichlich Wasser. Verkratzte Fenster würden in Zukunft noch schneller verschmutzen.

Eine weitere Verbesserung der Lichtausbeute erzielen wir mit hellem Sand, mit

dem man die Bodenoberfläche abstreut. Von Vorteil sind auch Streifen schwarzer Mulchfolie zwischen den Reihen. Sie verbessern zwar nicht die Lichtausbeute, aber die Wärme.

Zeit für die Saat ist es für Gartenkresse, Rukola, Winterportulak, Spinat und Schnittsalat. Schneller geht es mit Setzlingen von Salat, am besten Pflücksalat wie Eichblatt.

Wer jetzt schon mit Hilfe einiger Stäbe (z. B. vom Obstbaumschnitt) die Pflanzstellen der Tomaten markiert, kann diese Stellen frei halten von länger stehenden Kulturen wie Kohlrabi oder Rettich. Diese kommen jetzt am besten in die Mitte zwischen zwei (spätere) Tomatenreihen. Sollten sie dann bis Ende April/Anfang Mai noch in der Erntephase sein, hindern sie nicht die rechtzeitige Pflanzung unserer Sommer-Fruchtgemüse.

Oben: Blick zum Profi: Der hat seine frühe Aussaat mit hellem Sand abgestreut.



Der Lichteintritt von der Seite ist bei diesem Frühbeet stark vermindert.

Streifzug durch die Saatgutangebote

Sehr gerne streife ich jetzt durch die Saatgutangebote. Zuvor empfiehlt es sich, seine eigenen Saatgutvorräte zu sichten. Dann sollte die Anbauplanung folgen, wenigstens für die Hauptkulturen im Sommer. Vielleicht gibt es dann noch Platz für etwas Neues: Von den Angeboten für Tomaten, Paprika und Chili kann man bedenkenlos zugreifen, insbesondere bei den als Snacksorten gekennzeichneten Angeboten.

Ich werde heuer die Zuckermais-Sorte 'Sprinter F1' ausprobieren. Spannend finde ich weiße Bete. Sie sind süßer und weniger erdig im Geschmack im Vergleich zu roten Sorten, und da werde ich die neue 'Rs-Rü-01.22' (von Bingenheimer) bestellen.

Hybridsaatgut oder samenfeste Sorten?

Dazu sage ich ein klares »jein«. Ich empfehle beides. Hybridsorten stehen nahe an der Spitze der Züchtungsanstrengungen für Erwerbsgärtner. Diese brauchen robuste, zuverlässige und gleichmäßig abreifende Gemüse. Solche Spitzensorten in den



Samenfeste Bohnen sind bei guter Pflege sehr ertragreich.

Interessanter finde ich persönlich die Angebote heimischer Firmen, die sich auf samenfeste Sorten in herkömmlicher Züchtung beschränken. Sie greifen oft auch

Tüten erhalten wir als Freizeitgärtner aber meist erst mit ein paar Jahren Zeitverzögerung. Selbstversorger, die wirklich eine reiche Ernte wollen, womöglich auch auf begrenzter Fläche, können zu den Spitzensorten greifen, zumal die Züchtung zwar aufwändig ist und daher in der Hand einiger weniger Konzerne, allerdings nichts mit Gentechnik zu tun hat.

althergebrachte Lokalsorten auf, z.B. von Salaten oder Rettich. Mit dem Kauf solcher Sorten unterstützt man diese Bestrebungen. Zwar gibt es auch unter diesen Sorten sehr ertragreiche Gemüse – ich denke dabei vor allem an Bohnen, Erbsen oder auch die altbewährte 'Superschmelz', ein Kohlrabi für den Herbst. Andererseits gibt es interessante Spezialitäten, die ich eben NICHT im nächsten Supermarkt bekomme. Meine Lieblingskartoffel 'Sieglinde' oder auch 'Bamberger Hörnchen' sind leider bei weitem nicht so ertragreich wie modernere Sorten. Dennoch finde ich ihren Anbau lohnend – einfach zuliebe des guten Geschmacks.



Die Schatzkammer eines Gärtners – Samenstände, aus der eigenen, lokal gut angepassten Rettichsorte kultiviert.

Bunte Gelbe Rüben-Palette

Buntes zum Fasching: Gelbe Bete, lila Gelbe Rüben, lila Kohlröschen

Überwinternde Kohlsorten wie Rosenkohl oder Senfkohl sollten schnellstmöglich abgeerntet werden, jedenfalls vor der ersten Kohlrabipflanzung und vor dem Aufkeimen von Rettich und Radieschen. Stehen diese Jungpflänzchen aus der Familie der Kreuzblütler in der Nähe von altem Rosenkohl, werden sie schnell Opfer von überwinternden Kohlmottenschildläusen

Weitere Arbeiten

- Sichtung der Saatgutvorräte
- Rechtzeitig den Anbau planen – zugeschnitten auf die Wünsche der gesamten Familie.
- Anzucht von Paprika
- Überwinterter Gemüse aus dem Lager ebenso wie aus dem Garten zügig aufbrauchen.
- Anbaustart im Frühbeet und im Kleingewächshaus.
- Kresse am Fenster anziehen für schnelles Würzgrün in einer Woche.
- Keimspissen sind noch schneller. Besonders empfehlenswert sind Mungobohnen (ergeben »Soja-sprossen«), Alfalfa oder auch Getreide wie Weizen.



(»Weiße Fliege«), die sich gerne auf das zartere Gewebe stürzen. Daher sollten wir jetzt unsere Wintervorräte an Rosenkohl, Kohlröschen, Lauch rasch aufbrauchen. Und auch die Pastinaken: Sie nutzen die ersten warmen Tage schnell, um vom Winterschlaf umzuschalten auf Austrieb.

Farbenfrohe Valentinsgrüße – heuer zum Aschermittwoch

Auch Gemüsefreunde sollten den Valentinstag nutzen – man kann sehr viel Freude bereiten. Dazu muss man ja nicht den teuren Empfehlungen der Werbung folgen.

Ich empfehle zum Beispiel sehr gerne Hornveilchen für die Bepflanzung von Rabatten, Pflanzschalen und auch für den Balkon, gern auch als Ergänzung zu den ersten Kräutern. Hornveilchen sind winterfester als die großblumigen »Pensée« (ein alter Name für Stiefmütterchen): Die kleineren Blüten vertragen wechselnde Temperaturen, auch leichten Frost und Nässe viel besser. Die Blüten sind essbar, sie schmücken Salate, Gemüsebeilagen und Nachspeisen.

Oft finden sich im Garten auch schon Gänseblümchen, Ehrenpreis oder Gundermann. Sie geben zusätzlich Farbe zu einem schönen Aschermittwochessen – ob mit oder ohne Fisch.

Wer wenigstens einige Hornveilchen bis nach Mai abblühen lässt, darf mit aus-



Hornveilchen halten wechselnde Kälte gut aus.

fallenden Samen rechnen. Bei mir im Vorgarten keimen immer wieder vereinzelte Jungpflanzen ab Spätsommer, sogar in einigen Pflasterfugen und oft im Balkonkasten. Sie lassen sich nach Bedarf leicht verpflanzen und sorgen dann auch im nächsten Jahr für bunte Frühlingsgerichte – nicht nur an Valentin.

Marianne Scheu-Helgert

Valentinstag

Der 14. Februar war auch schon bei den Römern ein Festtag der Juno: Als Gattin von Jupiter galt sie als Beschützerin von Familie und ehelicher Liebe. Damals schon gehörten erste Blumen zum Fest. Und auch heute noch sollten wir den liebenswerten Brauch, Blumen (oder auch Frühlingsgemüse und -kräuter) zu verschenken, aufgreifen.

Bestell-Liste Saatgut (siehe Ausgabe Januar, S. 10–13): Obst- und Gartenbauverlag · Postfach 150309 · 80043 München · Telefon (0 89) 54 43 05–14/15
E-Mail: bestellung@gartenbauvereine.org ... oder direkt online unter www.gartenratgeber.de/shop

Neuheiten Gemüse-Sorten

226	Salat-Tomate 'Bauna' (6 Korn)	€ 3,99
220	Paprika 'Pusztagold' (ca. 15 Pflanzen)	€ 3,25
228	Salat-Gurke 'Maxime' (6 Pflanzen)	€ 4,49
229	Brokkoli 'Bobby' (15 Pflanzen)	€ 3,99
230	Rondini-Zucchini 'Boldenice' (5 Pflanzen)	€ 3,99
231	Gelbe Rübe 'Santorin' (3–4 lfd. Meter)	€ 2,99
232	Radieschen 'Parat' (Saatband, 5 lfd. Meter)	€ 3,49
233	Batavia-Salat 'Lenny' u. 'Rossia' (Saatband, 5 lfd. Meter)	€ 4,99
234	Spinat 'Helios' (Saatband, 6 m)	€ 2,99

Weitere Gemüse-Sorten

245	Buschbohne 'Dior' (für 6–8 lfd. Meter)	€ 2,99
222	Kohlrabi 'Azur Star' (ca. 50 Pflanzen)	€ 3,25
225	Rettich 'Laurin' (ca. 100 Pflanzen)	€ 3,25
223	Wirsing 'Smaragd' (ca. 40 Pflanzen)	€ 3,25
219	Rote-Bete-Mischung 'Bunte Bete' (ca. 200 Pflanzen)	€ 3,25
221	Butternut-Kürbis 'Waltham' (10 Korn)	€ 3,25

Bewährte Sorten

111	Cherry-Tomate 'Aranca' (5 Korn)	€ 4,99
124	Spitzpaprika 'Pantos' (17 Korn, ca. 10 Pflanzen)	€ 3,25
112	Mini-Aromagurke 'Picolino' (5 Korn)	€ 4,99
116	Kletter-Zucchini 'Quine' (6 Korn)	€ 4,99
113	Hokkaido-Kürbis 'Amoro' (5 Pflanzen)	€ 4,99
114	Zuckerknackerbse 'Nairobi' (ca. 70 Pflanzen)	€ 2,99
144	Gelbe-Rüben-Mischung 'Harlequin-Mix' (Saatband, 5 m)	€ 3,99
109	Bio-Keimspalten 'Adzuki Bohnen' (200 g)	€ 5,99

Alte Tomaten-Sorten

235	Cocktail-/Kirsch-Tomate 'Elfin' (20 Korn, ca. 12 Pflanzen)	€ 2,95
236	Salat-Tomate 'Hellfrucht' (20 Korn, ca. 12 Pflanzen)	€ 2,95
237	Ochsenherz-Tomate 'Costoluto Fiorentino' (20 Korn)	€ 2,95
238	Fleisch-Tomate 'San Marzano' (20 Korn, ca. 12 Pflanzen)	€ 2,95

Blumenwiesen und Blütenmischungen

196	'Fegers Bienensommer' 100 g (für ca. 15 m²)	€ 4,45
197	'Fegers Bienensommer' 500 g (für ca. 75 m²)	€ 21,95
140	Wildblumen Auge u. Insektenrüssel (für ca. 200 m²)	€ 140,00
194	Halbschattige Wildblumenwiese (40 m²)	€ 16,40
198	Blumenwiese 01 (10 m²)	€ 7,00
199	Blumenwiese 01 (120 g, 40 m²)	€ 17,50
193	'Eldorado' (40 m²)	€ 35,00

Blumen-Neuheiten

239	Roter Sonnenhut 'Sperlings Clio' (25 Pflanzen)	€ 2,59
240	Schmuckkörbchen 'Sonata' (25 Pflanzen)	€ 3,49
241	Sommerazalee-Mischung (ca. 50 Pflanzen)	€ 0,89
242	Sonnenblume 'King Kong' (ca. 15 Pflanzen)	€ 3,99
243	Bechermalve 'Ruby Regis' (60 Pflanzen)	€ 2,59
244	Ziermais 'Glass Gem' (10 Pflanzen)	€ 3,49

Bestellprämie:

Ab einem Saatgut-Bestellwert von € 25,00 erhalten Sie kostenlos 1 Samen-Packung, ab einem Saatgut-Bestellwert von € 50,00 gibt es noch zusätzlich eine weitere Samen-Packung unterschiedlicher Sorten.

Ab einem Samen-Bestellwert von € 50,00 liefern wir portofrei.

Hinweis: Der Verlag ist bei der Saatgutbeschaffung nur Vermittler. Eine Garantie für Verfügbarkeit, Keimung und Wachstum kann von uns nicht übernommen werden.

Aktuelles im: **Obstgarten**

Das Wetter im Februar kann eisig kalt, in manchen Jahren aber auch schon frühlingshaft mild sein. Die Tage werden nun schon spürbar länger, und es treibt uns wieder häufiger in den Garten. Wir Menschen sehnen uns bereits wieder nach Wärme und der Kraft der Sonne. Für unsere Obstgehölze hingegen ist es günstiger, wenn der Winter zumindest noch bis zum Monatsende anhält.



Guter Kronenaufbau mit Stammverlängerung und 3 Leitästen

Von Anfang an den richtigen Schnitt machen

Obstbäume sind Kulturpflanzen und müssen entsprechend gepflegt werden. Ohne menschliche Schnitteingriffe entwickeln sie eine dichte, je nach Art schlank- bis breitpyramidale Krone. Die Auswirkungen des Sich-Selbst-Überlassen-Seins sind verbreitet in der freien Landschaft und auf zahlreichen Obstwiesen zu beobachten: Geringe Vitalität, schlechte Fruchtqualitäten und Mistelbefall sind nur einige dieser Folgen. Mangelnde Pflege- und Schnittmaßnahmen führen letztendlich aber auch dazu, dass sich das natürliche Lebensalter von Obstbäumen deutlich verringern kann.

Ebenfalls problematisch sind ungünstig bzw. falsch geschnittene Bäume, bei denen die Gesetzmäßigkeiten des Wachstums der Gehölze nicht hinreichend berücksichtigt wurden. Ein solcher Schnitt äußert sich dann meist in übermäßigem Triebwachstum, das in darauffolgenden Jahren den Schnitt- und Pflegeaufwand für den Baum dermaßen erhöht, dass einem die Lust am regelmäßigen Baumschnitt komplett vergeht. Um ein solches Dilemma zu vermeiden, ist eine konsequente Baumerziehung von Anfang an von essenzieller Bedeutung.



Die Äste eines Baumes sollten stabil genug für den Fruchtertrag sein.

So sollte man's nicht machen.
Mitte: Ungünstiger mehrstöckiger Baumaufbau mit zu flachen Leitästen
Rechts: Zu dichte und ungepflegte Baumkrone

Ziele des Obstbaumschnitts an hochstämmigen Obstbäumen

Diskutiert man über die richtige Art des Baumschnitts, sind natürlich auch Ziele zu definieren, die man mit der jeweiligen Maßnahme überhaupt erreichen will.

Hierbei sind bei großkronigen Baumformen auf starkwachsenden Unterlagen folgende Punkte von Bedeutung:

- **Belichtung:** Alle Kronenteile müssen gut belichtet sein, denn nur so entwickeln sich schmackhafte Früchte mit guter Qualität und gleichzeitig ausreichend neue Blütenknospen.
- **Vitalität:** Der einjährige Zuwachs sollte eine Länge von mindestens 40–50 cm haben. Übermäßiges Triebwachstum ist aus arbeitswirtschaftlichen Gründen zu vermeiden.
- **Stabilität:** Die Astpartien der Krone müssen den Fruchtertrag des Baumes ohne zusätzliche Stützen tragen können. Ein Ausschlitzten von Ästen ist zu verhindern.
- **Funktionalität:** Die Baumkrone sollte nach allen Seiten so offen sein, dass ein Anstellen von Leitern für Beerntung und Schnitt problemlos möglich ist. Je nachdem, ob eine Handernte (Tafeläpfel) oder eher ein Aufsammeln der Früchte (Mostobst) geplant ist, können etwas unterschiedliche Anforderungen bestehen.

Kronenaufbau

Am zweckmäßigsten zur Erziehung von Halb- und Hochstämmen hat sich folgender Baumaufbau erwiesen:

Die Krone des Baumes besteht aus der **Stammverlängerung** und 3–4 etwa gleichstarken **Leitästen**. Die Leitäste sollten gleichmäßig um den Stamm verteilt sein



und möglichst in unterschiedlicher Höhe ansetzen. Der Abgangswinkel der Leitäste kann zwischen 45 und 90 Grad betragen, die Leitastfortsetzung soll aber relativ steil verlaufen.

An Stamm und Leitästen werden untergeordnete, flach abgehende **Fruchtäste** erzogen, die mit **Fruchtholz** garniert sind. Die Fruchtäste an der Stammverlängerung sollten aus Belichtungsgründen relativ kurz gehalten werden.

Diese Art der Kronenerziehung wird häufig als **Rundkrone** bezeichnet. Sie lehnt sich in wesentlichen Grundsätzen an den bereits um 1920 in der Schweiz entwickelten Oeschbergschnitt an, der etwa ab den 1950er Jahren durch Helmut Palmer in Baden-Württemberg weiterentwickelt und verbreitet wurde. Die Methode wird derzeit wieder in zahlreichen Schnitt- und Baumwartkursen gelehrt und stellt grundsätzlich ein gutes, sehr konsequent und systematisch aufgebautes Verfahren der Kronenerziehung dar, auch wenn manchem die aufgestellten Regeln mitunter als zu dogmatisch erscheinen.

Wer sich intensiver mit den Themen **Oeschbergkrone** und Oeschberg/Palmer-Schnitt beschäftigen möchte, findet hierzu im Internet vielfältige Informationen. Adressen von bayerischen Vereinen, die Fachliteratur zu diesem Thema erstellt haben, sind beim Verlag bzw. beim Verfasser erhältlich.

Pflanz- und Erziehungsschnitt

Eine gute Ausgangslage, damit die gewünschte Kronenform auch gelingt, wird bereits bei der Auswahl des Pflanzmaterials gelegt. Dieses sollte brauchbare Seitentriebe in der richtigen Höhe aufweisen, die



bei der weiteren Erziehung als Leitäste dienen können. Angemerkt sei an dieser Stelle, dass im neuen Streuobst-Förderprogramm für Hochstämme zumeist nur noch eine Mindest-Stammhöhe von 1,40 m gefordert wird.

Bei der Erziehung steht in den ersten Jahren nicht der Fruchtertrag, sondern der Aufbau eines tragfähigen Kronengerüsts im Vordergrund. Die Leitäste und auch die Stammverlängerung bzw. deren einjähriger Zuwachs werden während der Aufbauphase des Baumes jährlich um ein Drittel bis die Hälfte zurückgenommen. Konkurrenztriebe an der Spitze sowie Triebe, die ins Innere der Krone wachsen, werden komplett entfernt. Flache Triebe, die an den Leitästen und der Mitte entstehen, werden mit fortschreitendem Alter zunehmend belassen. Sie bilden die Fruchtholze mit dem Fruchtholz.

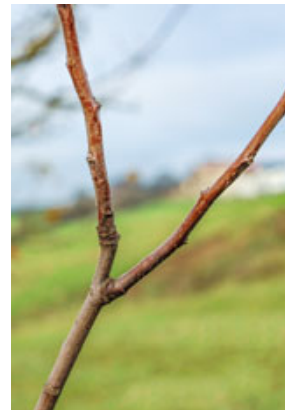
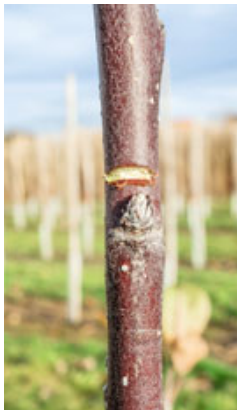
Hilfreiche Techniken bei der Kronenerziehung

Bei der praktischen Umsetzung der Kronenerziehung können verschiedene Maßnahmen und Techniken helfen, die gewünschte Kronenform zu erreichen. Durch **Abspreizen** von Trieben lassen sich beispielsweise zu steil stehende Leitäste im Jugendstadium in eine flachere Stellung bringen. Durch **Aufbinden** können umgekehrt zu flache Leitriebe steiler gestellt werden. Geläufig ist auch das **Waagrechtbinden** von jungen Fruchtholzen, also Neutrieben, die nicht als Leittriebe zum Kronenaufbau gedacht sind. Durch die waagrechte Stellung des Triebes wird dessen Fruchtbarkeit gefördert. Bei allen Bindearbeiten sollte darauf geachtet werden, dass das Bindematerial nicht einschneidet.

Um den Austrieb von Knospen an bestimmten Stellen des Baumes anzuregen, kann das sogenannte **Kerben** genutzt werden. Hierbei wird direkt über dem Auge ein kleiner Einschnitt in die Rinde bis ins Splintholz vorgenommen. Als Werkzeug verwendet man hierfür am besten eine kleine Säge. Das gekerbte Auge wird hierdurch zum Austreiben angeregt. Da das Verfahren nicht hundertprozentig funktioniert, empfiehlt es sich immer, mehrere günstig stehende Knospen zu kerben.

Umgekehrt kann es in bestimmten Fällen auch erwünscht sein, den Austrieb von Knospen zu verhindern. Dies kann beispielsweise im oberen Bereich der Stamm- und Leitastverlängerungen sinnvoll sein, um die Entstehung von Konkurrenztrieben zu verhindern. Beim **Blenden oder Ausknospen** werden mit dem Fingernagel oder der Baumschere gezielt Knospen unterhalb der Terminalknospe entfernt.

Eine Technik, die den Schnittmethoden Helmut Palmers entstammt, ist das **Umkehraugen-Verfahren**, auch als **Schnitt auf Gegenaue** bekannt. Mit ihm lässt sich die



Bilder von links oben nach rechts unten:
Abspreizen eines Leitastes – waagrecht binden – Kerben – Blenden – Schnitt auf Gegenaue

Wuchsrichtung von Trieben beeinflussen. Man schneidet dabei beim Winterschnitt nicht auf das Auge, das die in gewünschte Wuchsrichtung zeigt, sondern auf das gegenüberliegende. Soll zum Beispiel ein Leitast in eine flachere Lage gebracht werden, so wird auf ein inneres Auge geschnitten. Dieses treibt nun im Folgejahr relativ steil aus, wodurch das nachfolgende, nach außen zeigende Auge einen etwas flacheren Wuchs erhält. Im darauffolgenden Winter wird der oberste Trieb entfernt und der nachfolgende als Leitast-Fortsetzung benutzt.

Letztendlich sollte man sich aber bei allen Techniken auch bewusst sein, dass mancher noch so zielgerichtete Schnitt mitunter nicht den gewünschten Effekt zeigt. So können Knospen eintrocknen oder durch andere Einflüsse zerstört werden, wodurch sich unerwartete Austriebsreaktionen zeigen. Es ist daher unumgänglich, das Ergebnis seiner Schnittmaßnahmen regelmäßig zu überprüfen, um gegebenenfalls korrigierend eingreifen zu können.

Schnitt an älteren Bäumen

Der Schnitt an Altbäumen ist umso aufwändiger, je mehr eine konsequente Erziehung in den Anfangsjahren vernachlässigt wurde. Bei regelmäßig geschnittenen Bäumen bestehen die Maßnahmen im Wesentlichen darin, die Krone auszulichten und das Fruchtholz zu verjüngen. Dies kann erfolgen, indem man abgetragenes, nach unten hängendes Holz auf jüngere Triebe **ableitet**.

Ein anderes Verfahren ist das **Schlankschneiden**. Im Gegensatz zum Ableiten

wird hierbei die Astpartie (Stammverlängerung, Leitast oder Fruchtholz) in ihrer Länge belassen und lediglich durch die Entnahme von Seitenverzweigungen oder Fruchtholz verschlankt bzw. ausgedünnt. Die Neutrieb-Reaktion fällt dadurch geringer aus.

Einen Knackpunkt beim Schnitt stellt die irgendwann einmal notwendige **Höhenbegrenzung** des Baumes dar. Das hierfür mitunter empfohlene Ableiten auf einen niedrigeren, flach abgehenden Seitenast ist tunlichst zu vermeiden. Stattdessen sollten Stammverlängerung und Leitäste besser auf eine möglichst steil stehende, tieferliegende Fortsetzung zurückgenommen werden.

Thomas Riehl

Sonstige Arbeiten

- Stärke des Winterschnitts nach dem Blütenknospenansatz ausrichten, also bei wenig Blütenknospen wenig schneiden und umgekehrt.
- Apfelsorten, bei denen man sich über die Stärke des Blütenansatzes unsicher ist, sollten erst nach dem Austrieb geschnitten werden.
- Erdbeeren zur Verfrühung ab Monatsmitte mit Vlies und/oder Folie bedecken.
- Solange der Boden nicht gefroren ist, kann weiter gepflanzt werden.
- Kompost unter Obstgehölzen ausbringen.
- Wurzelasläufer entfernen.
- Obstgehölze, die im Container im Freien überwintern, dürfen nicht austrocknen.
- Neupflanzungen auf Streuobstwiesen mit Drahtgittern und Wühlmauskörben schützen.
- Baumscheiben unkrautfrei machen.
- Nistkästen für Singvögel aufhängen.

Pflanzen, Tiere und Landschaften des Jahres 2024

Nicht nur der Klimawandel, auch viele Auswirkungen unserer Zivilisation bedrohen die Vielfalt der heimischen Tier- und Pflanzenarten. Um das Bewusstsein dafür zu schärfen, werden von zuständigen Naturschützern und Wissenschaftlern jedes Jahr Pflanzen, Tiere und sogar ganze Landschaften zum jeweiligen Objekt des Jahres ernannt. Wir stellen wieder einige vor, die auch uns Gärtnern und Gärtnerinnen besonders am Herzen liegen sollten.

Pflanzen

Aufgrund der hübschen Blütenstände ab Mitte Mai, die bis in den Herbst allerlei Insekten anlocken, gehört die **Grasnelke** (*Armeria maritima*) zum Sortiment der Staudengärtnereien. Die Polster mit ihren grasartigen Blättern vertragen zwar Salz und Trockenheit, sind jedoch sehr konkurrenzschwach. Die intensive Landwirtschaft engt die Lebensräume der Grasnelke zunehmend ein. Mit der Wahl zur **Blume des Jahres** möchte die Loki Schmidt Stiftung zum Erhalt blütenreicher Magerrasen und Salzwiesen aufrufen. Gärtner können der Grasnelke auf einem Gründach einen Ersatzlebensraum bieten.

Die **Echte Mehlbeere** (*Sorbus aria*) ist der **Baum des Jahres**. Das heimische Gehölz wächst als mittelgroßer Baum oder auch strauchförmig. Im Sommer ist er gut an den silberflimmernden Blattunterseiten zu erkennen. Ihre ganze Schönheit präsentiert die Mehlbeere im Herbst, wenn die orange bis scharlachrot gefärbten Früchte durch die gelb- bis goldbraune Laubkrone scheinen. Das Wildobst bevorzugt sonnige Standorte und wenig Konkurrenz. Da der beliebte Parkbaum sehr trockenheitsverträglich ist, wird er künftig eine wichtige Rolle spielen bei der Stadtbegrünung.

Die **Mückenhändelwurz** (*Gymnadenia conopsea*) gehört zu den größten bei uns heimischen Orchideen: Sie kann bis 1 m hoch werden, mit einer Blütenhöhe von bis zu hundert Einzelblüten. Die **Orchidee des Jahres** hat eine Vorliebe für eher gut durchfeuchtete, basenreiche Böden und besiedelt Mager- und Halbtrockenrasen, aber auch extensiv beweidete Wiesen, Nieder- und Quellmoore. Vor allem im nördlichen Deutschland gehen die Bestände stark zurück.

Der **Schwarze Holunder** (*Sambucus nigra*) wächst mit seinen flachen Wurzeln gerne in Siedlungsnähe, an Feldrändern oder in sonnigen Waldlagen. Seine Blütendolden zeigen den Frühsommer an. Im Spätsommer hängen sie voller schwarzglänzender Früchte, an denen sich unzählige Lebewesen laben. Für den Menschen sind sie erst genießbar, wenn sie über eine halbe Stunde verkocht wurden. Dann können die zahlreichen Wirkstoffe ihre antiviralen, antioxidativen und immunstärkenden Eigenschaften entfalten. Weil auch Blüten, Blätter und Rinde über Heilkräfte verfügen, wurde der Strauch zur **Heilpflanze des Jahres** ernannt (siehe auch S. 52).

Nach dem Goldregen wird mit dem **Blau-regen** (*Wisteria*) zum zweiten Mal ein verholzender Schmetterlingsblütler zur **Giftpflanze des Jahres** gewählt. Die wüchsige Kletterpflanze, von der es zahlreiche Gartensorten gibt, stammt ursprünglich aus Ostasien und Nordamerika.

Den **Pilz des Jahres** kann man häufig an Wegrändern und Parkplätzen entdecken und relativ leicht identifizieren: Bei älteren Exemplaren verfärben sich nämlich Hut und Lamellen zunächst rosa, dann schwarz und tropfen schließlich als dunkle »Tinte« zu Boden. Im Jugendstadium mit reinweißem Hut dagegen ist der **Schopftintling** ein ausgezeichnete Speisepilz.

Ähnlich bekannt dürfte Vielen die **Pflanzengesellschaft des Jahres** vorkommen. Mit ihr soll eine ganze Lebensgemeinschaft in das Blickfeld gerückt werden. Üppige **Sumpfdotterblumen-Wiesen** mit vielen wilden Schönheiten wie Kuckucks-Lichtnelke oder Schlangen-Knöterich sind ab Mai eine Augenweide und gehören zu den artenreichsten heimischen Ökosystemen. Leider sind sie aufgrund von Düngung, Entwässerung und anderen Intensivierungsmaßnahmen besonders vom Rückgang bedroht.

Auch das **Waldgebiet des Jahres** ist vor allem in Südbayern kein Unbekannter: der **Augsburger Stadtwald**. Dieser Lech-Auwald wurde ausgezeichnet, weil es hier auf hervorragende Weise gelingt, Naturschutz, Trinkwasserschutz, Erholung, Bildung und forstliche Nutzung in Einklang zu bringen.

Tiere

Weil die Landschaften immer eintöniger wurden, trifft man **Igel** inzwischen häufiger in Siedlungsbereichen und Grünanlagen an. Nach Einbruch der Dunkelheit durchstreifen die Stacheltiere ihr Revier auf der Suche nach Würmern und Insekten. Rückzugsorte wie Laub- und Reisighaufen, eine durchlässige Grundstücksgrenze und der Verzicht auf Pestizide sind Voraussetzungen, damit sich das **Wildtier des Jahres** bei uns ansiedelt.

Die Krone des **Vogels des Jahres** trägt der **Kiebitz** in Form seiner charakteristischen Federhaube auf dem Kopf. Der tauben-große Vogel liebt Feuchtwiesen und Moore. Weil diese Lebensräume vielfach trocken-gelegt wurden, ist sein Bestand drastisch eingebrochen. Auch der Einsatz von Düngern und Pestiziden trägt zum Rückgang bei.

Der hohe Pestizideinsatz im konventionellen Weinanbau ist ebenfalls verantwortlich für die Bedrohung des **Schmetterlings des Jahres**: des **Mosel-Apollofalters** (*Par-nassius apollo* ssp. *vinningensis*). Mit einer Flügelspannweite von 6–7,5 cm zählt er zu den größten Tagfaltern in Deutschland. Die ausschließlich im unteren Moseltal vorkommende Unterart besiedelt Felsen inmitten der Weinberge. Dort werden die Pestizide per Hubschrauber ausgebracht, wodurch sich die Giftstoffe weit verteilen und maximale Schäden anrichten.

Das **Insekt des Jahres**, der **Stierkäfer** (*Typhaeus typhoeus*), gehört mit 14 bis zu über 20 mm zu den größeren Käfern Deutschlands. Er nutzt wie alle Mistkäfer den Dung von pflanzenfressenden Tieren zur Versorgung seiner Larven und spielt damit eine wichtige Rolle in unserem Ökosystem. Neben dem Verlust von Lebensraum leidet der Stierkäfer auch unter dem pauschalen Einsatz von Entwurmungsmitteln in der Weidetierhaltung.

Die **Mond-Azurjungfer** (*Coenagrion lunulatum*) kann leicht mit verwandten Kleinlibellen verwechselt werden. Ihre Bestände in Europa sind in den letzten Jahren eingebrochen, in Süddeutschland fast vollständig. Besonders wohl fühlt sie sich in Hoch- und Übergangsmooren mit reicher Unterwasser-Vegetation. Nur der Erhalt naturnaher Moore und Kleingewässer kann die **Libelle des Jahres** vor dem Aussterben retten.

Die Weibchen der **Blauschwarzen Holzbiene** (*Xylocopa violacea*) zählen mit 2–3 cm zu den größten Wildbienen bei uns in Deutschland und fallen durch ihre bläulich glänzenden Flügel auf. Die **Wildbiene des Jahres** besiedelt wärmebetonte Lebensräume, am liebsten Streuobstwiesen mit viel Alt- und Totholz.

Unsere (fast) einzige Giftschlange, die **Kreuzotter** (*Vipera berus*), ist an dem meist scharf von der Körperfärbung abgegrenzten Zickzackband auf dem Rücken sowie den senkrecht stehenden Pupillen zu erkennen. Für gesunde Menschen sind ihre Bisse jedoch kaum gefährlich. Die lebendgebärende Art ist vor allem tagaktiv und besiedelt strukturreiche Heide- und Moorgebiete, Waldränder und Lichtungen. In Deutschland gilt das **Reptil des Jahres** als »stark gefährdet«. Durch Anlage von Steinriegeln kann man der Kreuzotter kleinräumige Biotope bieten.

Texte: Robert Sulzberger

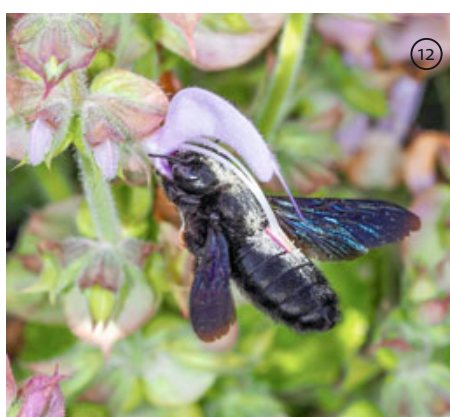


- (1) Grasnelke (Foto: Julian Denstorf)
 (2) Igel (Enrico Schubert)
 (3) Mückenhändelwurz (Heinrich Blatt/AHO Hessen)
 (4) Schwarzer Holunder (Helge May/NABU)
 (5) Mosel-Apollofalter (T. Laußmann)
 (6) Kreuzotter (Benny Trapp/DGHT)
 (7) Schopftintling (Gerhard Schuster/DGfM)
 (8) Kiebitz (Th. Hempelmann/CEWE/NABU)
 (9) Stierkäfer (Istvan u. Sabine Palfi/Naturgucker)
 (10) Mond-Azurjungfer (Michael Frank/BUND)
 (11) Sumpfdotterblumen-Wiese (Sabine Schneider)
 (12) Blauschwarze Holzbiene (Manfred Ayasse)
 (13) Mehlbeere (Jürgen Blümle)



Weitere Naturobjekte des Jahres 2024

Rubrik	Naturelement
Stauden	Blutweiderich
Gemüse	Rote Bete (wie 2023)
Fisch	Dorsch
Spinne, Höhlentier	Gefleckte Höhlenspinne
Einzelner	Cafeteria-Geißeltierchen
Boden	Waldboden
Gefährdete Nutztierassen	Angora, Lux- und Marderkaninchen
Flechte	Muschelschüppchen
Alge	Braunalge





Lauwarmer
Linsensprossen-Salat
mit Rote Bete und Apfel

Perlen der Vollwerternährung:

Linsen und Kichererbsen

Linsen und Kichererbsen waren und sind wieder wichtige Nahrungsmittel, die in erster Linie für Brei und Suppen verwendet werden. Die Hülsenfrüchte lassen sich auch mit Getreidekörnern vermischen und zu Mehl vermahlen, das zum Brotbacken dient.

Die Zeiten sind vorbei, dass man für einen Teller Linsensuppe sein »Erstgeburtsrecht« verkauft, wie es einst bei Esau geschah. Hülsenfrüchte wurden damals sehr hoch geschätzt, sie waren und sind ein wertvolles Nahrungsmittel, das in der Küche heute viel zu wenig verwendet wird.

100 g Linsen enthalten z. B. 24 g Eiweiß, 17 g Ballaststoffe, die vor allem in der Schale sitzen, Vitamine A, B1, B2 und B6, Kalium, Phosphor und 7 mg Eisen.

Linsenauswahl

In Super- und Biomärkten werden verschiedene Linsenarten angeboten, z. B. Zuckerlinsen, Tellerlinsen, Schwarze Linsen,

Rote Linsen (geschälte Linsen). Rote Linsen garen schneller und sie werden nicht eingeweicht.

Die Kochzeit für Linsen (30–60 Minuten) richtet sich nach der Dicke der Linsen. So garen die flachen Tellerlinsen schneller als dickbauchige Sorten. Einweichen verkürzt die Kochzeit, Garen im Dampfdrucktopf verkürzt die Garzeit auf 10 Minuten und hilft Energiesparen.

Linsen sind vielseitig verwendbar, z. B. für Salate, Gemüse, Suppen, Aufläufe, Dips, Püree und Brotaufstriche. Linsen ergänzen sich gut mit Reis, Vollkornnudeln und Kartoffeln, mit Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Tomaten und Pilzen.

Linsen – die pflanzliche Eiweißquelle

Linsen (*Lens culinaris*) gehören zu den Schmetterlingsblütler. Sie gedeihen im heißen und trockenen Klima. Sie zählen zu den ersten Feldfrüchten, die im alten Israel angebaut wurden: Bei Ausgrabungen wurden verkohlte Linsensamen entdeckt, die Funde gehen bis in das 7. Jh. v. Chr. zurück.

Linsen-Rezepte

Linsenbrotaufstrich

Zutaten

200 g gekochte Linsen, 1 TL gemahlener Kümmel, Saft einer Zitrone, 6 EL Olivenöl, 2 TL Senf, 2 EL Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gekochte Linsen im Mixer cremig pürieren, evtl. Kochwasser dazugeben. Kümmel, Zitronensaft, Olivenöl, Senf und Schnittlauchröllchen beimengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, kühl stellen.

Rotes Linsengericht



Zutaten

150 g Rote Linsen, 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1–2 Knoblauchzehen, 1–2 rote Peperoni, 2–3 EL Olivenöl, 2 ganze Tomaten, 500 g passierte Tomaten (evtl. aus der Dose), Saft einer Zitrone, Paprikapulver, Salz, eine Prise Zucker, Pfeffersoße (Tabasco)

Zubereitung

Linsen mit Wasser kalt ansetzen, ca. 10 Minuten kochen; umrühren, damit sie nicht anbrennen. Zwiebel klein schneiden. Knoblauchzehen ausdrücken. Peperoni längs aufschneiden (wenn das Gericht nicht sehr scharf werden soll, einen Teil der Kerne und Scheidewände entfernen). Peperoni fein hacken. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni andünsten. Die gekochten Linsen zugeben, mit Flüssigkeit auffüllen (das Gericht sollte eine mittlere Konsistenz haben, nicht zu dünn sein). Tomaten in Würfel schneiden und mit den passierten Tomaten dazugeben. Leicht kochen und gelegentlich umrühren. Abschmecken mit Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker. Zum Schluss evtl. einen Spritzer Pfeffersoße (Tabasco) dazugeben, umrühren und heiß servieren. Beilage: getoastetes Brot oder Baguette.

Feine Linsencremesuppe

Zutaten

100 g Rote Linsen (getrocknet), 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Öl, 1 l Gemüsebrühe, 2 TL Majoran, ½ TL Kurkuma, Salz, 1 EL Obstessig, 2 EL Crème fraîche, Petersilie

Zubereitung

Linsen in kaltem Wasser einweichen. ½ Stunde quellen lassen, danach abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und abgossene Linsen darin andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und für

20 Minuten kochen. Suppe abschmecken mit Majoran, Kurkuma, Salz und Obstessig. Die Suppe pürieren, evtl. noch etwas Brühe dazugeben und die Crème fraîche einrühren. Mit Petersilie garnieren.

Linsensprossen-Salat mit Rote Bete und Apfel

Zutaten

200 g Tellerlinsen, 300 g Rote Bete, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 rote Zwiebel, 2–3 EL Rotweinessig, 1 EL Kreuzkümmel gestoßen, Salz und Pfeffer aus der Mühle 2 Äpfel, 1 EL Butter, 1–2 TL Honig

Zubereitung

Linsen 3 Tage keimen. Dabei täglich das Wasser wechseln und durchspülen. Rote Bete waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. In Öl 5–7 Minuten andünsten. Die abgetropften Linsensprossen zugeben, umrühren und 2–3 Minuten mitdünsten. Danach von der Kochplatte nehmen. Zwiebel schälen, würfeln und zum Salat geben. Den Salat abschmecken mit Essig, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer. Alles gut mischen und zugedeckt durchziehen lassen. Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke in Spalten schneiden. Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Honig zugeben. Apfelspalten darin kurz braten bis sie goldgelb sind. Vorsichtig wenden – sie dürfen nicht zerfallen. Linsensalat mit den heißen Honig-Butter-Äpfeln anrichten.

Linsensprossen lassen sich leicht selbst herstellen:



Linsen in eine Schüssel geben, gut mit Wasser bedecken, über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag die Linsen abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Sieb in eine Schüssel stellen, abdecken und bei 20 °C stehen lassen. Linsen zweimal täglich mit warmem Wasser durchspülen. Nach 2–3 Tagen zeigen sich Keime. Vor dem Verzehr nochmal gut spülen.

Kichererbse – der Same mit dem Widderkopf

Diese einjährige Pflanze stellt geringe Ansprüche an den Boden und kommt mit wenig Wasser aus. Kichererbsen-Samen fand man bei archäologischen Ausgrabungen im Raum Damaskus und Jericho, die aus der Zeit 7.000 v. Chr. stammen sollen.

Kichererbsen waren Bestandteil des Futters für Rinder und Esel, die den Pflug auf dem Acker ziehen mussten.

Die Kichererbse (*Cicer arietinum*) ist eine anspruchslose Verwandte unserer Gartenerbse (*Pisum sativum*), die auch schon in biblischer Zeit in Israel angebaut wurde, wie Ausgrabungen belegen. Kichererbsen sind im Vorderen Orient und in Nordafrika heute noch sehr beliebt, sie werden z. B. geröstet und dann wie Nüsse verzehrt. Aus Kichererbsen wird das bekannte Falafel hergestellt. In der syrischen, libanesischen und israelischen Küche zählt Hummus zu den Nationalspeisen: eine Kichererbsenpaste, die mit Olivenöl zu frischem Fladenbrot gegessen wird.

Das arabische Wort Hummus ist verwandt mit dem hebräischen Hamis (oder Hamitz). Gemeint ist damit die Kichererbse. Der deutsche Namensbestandteil »Kicher« ist vom lat. *cicer* abgeleitet, der botanische Beiname *arietinum* kommt vom lat. *aries* = Widder. Mit ganz viel Fantasie kann man die Kopfform dieses Tieres im Samen erkennen.

Eiweiß und Mineralstoffe

100 g Kichererbsen enthalten: 20 g Eiweiß, 5 g Fett und 61 g Kohlenhydrate, zusätzlich Vitamin E und Vitamine der B-Gruppe sowie Mineralstoffe, z. B. Eisen, Kalzium, Phosphor und Mangan.

Buch-Tipp Die Speisekammer der Natur

Von Markusine Guthjahr

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

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

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



Kichererbsen können gut kombiniert werden mit verschiedenen Gemüsearten, z. B. Auberginen, Gelben Rüben, Tomaten, Kohl, Paprika, Zucchini, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und natürlich auch mit Weizen.

Kichererbsen lassen sich auch keimen. Die Keimdauer sollte nicht länger als drei Tage sein, denn sonst werden die Keimlinge bitter. Außerdem bildet sich in größeren Keimen ein unbekömmlicher Eiweißstoff (Phasin). Deshalb sollten rohe Kichererbsensprossen immer blanchiert oder in Fett angebraten werden, bevor man sie verzehrt.

Markusine Guthjahr

Kichererbsen-Rezepte

Pikante Kichererbsen-Suppe

Zutaten: 3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel gewürfelt, 3 Knoblauchzehen durchgepresst, 2 EL gewürfelte grüne Chilischote, 1 EL Worcestershire-Sauce, 1 kl. Dose Tomatenmark, 400–500 g gekochte Kichererbsen (evtl. aus der Dose), 1 TL getrockneter Majoran, Salz und frisch gemahlener Pfeffer
Zubereitung: Olivenöl im Topf erhitzen. Gehackte Zwiebeln und durchgepressten Knoblauch andünsten. Gewürfelte Chilischote, Worcestershire-Sauce, 4–5 EL Tomatenmark dazugeben und umrühren. Die Kichererbsen mit Kochwasser untermengen. Falls erforderlich noch Wasser dazugießen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer abschmecken. 15 Minuten kochen lassen und dann noch mal abschmecken.

Eine schnelle, leckere Suppe, die lange sättigt und eine komplette Mahlzeit ersetzt.

Hummus (Kichererbsenpaste)

Zutaten: 250 g gekochte Kichererbsen, 1–2 Knoblauchzehen, 1 TL Kreuzkümmel, 2 EL Sesam-Mus (Tahin), 5 EL Olivenöl, Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung: Die Kichererbsen im Mixer cremig pürieren, evtl. etwas Kochwasser dazugeben. Knoblauchzehen schälen und

durchpressen. Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen. Sesam-Mus, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Kreuzkümmel zu den Kichererbsen geben. Alles noch mal durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Tipp: Vor dem Anrichten die Kichererbsenpaste mit Rillen verzieren und Olivenöl hineinträufeln, evtl. mit Kreuzkümmel bestreuen.

Passt gut zu Fladenbrot und als Vorspeise. Das Rezept kann variiert werden, z. B. gewürzt mit frischer Petersilie oder frischem Koriander.

Falafel mit Joghurtsoße und Frischkost

Zutaten: 250 g getrocknete Kichererbsen, 100 g Bulgur (Hartweizengrütze), 1 Bund glatte Petersilie, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Koriander, 2 Knoblauchzehen, Saft einer Zitrone, Cayennepfeffer, Salz, Paniermehl zum Wenden, Öl zum Ausbacken

Zubereitung: Kichererbsen in 1 l Wasser einweichen (12 Stunden). Die Kichererbsen im Einweichwasser ca. 30–40 Minuten kochen, abschäumen, abtropfen lassen. Bulgur mit 1/8 l warmen Wasser begießen, quellen lassen bis das Wasser vom Bulgur aufgenommen ist. Die abgekühlten Kichererbsen im Mixer zerkleinern.



Petersilie hacken. Kichererbsenmus mit eingeweichtem Bulgur, Ei und den Semmelbröseln mischen. Kreuzkümmel und Koriander mahlen oder im Mörser zerreiben. Knoblauch auspressen. Alle Gewürze mit dem Zitronensaft unter die Masse geben, gut mischen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Mit angefeuchteten Händen kleine runde Bratlinge formen und in Semmelbrösel wälzen. Öl in der Pfanne erhitzen. Bratlinge goldbraun ausbacken. Dazu passt Joghurt-Knoblauch-Soße, grüner Blattsalat oder Gelbe-Rüben-Rohkost

Tipp: Diese Bratlinge schmecken auch im kalten Zustand sehr gut.

Samenfeste Gemüsevielfalt anziehen

Wenn man zu Saatgut greift, kann der Nutzgarten vielfältige Gemüse beherbergen. Die Angebotspalette an Jungpflanzen ist wesentlich kleiner. Gerade bei Kohl, aber auch bei vielen anderen gibt es in der Regel nur eine kleine Auswahl an Jungpflanzen, die aus Hybridsaatgut gezogen wurden. Hybridsorten sind für das Erwerbsgärtnern gezüchtet, während Freizeitgärtner auf andere Eigenschaften von Gemüse achten. Weder Transportfähigkeit noch Gleichmäßigkeit spielen im Hausgarten eine Rolle. Hier stehen vielmehr guter Geschmack, robuste und anspruchslose Pflanzen im Mittelpunkt. Dafür eignen sich viele samenfeste Gemüse und es macht Freude ihnen beim Wachsen zuzusehen.

Sind Sie auch schon etwas ungeduldig und können den Beginn der Gartensaison kaum erwarten? Dann können Sie langsam loslegen, denn im Februar gehen die ersten Aussaaten an den Start. Wer sein Gemüse aus Saatgut selbst heranzieht, kann sogar aus einer größeren Vielfalt schöpfen, als bei zugekauften Jungpflanzen.

Die Gärtnerin Barbara Keller hat in diesem Monat viele wichtige Tipps für Sie parat, worauf es bei der Aussaat von samenfestem Gemüse ankommt.

Doch Vorsicht: die faszinierende Sortenvielfalt kann süchtig machen.

Fit für die Anzucht

Für die eigene Anzucht von Jungpflanzen lohnt es sich, ein Zimmergewächshaus und eine passende Heizmatte anzuschaffen, denn viele Gemüse benötigen zum Keimen Temperaturen über 20 °C. Entscheidend für eine gelungene Anzucht ist gute Aussaterde. Ich habe mit den handelsüblichen Aussaat-Substraten schlechte Erfahrungen gemacht und bin zu einer Öko- Universalerde übergegangen. Das Gemüse verträgt beim Keimen organischen Dünger in der Erde gut und wächst zügig weiter. Selbstgemischte Erde aus Kompost, Land- bzw. Gartenerde, Kokosblock und Sand muss sterilisiert werden, weil möglicherweise Krankheitserreger in der Erde die Jungpflanzen befallen und absterben lassen.

Die richtige Aussaatzeit

Artischocken, Chili, Paprika und Auberginen sollten schon Mitte Februar ausgesät werden, denn sie haben eine lange Entwicklungszeit. Bei zu später Anzucht bilden sie ihre Früchte nicht rechtzeitig aus.

Ein Tipp: Wenn Artischockensamen über Nacht in warmem Wasser eingeweicht werden, gibt es bessere Keimergebnisse.

Auch Lauch-, Sellerie, Salat- und Zwiebelsamen können jetzt in die Erde.

Für Kürbis-, Gurken-, Melonen- und Zucchini-samen ist noch etwas Zeit. Sie sät man am besten einzeln in einen großzügig bemessenen Topf, in dem sie bis zum Auspflanzen

bleiben können, denn ihre Wurzeln vertragen es nicht verletzt und pikiert zu werden.

Ein guter Aussaatzeitraum für Tomaten ist Mitte bis Ende März.

Bei zu früher Aussaat werden die Pflanzen oft zu groß, bis man sie auspflanzen kann. Man sollte nicht zu eng säen, sonst treiben sich die Keimlinge in die Höhe. Denken Sie daran: Bei jedem Arbeitsschritt ist die Etikettierung der Töpfe ganz wichtig.

Schön warm und hell

Am schnellsten keimen die Pflanzen bei den in der Tabelle auf S. 50 angegebenen Optimaltemperaturen. So sind sie auch weniger krankheitsanfällig. Unter den Mindesttemperaturen findet keine Keimung statt. Gurken, Kürbisse, Zucchini und Melonen brauchen – genauso wie Tomaten, Auberginen und Paprika – hohe Temperaturen. Die Aussaatgefäße sollten bis zur Keimung immer mild feucht gehalten werden.

Außerdem profitieren die frühen Aussaaten von einer Zusatzbelichtung. Wenn sie nicht im Gewächshaus, sondern auf der Fensterbank wachsen, fördert die Belichtung einen kompakten Wuchs. Dafür gibt es ein breites Angebot von Pflanzenleuchten.

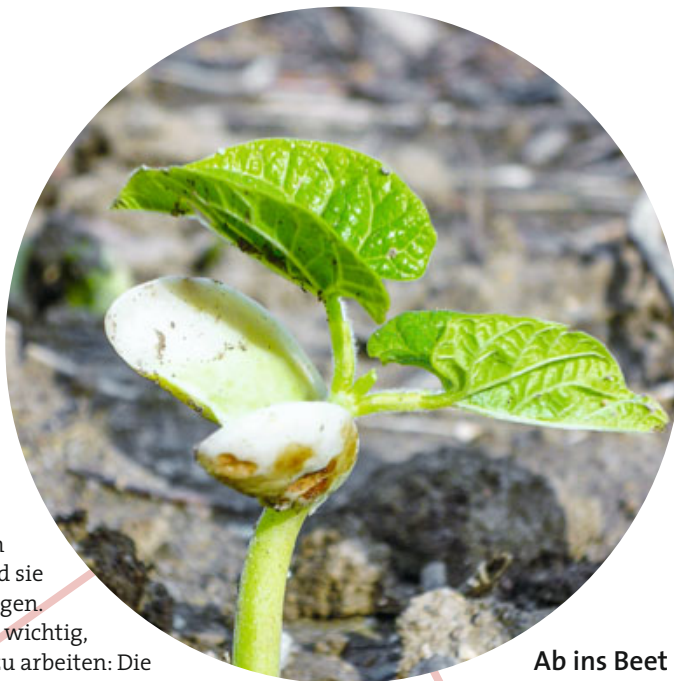


Weiter geht's mit Pikieren

Nachdem die Pflänzchen gekeimt sind und das erste Paar Laubblätter entwickelt haben, können sie pikiert werden. Jetzt bekommt jede Pflanze einen Topf. Pikieren regt das Wurzelwachstum an, weil dabei die Wurzeln eingekürzt werden und sie sich dann verzweigen.

Dabei ist es wichtig,

zügig zu arbeiten: Die Pflanzen dürfen nicht mit offenen Wurzeln liegen bleiben, sie vertrocknen schnell. Beim Pikieren ist darauf zu achten, dass die Wurzeln immer noch unten in die Erde kommen und keinen Haken nach oben machen, das würde das Wachstum der Pflanzen beeinträchtigen.



Ab ins Beet

Sobald es draußen warm genug ist, meist Mitte bis Ende April, beginnt die Abhärtung. Vorgezogene Pflänzchen müssen vor dem Auspflanzen draußen abgehärtet werden. Zunächst nicht in der prallen Sonne, sonst bekommen sie Sonnenbrand. Besser tagsüber an einem windgeschützten Ort mindestens über einige Tage aufstellen. Kälteempfindliche Pflanzen erst auspflanzen, wenn die Temperaturen nachts über 4 °C liegen. Eine Abdeckung mit Kulturvlies erleichtert den Übergang.

Direktsaat – ohne Umweg ins Beet

Weil vorgezogene Pflanzen in der Regel kein so tiefes Wurzelsystem bilden wie direkt gesäte, brauchen sie mehr Gießwasser. Ich bevorzuge Direktsaat, weil die Pflanzen durch die Einwirkung von Sonne und Wind festere Blätter haben und weniger Aufmerksamkeit benötigen. Vor der Aussaat sollte das Beet gut vorbereitet sein.

Bezugsquellen:

Biosaatgut Klaus Lang
www.bio-saatgut-lang.de/

Dreschflegel
www.dreschflegel-saatgut.de/

Bingenheimer Saatgut AG
www.bingenheimersaatgut.de

BIONANA – Samen Maier GmbH
www.bionana.shop

Saatgut-Festivals:

17. Februar 2024
8. Nürnberger Saatgutfestival
Kulturwerkstatt auf AEG,
90429 Nürnberg

25. Februar 2024
8. SAATGUTfest Fichtelgebirge,
Gerätemuseum Arzberg-Bergnersreuth

25. Februar 2024
Saatguttage Oberaurach
UBiZ – UmweltBildungsZentrum Ober-
schleichach, 97514 Oberaurach

10. März 2024
2. Saatgutfestival Oberviechtach
92526 Oberviechtach, Mehrzweckhalle

Viele weitere Tipps rund um den
Vielfaltsgarten finden Sie auch unter
www.vielfaltsmacher.de.

Üblich ist Direktsaat bei Bohnen, Erbsen, Spinat, Gelben Rüben und Feldsalat. Bei Lagerkohl, Mangold, Rote Bete, Endivie, Salat, Radicchio und Zuckerrhut ermöglicht Direktsaat einen wassersparenden Anbau.

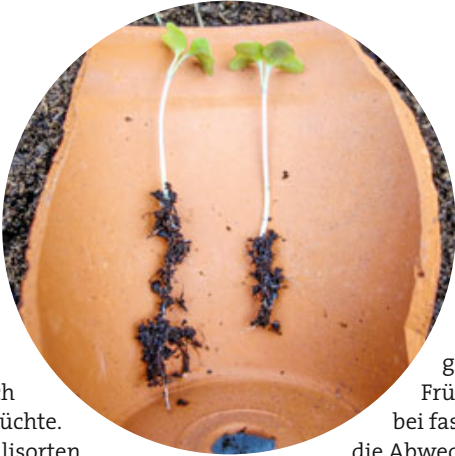
Profitipps für's richtige Pikieren und Weiterkultivieren

- Tomaten, Paprika und Auberginen sowie Kohlpflanzen – außer Kohlrabi – können tiefer in die Erde pikiert werden als sie vorher waren. Dadurch entwickeln sie am Stängel Wurzeln.
- Knollensellerie, Kohlrabi und Fenchel sollten wieder in der gleichen Tiefe in die Erde pikiert werden, wie zuvor. Sonst könnte es sein, dass sie keine Knolle bilden.
- Lauch und Zwiebeln müssen nicht pikiert werden. Es genügt, den durchwurzelten Topf gegen einen größeren mit frischer Erde auszutauschen. Andere Gemüse können in Multitopfpfplatten pikiert werden, das spart Platz.
- Buschtomaten werden in der Anzucht nicht ausgeizt.
- Tomaten, Paprika und Auberginen wachsen besser weiter, wenn sie vor dem Pikieren und Umtopfen gedüngt wurden.
- Paprikapflanzen bilden die sogenannte Königsblüte in der ersten Verzweigung des Triebes. Wichtig für das weitere Wachstum der Pflanze ist, dass diese erste Blüte ausgebrochen wird. Möglich ist es auch, zwei oder drei erste Blüten zu entfernen, damit sich die Pflanzen erst gut entwickeln und später ihre Energie in Blüte und Frucht stecken.
- Wenn man bei der Weiterkultur die Raumtemperatur reduziert, erhält man kompaktere Pflanzen.



Schöne und gute Vielfalt

Unter den samenfesten Raritäten finden sich echte Schönheiten. Beispielsweise bestechen die Ungarische Tomatenpaprika ebenso wie die Apfelpaprika durch besonders aromatische Früchte. Bei den Tomaten- und Chilisorten gibt es – was Farbe, Form und Größe angeht – eine fast schon unüberschaubare Vielfalt.



Und Auberginen-sorten überraschen mit rosa, weißen, violetten, grünen, bzw. dicken, dünnen, runden, großen und kleinen Früchten. Hier ist wie bei fast allen Gemüsen die Abwechslung bei den samenfesten Sorten deutlich größer. Probieren Sie es einfach mal aus. Sie werden feststellen, dass die Geschmackspalette bei

den verschiedenen Sorten tolle Entdeckungen bereit hält. In der Tabelle unten finden Sie die optimalen Zeitpunkte und Temperaturen für die Kultur Ihrer Gemüsesortenvielfalt. Viel Erfolg! Barbara Keller



Zeitpunkt und Temperaturen für die Aussaat und Weiterkultur von Gemüse

Gemüse	Keimtemperatur Voranzuchtbeginn	Temperatur für Weiterkultur	Direktsaat
Tomaten	24 – 28 °C ab Mitte März	ab 1 - 2 Wochen nach dem Pikieren: 15 °C	
Paprika	25 – 28 °C ab Mitte Februar	20 – 22 °C	
Auberginen	25 – 28 °C Anfang März	18 – 22 °C	
Gurken	mindestens 13 °C, optimal 25 °C Mitte April	18 – 20 °C	ab Mitte Mai
Zucchini Flaschenkürbis/Kürbis	Mitte April 20 – 24 °C	16 – 20 °C	ab Mitte Mai
Zucker- oder Honigmelone	Mitte April 25 – 28 °C	18 – 24 °C	
Weißkraut, Blaukraut	Ende Januar – Anfang Juli mindestens 2 °C, optimal 20 °C	12 – 14 °C	April – Mai
Wirsing	Februar – Ende Mai mindestens 2 °C, optimal 20 °C	12 – 14 °C	April
Blumenkohl und Brokkoli	Ende Januar	12 – 14 °C	Mitte April – Ende Juni
Rosenkohl und Grünkohl	Mitte April – Mitte Mai mindestens 2 °C, optimal 20 °C	12 – 14 °C	Mitte April – Mitte Mai
Rote Bete / Mangold	Mitte April mindestens 7 – 9 °C, optimal 20 °C	15 °C	Mitte April – Mitte Juni
Lauch	ab Anfang Februar 15 – 25 °C	15 – 20 °C	
Zwiebel	mindestens 2 °C optimal 15 – 20 °C	10 – 15 °C	ab März
Salate	ab Mitte Januar mindestens 3 °C, optimal 12 – 18 °C		ab März
Endivie	Mitte Juni – Ende Juli mindestens 16 °C	über 12 °C	Mitte Juni – Ende Juli, mind. 16 °C
Radicchio / Zuckerhut	Mitte Juni – Ende Juli 20 – 25 °C		
Gartenbohnen	ab Ende April mindestens 8 °C, optimal 20 °C	16 °C	ab Anfang – Mitte Mai, mind. 8 °C

Gegendarstellung zum Beitrag »Wühlmausbekämpfung«

Ausgabe November 2023, Seite 331

Zu diesem Beitrag haben uns mehrere Zuschriften erreicht, die diese Methode zur Wühlmausbekämpfung scharf verurteilen und auch darauf hinweisen, dass dies verboten ist.

Laut deutschem Tierschutzgesetz § 1 »darf niemand einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen. Ein Wirbeltier darf nur unter wirksamer Schmerzausschaltung in einen Zustand der Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit und nur unter Vermeidung von Schmerzen getötet werden. Im Rahmen von Schädlingsbekämpfungs-

maßnahmen darf die Tötung nur vorgenommen werden, wenn hierbei nicht mehr als unvermeidbare Schmerzen entstehen.« Beim Ertränken von Wühlmäusen kommt es allerdings zu einem qualvollen Todeskampf und ist somit nicht zulässig.

Der Beitrag war sicherlich gut gemeint – aber er hätte als Tipp für andere Gartenbesitzer niemals veröffentlicht werden dürfen, da er gegen geltendes Recht verstößt. Dafür entschuldige ich mich (was Personen in ihrem Garten machen, können wir natürlich nicht beeinflussen).

Wer Probleme mit Wühlmäusen im Garten hat, dem stehen geeignetere Methoden zur Verfügung, wie schnell wirkende diverse Fallensysteme, Köder oder Gas zur Vertreibung. Dr. Hans Bauer

Leserbrief zur Verwendung von Plastikmanschetten

Ausgabe Dezember 2023, Seite 360

Dazu schreibt uns Christian Maier vom Obst- und Gartenbauverein Michelfeld: Bäume sollten weder durch Kunststoffrohre noch durch Plastikmanschetten geschützt werden. Unsere Forstgemeinschaft (FBG Pegnitz) hat diese bereits aus dem Programm genommen. Heute weiß man, dass diese Kunststoffmanschetten nach einiger Zeit »bröseln« – Ergebnis: Mikroplastik! Der bessere Schutz ist ganz eindeutig ein Hasendraht: entweder locker direkt am Baumstamm oder an z.B. 3 Holzpfosten spannen.



Im Garten das Leben wieder leise lernen (20)

Das geheime Leben unter unseren Füßen

Die Natur ist noch in der Winterruhe, so meint man, wenn man sich nach draußen begibt. Jedoch wer genauer beobachtet, bemerkt, dass das Leben wieder langsam erwacht. Die Tage werden wieder länger, man spürt dass die Sonne wieder Kraft bekommt. Eingefleischte Gärtner werden unruhig und drängen nach draußen. Man möchte wieder aktiv werden. Doch bevor es wirklich wieder richtig losgeht, sollte man sich noch ein wenig gedulden.

Bodenbearbeitung

Wenden wir uns heute mal dem Boden zu und allem was an wunderbaren Vorgängen sich dort abspielt. In raueren Gegenden wird er noch mit Schnee bedeckt sein. In anderen Regionen haben Sonne und Regen die weiße Pracht dahinschmelzen lassen. Bevor wir aber den Boden bearbeiten, sollte er schon oberflächlich abgetrocknet sein. Auf sandigen Böden ist es vielleicht schon möglich Ende des Monats die ersten unempfindlichen Kulturen auszubringen. Auf schwereren Böden dauert es in der Regel bis hinein in das Frühjahr, bis man mit der Bearbeitung der Böden beginnen kann.

Belebtes System

Für die Entwicklung der Pflanzen ist zu bedenken, dass unsere Böden nicht nur tote, mineralische Substanzen sind, sondern dass es sich um ein belebtes System mit eigenen Gesetzmäßigkeiten handelt. Im Boden passiert ein ständiger Auf- und Abbau. Ein Heer mikroskopisch kleiner Lebewesen arbeitet Hand in Hand an diesen Prozessen. Damit dieses Zusammenspiel funktioniert, sind die Bedingungen grundlegend. Die Faktoren Wärme, Feuchtigkeit sowie Bodenart und -struktur bilden den Rahmen für die Aktivitäten im Boden. Im Winter bei größerer Kälte erstarrt das Leben im Boden. In gleicher Weise ist anhaltende Trockenheit schädlich für die Entwicklung der Bodenorganismen. Bis das Wachstum richtig in Schwung kommt, ist Wärme erforderlich. Wärme und Feuchtigkeit lassen die Bodenorganismen erwachen, die mit den Umsetzungsvorgängen im

»Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand.«
Charles Darwin

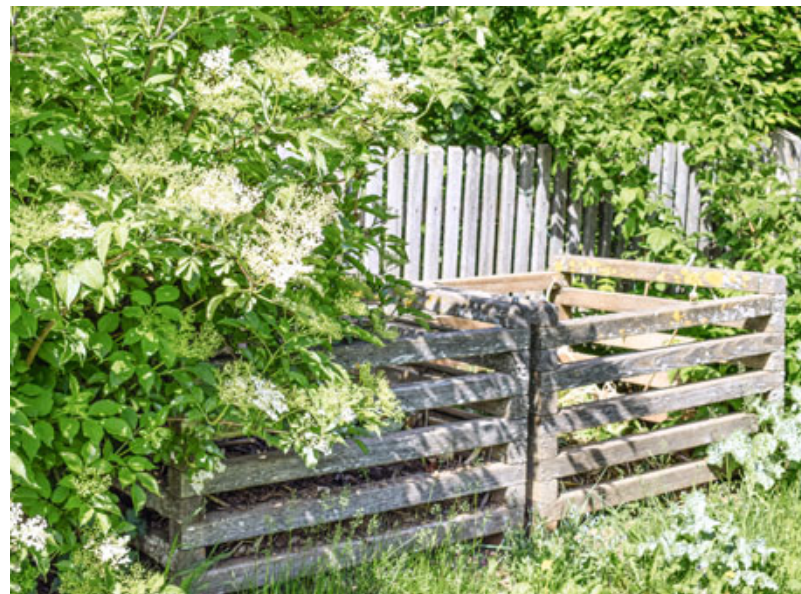
Boden beginnen. Von deren Aktivität hängt die Entwicklung der Pflanzen ab. Wenn im Mai das Wachstum schier keine Grenzen kennt, wird uns dies eindrucksvoll vor Augen geführt.

Bodenverbesserungen

Die Kunst des Gärtners ist es, Extreme auszugleichen, was nicht von heute auf morgen funktioniert. Erst durch intensive Arbeit am Boden erreicht man ideale Voraussetzungen für eine optimale Entwicklung unserer Pflanzen. Die alte Gärtnerweisheit: »Nur ein gesunder Boden bringt gesunde Pflanzen hervor« gilt nach wie vor.

Was kann der Gärtner tun? In der Regel wird man mit den Verhältnissen zurechtkommen müssen, die der Standort bietet.

Stark lehmige oder gar tonige Böden wird man zunächst mit Sand durchlässiger machen. Je fester der Boden ist, umso mehr Sand wird man einarbeiten. Sandige Böden werden verbessert, indem man sie mit Tonmineralien versorgt. Diese machen die leichten Böden bindiger.



Für alle Böden ist die Versorgung mit organischer Substanz gut. Alles was im Garten anfällt, sollte verkompostiert werden. Im Kompost steht uns ein vielfältiger Bodenverbesserer zur Verfügung, der nicht nur Nährstoffe, sondern auch eine Reihe anderer Wertstoffe liefert. Er ist eine Quelle der Bodenfruchtbarkeit.

Das Wetter können wir Gott sei Dank nicht machen. Aber wir können Maßnahmen ergreifen, um Extreme auszugleichen. Um die Feuchtigkeit im Boden zu halten, sollte vor allem in der warmen Jahreszeit z. B. mit Rasenschnitt gemulcht werden. Dieser liefert auch leicht verfügbare Nährstoffe. Wichtig für uns Gärtner ist es, ein Gefühl für den Boden zu entwickeln!
Franz Kraus



Schwarzer Holunder – die Heilpflanze 2024



»Die Natur ist der Arzt«. Mit der Wahl des Schwarzen Holunder (*Sambucus nigra*) zur Heilpflanze des Jahres 2024 will der NHV Theophrastus die Bedeutung der traditionellen heimischen Heilpflanzen in den Fokus rücken.

Jeder kennt Holunder

Hollerküchle im Frühjahr und Hollersaft im Herbst markieren Eckpunkte des kalendarischen Gartenjahrs. Phänologisch zeigt die Holunderblüte den Beginn des Frühsommers, reife Hollerbeeren kündigen den Herbst an.

Der Holunder ist eine Zeigerpflanze des Wandels: Im Biotop, den (Jahres-)zeiten und daraus folgend der Mythologie und der traditionellen Heilkunde, die ihn für den Menschen in eben solchen Situationen physisch (antiviral + fiebersenkend + ausleitend) wie auch psychisch (entspannter Genuss + Geborgenheit) nützlich macht. Für das Wohlbefinden ist beides bedeutend.

Der Holunder als Schutzbaum

Der Holunder hat eine lange Tradition als »Schutzpflanze« in Zeiten/Situationen des »Dazwischen«. In der keltischen Mythologie galt er als »Schutzbaum« für Haus und Hof, er schützte »die Wesen auf der Erde

vor dem Zugriff der Wesen, die in der Erde leben«. Die Germanen widmeten den Holunder der weißgewandeten Hausgöttin Holda (Holla), die uns heute in den Märchen der Gebrüder Grimm als »Frau Holle« wiederbegegnet. Der Holunder besetzt in der traditionellen Volksmedizin die Rolle des Wächters über die Gesundheit. Eher Grenzposten als großer Krieger, um den Wechsel der Jahreszeiten und Lebensalter-Attacken auf den menschlichen Mikrokosmos zu trotzen. Körperlichen, wie auch seelischen.

Universalmedizin Holunder

Von der Antike bis in das 19. Jahrhundert verwendete man vom Holunder alles: Wurzeln, Blätter, Rinde, Blüten, Beeren, Wurzeln. Der Holunder galt vor allem in den Alpentälern als Universalmedizin. »Logischerweise wurde in der Volksheilkunde von einem heiligen Baum alles gebraucht, was gerade da war«, so Sigrid

Hirsch, Autorin des Buches »Antivirale Pflanzen«. »Blüten und Früchte gab es im Frühling und Herbst. Zwischendurch standen aber nur Blätter oder Rinde zur Verfügung, je nach Jahreszeit. Beides wurde traditionell verwendet. Wissenschaftliche Untersuchungen sind selten, die meisten beziehen sich auf Blüten oder Beeren. Die Beeren werden oft als »giftig« eingestuft, denn rohe Beeren lösen Brechreiz aus. Das ist aber kein Grund, sich davor zu fürchten oder GIFT zu rufen. »Die Menge macht das Gift«, sagt Paracelsus.

Bei Rinden- oder Blättergebrauch ist man vorsichtig und nimmt einen lang gekochten Sud oder reduziert die Menge, das heißt, 1 Tasse pro Tag. Ich hab's bei Husten schon oft ausprobiert und war stets mit dem Ergebnis zufrieden. Holunder hilft gut. Holunderrinde als Abführ- oder Brechmittel und Holunderwurzeln als stark wassertreibend sind heute nicht mehr gebräuchlich.

Holunder in der »Grünen Hausapotheke«

Holunderblüten – Tee Rezepte bei Erkältung & Fieber

Das Grundrezept für den Holundertee »Erkältungsbremse« gleich zu Beginn: 2–3 TL (1 TL = 1,5 g) Holunderblüten mit 1 Tasse Wasser (= 0,2 l) kochend übergießen und 15 Minuten ziehen lassen. Mehrmals täglich trinken. Für eine Schwitzkur ½ Liter Tee trinken und dazu ein heißes Vollbad nehmen. Sobald starkes Schwitzen einsetzt, abtrocknen, sich ins Bett legen und ca. ½ Stunde nachschwitzen¹. Je nach Ausprägung der Erkältung empfehlen sich Kombinationen: **Fiebrige Erkältung mit Husten:** Holunderblüte/Lindenblüte Mischungsverhältnis 1:1 oder Holunderblüte/Thymiankraut/Weidenrinde 4:3:3.

Fiebrige Erkältung mit Kopf- und Gliederschmerzen: Holunderblüte/Lindenblüte/Mädelsüß 1:1:1. Oder für eine Schwitzkur bei fiebrigen Infekten nach Prof. Weiß: Holunderblüte/Lindenblüte/Kamillenblüte 1:1:1.²

Holunderblätter –Frühjahrskur & Detox nach Kneipp

In seiner »Apotheke« empfiehlt Sebastian Kneipp Holunderblätter als Frühjahrskur. »Dieser einfachste Blutreinigungs-Thee säubert die Maschine des menschlichen Körpers in vortrefflicher Weise und ersetzt armen Leute die Pillen (...) Selbst die gedörrten Blätter liefern guten Tee zur Auflösung und Reinigung«.

Für die Frühjahrskur empfiehlt Kneipp »6–8 Blätter des Holunderbuschs, schneide sie klein, wie man Tabak schneidet und lasse den Tee etwa 10 Minuten lang sieden.³ Während der ganzen Kurzeit trinke man davon eine Tasse jeweils 1 Stunde morgens vor dem Frühstück zur Blutreini-gung« – heute würde man wohl sagen als Detox-Tee. Kneipp empfahl den Holler-Detox für kräftigere Naturen, um den Stoffwechsel zu aktivieren.

¹ Bäumler, Siegfried: Heilpflanzen heute

² Aus Meyer, Egbert: Tee-Rezepturen. Ein Handbuch für Apotheker und Ärzte

³ Aus Kneipp, Sebastian: Meine Wasserkur

Holunderbeeren – Immunkraft & »Anti-Aging«

Auch die Holunderbeere gehörte bei Kneipp wie in der Traditionellen Hausapotheke zur Grundausrüstung, so auch als Herbstkur, um gesund durch den Winter zu kommen. Heute schätzt man vor allem ihre zellschützende, immunstärkende Wirkung. Holunderbeeren enthalten Höchstmengen an Anthocyanen (bis zu 1.347 mg/100 g), darunter Sambucyanin, das vor Herz-Kreislaufkrankungen und Krebserkrankungen schützen soll. Dazu u. a. Flavonoide und Flavone wie Rutin (Schutz vor Krampfadern) und vor allem viel Vitamin C (18 mg/100 g).

Holunderbeeren wurden vor allem als Holundersirup, Holundersaft (Dampfsaft), Holundermus (durch Flotte Lotte gedreht) und mit Zucker oder Honig haltbar gemacht und dann in der winterlichen Hausapotheke (Kneipp: 1 EL pro Tag für Menschen, die viel liegen müssen) verwendet.



Heilpflanze Holunder heute

Die Kommission E definierte als heilkräftig im Sinne der heutigen Medizin ausschließlich die getrockneten, gesiebten (d. h. ohne Stängel) Holunderblüten (*Sambuci nigra flos*) als schweißtreibenden Tee bei Erkältungen. Die empfohlene mittlere Tagesdosis sind 10–15 g, damit kommt man auf ca. 2 Liter Tee, bzw. 7 bis 10 Bechertassen.



Er wirkt schweißtreibend und vermehrt die Bronchialsekretion – ideal zu Beginn der Erkältung und bei Reizhusten. Alle anderen Anwendungen des Holunder in der Volksmedizin werden von der Kommission E nicht erwähnt.

Der pharmakritische Pfarrer Kneipp dagegen, dessen revolutionäres Lebenswerk u. a. darin bestand, eine kostenlose DIY-Apotheke für jedermann zu definieren, widmet dem Schwarzen Holunder ein sehr umfangreiches Kapitel. Er definierte den Holunder vor allem als »Gesundbleibepflanze«: Für Frühjahr- und Herbstkur, um Stoffwechsel und Immunabwehr im Wechsel der Jahreszeiten und bei zunehmendem Lebensalter bis zur Bettlägrigkeit zu aktivieren.

Und er schlägt den Bogen zwischen der Ernährung und Heilkunde, indem er nicht nur die in der Heilkunde üblichen Extrakte (Holundertee, Holundersirup, Holundersaft) aufführt, sondern neben Holundermus auch »Blüthenkuchen« (Hollerküchle), in manchen Regionen auch »Fieberkuchen« genannt, in seiner »Apotheke« erwähnt: »denn solche Kost ist gut und gesund«. Deshalb ein Holunder in jeden Garten gehört.

Holunder – Schutzpflanze der Seele

Alle Pflanzenteile wurden auch als Räuchermittel genutzt: Holz, Rinde, Blätter, Blüten und sogar die Wurzelstöcke. Vor allem bei aufziehendem Gewitter sollten Räucherungen mit Holler Schutz bieten. Auch sollen sie helfen, im Leben »den richtigen Zeitpunkt zu erkennen«. In gesundheitlichen Krisen wird er für Heilungszereemonien genutzt. Zu Allerseelen und in den Raunächten – auch hier markiert er sinnlich wahrnehmbar Eckpunkte der »Besinnung« – dienen Räucherrituale u. a. mit Holunderblüten dazu, im Übergang via Selbstaffirmation eine reinigende und schützende Wirkung zu entfalten (vgl.: Bader, Marlis: Räuchern mit heimischen Kräutern).

Holunder als Heilpflanze 2024

Nun besteht der Mensch aus Körper UND Geist – und viele Anwendungen der traditionellen Naturheilkunde dienen dazu, beides zu synchronisieren. Auf dass der Mensch seine Kräfte bündeln kann. Für eine starke Immunkraft UND Lebensglück. Genau hierin liegt die Stärke der Volksheilkunde, das hebt sie von unserer modernen Akutmedizin ab.

Und gerade in der aktuellen »Zeitenwende«, der Vielfalt der Krisen lohnt es sich, traditionelle Strategien wieder zu entdecken, mit denen man die Herausforderungen der Lebenswechsel geschickt modelliert. So ist es zwar überraschend, aber intuitiv hochkonsequent, wenn der NHV die Wahl des »Schwarzen Holunder – heimische Heilpflanze wieder im Fokus« mit drei Gedichtzeilen eines in Bayern weitgehend unbekannten Dichters eröffnet:

**»Nebenan wächst der Holunder.
Der Geruch der Kinderzeiten
gaukelt vor Geborgenheiten.«**
(Horst Flietmann)

Jeder glaubt, er wisse alles über die Verwendung des Holunder. Und da haben wir die »Gaukelei«. Gerade beim vermeintlich

Holunder

Ernte & Verarbeitung

- 1 »Entgiften«: Blätter, unreife Beeren und Samen des Holunders enthalten Sambunigrin, ein cyanogenes Glycosid, welches aber beim Erhitzen über 60°C zerfällt.
- 2 Grüne Stängel abschneiden, sind leicht giftig (gilt auch für Hollerküchle).
- 3 Blüten nicht waschen, da mit Pollen und Nektar auch das Aroma verloren geht.
- 4 Tschüss Krabbeltierchen: Die Blüten einfach 10 Minuten flach auslegen und die Tierchen laufen weg (Läuse nicht, darum keine verlausten Blüten ernten).
- 5 Tee trocknen: Hollerblüten als Büschel aufhängen, darunter ein Tuch legen. Sobald angetrocknet schütteln, dann fallen die Blüten herunter.



Bekannten lohnt es sich, genau hinzusehen. In diesem Beitrag geht es also darum, die Tipps & Tricks für die Ernte und die Verarbeitung in der Küche und Hausapotheke vorzustellen.

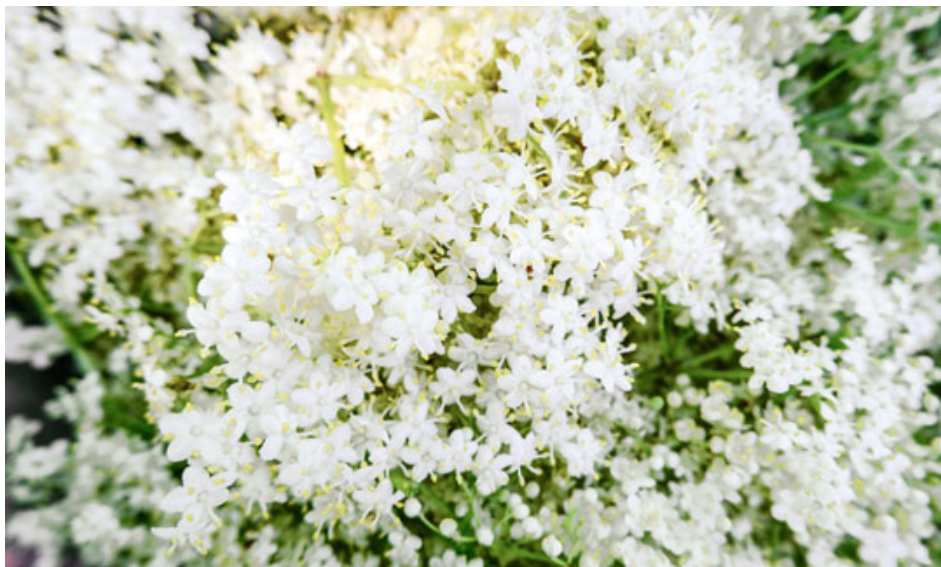
Ihre Gabriele Leonie Bräutigam



Online-Wildkräuterkurs

Der Online- Wildkräuterkurs für Selbstversorger stellt in 36 Folgen die ganzen Feinheiten im Umgang mit 20 heimischen Wild- und Heilkräutern und ihre Verwendung live vor. Für Mitglieder in den bayerischen Obst- und Gartenbauvereinen zum Sonderpreis: statt 119,- nur 89,- EUR

Anmeldung unter:
www.wildkraeuterkurs.de/herbalista



Grundrezepte, Tricks & Ideen zur Verarbeitung von Holunder

Holunder-Sirups – Grundrezepte



Grundrezept Holunder-Blütensirup

Ernte-Tipp: Es darf 24 Stunden vorher nicht geregnet haben.

Zutaten

ca. 15 saubere Holunderblüten
3–4 Bio-Zitronen, 1 kg Zucker
kleine Flaschen (ca. 0,25 l)

Zubereitung

Blüten ins kalte Wasser legen, Zitronen in dünne Scheiben schneiden, dazugeben. 12–24 Stunden ziehen lassen, dann durch ein Sehtuch abgießen. Zitronenscheiben ausquetschen, Zucker zugeben und kurz aufkochen. Danach in die ausgebrühten Flaschen füllen.

Verwendungsmöglichkeit: Mit Mineralwasser oder Sekt als Getränk und unendlich vielseitig beim Aromatisieren von Kuchen, Puddings & Eis.

Grundrezept Holunderbeer-Sirup

Zutaten

1 kg Holunderbeeren
1 Bouquet-Garni (siehe nebenstehend)
1 Bio-Zitrone (Saft)
Wasser
Zucker

Zubereitung

Holunderbeeren waschen. Mit einer Gabel von den Stängeln streifen, grüne Beeren entfernen, abwiegen. Dann mit Wasser und Zitronensaft aufgießen, so dass sie bedeckt sind.

Aufkochen, danach vom Herd ziehen und die Bouquet garni zugeben. Über Nacht abgedeckt kühl ziehen lassen.

Dann die Bouquet-Garni entfernen. In einen 2. Topf durch ein mit einem Sehtuch ausgelegtes Sieb abgießen. Fruchtmasse ausdrücken, Saft abwiegen. 1:1 mit Zucker versetzen, kurz aufkochen und in die ausgebrühten Flaschen füllen.

Geheim-Tipp: Bouquet-Garni für Holunder-Sirups & Gelee



Holunder(beer)Sirup schmeckt mir persönlich immer zu »reinsüß«. Mit dem Bouquet garni zaubern Sie über Nacht geschmackliche Tiefe, etwas Säure und eine waldige Note. Der Geheimtipp für ausgewogene Holunder-Sirups, Holundermarmeladen und Holundersuppen.

Zutaten

Bio-Zitronenscheiben (oder nur Schalen, und Saft ausgedrückt zugeben)
Kiefern und/oder Fichtenzweig
Kiefern-Zapfen und Rinde

Zweige mit dem Wiegemesser leicht anschneiden, so dass das Aroma besser austritt. Mindestens 24 Stunden im Holunderbeerenansatz (Beeren + Zucker) ziehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung herausnehmen. Wer das Aroma ausgeprägter möchte, kann es mit aufkochen und dann herausnehmen, bevor er die Beeren durch die Flotte Lotte treibt.

Holunder-Tees

Holunderblüten-Tee: Ideal bei Erkältungen, Husten und wenn man im Winter leicht friert (kalte Hände und Füße). Empfohlene Menge: Bis zu 2 Liter am Tag aus Holunderblüten (ohne Stängel).



Holunderblätter-Tee: Bei Husten, »blutreinigend« – d. h. Stoffwechsel und Immunkraft stimulierend. Er ist erheblich kräftiger und daher entsprechend vorsichtiger zu genießen. Die Rede ist meist von einer Tasse. Er wird als Absud zubereitet, d. h. ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Tessiner Hollerkuchen



Mein persönliches Lieblingsrezept nach Marianne Kaltenbrunner »Tessiner Kochbuch«: Im Frühling mit Hollerblüten – im Herbst mit Hollerbeeren. Wichtig: Stängel soweit möglich entfernen.

Zutaten

100 g Holunderblüten (oder Hollerbeeren)
200 g Maismehl, 120 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
120 g Zucker, 200 g Süßrahmbutter
1 Ei, 2 EL Milch

Zubereitung

Mehl und Backpulver sieben, Zucker unterrühren. Geschmolzene Butter, verrührtes Ei und die Milch zugeben. Dann Hollerblüten dazu und alles zum Teig verrühren. 40–50 Minuten bei 180 °C Ober/Unterhitze backen.

Dazu passt eine erfrischende **Hollerblüten-Schorle**: Ein »Kaltauszug« aus Apfelsaft mit Wasser 1:1 vermischt, 1 Schuss Holunderblütensirup (siehe Rezept), darin 4 Stunden lang Hollerblüten einlegen. Zum Wohl!

Aperó-Oliven mit »Hollerlikör«



Zutaten

Eine Handvoll kleine grüne Oliven
Hollerfruchtsirup
Zum Würzen – falls gewünscht – Paprika, Thymian, etwas Salz

Zubereitung

Oliven waschen, abtropfen lassen, mit den anderen Zutaten mischen und etwas ziehen lassen. Als Dessert passt dazu zum Kontrast 1 Gläschen »Holler-Likör«: 1 Teil Holunderbeersirup (siehe oben), 1 Teil Wodka.

Aus dem
Garten
in die
Küche

Wurzelgemüse

Kochen mit Rote Bete,
Schwarzwurzeln & Co.



Rote-Bete-Gnocchi auf Meerrettich-Sahnesoße

Zutaten

600 g mehligkochende Kartoffeln
1 kleine Rote Bete (gekocht)
1 kleines Ei, ca. 150 g Mehl, Salz

Sahnesoße

1–2 Zwiebeln, 1 EL Butter, 1 EL Mehl
50 g frisch geriebener Meerrettich
1 TL Suppengewürz, 150 g Sahne
Salz, Pfeffer

Zum Anrichten

2 EL Butter
3 EL Kürbiskerne
frisch geriebener Meerrettich

Zubereitung

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

Die Rote Bete schälen und würfeln. Das Ei trennen und die Rote Bete mit dem Eiweiß pürieren. Mit den restlichen Zutaten und dem Eigelb zu einem Teig verkneten.

Rollen mit 2 cm Ø formen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel eindrücken und in Salzwasser portionsweise kochen, bis sie nach oben steigen. Abtropfen lassen.

Die Zwiebeln schälen, fein würfeln, in der heißen Butter andünsten. Mit dem Mehl bestäuben, den Meerrettich zugeben. Suppengewürz und 250 ml Wasser unterrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Die Sahne zufügen, würzen und pürieren.

Die Gnocchi in der heißen Butter schwenken. Mit der Soße, Kürbiskernen und Meerrettich anrichten.

Rezepte mit Wintergemüse ...

Wer hätte gedacht, daß der Winter – kulinarisch gesehen – so viel Abwechslung bietet? Allen voran die Rote Bete, die es ja auch in gelb und geringelten Sorten gibt. Der leicht erdig-herbe Geschmack passt perfekt in die heimische Winterküche. Außen schwarz, innen weiß – das ist die Schwarzwurzel. Zugegeben, was die Zubereitung angeht, ist sie eine kleine Diva. Aber dann zubereitet ein delikates Wintergemüse mit einem würzigen, fein-nussigen Geschmack.

... für die kalte Jahreszeit

Petersilienwurzeln werden gerne mal mit Pastinaken verwechselt. Dabei duftet erstere, wie der Name schon sagt, aromatisch nach Petersilie, während der Geruch der Pastinake eher an Gelbe Rüben erinnert. Geschmacklich sind beide eher süßlich-mild; die Pastinake leicht nussig, die Petersilienwurzel etwas würziger. Steckrüben galten lange als »Arme-Leute-Essen«, dabei lässt sich die süßlich schmeckende Knolle sehr vielseitig in der Winterküche einsetzen.

BAYERISCH VEGGIE - Band 2

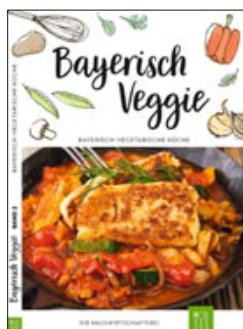
Bayerisch-vegetarische Küche für jeden Tag! Über 70 leicht nachzukochende Rezepte aus regionalen Gemüsearten und Hülsenfrüchten. Ergänzt mit Milch & Käsesorten und einer Vielzahl von heimischen Getreidearten und -sorten für pffiffige, fleischlose Gerichte.

Weitere Info unter: www.diehauswirtschafterei.de

Das Buch ist auch beim Obst- und Gartenbauverlag in München erhältlich: Tel. 089/544305-14/15

bzw. www.gartenratgeber.de/shop

Bestell-Nr. 496007, Preis € 13,90





Knackiger Wintersalat

Zutaten

3 Gelbe Rüben
3 Wurzelpetersilien
Dressing
3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer, Thymian
50 ml Weißweinessig
Zum Anrichten
einige Salatblätter

Zubereitung

Das Gemüse schälen, bei Bedarf längs halbieren und in Scheiben schneiden. Im heißen Öl knapp bissfest braten und würzen. Den Essig dazugeben und 15 Minuten ziehen lassen.

Die Salatblätter waschen, putzen und trocken schleudern. Auf Tellern auslegen. Das lauwarme Gemüse darauf anrichten.

Dazu passen:

*Quarksemmeln***Zutaten**

150 g Buchweizenmehl,
200 g Einkornmehl, 150 g Emmermehl
1,5 Pck. Backpulver, Salz
500 g Quark 20%, 2 Eier

Zubereitung

Die Mehlsorten mit Backpulver und Salz mischen. Den Quark und die Eier dazugeben und zu einem formbaren Teig verkneten.

Kleine Semmeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jede Semmel kreuzartig einschneiden.

Ca. 25 Minuten bei 180 °C (160 °C Heißluft) backen.

Fischeintopf mit Schwarzwurzeln & Kartoffeln**Zutaten**

3 EL Essig
500 g Schwarzwurzeln
400 g festkochende Kartoffeln
2 Gelbe Rüben
3 EL Rapsöl
1 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
gemahlener Kümmel, Majoran
200 g geräuchertes Lachsforellenfilet
200 g Sahne
Garnitur
100 g Schmand
Dill

Zubereitung

Eine weite Schüssel halb hoch mit Wasser füllen und den Essig dazugeben. Die Schwarzwurzeln schälen und sofort ins Essigwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Gelben Rüben ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. Beides im heißen Öl anbraten. Die Schwarzwurzeln in Scheiben schneiden und sofort mitbraten.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Würzen und ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Das Fischfilet klein schneiden und mit der Sahne zum Eintopf geben. Kurz erhitzen und nochmals abschmecken.

Den Eintopf mit einem Klecks Schmand und Dill servieren.



Winterliche Muffins

Zutaten (12 Stück)**Rührteig**

130 g Steckrübe
130 g Pastinake
130 g Butter
100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker
2 Eier
100 g gemahlene Walnüsse
1 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
50 g Raspelschokolade Zartbitter
130 g Mehl
2 TL Backpulver

Zum Bestäuben

Puderzucker

Zubereitung

Das Gemüse schälen und fein raspeln. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben.

Gemüse, Nüsse, Gewürze und Raspelschokolade zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form füllen und ca. 30 Minuten bei 180 °C (160 °C Heißluft) backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Alle Rezepte für 4 Personen.

www.diehauswirtschafterei.de



Blumige Grüße zum Valentinstag

Ein Rosengruß in einer Dose oder Schachtel, individuell gestaltet mit herzlichen Grüßen.

Am 14. Februar ist Valentinstag. Hierzulande und in vielen anderen Ländern werden an diesem Tag Blumen und Pralinen verschenkt, um Zuneigung zu bekunden. Das Brauchtum geht auf den Heiligen Valentin von Terni zurück. Er soll Soldaten verheiratet haben, obwohl dies verboten war. Eine andere Geschichte besagt, er habe Verliebten Blumen aus seinem Garten geschenkt. Valentin starb den Märtyrertod am 14. Februar 269 nach Christus.

Der Gedenktag ist eine gute Gelegenheit, seinen Liebsten ein Dankeschön zu sagen – gerne auch mit Blumen.

Benötigt werden: Rosen, Nass-Steckmasse, Folie, Mühlenbeckia, Efeu, Messer, Papier, Schere, Lineal, Kleber, Schleifenband.

So wird's gemacht: Dose oder Schachtel mit Papier gestalten. Dazu Packpapier in der geeigneten Größe zuschneiden und Schachtel überziehen. Transparent- oder Butterbrotpapier mithilfe eines Lineals in längliche Streifen reißen, mittig faltigen und auf die Dose kleben. Ein farblich passendes Band herumbinden, verknoten und eine Schleife binden. Aus buntem Tonpapier ein Herz ausschneiden, individuell beschriften und in den Butterbrotpapierstreifen einstecken.

Steckmasseziegel mit einem Messer in der passenden Größe zuschneiden. In kaltem Wasser einweichen und langsam vollsaugen lassen, dabei nicht drücken. Die Dose mit Folie auslegen und gewässerte Steckmasse einlegen. Überstehende Folie seitlich einstecken.

Rosen kurz schneiden und Kopf an Kopf in die Steckmasse stecken. Die Blütenblätter sollen dabei nicht mit der feuchten Steckmasse in Berührung kommen. Mühlenbeckia und Efeu einstecken und die Lücken damit abdecken.

Rita Santl



Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 5.2., 19 Uhr

Valentinsdeko, Weidenkätzchen ernten, Spalierobstschnitt

Montag, 26.2., 19 Uhr

Obstgehölzpflege, Hochbeet mit »Heizung«, Nachhaltig Jungpflanzen vorziehen

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Neue Vereinsvorsitzende

Als neu gewählte Führungskräfte begrüßen wir mit besonderer Freude:

Raitenhaslach (KV Altötting)	Maria Bartl
Wolnzach (KV Pfaffenhofen)	Anna Baumgartner
Stein/St. Georgen (KV Traunstein)	Manuela Achatz-Brion
Rottenburg a.d.Laaber (KV Landshut)	Anita Kell
Pleinting (KV Passau)	Hans Kromer
Bezirksverband Oberpfalz	Thomas Ebeling
Degerndorf (KV Neumarkt)	Thomas Herbst
Lennesrieth (KV Neustadt/Waldnaab)	Andrea Götz
Pressath (KV Neustadt/Waldnaab)	Christiane Davis
Trabititz (KV Neustadt/Waldnaab)	Susanne Bäumler
Kreisverband Regen	Herbert Preuß
Lappersdorf (KV Regensburg-Land)	Petra Hilbrand
Pielenhofen (KV Regensburg-Land)	Julia Rubner
Klardorf (KV Schwandorf)	Georg Wein
Trübenbach (KV Coburg)	Norbert Tilgner
Großschloppen (KV Fichtelgebirge-Wunsiedel)	Nadine Porsch
Lauenstein (KV Kronach)	Melanie Schwarzmeier
Ziegelerden (KV Kronach)	Frank Schramm
Danndorf (KV Kulmbach)	Franziska Unger
Geutenreuth (KV Lichtenfels)	Stefan Hanke
Strössendorf (KV Lichtenfels)	Ronald Herold
Petersaurach (KV Ansbach)	Ulrich Grüber
Großenseebach (KV Erlangen-Höchstadt)	Elke Seyb
Großhabersdorf (KV Fürth)	Alexander Meier
Unterferrieden (KV Nürnberger Land)	Wolfgang Götz
Uchenhofen (KV Haßberge)	Holger Helas
Frammersbach (KV Main Spessart)	Birgit Noll
Röttbach (KV Main Spessart)	Renate Kaufmann
Kaisheim (KV Donauwörth)	Timo Hechemer
Wolferstadt (KV Donauwörth)	Regina Hönle
Attenhausen (KV Günzburg)	Silke Schiefele
Behlingen-Ried (KV Günzburg)	Kay Averhoff
Günzburg (KV Günzburg)	Maximilian Schmidt
Kemnat (KV Günzburg)	Artur Heinle
Hergensweiler (KV Lindau)	Johann Wagner
Schrattenhofen (KV Nördlingen)	Maria Kornmann
Rettenburg (KV Oberallgäu-Nord)	Klaus Seestaller
Oberostendorf (KV Ostallgäu)	Klaus Raschkowski
Buxheim (KV Unterallgäu)	Stefanie Waibel

Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.
Den scheidenden Vorsitzenden sprechen wir unseren Dank und unsere Anerkennung aus.

Günter Biener verstorben

Der Kreisverband Kitzingen trauert um Günter Biener, der Ende letzten Jahres im Alter von 79 Jahren verstorben ist. Seit 1989 bis zu seinem Tod war der versierte Verwaltungsfachmann für die ehrenamtliche Geschäftsführung des Kreisverbandes verantwortlich. Sein Sachverstand, seine Erfahrung und seine innere Haltung zu Natur und Garten machten ihn sowohl für den Kreisverband als auch für den Obst- und Gartenbauverein Mainbernheim über 34 Jahre lang zum geschätzten Berater und Wegbegleiter. Sein leidenschaftliches ehrenamtliches Engagement wurde mehrmals ausgezeichnet: der Bezirksverband Unterfranken verlieh Günter Biener 2010 die »Bezirksmedaille«, der Landesverband würdigte seine Verdienste 2016 mit der »Ehrennadel in Gold«.

»Goldene Rose« für Georg Haubner

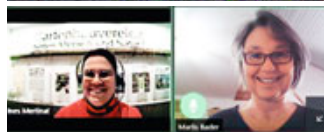
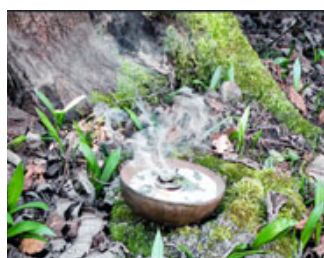


Mit der höchsten Auszeichnung des Landesverbandes wurde Georg Haubner (Bildmitte) auf der Gärtenjahrsabschlussfeier des Kreisverbandes Neumarkt vom Kreisvorsitzenden Willibald Gailler (links, rechts Geschäftsführer Werner Thumann) für seine nunmehr 25-jährige Tätigkeit in der Vorstandschaft seines Gartenbauvereins Wettenhofen geehrt. Mit seinem langjährigen Engagement trug er maßgeblich dazu bei, dass die Schönheit und Lebensqualität in Wettenhofen und Umgebung stetig weiterentwickelt wurde. Hervorzuheben sind insbesondere die vielen Pflanzungen von Bäumen, Sträuchern, Stauden, Streuobstwiesen, Obstbaumalleen und natürlich auch die Pflege, Ernte und Verarbeitung. Hinzu kommt sein großes Angebot an Veranstaltungen zur Förderung der sozialen und kulturellen Infrastruktur der dörflichen Gemeinschaft. Als stellvertretender Vorsitzender des Kreisverbandes vertritt er den Verband bei zahlreichen Veranstaltungen und ist mit seiner langjährigen Erfahrung und objektivem Beurteilungsvermögen ein sehr geschätztes Mitglied der Kommission im jährlich stattfindenden Vorgarten- und Blumenschmuckwettbewerb.

Gärtnerische Online-Seminare

»Vielfältige Adventsgestecke aus Naturmaterialien selber basteln« und »Räuchern in den Rau(h)nächten – der Duft der Rau(h)nacht«

»Ohne Draht läuft fast nichts«, so Rita Santl, die Referentin des ersten Seminars. Sie stellte klassische bis moderne Gestecke und Kränze aus unterschiedlichsten Materialien vor. Auch ausgesiente Kuchenform oder Weckgläser können stimmungsvoll arrangiert werden. Daneben gab sie Tipps für eine längere Haltbarkeit der Werkstücke. »Viele schöne Ideen mit wenig Materialverbrauch, detaillierte Anleitungen, tolle Anregungen«, so eine Teilnehmerin.



Räucherexpertin Marlis Bader stimmte die Zuhörer auf die »traditionelle Rau(h)nachtzeit« ein, eine Zeit zur Besinnung und um die Vergangenheit aufzuarbeiten. Welche Pflanzenteile um den Jahreswechsel zum Schutz des Hauses, zum Reinigen in Kranken- und Sterbezimmer und im Stall genutzt werden können, war Thema ihres Vortrags. Auf die Frage, »Wie man mit Kindern räuchert«, erläuterte sie: ideal dafür sind die

»Jetzt-Pflanzen-Kräuter« wie Minze, Salbei, Melisse und Lavendel. Alle sind reinigend, desinfizierend, beruhigend für Körper und Seele und positiv für das Raumklima im Kinderzimmer.

Im Februar und März bieten wir die Online-Seminare »Chili – von mild bis rezeptpflichtig« und »Lebensräume für Wildbienen« an. Die Anmeldung ist online möglich über unserer Homepage.

Bezirksmedaille für Helmut Lutz



Ehrung von Helmut Lutz (v.l.n.r.): Ruth Lutz, Helmut Lutz, MdL Thorsten Schwab sowie Landrat Wilhelm Schneider (Vorsitzender im KV Haßberge)

Bei der Jahreshauptversammlung des Bezirksverbandes Unterfranken in Kirchlauter-Neubrunn im Landkreis Haßberge wurde der stellvertretende Kreisvorsitzende Helmut Lutz, vom Obst- und Gartenbauverein Reichenberg (KV Würzburg) mit der Bezirksmedaille ausgezeichnet. Helmut Lutz setzt sich seit drei Jahrzehnten für die Gartenkultur in Reichenberg, im Kreisverband Würzburg und beim Bezirksverband Unterfranken in vorbildlicher Weise ein. Bezirksvorsitzender MdL Thorsten Schwab dankte ihm für sein ehrenamtliches Engagement und hob seine menschlichen Fähigkeiten als Organisator von Veranstaltungen auf Orts- und Kreisebene hervor.

Ermäßigte Eintrittskarten

Für die Landesgartenschau in Kirchheim bei München bieten wir allen Mitgliedern in den Verbänden des Freizeitgartenbaus ermäßigte Eintrittskarten an:



Tageskarte € 15,50

Zum Vergleich: Die reguläre Tageskarte kostet € 19,50, die Gruppenkarte (ab 20 Personen) € 17,00. Mindestbestellmenge 2 Karten. Rückgabe nicht möglich.

Neu: Die Tageskarten werden nicht wie bisher in Papierform verschickt, sondern digital (als PDF-Datei). Für die Abwicklung benötigen wir daher zwingend eine E-Mail-Adresse für den Versand an den Verein.

Bis zur Eröffnung der Gartenschau besteht auch die Möglichkeit ermäßigte Dauerkarten zu bestellen:

Dauerkarte € 90,00

Zum Vergleich: Die reguläre Dauerkarte kostet € 125,00, im Vorverkauf (bis 14. Mai 2024) € 100,00. Für den ermäßigten Preis ist eine Mindestbestellmenge erforderlich.

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

Bitte beachten: Die ermäßigten Eintrittskarten dürfen ausschließlich an Mitglieder in den Gartenbauvereinen und Vereinen anderer Verbände des Freizeitgartenbaus weitergegeben werden. Sie können nur über den Obst- und Gartenbauverlag bestellt werden. Sie sind nicht vor Ort erhältlich.

Ausbildung zum Obstbaumpfleger in der Oberpfalz



Ausbildungsmodul 4: Schnitt alter Bäume (in einem Obstgarten in Regensburg). Erläuterungen durch den Regensburger Fachberater Josef Sedlmeier (Bildmitte).

Die Kreisfachberatung in der Oberpfalz möchte mit der 2023 erstmals angebotenen Ausbildung zum zertifizierten Obstbaumpfleger ihren Teil zum »Streuobstpakt Bayern« beitragen. Die neun Ausbildungs-Module verteilen sich auf theoretische und praktische Inhalte. Die Qualifizierung erfolgt in Kooperation mit dem Bayerischen Gemeindetag, dem Bezirk Oberpfalz und dem Bezirksverband Oberpfalz für Gartenbau und Landespflege.

Die Ausbildung vermittelt eine breite fachliche Grundlage zum fachgerechten Obstbaumschnitt, zur Pflanzung und Veredelung von Obstgehölzen, zur Pflege von naturnahen Streuobstbeständen, zur Wertschöpfung von Obstprodukten sowie zur erforderlichen unternehmerischen Tätigkeit, denn schließlich sollen es die Obstbaumpfleger sein, die die im Rahmen der Förderprogramme vorgesehenen Schnitтарbeiten auf den Obstwiesen gegen entsprechende Entlohnung durchführen und so die Altbestände sichern, auch als Partner der Kommunen und Landschaftspflegeverbände. Auch Bauhofmitarbeiter sollen qualifiziert werden, um im Rahmen ihrer Aufgaben Obstbäume, z. B. auf Ausgleichsflächen in ihren Gemeinden, zu pflegen. Ausgebildete Obstbaumpfleger können ebenso auf privaten Streuobstwiesen, Lehr- und Schaugärten oder in gärtnerischen und landschaftspflegerischen Firmen tätig sein.

In den Kurs eingebunden sind die Kreisfachberatungen aus allen Oberpfälzer Landkreisen. Zu bestimmten Inhalten wurden externe Fachleute dazu geholt, wie einer der führenden Pomologen Hans Joachim Bannier und Streuobstberater aus dem Umweltministerium. Die Ausbildung wurde an mehreren Orten in der Oberpfalz mit dem Schwerpunkt in der Mitte, in Schwandorf, durchgeführt. Sie endet mit einer theoretischen und praktischen Prüfung.

Die Organisatoren um den 1. Vorsitzenden des oberpfälzischen Fachberaterverbandes Harald Schlöger zeigten sich begeistert vom Engagement und sind überzeugt, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer alle Voraussetzungen und das nötige Rüstzeug erworben haben, um zukünftig erfolgreich und fachgerecht Obstbäume zu schneiden. Die Fachberater hoffen darauf, dass die Schnittförderung Fahrt aufnimmt, so dass es auch wirtschaftlich interessant wird, in der Obstbaumpfleger tätig zu sein. Die ersten 41 erfolgreichen Absolventen erhielten jetzt ihre Urkunden aus den Händen von Harald Schlöger, Landrat Willibald Gailler und Bürgermeister Alexander Dorr (als Vertreter des bayerischen Gemeindetages).

Impressum

Der praktische Gartenratgeber (ISSN 1867 – 7177) erscheint zu Beginn eines jeden Monats im Obst- und Gartenbauverlag des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e. V., Herzog-Heinrich-Straße 21, 80336 München (zugleich Alleinhaber).

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

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

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

Mindestbezug 1 Jahr. Bezugspreis inkl. Postversand + MwSt jährlich: Einzel-Abo € 24,00 für Nichtmitglieder Einzel-Abo € 21,50 für Mitglieder in Obst- und Gartenbauvereinen / Vereinsabo: € 11,80 / Sammelabo: € 17,80 Abbestellungen können nur anerkannt werden, wenn sie 2 Monate vor Jahresschluss eingegangen sind.

Für unverlangt eingegangene Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Gezeichnete Artikel geben die Meinung des Verfassers, nicht aber eine Stellungnahme der Schriftleitung wieder. – Höhere Gewalt entbindet den Verlag von der Lieferungsverpflichtung. – Die in der Zeitschrift veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten.

Layout: Communicator Network, München
Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim
Druck: Baumann Druck, Kulmbach, www.mgo360.de

Interessante Besuche des Arbeitskreises Pomologie

Jedes Jahr werden die Mitglieder des Arbeitskreises Pomologie im Bezirksverband für Gartenkultur und Landespflege Niederbayern bei Mitgliedern zu einem Besuch eingeladen. 2023 ging die Reise in den Bayerischen Wald nach Innernzell.

Erste Station war die Familie Haschk, mit einem eher kleinen Siedlungsgarten im Ort. Überrascht waren die Besucher von der Vielfalt im Inneren des Gartens. Auf engstem Raum konnten viele schwachwachsende Obstbäume, eine große Anzahl von Stauden und Gehölzen sowie viele Kräutern und Blumen besichtigt werden. Gezeigt wurde auch, wie man anfallendes Grüngut fermentiert.



Im Rahmen des Besuches wurde Anna Sigl vom Vorsitzenden Roland Girnguber zum Ehrenmitglied ernannt. Insgesamt 60 Personen machten ihre Aufmerksamkeit, darunter auch Bürgermeister Josef Kern, stellv. Landrätin Helga Weinberger, Bezirksvorsitzender Michael Weidner, Kreisvorsitzende Burgi Rodler und Kreisfachberater Franz Bogner.

Am Nachmittag machte man sich zum Nachbarort auf, um eine ganz besondere Frau zu besuchen. Anna Sigl ist seit vielen Jahren Mitglied im Arbeitskreis und ein heimlicher Star in Niederbayern. Seit einem Besuch der Lokalpresse vor einigen Jahren ist es nicht mehr ruhig geworden auf ihrem Anwesen. Fernsehbeiträge und Besucher aus aller Welt folgten. Spätestens seit der Veröffentlichung des Buches »Arm sind wir nicht«, einem Porträt ihres einfachen Bauernlebens, ist die Anni bekannter als mancher Politiker. Für die Pomologen ist sie eine Bereicherung, da sie nicht nur neue Apfelsorten für den Verein testet, sondern sich auch für die Leitlinien des Arbeitskreises und den Obstbau einsetzt.

Vorgestellt wurde an diesem Tag auch eine neue Apfelsorte, die Anni in den letzten Jahren selbst aus zwei guten Sorten ('Topaz' und 'Rubinola') gekreuzt hat. Diese erste niederbayerische Sorte wurde unter großem Applaus mit Wasser aus dem Quellbrunnen auf den Namen 'Anna Sigl' getauft. Sogar Früchte konnten noch begutachtet werden, da Frau Sigl ein paar Exemplare eingefroren hatte. Bei der Führung durch ihren großen Obstgarten mit etwa 170 Sorten hatte die 87-jährige Persönlichkeit zu fast jedem Baum eine kleine Geschichte parat.

Roland Girnguber, Vorsitzender des AK Pomologie

Besondere Friedhofsführung in Hammelburg

Zum »Tag des Friedhofs« wurde in der ältesten Weinstadt Frankens, in Hammelburg (KV Bad Kissingen), vom örtlichen Obst- und Gartenbauverein sowie der Friedhofsverwaltung der Stadt eine besondere Friedhofsbesichtigung angeboten. Vor zahlreichen Interessierten wurde dabei nicht nur auf die Geschichte der Friedhöfe Hammelburgs eingegangen, sondern auch über den bekanntesten Bildhauer der Stadt, Kaspar Ruppert und über die Wohltäter aus der Familie von Hess berichtet. Der ehemalige Küster Franz Josef Schneider führte über den 1543 angelegten »neuen Friedhof« der Stadt und veranschaulichte sein enormes Wissen mit vielen Bildern. Der ehemalige Pfarrer Johannes Martin trug viel zur Aufwertung des Friedhofes bei. Er ließ Kaspar Ruppert die wertvollen

Kreuzwegstationen schaffen. Noch heute sind viele Bronzereliefs und andere Arbeiten des Künstlers auf dem Friedhofs zu sehen.

In der jüngeren Geschichte des Friedhofs wurden zuerst einige Urnenwände gebaut und 2014 ein erstes Urnenfeld angelegt. In den vergangenen Jahren sind mit Unterstützung des Obst- und Gartenbauvereins immer mehr Urnenanlagen dazu gekommen. So entstanden der Weinberg, Bezug nehmend auf die älteste Weinstadt Frankens, der Gartenteich, Insektenhotel oder die Eidechsenburg. Das neueste Urnenfeld symbolisiert ein »Schiff der Hoffnung und des Friedens« mit Tonselen.

Monika Ruppert, stellvertretende Vorsitzende



Eine der Urnenanlagen ist der »Weinberg«. Der Friedhof in Hammelburg wurde 2015 beim Wettbewerb »Unser Friedhof – Ort der Würde, Kultur und Natur« mit dem 1. Preis ausgezeichnet.

»Perspektivwechsel« – Der Kreisobstlehrgarten aus neuen Blickwinkeln

Unter dem Motto »Perspektivwechsel« veranstaltete der Kreisverband Straubing-Bogen im Kreisobstlehrgarten in Neukirchen eine Fotoausstellung mit besonderen Luftbildaufnahmen des Lehrgartens. Insgesamt 8 Bilder (2 Fotos pro Jahreszeit) wurden in Form von Bauzaunbannern entlang eines ausgemähten Rundweges durch die weitläufige Streuobstwiese aufgestellt.



Eröffnet wurde die Ausstellung anlässlich des Obst- und Schmanckermarktes, der zum wiederholten Male bei bestem Wetter im Obstlehrgarten stattfinden konnte. Über 2.000 Besucher kamen allein an diesem Tag in den Garten. Die Fotoausstellung war im Anschluss noch einige Wochen installiert und öffentlich zugänglich. Dadurch konnte der Kreisobstlehrgarten in den sonnigen Herbstwochen als Lehrgarten und als landschaftlich wunderschönes Naherholungsgebiet neu entdeckt und erlebt werden. *Simone Schmitt, Kreisfachberaterin und Geschäftsführerin des KV Straubing-Bogen*

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: Bühlweg 1, Telefon 0 91 33/10 49, Fax 23 92,
www.obstbaumschmitt.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



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

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



www.schwab-rollrasen.de

Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER

Rollrasendünger

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Erden

Höfter



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

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

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

Gartenraritäten



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

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

Hochbeete

HOCHBEETE UND WANDBEETE

AUS LÄRCHENHOLZ

HOLZ
KASTENMÜLLER

Thal 31 · 83104 Tutenhausen

Tel. 08065 1274 www.kastenmueller-holz.de
Fax 08065 422 info@kastenmueller-holz.de



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

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

Rasen

DER RASENMACHER

Schwab Rollrasen

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Gartenmarkt

Edelreiser - Reiser - Belzreiser - Ppropfreiser

Das Obstinformationszentrum Fränkische Schweiz
versendet Edelreiser von Kirschen, Äpfeln, Birnen,
Zwetschgen etc. aus dem Reisergarten des Landkreises
Forchheim. Die Sortenliste 2024 mit Bestellformular ist
abrufbar unter: www.Lkr-fo.de/edelreiser

Professionelle Beschilderung

FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

- ☑ maximale Haltbarkeit
- ☑ UV-beständig
- ☑ vandalismussicher

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



Veredelungsunterlagen

Neu: Veredelungsunterlagen jetzt auch in Bio-Qualität

Obstwildlinge – Typenunterlagen – Veredelungszubehör

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

»Sticken auf Jute« beim Ferienprogramm in Gotteszell



Mit über 20 gut gelaunten Kindern und einem Dutzend Helfern nahm der Gartenbauverein Gotteszell (KV Regen) wieder am Ferienprogramm der Gemeinde teil. Angefertigt wurden im Pfarrheim wunderschöne und äußerst kreative Bilder mit verschiedenen Motiven und Materialien. Egal ob Wolle, Knöpfe, Pompons, Buchstabenwürfel oder Haselnussstecken als Rahmen – alles wurde mit viel Fantasie der Kinder verwertet. Die Kinder halfen sich auch untereinander und tauschten gemeinsame Ideen aus, die dann umgesetzt wurden. Zum Abschluss des harmonischen und gelungenen Nachmittages durfte natürlich eine Stärkung für Klein und Groß, gespendet vom Gartenbauverein, nicht fehlen. *Heidi Kronschnabl, Schriftführerin in Gotteszell*

Adventsbasteln der »Marienkäfer« in Postmünster

Kurz vor dem 1. Advent veranstaltete die Kindergruppe »Marienkäfer« des Gartenbauvereins Postmünster (KV Rottal-Inn), ein Verein mit stolzen 590 Mitgliedern, davon 126 Kinder und Jugendliche im Alter von 5–17 Jahren, ein Adventsbasteln.



Im Dorfgemeinschaftshaus konnten Hilde Beisl und Anita Zindl, die Leiterinnen der Kindergruppe, 37 Mädchen und Buben zur Veranstaltung begrüßen. Aus dünnen Zweigen, überwiegend Haselnuss, durften die Kinder einen fünfzackigen Stern binden. Das Gerüst bildete ein Tannen- oder Fichtenzweig, welcher mit kleinen roten Christbaumkugeln, Erlenzapfen, getrockneten Orangenscheiben und anderen Accessoires geschmückt wurde. Die Kinder waren voll Begeisterung bei der Arbeit.

Im Anschluss an das Basteln durften die Kleinen noch einen kurzen Walt-Disney-Zeichentrickfilm ansehen. Danach gab es noch für alle eine Würstelsammel mit Kinderpunsch und wer mochte, noch einen Kuchen.

Franz Zauner, Schriftführer in Postmünster

Gewinner unseres Flori-Rätsels Dezember

Franzi Keim, Eichenbühl; Marlene Kerzcynski, Ingolstadt; Hannah Kempf, Großheubach; Lina und Anna Michel, Bopfingen; Lukas Schorr, Vachendorf; Amrei Binkert, Altenmarkt; Ida Lambry, Frontenhausen; Leni Fromm, Kastl; Katharina Liebl, Hausen; Theo Merz, Markt-Bergl. **Lösung: Helleborus**

Alles über Biene und Honig

Der Gartenbauverein Grünthal (KV Mühldorf) hat letztes Jahr wieder ein Kinderprogramm auf die Füße gestellt. Im Sommer trafen sich 34 Grünthaler Kinder, um alles über die Bienen und über Honig zu erfahren.



Martina Beham, Tanja Huber, Kathrin Obergröbner, Heidi Grünauer und Anton Köck hatten ein großes Programm vorbereitet mit vielen Mitmach-Stationen: Bienenwaben entdecken, Honig schleudern, Ringelblumensalbe kochen, Bienenwachskerzen fertigen und verzieren. Zur Einführung gab es viele Informationen über Bienen, wie man Imker wird, welche Aufgaben durchs Bienenjahr zu erledigen sind und warum Bienen für uns und unseren Garten so wichtig sind. Mitgebrachte Imkerhauben konnten anprobiert werden.

Als erstes mussten die 2 kg schweren Bienenwaben entdeckt werden. Nur so kann man an den Honig kommen. Die Waben kamen dann in die Schleuder, jedes Kind durfte an der Schleuder drehen. In der Küche wurde mit den Kindern Ringelblumensalbe gekocht und jedes Kind weiß jetzt natürlich, wofür die Salbe gut ist. Die Döschen, in die die Salbe abgefüllt wurde, konnten die Kinder nach eigenen Wünschen verzieren. Aus Bienenwachs konnten außerdem Kerzen gebastelt und verziert werden.

Fasziniert waren die Kinder von den Drohnen, den männlichen Bienen. Deren Hauptaufgabe ist die Befruchtung der jungen Königinnen. Dafür gehen sie mit den Königinnen auf Hochzeitsflug und sterben nach der Begattung. Zu bewundern gab es dann noch einen Original-Bienenkorb von 1877.

Zum Abschluss wurden dann noch Honigbrote geschmiert. Es gab Getränke, Eis und eine kühle Dusche mit dem Rasensprenger war der krönende Abschluss dieses gelungenen Nachmittages.

Berti Gugg, Vorsitzende GV Grünthal

Ein Zuhause für Gartenhelfer

Der Obst- und Gartenbauverein Fristingen (KV Dillingen) machte ein Ferienprogramm über Insektenhotels. Unter fachkundiger



Anleitung konnten die Buben und Mädchen ein Wildbienen-, Ohrwürmer- sowie Marienkäferhaus bauen. Vorab wurden die Lebensgewohnheiten dieser Insekten erklärt, dann durften die Kinder voller Begeisterung bohren, mahlen und befüllen.

So entstanden wunderschöne Objekte, die die Kinder mit nach Hause nehmen durften.

Ulrike Knötzinger, Schriftführerin, Fristingen



BUHECKERN-BASTELEIEN

Flori wandert im **W**inter gerne in den Wald. Besonders liebt er die mächtigen Rotbuchen. Wenn es schneefrei ist, liegen da am **W**aldboden unzählige Bucheckern herum. Das sind die Früchte der Rotbuchen. Die stacheligen Hüllen sind leer, denn die eigent**L**ichen Früchte, die Kerne, sind schon ausgefallen. **D**ie meisten werden von Wildschweinen, Vögeln oder anderen Waldtieren aufgefressen. Flori sammelt die Bucheckern-Hüllen und legt si**E** daheim auf die Heizung. Durch die Wärme öffnen sie sich zu hübschen Sternen.

Damit lassen sich zauberhafte Gebilde anfertigen. Zum Beispiel diese hübschen Goldherzen.

Am 14. Februar ist Valentinstag, da ist das gleich eine schöne Deko. Mehr über die Rotbuche erfährst du übrigens auf den nächsten Floriseiten.

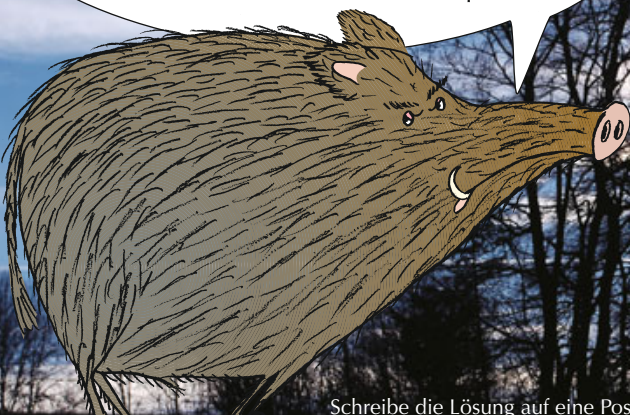


Du brauchst: Goldpapierreste, getrocknete Bucheckern, Golddraht, Unterlage, Stricknadel oder harten Bleistift, Schere, Kleber.

Streiche das Goldpapier auf dem Tisch glatt. Dann legst du es auf die Unterlage und zeichnest mit dem Bleistift oder der Stricknadel Herzen in verschiedenen Größen auf. Dann zeichnest du ein **M**uster in das Herz. Lass dabei deiner Fantasie freien Lauf! Dann schneidest du die Herzen aus.

An die Bucheckern bindest du ein Stück von dem Golddraht (siehe Foto) und befestigst sie an der Herzspitze. Achte darauf, dass die Goldfolie nicht reißt. Das He**R**z bekommt nun noch einen Drahtaufhänger. Fertig!

Die piksigen Bucheckern kannst du von mir aus haben. Die kitzeln mir eh immer so im Rüssel. Ich schnabuliere lieber nur die fetten Kerne, grunz. Und wenn du jetzt noch wissen willst, wie ich heiße, dann sortiere die fett gedruckten Großbuchstaben im Text. Ich bin ja gespannt, ob du meinen Namen errätst, quiek!



Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und sende sie bis zum 12. Februar an den Obst- u. Gartenbauverlag.



Mein Selbstversorger-Garten

von Magdalena Kühn

Leni beackert zusammen mit ihrem Mann und drei Kindern einen Bio-Bauernhof im Voralpenland. Sie weiß, was es heißt, sich und die Familie zu versorgen. Rund ums Jahr zeigt sie, was im Garten zu tun ist: aussäen, pflanzen und pflegen, aber auch ernten und verarbeiten. Jeder Tag im Garten lässt sie spüren, wie gut es sich anfühlt, mit der Natur zu gärtnern.

224 Seiten, geb., 224 Farbfotos. Bestell-Nr. 17038. Statt € 29,90 **nur € 15,00**



Pflanzen Power Drinks

von Michael Isted von Josef Baumann

Dass sich Gesundheit mit Genuss bestens verbinden lässt, zeigt dieses Buch in 60 Rezepten für köstliche Pflanzengetränke. Ob Skin Tonic, Wegerich-Fizz, Verdauungsnektar oder Vedischer Chai – sie schmecken alle ausgezeichnet, haben gleichzeitig ganz wunderbare Wirkungen und sind für jedermann machbar. Mit detaillierten Angaben zu allen Grundzubereitungsarten und 54 Pflanzenporträts.

192 Seiten, geb., zahlreiche Farbfotos. Bestellnr. 381013. Statt € 28,00 **nur € 9,99**



Deutschlands Flora amabilis

von Adrian Möhl

Der Botaniker Adrian Möhl hat eine persönliche Auswahl aus der Flora Deutschlands getroffen und porträtiert 100 Pflanzen, die es kennenzulernen lohnt in edler Ausstattung und handlichem Format. Seine Gedanken-spaziergänge sind liebevoll illustriert von Denise Sonney. Texte und Illustrationen vereinen sich zu Deutschlands Flora amabilis, einer liebenswerten Pflanzenwelt.

221 Seiten, geb., farbige Illustrationen. Bestell-Nr. 381073. Statt € 25,00 **nur € 4,99**

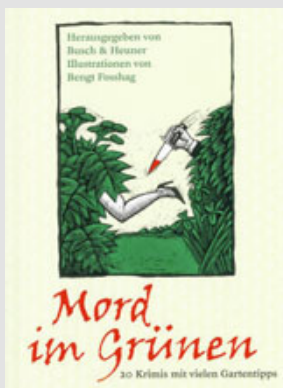


Exotische Früchte selbst ziehen

von Gabriele Lehari

Wer träumt nicht von einem Hauch Tropik auf der Fensterbank? Man braucht nicht viel dazu, um aus den Kernen exotischer Früchte wie Litschi, Avocado oder Mango dekorative Bäumchen zu ziehen. Dieser Ratgeber zeigt Schritt für Schritt, wie man die Samen vorbereitet, aussät und die Pflanzen richtig pflegt. So bleibt die Freude an den selbstgezogenen Exoten lange erhalten.

95 Seiten, kartoniert, zahlr. Farbfotos. Bestell-Nr. 381067. Statt € 7,95 **nur € 3,99**



Mord im Grünen

von Busch & Heuner (Hrsg.)

Gärtnerinnen und Waldläufer, Kräutlerhexen und Parkbesitzer, Landschaftsgärtner und Naturliebhaberinnen – was könnte es Harmloseres geben? Autoren aus aller Welt, unter ihnen Carmen Larrera, Lawrence Block, Ann Granger, wissen es besser. Sie verwandeln in ihren Originalkrimis die unschuldigsten Naturschauplätze in Tatorte und zeigen, dass auch ein grüner Daumen ein Messer halten kann.

272 Seiten, geb., zahlr. Illustrationen. Bestell-Nr. 47033. Statt € 28,00 **nur € 9,99**



Grabgestaltung

von Brigitte Kleinod

Harmonische Bepflanzungen für alle Standorte mit Rahmenpflanzen, Immergrünen, Bodendeckern und Blütenpflanzen. Neben Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu Anlage und Pflege, jahreszeitlichen Aspekten und Wahl des Grabsteins, werden auch Symbolpflanzen und individuelle Ideen vorgestellt. Das Plus zum Buch: kostenlose KOSMOS-PLUS-App mit weiteren Ideen, Tipps zu Pflanzen und Pflege.

80 Seiten, kartoniert, zahlr. Farbfotos. Bestellnr. 381054. Statt € 7,99 **nur € 3,99**



Heimische Vögel – Postkartenkalender 2024

Verwandlungskünstler – erst Kalender, dann Postkarte! 53 Postkarten zum Sammeln oder Verschicken. Beeindruckende Aufnahmen unserer heimischen Vögel. Perforation zum mühelosen Heraustrennen.

54 Seiten, 16 x 18 cm, Bestell-Nr. 47043. Statt € 17,99 **nur € 6,99**



Blumenpracht – Postkartenkalender 2024

Blumen sagen mehr als Worte – 53 Postkarten mit Fotografien von Blumensträußen und Blüten. Halten ewig, verblühen nicht und brauchen kein Wasser! Mit Blumengrüßen sich und dann anderen eine Freude machen.

54 Seiten, 16 x 18 cm. Bestell-Nr. 47044. Statt € 17,99 **nur € 6,99**