

Der praktische Garten ratgeber























































12 | 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



Aussaatage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen																						
BLATT-PFLANZEN		FRUCHT-PFLANZEN		BLÜTEN-PFLANZEN		WURZEL-PFLANZEN		DÜNGEN		UNKRAUT		SCHÄDLINGS		GIESSEN		Gärtnern mit dem Mond		PFLANZEN		SCHNEIDEN		VEREDLEN		ERNTEN		
																Dezember										
01 So	●				+				+		+				++		 Blatt bis 2.12. / 19 Uhr							+	 01 So	
02 Mo	●	++	+	+													 Frucht bis 5.12. / 3 Uhr								 02 Mo	
03 Di		+	++	+													 Wurzel bis 7.12. / 5 Uhr								 03 Di	
04 Mi																		 Blüte bis 9.12., 1 Uhr								 04 Mi
05 Do		+	+	+														 Blatt bis 11.12. / 16 Uhr								 05 Do
06 Fr	●																 Frucht bis 13.12. / 8 Uhr								 06 Fr	
07 Sa		+	+	++													 Wurzel bis 15.12. / 20 Uhr								 07 Sa	
08 So																		 Blüte bis 17.12., 21 Uhr								 08 So
09 Mo																		 Blatt bis 19.12. / 12 Uhr								 09 Mo
10 Di	●	++	+	+													 Frucht bis 22.12. / 8 Uhr								 10 Di	
11 Mi		+	++	+													 Wurzel bis 26.12. / 4 Uhr								 11 Mi	
12 Do																		 Blüte bis 27.12. / 16 Uhr								 12 Do
13 Fr		+	+	+														 Blatt bis 30.12. / 4 Uhr								 13 Fr
14 Sa	●																 Frucht bis 1.1. / 10 Uhr								 14 Sa	
15 So																									 15 So	
16 Mo					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										 16 Mo
17 Di																										 17 Di
18 Mi	●				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+											 18 Mi
19 Do																										 19 Do
20 Fr					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										 20 Fr
21 Sa																										 21 Sa
22 So	●																									 22 So
23 Mo					++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++											 23 Mo
24 Di																										 24 Di
25 Mi					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
26 Do	●																									 26 Do
27 Fr					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+											 27 Fr
28 Sa																										 28 Sa
29 So					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+										
30 Mo	●																									 30 Mo
31 Di					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+											

+ gut | ++ sehr gut | // keine Gartenarbeit | PG Perigäum (Erdsnähe des Mondes) | AG Apogäum (Erdfeme des Mondes) | ⚡ Absteigender Knoten | ⚡ Aufsteigender Knoten
 ☾ Neumond | ☼ Vollmond | ☾ Abnehmender Mond | ☽ Zunehmender Mond | ☽ Aufsteigender Mond | ☾ Absteigender Mond

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

Besonderheiten im Dezember

Bei abnehmendem Mond (1.12. und 16.12. bis einschließlich 30.12.):

- Unkraut jäten, Boden lockern, sofern der Boden nicht gefroren ist. Wenn erforderlich sollte der Boden im November oder erst im Dezember bei abnehmendem Mond umgegraben werden. Zu empfehlen ist das Umgraben auf jeden Fall bei schweren Böden und bei Schollenbildung, wegen der Frostgare.
- Schädlingsbekämpfung durchführen, z.B. die Eigelege der Schnecken einsammeln und vernichten. Dadurch ist eine Vermehrung für das nächste Jahr schon stark reduziert. In der ersten Monatshälfte sind die Leimringe an den Pfählen und Obstbäumen zu kontrollieren, die danach abgenommen werden müssen, um die dagebliebenen Vögel durch den Verzehr dieser Insekten nicht zu gefährden. Bei geschlossener Schneedecke sollten die Leimringe sofort abgenommen werden. Auf Wühlmausbefall ist immer zu achten. Ein besonders guter Termin, um die Tiere zu fangen, ist vor der Einwinterung. Eine frische Gelbe Rübe ist ein sicherer Köder in der Wühlmausfalle.

Bei zunehmendem Mond (ab 2.12. bis 15.12. und wieder ab 31.12.):

- Aussaat von Frostkeimern, sofern der Boden nicht gefroren ist.
- Allerletzter Termin, um Blumenzwiebeln bei nicht gefrorenem Boden auszubringen.
- Mit dem Treiben von Chicorée kann begonnen werden.

Bei absteigendem Mond (bis 2.12. und vom 16.12. bis 29.12.):

- Obstgehölze u.a. können bei offenem Boden noch gepflanzt werden. Pflanzzeit ist im gesamten Monat bis 29.12., optimal am 2.12.

Bei aufsteigendem Mond (3.12. bis 15.12. und wieder ab 30.12.):

- Schnitt der Weihnachtsbäume und Adventszweige (s.u.).

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

Mit einem Zitat von Hermann Hesse möchte ich dieses Mondkalender-Jahr beenden:

»Die Beschäftigung mit Erde und Pflanzen
kann der Seele eine ähnliche Entlastung und Ruhe geben
wie die Meditation.«

Hans Gegenfurtner

Theorie und Praxis zum Mondkalender – Weihnachtsbäume

Wenn aufsteigender und zunehmender Mond zusammenfallen, ist das ein sehr günstiger Zeitpunkt für das Schneiden von Christbäumen und Zweigen für die Weihnachtsgestecke, da dann die Vitalität der Pflanzen besonders gut ist; in diesem Jahr ab 3.12. bis 15.12. Tannen und Fichten behalten dann besonders lange ihre Nadeln, wenn sie bis Weihnachten kühl gelagert und mit den frischen Schnittstellen ins Wasser gestellt werden.



Liebe Leserinnen und Leser,

die vorweihnachtliche Zeit ist immer ein guter Zeitpunkt, um auf das ablaufende Jahr zurückzublicken und Danke zu sagen. Das möchten wir an dieser Stelle im Editorial der Dezemberausgabe auch tun.

Rückblick – was von diesem Jahr hängen bleibt

Für unser Zeitschrift »Der praktische Gartenratgeber« gab es in diesem Jahr zwei einschneidende, zukunftsweisende Ereignisse: der Wechsel in der Redaktionsleitung und die Einführung der digitalen Ausgabe. Nach dreiundzwanzig Jahren hat sich der Redaktionsleiter Dr. Hans Bauer mit der September-Ausgabe in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Für ihn hat Bärbel Faschingbauer die Verantwortung für den Gartenratgeber übernommen. Wir danken Dr. Hans Bauer für sein Engagement und für die ausgezeichnete Arbeit. Gleichzeitig sind wir sehr froh, dass wir Bärbel Faschingbauer als neue Redaktionsleiterin gewinnen konnten, bei ihr wissen wir den »Gartenratgeber« in guten Händen. Und den gibt es jetzt auch im Online-Abo. Für 5 € pro Jahr mehr können Sie die Zeitschrift bequem auch auf dem Handy, Tablet oder PC lesen. Damit schaffen wir die technische Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft des »Gartenratgebers«, und auch inhaltlich werden wir das Heft mit Augenmaß weiterentwickeln.

Danke und Vergelts'Gott!

Bleibt uns noch, Danke zu sagen: Herzlichen Dank Ihnen, liebe Leserinnen und Leser für die Treue, für das positive Feedback und auch für die konstruktiven Verbesserungsvorschläge. Wir danken auch den unzähligen ehrenamtlich engagierten Menschen in unserem Verband, die in den über 3.100 bayerischen Obst- und Gartenbauvereinen mehr als 500.000 Mitglieder organisieren, und die mit ihrem Engagement im Jahresverlauf ein buntes, vielfältiges Angebot machen und damit einen wertvollen Beitrag für die Gemeinschaft und für Umwelt und Natur leisten.

Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen eine besinnliche und erfüllende Adventszeit, frohe und geruhssame Weihnachtsfeiertage und einen guten Start in das Jahr 2025.

Herzlichst

Ihre Verbandsleitung des Bayerischen Landesverbandes
für Gartenbau und Landespflege e. V.

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im Dezember

- 354 Gärtnern mit dem Mond**
- 356 Ziergarten**
Wirkung von Farben, Kurztagepflanzen, Material für Kränze, Pflanzenkombinationen für draußen,
- 358 Gemüsegarten**
Rote Bete und Mangold, Schilf-Glasflügelzikade, Schwarzwurzeln, Katalanisches Wintergrillfest
- 360 Obstgarten**
Rückblick, Aussichten für 2025, Baumpilze an Obstbäumen, Krankheiten und Schädlinge im Winter

Garten/Landschaft/Natur

- 362 Tausendsassa Birke**
Sterne aus Birke, Birke botanisch, Birke zum Kauen, Kleben, Heilen und mehr, Birkenporling
- 364 Mispeln – vitaminreiches Winterobst**
Herkunft, Standortbedingungen, Verwendung, Geschmack
- 366 Spechte**
Machen Freude – aber manchmal auch nicht, Schäden verhindern
- 368 VIELFALTSMACHER**
Gehölze mit attraktivem Winteraspekt
- 370 Slowflowers**
Nachhaltiger Blumenanbau
- 371 Geschenktipp**
- 372 Winterspaziergang mit Sammelspaß**
Wilde Kräuter für die Gesundheit
- 374 Tischdeko mit weihnachtlichem Glanz**

Landesverband aktuell

- 377 Streuobstwettbewerb 2025**
Aufruf zum Mitmachen
- 378 Sprachrohr des Landesverbandes**
Präsident beim Apfelmarkt in Besenbach, Verleihung Goldene Rose, Birnenprojekt Kreisverband Regensburg, 100 Jahre Gartenbauverein Inzell-Hammer-Weißbach, Seminar öffentliche Grünflächen Bezirksverband Unterfranken
- 380 Berichte aus den Vereinen – Jugend**
Schmetterlingshotels, Gartenstecker, Insektentränken, Familienfest
- 375 Aus dem Garten in die Küche**
Silvester-Rezepte
- 381 Bezugsquellen**
- 381 Impressum**
- 382 Stichwortverzeichnis 2024**
- 383 Mit Flori die Natur erleben**
Ein Nadelwald für die Fensterbank

Titelmotiv: Gartenbildagentur Friedrich Strauss



Ritterstern (*Hippeastrum*) gibt es in verschiedenen Rot-, Rosatönen und in strahlendem Weiß.

Aktuelles für den

Ziergarten

Bis zur Wintersonnenwende am 21. werden die Tage immer noch kürzer, die Nächte länger. Diese lichtarme, dunkle Jahreszeit kann aufs Gemüt schlagen. Kein Wunder, dass der Advent traditionell eine Zeit des Lichterglanzes, der Geselligkeit und der Dekorationen ist. Bekämpfen wir also Dunkelheit und Winterblues sowohl innerhalb wie außerhalb des Hauses mit leuchtenden Farben und originellem, jahreszeitlichem Schmuck.

Farbenlust gegen Winterfrust innen und außen

Nicht nur der Lichtmangel und die langen Nächte können in der jetzigen Jahreszeit die Stimmung trüben: Auch tagsüber und bei Sonne fehlen kräftige Farben. Sommergrüne Laubgehölze stehen ohne Blätter da, viele ausdauernde Pflanzen haben sich in die Erde zurückgezogen, vorherrschend sind mattes Braun oder Grün oder, entsprechende Temperaturen und Niederschläge vorausgesetzt, auch Schneeweiß. Gut also, dass man sowohl im Innen- als auch im Außenbereich mit kräftigen Farben gegensteuern kann.

Wirkung von Farben

Schon Goethe wusste um die psychologische Wirkung von Farben, und es gibt schon längere Zeit Therapieansätze, die sich die Wirkung von Farben auf die Psyche und somit auch auf den Körper des Menschen zunutze machen. Farben aus dem warmen Bereich des Farbspektrums wirken tatsächlich wärmend, anregend und stimmungsaufhellend. Es ist also kein Zufall, dass bei weihnachtlichen Dekorationen sehr häufig die Farbe Rot vorherrscht. Rot beflügelt nicht nur Menschen, sondern soll auch bei Pflanzen ein besseres Wachstum und bei Hühnern eine erhöhte Legetätigkeit bewirken. Rot in Kombination mit Grün – bei typischen Weihnachtspflanzen wie Stechpalmen (grün mit roten Früchten) von Natur aus vorhanden – wird eine antidepressive Wirkung nachgesagt. Die im Advent oft gesehenen Goldtöne sind als Abwandlung der Farbe Gelb zu sehen, die Fröhlichkeit und Leichtigkeit vermittelt.

Blüten dank Kurztagpflanzen

Blütezeit im Herbst und Winter? Ja, das geht! In der dunklen Jahreszeit schlägt die große Stunde der sogenannten Kurztagpflanzen. Das Phänomen, dass das Wachstum, die Entwicklung und die Blütenbildung von Pflanzen von der Dauer der Belichtung abhängen, wird als Photoperiodismus bezeichnet. Neben Kurztagpflanzen gibt es auch noch Langtag- sowie tag-

neutrale Pflanzen. Die Blütenbildung wird angeregt, wenn die sogenannte »kritische Tageslänge« eine bestimmte Dauer unter-, bzw. bei Langtagpflanzen überschreitet. Dabei kommt es aber tatsächlich auf die Zeit der Dunkelheit, also eigentlich die Nachtlänge an.

Wichtige und bekannte Kurztagpflanzen für prächtige Blüten in der Advents- und Weihnachtszeit sind z. B. die populären Weihnachtssterne (*Euphorbia pulcherrima*), Ritterstern (*Hippeastrum*-Vittatum-Hybriden), auch nicht ganz korrekt Amaryllis genannt, oder der Weihnachtskaktus (*Schlumbergera*-Hybriden). Alle sind reine Indoor-Pflanzen und in der blütenarmen Herbst- und Winterzeit von großem Wert.

Rote Weihnachtssterne sind ein Klassiker. Es gibt aber auch zahlreiche Sorten in Pink, Rosa, Cremeweiß oder Gelb. Alle sind äußerst kälteempfindlich und nehmen bei Minusgraden schnell Schaden, also Vorsicht beim Transport.

Ein Sinnbild winterlicher Blütenpracht sind **Rittersterne** in verschiedenen Sorten. Auch hier gibt es das klassische Weihnachtsrot, aber auch Rosatöne oder gestreifte und gezeichnete Blüten. Wichtig für eine erfolgreiche Kultur sind maßvolle Wassergaben in der Blütezeit, eine regelmäßige Düngung während der Sommermonate und eine wasserlose Ruhephase zwischen August und Oktober.

Der **Weihnachtskaktus** gehört zu den Blattkakteen. Außerhalb der Blütezeit

Weihnachtskakteen sind Kurztagpflanzen.



Monatstipps

- Am 4.12. Barbarazweige schneiden.
- Bei im Freien überwinterten Kübelpflanzen regelmäßig (besonders nach extremer Witterung) die Schutzmaßnahmen kontrollieren. Im Haus überwinterte Kübel regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrollieren.
- Spätestens vor Beginn der ersten strengen Fröste sollten alle Wasserleitungen im Garten abgesperrt und entleert sein. Auch gemauerte oder betonierte Wasserbecken und Tauchpumpen müssen entleert, die Pumpen frostfrei gelagert werden. Wenn Fische im Teich überwintern sollen, empfiehlt es sich, die Wasseroberfläche vor dem völligen Zufrieren zu bewahren, z. B. durch Auflegen einer größeren Styroporplatte.
- Eingelagerte Zwiebeln und Knollen, z. B. Dahlienknollen, immer wieder auf Schimmelbefall prüfen.

wirkt er nicht besonders spektakulär, aber mit weißen, roten, pink- oder orangefarbenen Blüten überschüttet, ist er ein Wunder. Wichtig ist eine gleichmäßige Feuchte während der Blütezeit und eine ca. dreimonatige Ruhephase nach der Blüte, während der nur sehr sparsam gegossen und nicht gedüngt wird.

Die eigentliche Blüte der Weihnachtssterne ist klein und unscheinbar, die auffallenden »Blüten« sind aber Hochblätter.





Tischkranz oder Türkranz mit verschiedenen Blüten von Hortensien, Besenheide und Edeldistel. Die schwarzen Ligusterfrüchte sind ein schöner Kontrast.

Schöne winterliche Pflanzenkombinationen für draußen

Farbenfrohe Pflanzenkombinationen können trotz Frost und Schnee auch auf Balkon, Terrasse oder im Eingangsbereich des Hauses zusammengestellt werden. Ausgezeichnet eignen sich die in verschiedensten Sorten von Stiefmütterchen (*Viola-Wittrockiana*-Hybriden) und Hornveilchen (*V. cornuta*). Nicht wenige davon sind zwei- oder dreifarbig und wirken für sich genommen schon bunt. Sie sind frosthart. Zwar stoppt bei Minusgraden die Blüte, sobald die Temperaturen aber in den Plusbereich rutschen, werden bald wieder neue Blütenknospen gebildet.

Bekannt sind auch die vielen Sorten knospenblühender Besenheide (*Calluna vulgaris*), die zwar meist wegen Frosttrocknis den Winter nicht ganz überstehen, zumindest aber bis Weihnachten viel hermachen. Noch besser aber ist unsere heimische Schneeheide (*Erica carnea*). Viele Sorten beginnen bereits im Dezember mit der Blüte, die oft bis Februar oder März anhält. Sie ist vollkommen winterhart. Das Farbspektrum reicht von Weiß über Rosa bis hin zu kräftigem Karmin.

Sehr empfehlenswert und dauerhaft ist die Japanische Blüten-Skimmie (*Skimmia foremanii*). Die immergrünen kleinen Sträucher haben äußerst attraktive rosa-rote bis rote Knospen, an denen man sich, da die Blütezeit erst im Mai beginnt, den ganzen Winter erfreuen kann.

Vorzüglich ist auch die Teppich-Scheinbeere (*Gaultheria procumbens*). Ihre leuchtend roten Beeren gehören zum Farbenfrohesten, was die Jahreszeit zu bieten hat und bilden eine schöne Ergänzung zu Blüten und Blättern.

Völlig winterhart sind auch die vielen farbschönen Sorten des Purpurglöckchens (*Heuchera*-Hybriden). Die roten, purpurnen, orangefarbenen oder fast schwarzen Blätter dieser Laubschmuckpflanzen wirken wunderbar zu kontrastierenden Blütenfarben, z. B. zu Rosa oder Pink.

Ebenfalls zu den mehrjährigen und winterharten Stauden gehört die Christrose (*Helleborus niger*). Bei relativer milder und weitestgehend frostfreier Witterung kann das weiße Blütenwunder dieser traditionsreichen Pflanze von Dezember bis Februar oder März anhalten.

Helga Gropper

Welches Material eignet sich für Kränze?

Schöne Dekorationsobjekte für die Winterzeit sind Kränze, sowohl für innen als auch für außen, z. B. als Tisch-Tür- oder Adventskranz. Es eignen sich sowohl Nadel- als auch immergrüne Laubhölzer, frische, vorzugsweise aber getrocknete Blüten sowie Früchte. Eingeschränkt wird die Verwendbarkeit hauptsächlich durch hohe oder tiefe Temperaturen:

- Buchsbaum eignet sich nicht besonders für den Innenbereich, da er sich bei Wärme und Lufttrockenheit häufig gelb-braun verfärbt.
- Einige Früchte wie Zier-Äpfel oder manche Ilex-Beeren vertragen dauerhafte Minusgrade draußen nicht so gut, werden weich und verfärben sich braun oder gar schwarz.
- Gut frostverträglich sind z. B. die Früchte unseres heimischen Ligusters (*Ligustrum vulgare*), die Früchte von Torfmyrte (*Gaultheria mucronata*) und der Kriechenden Scheinbeere (*G. procumbens*) sowie die Früchte des Apfel-Dorns (*Crataegus x lavalleyi* 'Carrierei').
- Vorzüglich sowohl für innen als auch für außen eignen sich getrocknete Blüten von Hortensien, Gold-Garbe (*Achillea filipendulina*) oder Edeldistel (*Eryngium planum*) oder trockene Fruchtstände von Gräsern.

Schöne und originelle Winterbepflanzung von exquisiter Farbigkeit: Efeu, Teppich-Scheinbeere, schwarzlaubige Purpurglöckchen und Christrosen.





Aktuelles im

Gemüsegarten

Nach den besinnlichen Novemberwochen gibt es jetzt in Betrieben und Vereinen Weihnachtsfeiern, gleichzeitig locken teils turbulente Weihnachtsmärkte mit süßen und meist auch fettreichen Leckereien. Einfache, gemüsereiche und zugleich köstliche Speisen schaffen zuhause gesunden Ausgleich. Wer selbst Feierlichkeiten ausrichtet, kann dabei leichte Gemüseüberraschungen anbieten. Ohnehin sollten unsere Gemüsevorräte schnellstmöglich und noch bei guter Qualität aufgebraucht werden.

Gemüse 2023 – 2024: Rote Rüben und Mangold – ein Feuerwerk an Farben

Alle Pflanzen nutzen zwei große Farbstoffgruppen, nämlich Karotinoide (Gelbe Rüben, Tomaten, ...) und Anthocyane (lila Gelbe Rüben, Radicchio, ...) als Hingucker. Nur die Pflanzengruppe der Nelkenartigen, zu denen Kakteen, Mittagsblumen und eben auch Rote Bete und Mangold gehören, besitzt mit den Betalainen eine dritte Farbpalette mit großer Leuchtkraft. Betalaine wirken antioxidativ und dienen daher unserer Gesundheit.



Kleine Bete-Auswahl: In der Mitte weiße Bete ('Albina Vereduna'), oben und links (aufgeschnitten) signalfarbene 'Chioggia', unten 'Golden Burpees'

Solange meine Kinder klein waren, bevorzugte ich den Anbau weißer, oft etwas süßerer Bete (z.B. 'Albina Vereduna', erhältlich bei verschiedenen Bio-Saatgutversendern). Heute liebe ich die Leuchtfarben gelber Betesorten wie 'Wintersonne', natürlich auch die üblichen runden oder walzenförmigen Rote Bete. Besonders mild schmeckt die gute alte 'Ägyptisch Plattrunde'. Aufgrund ihres dichten Laubes eignet sie sich gut für Schaugärten. Die süße und geschmackvolle 'Crapaudine' (= die »krötenartige«, z.B. bei *Dreschflegel* erhältlich) eignet sich nur zur frühen Aus-

saat ab Mai. Dann sollte sie großzügig mit weitem Stand ausgedünnt werden (8 cm Abstand). Nur so entstehen bis Oktober dicke Wurzeln, die dann trotz ihres reichen Seitenwurzelsatzes putzfreundlich sind.

Signalwirkung auf adventlichen oder weihnachtlichen Festtafeln entfaltet dünn gehobeltes Carpaccio aus rot-weiß geringelten Sorten wie 'Tondo di Chioggia' (im Shop des Gartenbauverlags erhältlich). Carpaccio schmeckt milder, wenn die Rüben vorgekocht werden. Bei 'Chioggia' verwässert dann allerdings die Ringzeichnung. Hier wird besser besonders dünn gleich roh gehobelt, zum Anrichten mit Ziegenkäse und Öl überträufelt.

Die unversehrten Rüben kochen in möglichst wenig Kochwasser (aber Vorsicht Anbrenngefahr!). So verlieren sie weniger der wasserlöslichen Farbstoffe. Je nach Größe brauchen die Rüben eine knappe dreiviertel Stunde.

Schilf-Glasflügelzikade an Rote Bete, Gelben Rüben und Kartoffeln

Anbauer von Zuckerrüben und auch von Rote Bete standen heuer im Herbst vor Feldern mit stark verbräunten Blättern. Die Rüben waren manchmal gummiartig verändert (Stolbur-Krankheit) und/oder auch deutlich in Größe und/oder im Zuckergehalt reduziert (»SBR« = Syndrome Besses Richness = Symptome der niedrigen Zuckergehalte). Verursacher ist die eigentlich heimische, vor der Klimaerwärmung aber nur selten auftretende, etwa 7 mm lange Schilf-Glasflügel-Zikade. Sie sticht in die Leitbündel von Zuckerrüben, aber auch Rote Bete, Kartoffeln oder Gelbe Rüben.

Dieses häufige, meist kurze Ansaugen von Pflanzensaft wäre nicht so schlimm, wenn die Zikade dabei neuerdings nicht mindestens zwei verschiedene bakterielle und daher kaum bekämpfbare Pflanzenkrankheiten in örtlich wechselnder Men-



Leuchtend orangeroter Mangold mit einer typischen Bete-Farbe

genkonzentration übertragen würde. Auch Kartoffeln (bakterielle Knollenwelke) und Gelbe Rüben (bisher in Hessen beobachtet – welke, rötlich vergilbte Blätter sowie Missbildungen der Wurzel, deutliche Geschmacksveränderungen) sind betroffen. Befallene Gemüse erkranken dann oft zusätzlich an Pilzkrankheiten und Fäulnis, spätestens im Lager.

Im Garten werden wir vermutlich mit Vliesabdeckungen ab Anfang Mai die Zikaden auf Futtersuche von den Kulturen fernhalten können.

Schwarzwurzeln – so bleiben Hände und Küche sauber

Schwarzwurzeln gelten heute als Delikatesse. Sie gehören zu den Korbblütlern, und ihr Anbau im Garten gelingt sehr zuverlässig. Aufgrund der langen Pfahlwurzeln versorgen sie sich auch im trockenen Sommer problemlos selbst mit Wasser. Nässejahre vertragen sie ebenfalls gut.

Dicke Schwarzwurzeln sind umso putzfreundlicher. Beim Anschnitt tritt weißer Milchsafte aus, ähnlich wie man es schon als Kind beim Löwenzahn erlebt.





Im katalanischen Valls wird mitten in der Stadt Sand aufgeschüttet, dann wird auf offenem Feuer gebrutzelt.



Lauchzwiebeln im Garten, hier zusammen mit dem ebenfalls recht winterrobusten Senfkohl.

Extra-Tipp: Katalanisches Wintergrillfest mit verbrannten Lauchzwiebeln

Lauch und Zwiebeln sind traditionelle, aromatisch süße Wintergemüse. Wie wäre es mit einer Anregung aus Katalonien? Ich lernte »Verbrannten Lauch« und gegrillte Lauchzwiebeln aus Spanien kennen. Dort gehören sie zur Calçotada (Katalanisches Wintergrillfest), gefeiert zum Ausgang des Winters, unbedingt dazu.

Man legt die Gemüse (möglichst dicke Lauchzwiebeln) einfach auf den Grill, bis sie von allen Seiten schwarz erscheinen. Auf dem Teller entfernen Geübte dann ein, zwei Schichten, um an das feinwürzige, sogar süße Innere zu gelangen. Fortgeschrittene marinieren die sparsam eingeschnittenen und eingeweichten Lauchzwiebeln, gerne auch Lauch, zunächst in Öl und Kräutern, oder man gibt eine Soße aus Zitronensaft, Öl und Gewürzen erst auf die freigelegten, genussfähigen Gemüseteile.

Sofern es zum Grillen zu kalt sein sollte, kann man die Lauchstangen auch im Ofen backen, bis sie außen schwarz und innen zart sind.

lagert sie dann nochmals flach in einer Erdgrube bis zum Verbrauch ein. Die Vor-ernte erspart mühsames Ausgraben bei Kälte und schmierigem Boden. Das ist in Gärten mit schwereren, sandarmen Böden besonders ratsam.

Noch im Garten bürstet man die Wurzeln vor dem Zubereiten am besten in einer flachen Wanne mit etwas Wasser ab. In der Küche vorher mehrlagig Zeitungspapier ausbreiten. Daneben steht eine Schüssel mit Wasser und etwas Mehl und Zitronensaft (oder Essig). Das Mehl bindet den austretenden Milchsafte, die Zitrone verhindert die Bräunung des appetitlich weißen Rübenfleisches. Auf dem Zeitungspapier schneidet man Kopf und Wurzelspitze ab, dann schält man die schwarze Rinde mit dem Sparschäler ab. Beim Schälen der ersten Hälfte fasst man die Wurzel an der Rinde an. Beim Schälen der letzten Hälfte fasst man die geschälte Wurzel nur mit zwei Fingerspitzen an, notfalls stützt man das andere Ende auf der Zeitung ab. Abschließend kommt jede Wurzel sofort ins Wasserbad. Dieses eignet sich dann auch, leicht gesalzen, gleich als Kochwasser. Manche empfehlen, die Wurzel erst zu kochen, dann zu schälen. Sie schmecken dann aber nicht mehr so fein, zudem sind sie oft bräunlich gefleckt.

Zum Schluss packt man alle Putzreste in der Zeitung auf den Kompost. Die Finger säubert man mit etwas Werkstattpaste. Der Milchsafte sollte nicht auf Kleidung geraten, weil er schnell bräunt und dann nur noch schwer zu entfernen ist.

Wie viele Korbblütler enthalten Schwarzwurzeln Inulin, einen unverdaulichen Dreifachzucker, den Diabetiker nicht einrechnen müssen.

Träumen vom Sommer – Anbauplanung

Lust bekommen? Wer jetzt feststellt, dass für leckere Wintergerichte die Zutaten aus dem eigenen Garten fehlen, sollte sich ab sofort eine Merkliste für den Gemüseanbau anlegen, zunächst natürlich für den Saatgutkauf fürs nächste Jahr. Saatgut wird dann ab Ende Januar besorgt, wenn die Altbestände der Saatgutfirmen abverkauft sind.

Marianne Scheu-Helgert

Weitere Arbeiten im Dezember

- Eingelagerte Gemüse ständig überprüfen, faulende Teile aussondern.
- Kleinere Exemplare vom Lagergemüse zuerst aufbrauchen, ebenso solche mit kleinen Schadstellen.
- Weiterhin Wetterbericht verfolgen. Vor tieferen Minusgraden Beete mit Wintergemüse (Zuckerhutsalat, Senfkohl, Lauch, Spinat, ...) mit Vlies bedecken.
- Laufend ernten, z.B. Feldsalat, Lauch,... Dabei auf blühende Unkräuter wie Vogelsternmiere, Ehrenpreis oder andere achten, diese in der Grünguttonne entsorgen.
- Saatgutkataloge besorgen oder im Internet bei Saatgutversendern und im Shop des Gartenbauverlags schmökern.

Nach einer frühen Aussaat im März (drei Reihen auf je 1,20 m breitem Beet) wird auf etwa 5 cm Abstand ausgedünnt. So erzielt man bei allen Sorten dickere, leichter putzbare Wurzeln. Guten Sorten wie 'Hoffmanns schwarze Pfahl' oder 'Duplex' sind glatter als 'Einjährige'. Am besten erntet man die oft 30 cm langen und eigentlich frostfesten Wurzeln zeitig im Oktober und

Aktuelles im: Obstgarten

Insbesondere zum Monatsende hin kommt wieder die Zeit der guten Vorsätze. Eine gesündere Ernährung, mehr Bewegung, weniger Stress und weitere Dinge, die unser Leben im kommenden Jahr besser machen sollen, määndern durch unsere Köpfe. Hier ein Rückblick auf das Obstjahr 2024, ein Ausblick auf 2025 und einige Tipps, was man jetzt schon für die kommende Saison im Blick behalten sollte.

Ein Rückblick auf das Obstjahr

Das Obstjahr 2024 startete so früh wie wohl kaum jemals ein anderes zuvor. Bereits in der letzten Märzwoche standen erste Zwetschgen- und Kirschensorten in Blüte. Bei den meisten Obstarten, aber auch bei Ziergehölzen konnte überwiegend ein sehr starker Blütenansatz beob-



Schaden an Zwetschgen. Frühe Hagelereignisse im April nehmen zu.

achtet werden. Bei günstigen Witterungseinflüssen hätte es eine Rekordernte geben können. Zwei Frostnächte vom 22. bis 24. April mit Lufttemperaturen bis -4°C haben dann allerdings zu starken Ausfällen geführt. Nach 2011 und 2017 nun schon wieder ein Jahr, in dem es großflächig in Bayern und anderen Bundesländern massive Frostschäden im Obstbau gegeben hat. Bei uns war vor allem der Norden Bayerns stark betroffen, während die südlichen Regionen weitgehend verschont blieben.

Spätfröste

Der Klimawandel verursacht immer häufiger einen sehr frühen Austrieb der Obstgehölze, gleichzeitig muss aber weiterhin bis Mitte Mai (Eisheilige) mit kurzzeitigen Kälteeinbrüchen gerechnet werden. Der Zeitraum, in dem Blüten und Jungfrüchte durch Spätfröste geschädigt werden können, verlängert sich dadurch. Leider ist nach den Erfahrungen der letzten Jahre davon auszugehen, dass schädigende Spätfrostergebnisse in den kommenden Jahren häufiger als früher auftreten werden.

Spätfrosts geschädigte Bäume dürften im kommenden Jahr stark blühen.



Sowohl in 2024, als auch in 2023 kam es zudem zu ungewöhnlich frühen Hagelereignissen. Während Hagel normalerweise eher in den Sommermonaten auftritt, kam es in den beiden zurückliegenden Jahren bereits im April zu teils massiven Schäden an Jungfrüchten. Auch im weiteren Verlauf zeichnete sich das Jahr 2024 durch immer wieder heftige Niederschläge und Unwetter aus, infolgedessen es vor allem in Südbayern zu starken Schäden durch Überschwemmungen (Hochwasser) kam.

Der nasse Sommer hat zu einem deutlich erhöhten Schorfbefall an Äpfeln und Birnen geführt. Zudem verursachten Fäulnispilze wie Monilia u. a. Schäden an den Früchten.

Hohe Feuchtigkeit im Boden begünstigt auch immer das Auftreten von Schnecken, wodurch vermehrt Schneckenfraß an Erdbeeren zu beobachten war. Blattläuse waren hingegen in diesem Jahr nur in sehr geringem Ausmaß an Obstbäumen zu finden.

Aussichten für 2025

Spätfrostergebnisse leiten häufig ausgeprägtes Alternanzverhalten bei Obstgehölzen ein. Nach einem Ausfalljahr blühen die Bäume im kommenden Jahr extrem stark. Setzen diese Blüten auch noch Früchte an, kommt es in der darauffolgenden Saison zu einer nur schwachen Blüte mit entsprechend geringem Fruchtbehang und Ernteertrag. Soweit die Theorie, die auch tatsächlich in der Praxis häufig zu beobachten ist. Bäume, die dieses Jahr wenig oder keinen Ertrag hatten, dürften im kommenden Jahr also sehr stark blühen. In Regionen ohne Frost bzw. bei Bäumen mit sehr guter Ernte gilt das umgekehrte Szenario.

Allerdings haben uns die letzten Jahre, insbesondere auch auf den Streuobstwiesen gezeigt, dass mitunter auch gute Ausgangsbedingungen nicht unbedingt zu einer großen Ernte führen. Neben Spätfrostergebnissen kann vor allem extreme Sommertrockenheit dazu führen, dass anfänglich gute Fruchtbehänge im Jahresverlauf immer weniger werden. Natürlich sollten wir aber immer optimistisch sein und darauf hoffen, dass alles gut verläuft. Der Klimawandel und seine vielfältigen Einflüsse auf unsere Obstbäume wird aber auch in dieser Hinsicht Prognosen schwierig machen.

Baumpilze an Obstbäumen

Beim Wandern über Obstwiesen sind sie aufgrund ihrer Größe kaum zu übersehen. Baumpilze an den Stämmen von Obstbäumen sind keinesfalls so harmlos wie sie auf den ersten Blick vielleicht aussehen. Was uns ins Auge fällt, sind nämlich nur die Fruchtkörper des Pilzes. Im Inneren des Stammes breitet sich das Myzel des Parasiten aus und zersetzt dabei das Holz des Baumes. Solche Pilze sind also grundsätzlich ein Zeichen dafür, dass der Baum krank ist. Sie verringern die Festigkeit des Holzes und gefährden somit die Stand- und Bruchsicherheit des Baumes. Der Prozess der Holzzersetzung bis zum Absterben des Baumes kann allerdings sehr lange dauern – dies ist u. a. auch abhängig von der Baum- und der Pilzart. Obstbäume mit solch einem Pilzbefall des Holzes können daher oft noch viele Jahre leben und Früchte tragen.



Baumpilze an Obstbäumen sind kein gutes Zeichen.

Holzerstörende Pilze können, je nach Art, Weiß- oder Braunfäulen an unseren Bäumen verursachen. Bei einer Weißfäule wird der Zellbaustoff Lignin zersetzt, wodurch das Holz heller und faserig wird. Pilze, die Braunfäule verursachen, bauen Zellulose ab. Im Endstadium eines Befalls durch Braunfäulepilze lässt sich das Holz zwischen den Fingern zu Pulver zerreiben.

Baumpilze infizieren bevorzugt geschwächte Bäume und dringen dabei mit ihren Sporen in Stamm oder Äste ein. Bei manchen Arten erfolgt die Besiedelung auch über die Wurzeln. Direkte Bekämpfungsmaßnahmen sind bei einem Befall mit Baumpilzen leider kaum möglich. Zwar ließen sich die Fruchtkörper entfernen, da das Pilzmyzel aber den Baum bereits durchdrungen hat, nützt dies nichts. Da Baumpilze Schwächeparasiten sind, besteht die beste Vorsorge in einer guten Pflege der Obstbäume, um diese möglichst lange vital und gesund zu erhalten.

Eine sehr häufig an Obstbäumen vorkommende Pilzart ist der Zottige Schillerporling. Er befällt vor allem Apfelbäume, daneben aber auch verschiedene Laubbaumarten wie Eschen oder Platanen.

Der Pflaumen-Feuerschwamm fällt durch seine häufig treppenartig übereinander angeordneten Fruchtkörper besonders auf. Er besiedelt Pflaumen, Pfirsich und gelegentlich Kirschen.

Krankheiten und Schädlinge im Winter

Die meisten Schädlinge und Krankheiten der Obstgehölze überwintern an ihren Wirtspflanzen. Die ruhigen Monate bis zum Wiederaustrieb bieten eine gute Gelegenheit, sich mit den verschiedenen Formen der Schaderreger zu beschäftigen und, soweit möglich, anstehende Sanierungsmaßnahmen zu planen und durchzuführen. Einige Stadien sind während der laublosen Zeit besonders gut zu erkennen.

Fruchtmumien

Sie stammen häufig von Früchten, die durch Pilzkrankheiten wie beispielsweise Monilia oder die Narren- und Taschenkrankheit befallen waren. Werden sie nicht entfernt, können durch sie im nächsten Jahr wieder neue Früchte infiziert werden.

Rindenkrankheiten / abgestorbene Triebteile

Beim Apfel, mitunter auch bei Birnen kann der **Obstbaumkrebs** großen Schaden anrichten. Insbesondere in feuchten Jahren hat der Pilz günstige Ausgangsbedingungen, um ins Holz der Bäume einzudringen. Der Befall zeigt sich an jüngeren Ästen in Form von Einschnürungen der Rinde, die Triebteile oberhalb der Befallstelle verdorren. An älteren Ästen treten meist größere Befallstellen in Form von offenen Wunden auf, die der Baum zu verschließen versucht. Hierdurch kommt es zu wulstartigen Überwallungen. Die Befallstellen sollten unbedingt ausgeschnitten werden, um eine weitere Verbreitung der Krankheit zu verhindern.

Im Unterschied zum Apfelschorf überwintert der **Apfelmehltau** als Mycel in den Blatt- und Blütenknospen, vor allem an den Triebspitzen. Im Gegensatz zu gesunden Knospen wirken diese verkümmert und haben gespreizte Knospenschuppen.

In feuchten Jahren wie 2024 kommt es auch vermehrt zu abgestorbenen Trieben durch die **Monilia-Spitzendürre**. Sie befällt vorwiegend Steinobstarten wie Kirschen und Zwetschgen, kann aber auch bei Äpfeln auftreten. Die Erreger dringen im Frühjahr über die Blüte in die Zweige ein und bringen diese zum Absterben. Der Rückschnitt der befallenen Triebe sollte bis ins gesunde Holz erfolgen.



Gelege der Apfelbaumgespinstmotte im Winter



Vom Obstbaumkrebs befallener Trieb



Mehltaubefall an Apfelknospe

Abgestorbene Triebe können noch zahlreiche andere Ursachen haben. Neben Pilzen können auch bakterielle Erreger wie z. B. **Feuerbrand** oder **Pseudomonas** als Ursache in Frage kommen, ebenso **tierische Schädlinge**. Auf alle Fälle sollte abgestorbenes oder krankes Holz herausgeschnitten werden.

Überwinternde Schädlinge

Obstschädlinge überwintern je nach Art in unterschiedlichsten Stadien. Dies kann in Form von Eiern (z. B. Blattläuse), Larven (z. B. Apfelwickler) oder Puppen (z. B. Johannisbeerglasflügler) erfolgen. Nicht alle Schädlinge sind dabei auf den ersten Blick leicht zu entdecken.

Trotzdem lohnt sich ein genaueres Hinsehen und Beobachten, um den ein oder anderen Lästling bereits im Vorfeld beseitigen zu können. Kaum zu übersehen sind z. B. die stark vergrößerten Rundknospen, die die Johannisbeergallmilben an Schwarzen Johannisbeeren verursachen. Wachstum und Ertrag der Sträucher wird durch die in den Rundknospen befindlichen Milben stark beeinträchtigt. Die Knospen sollten ausgebrochen werden.

Etwas schwieriger, aber mit bloßem Auge doch erkennbar, findet man die Gelege der Apfelbaum-Gespinstmotte, die



Rundknospen der Johannisbeergallmilbe



Monilia-Spitzendürre an Zwetschge

in den letzten Jahren vermehrt Schäden anrichtet. Man findet sie an den jüngeren und dünneren Trieben des Baumes. Die Larven sind jetzt bereits geschlüpft, überwintern aber unter dem dachziegelartigen Gebilde.

Thomas Riehl

Weitere Arbeiten im Dezember

- Vor sehr starken, schneelosen Kälteeinbrüchen Erdbeerbeete mit Vliesen schützen.
- Auf Feld- und Wühlmäuse achten und bekämpfen.
- Bodenproben (ca. alle 4 bis 6 Jahre) ziehen und untersuchen lassen.
- Solange der Boden nicht gefroren ist, kann gepflanzt werden.
- Neupflanzungen auf Streuobstwiesen mit Drahtthosen und Wühlmauskörben schützen.
- Das Obstlager auf faule Früchte kontrollieren und ggf. aussortieren.
- Stämme zum Frostschutz kalkan.
- Obstgehölze, die im Container im Freien überwintern, dürfen nicht austrocknen.
- Stärke des Winterschnitts nach dem Blütenknospenansatz ausrichten, also bei wenig Blütenknospen wenig schneiden und umgekehrt.
- Schnittmaßnahmen möglichst nur bei trockenem Wetter durchführen.



Die kann sogar festlich: Tausendsassa Birke

Die Birke ist ein anpassungsfähiger Baum, der uns Menschen auf vielfältige Weise unterstützt – zum Beispiel mit Birkenwasser, Vitalpilz oder weihnachtlicher Deko. Auch das Kulinarische kommt nicht zu kurz.

Starten wir kreativ: Nehmen Sie etwas Birkenrinde, am besten von Ästen, die ohnehin geschnitten wurden. Dann weichen Sie diese in lauwarmem Wasser ein – das entfernt auch gleich den Schmutz. Dann glätten Sie die leicht abgetrockneten Rindenstücke und zeichnen (z.B. mit Hilfe eines Plätzchenausstechers) die Sterne auf. Einfach mit der Schere ausschneiden und voilà – fertig ist der Schmuck.

Vermutlich müssen Sie selten erklären, von welchem Baum dieser Sternenschmuck kommt. Denn die Birke erkennt auch heute noch (fast) jedes Kind. Mit ihrem weiß-grau gemasertem Stamm und der fast streichelweichen, papierartigen Borkestruktur ist sie ziemlich unverwechselbar. Ihre schmale, hohe Statur prägt das Gesicht so mancher Landschaft. Und nicht nur das: Birken sind echte Allrounder, sie liefern Holz, Nahrung, Medizin und Kosmetik. Dazu kommt, dass sie im Zuge des Klimawandels vor allem für unsere Wälder als Pionierbäume immer wichtiger werden. Bei Trockenheit werfen sie zum Schutz ihre Blätter ab und treiben nach Regen wieder aus.

Die Birke botanisch

Die anpassungsfähige Birke (*Betula*) kommt in vielen Waldgesellschaften als Pionierart nach Störungen wie z.B. Sturmschäden oder Kahlschlag vor. Dadurch ist sie ein Wegbereiter für andere Baumarten, die auf solchen Standorten niemals gedeihen könnten.



Natürliche Weihnachtsdeko: Sterne aus Birkenrinde

Die herben, grasig-frisch schmeckenden Blätter der Birke sind wechselständig an den Zweigen angeordnet. Sie sind kahl, oval bis dreieckig, weisen einen doppelt gesägten Blattrand auf und haben eine anfangs frischgrüne, später dunkelgrüne Farbe. Harzdrüsen, die über das Blatt verteilt sind, sondern ein Sekret aus, das die jungen Blätter klebrig macht und sie nach Balsam duften lässt. Die süß-säuerlich schmeckenden Knospen sind stumpf, eiförmig, sitzen an den Triebenden und werden im Herbst schon angelegt.

Kätzchen nennt man auch die walzenförmigen, herb schmeckenden Blütenstände der Birke, wobei an den Zweigen die weiblichen unterhalb der männlichen stehen. Die männlichen Blütenstände hängen einzeln in kleinen Gruppen meist an den Enden der Zweige. Sie werden in der vorangegangenen Vegetationsperiode gebildet und sind schon während des Winters zu sehen. Die Kätzchen sind zur Blüte gelbgrün, später hellbraun.

Die papierähnliche Borke der Birke ist silbrig weiß, glatt, mit einzelnen weißgrauen Querbinden. Später wird sie zu einer groben, tiefrissigen, längsgefurchten Borke. Die Rinde jüngerer Äste ist weißlich-rosa und glänzt an den Zweigen braun-rot. Somit kann man sie auch gut im Winter erkennen.

Birke zum Kauen, Kleben, Heilen und mehr!

Die Birke versorgte die Menschen früher mit allem, was sie zum Leben brauchten. Aus der jungen Rinde wurden Alltagsgegenstände wie Schuhe, Gefäße und Aufbewahrungsbehälter hergestellt. Die Nähte wurden mit Birkenpech verschlossen. Getrocknete und dann eng aufgerollte Birkenrinde diente als lang leuchtende Fackel. In den nördlichen Ländern wie Finnland werden bis heute Dosen aus Birkenrinde hergestellt, die atmungsaktiv und schimmelabweisend sind. Das feine Holz der Birke ist zäh, sehr hell, ziemlich biegsam und lässt sich gut zu Tellern und Schalen drehen oder zu Löffeln schnitzen.

Schon in der Mittelsteinzeit kaute man Birkenpech, es ist wahrscheinlich der älteste Kaugummi. Birkenpech wird in einem aufwendigen Prozess in luftdicht abgeschlossenen Behältern auf eine Temperatur zwischen 340 und 400 °C erhitzt. Dabei verschwelt die Birkenrinde nahezu vollständig zuerst zu Birkenteer und einige Stunden später schließlich zu Birkenpech, das von unseren Vorfahren als vielseitiger Klebstoff verwendet wurde.

Kulinarisch können alle Pflanzenteile der Birke frisch oder getrocknet verwendet werden. Alle Birkenarten enthalten nen-

nenswerte Mengen an Flavonoiden, Saponinen, Harzen, Gerbstoffen, ätherischen Ölen, Vitamin B und C, Xylit und Terpene wie Betulin und Lupeol.

Die Birke wird bei zu hohem Cholesterinspiegel, bei Fettleibigkeit, Frühjahrs- und Haarkuren sowie Hautproblemen empfohlen. Als Durchspülmittel für die Niere soll sie Wasseransammlungen aus dem Körper schwemmen. Die Niere und Blase werden so stark angeregt, dass Sie etwa 15 % mehr Urin ausscheiden, als Sie Tee getrunken haben! Dazu zwei Esslöffel frische, junge Blätter pro Liter mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Gesunde Süße aus der Birke

1975 veröffentlichten Forscherteams der Universität Tuku in Finnland als Ergebnis wissenschaftlicher Studien, dass der natürliche gewonnene Zuckeraustauschstoff Xylitol (der auch aus Birkenrinde gewonnen wird) im Gegensatz zu den meisten Kohlenhydraten keine Zahnkaries verursacht. Darüber hinaus hemmt Xylitol das Wachstum bestimmter Bakterien im Mundraum, die für die Kariesbildung verantwortlich sind, sowie Erreger, die in 40 % der Fälle die Entstehung von Mittelohrentzündungen bei Kleinkindern verursachen. Da Xylit nicht nur den Speichelfluss stimuliert, sondern auch dessen pH-Wert erhöht, (also keine schädlichen Säuren produziert) unterstützt es den natürlichen Remineralisationsprozess der Zähne.

Aufgrund seiner hohen Süßkraft kann das weiße, kristalline Pulver die gleiche Menge an herkömmlichem Zucker ersetzen, enthält aber nur 40 % seiner Kalorien. Es beeinflusst den Insulinspiegel nicht und ist deshalb für Diabetiker geeignet.

Belebendes Birkenwasser

Birkenwasser ist eine klare, farblose Flüssigkeit, die im Frühjahr insbesondere aus der Hängebirke gewonnen wird. Die beste Zeit für die Gewinnung des Birkenwassers ist ab März (nach starkem Frost) bis in den April hinein, denn in dieser Zeit fließt das mineralreiche und belebend wirkende Baumwasser besonders reichlich durch die Leitungsbahnen der Birke. Es gilt als belebend und auch desensibilisierend für Allergiker.

Der süßlich schmeckende Stammsaft kann pur getrunken oder zum Sirup einge-kocht werden. Eine weitere Möglichkeit ist, das Birkenwasser zu einem tonisierenden Birkenwein oder Essig zu vergären. Als Haarwasser soll er den Haarausfall reduzieren. Etwa ab März sind die Birkenpollen ein starkes Allergen, worunter vor allem Menschen leiden, die besonders auf diese Birkenpollen reagieren. Allergiker berichten jedoch auch, dass der tägliche Genuss von einem Glas Birkensaft wie eine Art Desensibilisierung wirkt.

Birkensaft gewinnen Sie am besten wie folgt: Schneiden Sie einen eher waagrecht wachsenden, fingerdicken Zweig mit einer Gartenschere ab, stülpen Sie eine Flasche über den Stumpf und lassen sie diese über Nacht vom Baum befüllen. Dieses Verfahren ist für die Birke weitaus schonender als das (bekanntere) Anbohren der Stämme.

Der Birkenporling: Heil- und Vitalpilz

Auf alten und schwachen Birken ist häufig der Birkenporling (*Fomitopsis betulina*) zu finden. Dieser Baumpilz ist für die Zersetzung der alten Bäume verantwortlich.

Der Birkenporling ist einer der am längsten genutzten Heil- und Vitalpilze überhaupt. Er wurde wissenschaftlich ausgiebig untersucht, insbesondere als man ihn sogar bei der tausende Jahre alten Gletschermumie »Ötzi« fand. Ötzi benutzte den Pilz wahrscheinlich als Wundpflaster, da er blutstillende Eigenschaften hat.



Pilztee vom Birkenporling:

1 EL Birkenporling kleinschneiden und für ca. 10 bis 20 Minuten in 1 l Wasser kochen. Mit Honig oder Agavensirup süßen. Eventuell etwas Zitrone dazu geben. Auch wenn man sich an den Geschmack erst gewöhnen muss, ist der Tee ein hervorragender Durstlöcher und kann warm oder gekühlt getrunken werden.

Dazu muss man lediglich eine frische Scheibe abschneiden und auf die Wunde legen. Außerdem soll der Birkenporling bei der Bekämpfung von Darmparasiten und als Antiwurmmittel helfen. Er enthält reichlich Polyporensäure, die antibakteriell, antiviral und entzündungshemmend wirkt.

Beim Sammeln sollten Sie darauf achten, dass die Porlinge an der Unterseite/Porenseite schön weiß sind und nicht schimmelig. Die jungen Exemplare sind weich und essbar, haben aber einen sehr



Birkenporlinge werden gerne zu Tees oder Tinkturen verarbeitet.

säuerlichen, bitteren Geschmack. Wer bereits eine gesunde Ernährung verfolgt und ab und an auch Wildkräuter darin integriert, für den sind diese Bitterstoffe meist geschmacklich nicht so dramatisch. Mit zunehmendem Alter wird der Pilz sehr zäh und korkartig und eignet sich nicht mehr zum Verzehr. Allerdings kann dann mit ihm Papier hergestellt werden.

Am besten lagern Sie die raschelgetrockneten oder in Scheiben geschnittenen Pilzstücke, die Sie auch zu Pulver mahlen können (z. B. in einer Kaffeemühle), in einem dunklen Glas. So hält sich der Birkenporling jahrelang.

Tanja Major, Myko Kitchen
www.myko-kitchen.de

Süßes aus der Birke: Xylit-Drops

100 g Xylit (Birkenzucker) + 1 EL Xylit, 1 EL Himbeersaft, Johannisbeer-, Sanddorn- oder Zitronensaft, 2 bis 4 Tropfen ätherisches Öl wie Minze, Salbei

100 g Xylit und Fruchtsaft in einem Topf bei geringer Hitze langsam erhitzen. Währenddessen immer schön gleichmäßig umrühren, solange bis sich alles vollständig verflüssigt und die Flüssigkeit eine klare Farbe hat. Den Topf vom Herd nehmen, ätherisches Öl einrühren. Das restliche Xylit auf ein Backpapier streuen und die fertige Masse tropfenweise darauf verteilen und trocknen lassen. Danach können die Bonbons in einem Behälter oder in einer Dose luftdicht aufbewahrt werden.



Frisch geerntete Mispeln

Die Mispel – vitaminreiches Winterobst

Sag, wo sind die Mispeln hin, wo sind sie geblieben? Schon die alten Römer standen auf die apfelartigen Früchte, bei uns auch Mespeln, Hespeln oder Nispeln, in Österreich Aschperl oder Espele, in Tirol Nesperli und in Südtirol Nespelen, in England medlars und in Frankreich nèfles genannt. Karl der Große ordnete neben den im

Mittelmeerraum weit verbreiteten Quitten, Kastanien und Feigen auch den Anbau von Mispeln an. Im Mittelalter begehrter als Äpfel, bis vor rund einhundert Jahren vielseitig verwendet und heute? Verwildert, fast vergessen, kaum genutzt. Das attraktive Obstgehölz verdient ein Comeback!

Selten gewordenes Wildobst

Obwohl ursprünglich nicht in Deutschland heimisch, sondern in Wahrheit aus dem Kaukasus, Kleinasien und Persien stammend, heißt das mit Apfel, Birne, Quitte verwandte Gewächs Deutsche Mispel (*Mespilus germanica*), nicht zu verwechseln mit der Japanischen Wollmispel (*Eriobotrya japonica*). Deren gelbe, wie aus Pflaume und Aprikose gekreuzt wirkenden Früchte kennt man bei uns auch als Loquat. Ebenso hat diese Wildobstart nichts mit Misteln (*Viscum*), Felsen- oder Zwergmispeln (*Cotoneaster*) zu tun.

Verwildert oder in Hausgärten trifft man die walnuss- bis aprikosengroßen Mispeln gar nicht so selten an, sie werden nur schlichtweg übersehen und links liegen gelassen, weil kaum jemand mit den Früchten etwas anzufangen weiß.

Man nennt sie auch Steinäpfel

Von einem Mispelbaum lässt sich gut ernten. Die eher strauchig wachsenden Obstbäume setzen früh und üppig an. Mispeln sind etwa pflaumengroß, rundlich, gold- bis rostbraun, rauschalig und haben ein großes Kernhaus. Anfangs steinhart (deshalb auch Steinäpfel), reifen Mispeln ab Spätherbst, werden nach Frosteinwirkung oder Lagerung weich.

Noch hart dienen Mispeln als Klärzusatz in der Wein-, Most- und Saftzubereitung. Die in ihnen reichlich vorhandenen

Gerbstoffe binden störende Eiweiße, diese flocken aus, setzen sich ab und können abgelfert werden – das sorgt für schöne klare Produkte. Aufgrund ihres hohen Tanningehalts verwendete man Mispeln früher auch zum Gerben von Leder.

Ihr eigenwilliges Aussehen mit tiefer Kelchgrube und fünf langen Kelchblättern hat ihnen spezielle Namen eingetragen, in Frankreich »cul de chien«, in England »cat's arse« und im Deutschen... Man traut sich kaum, die derben Volksnamen hier niederzuschreiben, um niemandem den Appetit zu verderben. Neugierig? Drecksäck, Hundsärsch. Aber das trifft es perfekt.

Mit Geduld delikat

Halten Sie sich an das italienische Sprichwort »Con il tempo e con la paglia maturano le nespole!«, denn mit der Zeit und im Stroh gelagert reifen Mispeln tatsächlich vollends. Man lässt die harten, stark adstringierend wirkenden Früchte ausgebreitet an einem kühlen Ort liegen, bis das Fruchtfleisch rotbraun, teigig, angenehm mild und intensiv aromatisch wird. Alternativ bleiben sie am Baum, bis sie dem Frost ausgesetzt waren. Dabei erreichen sie ein Stadium zwischen Vollreife und Vergänglichkeit.

Nicht erschrecken, die Mispeln erscheinen dann wie verdorben, schokoladenbraun, auf leichten Druck nachgebend und innen cremig-weich.

Vorher sauer und zusammenziehend, erinnern Mispeln im Geschmack aber jetzt an süßen Apfelwein, Birnen, Feigen und Datteln. Einfach aus der Schale herauslöfeln (Kerne ausspucken) oder weiterverarbeiten.

Historisch köstlich

Ein altes Rezept aus dem 17. Jahrhundert für ein Mispel-Gebäck nach Robert May weist an, man solle verrottete Mispeln passieren, aufs Feuer setzen, mit Zucker, Zimt, und Ingwer würzen, einige Eigelbe unterrühren und einige Zeit kochen. Dann die Masse auf einen Kuchenboden streichen und backen. Ein Fruchtbrei aus Mispeln lässt sich tatsächlich zu ungeahnten Köstlichkeiten verzaubern.

Im »Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer die ganze Koch-Kunst, und Zuckerbeckerei, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu lernen« von 1791 steht zu lesen, dass für ein Mispel-Kompott recht schöne und zeitige Mispeln zu nehmen sind. »...thue die Flügel davon, schmelze reichlich frische Butter ganz braun, schwelge die Mispeln darinnen auf, lasse sie wohl sieden, und, wenn sie gar sind, gieße man einen halben Schoppen rothen Wein daran, lasse alles wohl zusammen zu einem Syrup kochen, thue es heraus, richte sie an, streue Zucker darauf und trage sie zu Tische.« Dem ist nichts hinzuzufügen, oder?



Mispeln blühen ab Ende Mai.



Am besten nach dem Frost ernten



Mispeln haben eine Wuchsform ähnlich wie Obstbäume.



Ihrem eigenwilligen Aussehen verdanken Mispeln ganz spezielle Bezeichnungen in verschiedenen Sprachen.

Zeitgemäß exklusiv

Nicht nur der britische Food-Journalist Nigel Slater schmilzt dahin, wenn er an Mispelgelee denkt, zu knusprigem Schweinebraten, zarter Fasanenbrust oder herzhafter Weihnachtsgans. Auch auf so manchen signature dishes finden sich wieder Mispeln, etwa in Kombination mit Kartoffelstampf oder Sellerie, als Chutney mit Holunder oder Hagebutten, als elegant gewürztes Mus zu Leber oder Wild.

Jean-Marie Dumaine, der bekannte Wildkräuterkoch vom Vieux Sinzig an der Ahr, servierte Mispelrolle mit Sanddorn-Quark und Mispel-Kartoffel-Soufflé, empfiehlt sein Mispelmus zu Döppekoche (rheinsche Spezialität, eine Art Kartoffelaufguss) mit Wildschweinwürsten, das Mispel-Ketchup zu Fondue und Gegrilltem.

Zur Hochform laufen Mispeln auf, wenn sie – mit Honig, Zimt, Vanille vereint – vom Patissier veredelt werden. Mispel-Tarte, Mispel-Pralinen, Mispel-Plätzchen, Bratmispeln mit Vanilleeis, Mispel-Walnuss-Strudel, Mispel-Tortelli mit Zabaglione, Maronen-Mispel-Cappuccino mit Thymian-Milchschaum sind aber auch schöne Variationen, um nur mal Appetit zu wecken.

Schmeckt gut, tut gut

Schließlich muss unbedingt erwähnt werden, dass die Mispel eigentlich auch eine Heilpflanze ist. Zwei Mispeln helfen der Gesundheit nach altem Volksglauben so

viel wie ein Apfel. Ähnlich wie Äpfel werden Mispeln als allgemeines Kräftigungsmittel geschätzt. Mit den mineralstoff- und pektinreichen Früchten lässt sich mehr als nur der Darm pflegen. Das weiche Fruchtfleisch war schon deshalb früher als Kost für Gebrechliche und Genesende geschätzt, weil es mit seiner Säure den Appetit anregt und mit seiner Süße den Hunger stillt, ohne dass man lange kauen muss.

In den Früchten stecken neben Fruchtzucker (bis 9 %), Vitamine, Mineralstoffe (vor allem Kalium und Kalzium) sowie

Ballaststoffe (Pektine), weiterhin Gerbstoffe und Fruchtsäuren. Das erklärt ihre allgemein verdauungsregulierende, harntreibende und entzündungshemmende Wirkung.

Also auf, einen Mispelbaum suchen und schauen, ob es was zu ernten gibt. Ab und zu findet man einen solchen in Heckenstreifen, bei Ausgleichsmaßnahmen auch schon mal neu in Gehölzstreifen gepflanzt oder an einem alten Bauernhof. Oder einfach selber einen pflanzen.

Karin Greiner

Gut zu wissen

- Mispeln mögen vollsonnige bis halbschattige, geschützte Lagen und tiefgründige, nährstoffhaltige, leicht kalkhaltige Böden. Sie geben sich aber auch mit kargem, steinigem bis kiesigem Untergrund zufrieden.
- Mispeln kommen mit Hitze und Trockenheit gut zurecht und sind sehr gut frosthart. Wegen ihrer späten Blütezeit werden die Blüten höchst selten Opfer von Spätfrösten. Sie gelten als Zukunftsbäume im Zeichen des Klimawandels.
- Mispeln sind sehr pflegeleicht. Sie müssen nicht regelmäßig geschnitten werden, es reicht, sie ab und zu etwas auszulichten.
- Mispeln sind selbstfruchtbar, schon ein einzelner Baum bringt gute Ernten. Eine zweite Mispel in der Nähe sorgt jedoch für noch besseren Fruchtansatz.
- Mispeln sind wertvolle Futterpflanzen, ihre Blüten für Bienen und Schmetterlinge und ihre Früchte für vielerlei Tiere wie Eichhörnchen oder Siebenschläfer. Zudem bieten sie Vögeln Schutz und Nistgelegenheiten.

Spechte machen Freude - aber manchmal auch nicht

Naturliebhaber freuen sich, wenn sie einen Specht sehen, seine Rufe oder sein Hämmern hören, zudem einige Arten sehr selten sind. Doch wenn der Specht das Insektenhotel, Nistkästen oder die Behausungen von Honigbienen aufhackt und plündert oder die gedämmte Hausfassade mit Löchern verziert, müssen Lösungen für ein friedliches Miteinander her.

In Deutschland sind neun Spechtarten heimisch. Die meisten von ihnen sind Bewohner von Laub- und Mischwäldern mit unterschiedlich altem Holzbestand sowie Totholz – sie gelten als Indikatoren für den Zustand eines Waldökosystems.

Lebensweise

Futter und geeignete Stellen für den Höhlenbau finden viele Spechtarten wie Buntspecht, Mittelspecht und Weißrückenspecht, indem sie die Borke von Bäumen mit ihrem Schnabel abklopfen. Andere Arten wie der Grünspecht und der Wendehals suchen ihr Futter, hauptsächlich Ameisen, deren Larven und Puppen, im Boden. Manche Spechte nehmen als Zusatzfutter Samen und Früchte auf (Buntspecht, Grünspecht). Es gibt sogar Arten, die sich (zusätzlich) von Pflanzensaft ernähren (Mittelspecht, Dreizehenspecht). Spechte tun sich meist zu festen Brutpaaren zusammen. Sowohl Männchen als auch Weibchen sind am Brüten und Füttern beteiligt. Während manche Arten wie der Buntspecht ihre Nisthöhlen selbst bauen, nehmen andere wie der Grünspecht auch mit verlassenen Höhlen vorlieb, die sie nur neu ausstatten.

Zur Kommunikation nutzen Spechte arttypische Rufe, Gesänge und Trommeln. Mit lautem Trommeln grenzen sie auch ihr Revier ab. Bis auf den Wendehals, der den Winter im Süden verbringt, überwintern die Spechte bei uns.

Ökologische Bedeutung

Spechte regulieren Insektenpopulationen im Wald, in Parks und in Gärten. Einige Spechte legen mehr Höhlen an, als sie selbst benötigen. So schaffen sie Lebensraum, Verstecke und Nistplätze für andere Vögel, Fledermäuse, kleine Säugetiere, Insekten, Spinnentiere und mehr. Sie sind wichtig für den Erhalt und die Förderung der Artenvielfalt.

Gefährdung

Die Abholzung von Wäldern und die Zerstörung von Totholzbeständen reduzieren den Lebensraum, die Verfügbarkeit von Nahrung sowie Höhlenbaumöglichkeiten für Spechte.

Die Gefährdung laut der Roten Liste der Brutvögel (sechste gesamtdeutsche Fassung, veröffentlicht im Juni 2021):

Stark gefährdete Arten:

Grauspecht, Weißrückenspecht

Gefährdete Arten: Kleinspecht, Wendehals

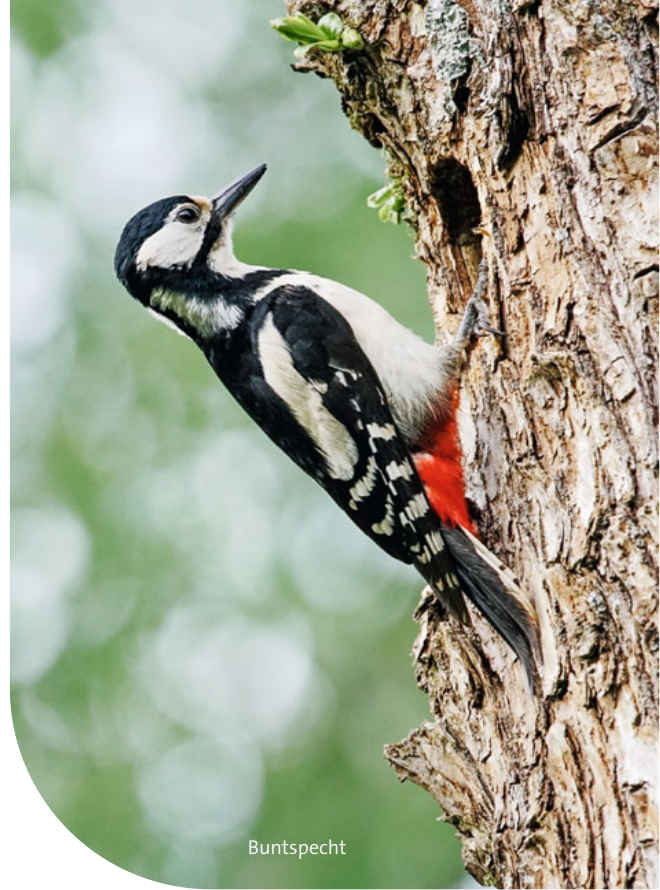
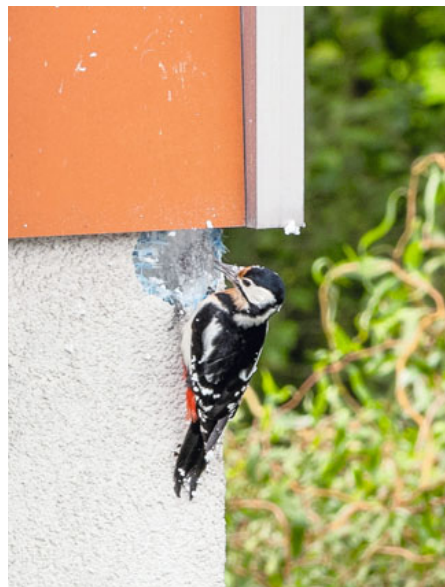
Nicht gefährdete Arten: Buntspecht, Mittelspecht, Grünspecht, Schwarzspecht, Dreizehenspecht

Spechte als Schadensverursacher

Wie manch andere Wildtiere haben sich auch einige Spechtarten ihre Nische im vom Menschen besiedelten Raum einrichten können. Auf der Suche nach Futter plündern vor allem Bunt- und Grünspechte Insektenhotels und Unterschlupfangebote für Vögel, Fledermäuse und andere Kleintiere sowie die von Imkern aufgestellten Bienenbehausungen mit den Bienenvölkern.

Buntspechte und seltener Grünspechte bauen ihre Höhlen in die Wärmedämmung von Hausfassaden, weil die sich beim Beklopfen ähnlich wie ein hohler oder morscher Baum anhört – und das Anlegen der Höhlen geht in der Wärmedämmung schneller als in einem Baum.

Grünspechte scheinen die häufigsten Angreifer von Bienenbehausungen zu sein, aber auch Buntspechte und Grauspechte werden von einigen Imkern verdächtigt.



Buntspecht

Schäden verhindern

Grundsätzlich lassen sich Spechte mit Geräuschen vertreiben, doch dürfen diese nicht gleichmäßig und vorhersagbar sein. Auch starre Vogelscheuchen haben nur kurz eine abschreckende Wirkung. Besser sind bunte Windräder und alles, was sich unregelmäßig bewegt oder überraschende Laute macht. Einige Betroffene berichten von Erfolgen mit Spiegeln, bunten Flatterbändern sowie großen Windspielen aus alten CDs.

Nach verschiedenen Beobachtungen bevorzugen Spechte bei der Suche nach Nahrung oder Höhlenbaumöglichkeiten Oberflächen in gedeckten Farben von Hellbraun bis Dunkelbraun, während sie Oberflächen in kräftigen Farben wie Gelb, Blau und Rot meiden.

Manche berichten von guten Erfahrungen mit Specht- oder Eulenattrappen (oder einem entsprechenden Umriss), denn sie signalisierten einem zufliegenden Specht »hier ist schon besetzt« oder »hier ist es zu gefährlich«.

Gedämmte Hauswand schützen

Wer von vorneherein für die Wärmedämmung spechtsichere Baumaterialien wählt, hat hinterher keinen Ärger. Empfohlen werden z.B. Verbundsysteme mit einer glatten Verkleidung aus Metall oder Faserzementplatten sowie mit Dämmmaterialien gefüllte Ziegel- oder Hohlblocksteine.

Durch den ähnlichen Klang beim Beklopfen halten Buntspechte die gedämmte Fassade für genauso geeignet wie einen hohlen Baum, in dem man prächtig Höhlen bauen und Insekten finden kann.

Spechte mögen keine Unruhe, auch nicht durch andere Vögel wie Mauersegler. Wer mit Nisthilfen Mauersegler ansiedelt, macht die Fassade angeblich für Spechte unattraktiv.

Auch Fassadenbegrünungen mit ihren Drähten und Spaliergittern und das dicke rankende Grün sollen auf Spechte, die eine Höhle anlegen wollen, abschreckend wirken.

Haben die Spechte bereits Höhlen in die Wärmedämmung gebaut, wird es kompliziert. Laut Bundesnaturschutzgesetz dürfen Vögel während ihrer Brutsaison von April bis August nicht aus Nisthöhlen im Garten und im oder am Haus entfernt oder vertrieben werden. Der Landesbund für Vogel- und Naturschutz (LBV) rät, Spechtlöcher ab Herbst und vor den ersten Höhlenbauten im Folgejahr zu verschließen. Allerdings kann man die Löcher nicht einfach zustopfen: Erst müssen die Nisthöhlen und Gänge in der Dämmung gereinigt und neuer Dämmschaum eingebracht werden. Hilfe bekommt man bei Fachfirmen wie Schädlingsbekämpfern, Bauunternehmen oder Fassadenkletter-Unternehmen, die Experten für solche Probleme haben.



Ein Metallschutz um das Einflugloch eines Nistkastens hindert Eichhörnchen und Spechte daran, die Öffnung zu vergrößern und diesen Nistkasten samt Inhalt für sich zu beanspruchen.

Nistkästen anderer Gartenvögel schützen

Spechte bevorzugen Laubholz, deshalb wählt man für andere Gartenvögel am besten Nistkästen aus Nadelholz wie Fichte oder Kiefer. Damit Spechte (oder Eichhörnchen) das Einflugloch eines Nistkastens nicht erweitern und diesen besetzen können, bringt man einen Spechtschutz aus Edelstahl an.

Schutz für das Insektenhotel

Die Bewohner von Insektenhotels kann man schützen, indem man ein Metallgitter im Abstand von etwa 5 bis 10 cm vor der gefährdeten Seite des Insektenhotels anbringt. Die Maschenweite sollte etwa 2,5 x 2,5 cm betragen. Wenn man das Gitter mit einem Scharnier an einem Rahmen befestigt, kann man es aufklappen, wenn »Hausputz« oder Renovierungsarbeiten anfallen. Statt Metallgitter kann man auch Plexiglas verwenden, wenn die Seiten offenbleiben. Die Wildbienen fliegen um das Plexiglas herum zum offenen Seitenschlitz.

Bienenbehausungen (»Beuten«) schützen

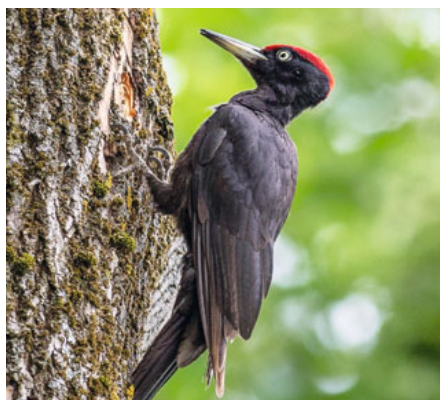
Wo Spechte in der Nachbarschaft wohnen, sollten Imker vor Wintereinbruch Schutzmaßnahmen ergreifen. Besonders Grünspechte sind Imkern schon unangenehm aufgefallen: Im Winter suchen sie Alternativen zu den Ameisen und Puppen, die sie sonst mit ihrer langen Zunge aus dem Boden fischen. Bienenbehausungen aus Holz oder Styropor sind für sie leicht aufzuhacken, um an die Bienen im Inneren zu kommen.

Der Schaden für den Imker entsteht nicht erst beim Plündern des Bienenstockes, sondern schon durch das Stören der Bienen in ihrer Ruhe – das Volk verbraucht dadurch mehr Energie, wird geschwächt und stirbt in vielen Fällen.

Einige Imker berichten, dass es nach Farbanstrichen in Gelb, Blau oder Rot keine Probleme mehr gab. Andere hatten schon Erfolge, wenn sie die Bienenbehausung mit großen bunten Tüchern oder einem alten Mantel bedeckten.

Damit die Spechte im Winter nicht so hungrig sind, kann man ihnen ab Herbst in etwas Entfernung von der Bienenbeute Fett-Körnerfutter (Meisenknödel u. Ä.), Erdnüsse, Rindertalg und/oder Flomen anbieten.

Der Schwarzspecht ist der größte unserer heimischen Spechte, fast so groß wie eine Krähe. Er ist ein scheuer Bewohner alter Buchen- und Mischwälder. In Bayern ist er vor allem in Mittel- und Unterfranken zuhause.



Der Buntspecht ist bekannt für seine Spechtschmieden: Er klemmt Fichten- und Kiefernzapfen in Rindenspalten, um sie aufzuhacken und an die Samen zu gelangen.

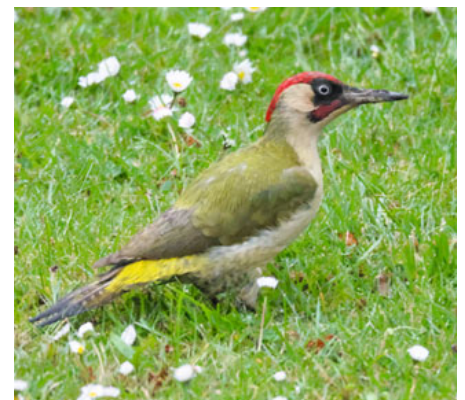
Auch Beuten kann man mit dem Anbringen von Metallgittern schützen. Wichtig ist es, dass diese in einem Abstand angebracht werden, bei dem die Vögel das Holz mit ihrem Schnabel nicht erreichen können.

Fazit

Es gibt Möglichkeiten, das Zusammenleben von Mensch und Specht zu beiderseitiger Zufriedenheit zu gestalten. Um die Situation der gefährdeten Arten zu verbessern, ist der Erhalt und die Wiederherstellung der jeweiligen Lebensräume notwendig.

Eva Schumann

Grünspechte kann man manchmal auf dem eigenen Rasen beobachten, wo sie Ameisen und deren Larven und Puppen verspeisen.



Gehölze mit attraktivem Winteraspekt

Das Gartenjahr beinhaltet 365 Tage. Die meisten Gärtner wollen bei schönem Wetter attraktive Pflanzen im Garten bestaunen, der Herbst und die Wintermonate fallen dabei gerne ein bisschen hinten runter. Im Folgenden meine Favoriten aus der 35-jähriger Arbeit als Gehölzmann, um die »stade Zeit« ihres Gartens aufzuwerten und mit Leben zu erfüllen.



Zimtahorn
(*Acer griseum*)

Im Herbst und im Winter übernehmen Gehölze eine Hauptrolle im Garten. Mit Wuchsform, Rindenstrukturen, Früchten und Blütenständen ziehen sie jetzt alle Blicke auf sich. Der Gehölzspezialist Klaus Körber zeigt uns eine Auswahl seiner Lieblingsbäume und -sträucher für den Vielfaltsgarten, die nicht nur attraktiv, sondern auch bei Vögeln und Insekten beliebt sind.

Strukturschaffende Gehölze mit auffallender Winteroptik

Eines der besten Gehölze überhaupt ist für mich der **Zimtahorn**, botanisch *Acer griseum*, als mehrstämmiger Großstrauch oder als mittelkroniger Hausgartenbaum ein absoluter Blickfang. Es ist die abblätternde kupferrote Rinde, der harmonische und unkomplizierte Wuchs, die große Anpassungsfähigkeit an alle möglichen Standorte. Dass er zur Blüte im April heftig von Insekten befliegen wird und im Herbst mit rötlicher Färbung verzaubern kann, das macht die Freude an dem Gehölz nur noch größer.

Ähnlich spektakulär und leider meist verpönt sind die **Birken** – aber gibt es etwas Schöneres als die weißstämmigen Blickfänge bei Raureif im sonnendurchflutenden Vorgarten? Mit *Betula pendula* 'Youngii' gibt es eine durch die starke Hängeform kleinbleibende Sorte, die mit dem Alter immer attraktiver wird. Daneben gibt es immer häufiger mehrstämmig kultivierte Birken, Gartenschirme mit großer Gestaltungskraft, die leichten Sommerschatten ermöglichen. Mein Favorit, was die Stammfarbe angeht, ist ohne Zweifel *Betula utilis*, die Himalaya-Birke, deren schneeweißes Rindenbild das ganze Jahr über zu begeistern vermag. Das Argument »Birken machen nur Dreck« ist aus heutiger Sicht aus der Zeit gefallen.

auch dann, wenn man die Kornelkirsche zu einem zauberhaften, kleinkronigen Baum heranwachsen lässt. Die winterliche Blüte in Gelb, meist im Februar, ist ein Insektenmagnet. Dabei ist es wichtig zu bedenken, dass die Kornelkirsche meist selbstunfruchtbar ist. Von Vorteil ist es daher mehr als eine Pflanze im Garten zu haben. Mit 'Kasanlaker', dem 'Schönbrunner Gourmetdirndl' oder auch mit 'Jolico' gibt es ausgewählte Fruchtsorten mit sehr guten Eigenschaften.

Ein vor wenigen Jahren nahezu unbekanntes Gehölz, das derzeit unsere Gärten erobert, ist der **7-Söhne-des-Himmels-Strauch** (*Heptacodium miconioides*). Der wächst nahezu an jedem beliebigen Standort. Außergewöhnlich ist die für Bestäuberinsekten hochattraktive, weiße Blüte von August bis September, die sich dann in kräftig rote Fruchtstände verwandelt. Die Rinde kann als hell und langfaserig abblätternd bezeichnet werden, was der Pflanze einen hübschen Winteraspekt verleiht. Grundsätzlich handelt es sich um einen kräftig, meist mehrstämmig wachsenden Strauch, der mit wenig Schnittaufwand zu einem malerischen Solitärgehölz mit bis zu 4 m Höhe gezogen werden kann. Die Verwendung als kleinkroniger Hausbaum ist eine weitere Option in der Gestaltung kleinerer Gartenräume.

Winterliche Schmuckgehölze für nahezu jeden Standort

Der **Liebesperlenstrauch**, *Callicarpa bodinieri* 'Profusion' ist sicherlich einer der spektakulärsten Fruchtsträucher schlechthin. Nach einer nicht zu unterschätzenden Blüte im Juni beginnt ab September mit der gelb-violetten Herbstfärbung die Ausreife der an violette Liebesperlen erinnernden Früchte, welche auch in der Vase eine gute Figur machen. Die Fruchtbildung setzt am Holz des Vorjahres ein, so dass beim Schnitt nur älteres Holz entfernt werden sollte. Die Früchte können in milden Wintern bis ins neue Jahr hängen bleiben.



Pfaffenhütchen
(*Euonymus europaeus*
'Red Cascade')

Ein gutes Gehölz auch unter dem Aspekt des Klimawandels mit zunehmend heißen Gartentagen ist die **Kornelkirsche** (*Cornus mas*). Häufig als nahezu wild wachsender Strauch etwas vernachlässigt, können ältere Pflanzen am kräftigen Stamm eine schön abblätternde Rinde entwickeln. Das geht als Solitärgehölz und natürlich

Ab und an können Amseln beim Fressen beobachtet werden, und die violetten Blüten werden im Juni gerne von den zahlreichen Bestäuberinsekten besucht.

Aus dem Riesensortiment der **Zieräpfel** hier einige schwächer wachsende Sorten mit hoher Robustheit gegenüber Schorf und Mehltau: Ganz besonders ist dabei die Sorte 'Evereste' zu erwähnen, welche ihre zahlreichen, wie rote Kirschen aussehenden Früchte schon als kleine Pflanze ausbildet und bis nach Weihnachten auch behält. Wegen der hohen Fruchtbarkeit wird sie im Erwerbsobstbau gerne als Befruchtersorte eingesetzt. 'Red Sentinel' ist ähnlich 'Evereste' mit etwas mehr überhängendem Wuchs. Als dünntriebige Hängeform mit gelborangen Früchten kann *M. baccata* 'Gracilis' empfohlen werden. Mit *M. sargentii* 'Tina' (rote Früchte) und *Malus* 'Pomzai' (gelborange) gibt es zwei durchaus empfehlenswerte Zieräpfel für den wirklich kleinen Garten.

Das heimische **Pfaffenhütchen**, ein ökologisch sehr wertvolles Wildgehölz kann mit einer kompakten und herbstattraktiven Sorte aufweisen: *Euonymus europaeus* 'Red Cascade' bildet wesentlich mehr Früchte als die Art und bleibt dadurch gedrungener und ist bei gleichzeitig roter Herbstfärbung eine echte Bereicherung. Das schönste fruchttragende Pfaffenhütchen, *Euonymus planipes* mit leuchtend karminroten, kirschgroßen Früchten ist ein Juwel für viele Einsatzbereiche, kann aber mit Fruchtschmuck nur in großen Größen angeboten werden. Rotkehlchen haben eine besondere Beziehung zu den Früchten des Pfaffenhütchens. In der Literatur findet man immer wieder das geflügelte Wort »Rotkehlchenbrot«.

Die **Rispenhortensie** *Hydrangea paniculata* zählt zu einer der spektakulärsten Gartenpflanzen der vergangenen Jahre. Sie ist aus meiner Sicht die Hortensie, die am besten Sonne vertragen kann und auch noch auf kalkreichen Böden gut gedeiht. Und auch was die Wasseransprüche betrifft ist sie von den Hortensien »die Genügsame«. Natürlich bevorzugt sie leicht schattige, humose und gut wasserversorgte Plätze, aber sie ist zäher als man denkt.

Die Blüten sollten unbedingt über den Winter stehen bleiben und auf keinen Fall im Herbst abgeschnitten werden, wie es leider immer wieder zu beobachten ist. Erstens verleiht das dem Wintergarten Struktur und Bewegung und ist im Sonnenschein bei Reife ein echter Hingucker. Zweitens können Insekten in den Stängeln einen Überwinterungsplatz finden. Die Blüten können im März immer noch zurückgeschnitten werden. Aus der Vielzahl der angebotenen Sorten sind die

Klassiker 'Limelight' und 'Pinky Winky' immer noch zwei absolute Top-Sorten, wobei letztere in der Hauptblütezeit im Sommer außergewöhnlich intensiv von Insekten aller Art befliegen wird.

Nadelgehölze als winterliche Schutz- und Gestaltungsräume im Garten

Die immergrünen Nadelgehölze bringen Ruhe in den Garten und sind der Gegenpol zu dem bunten Treiben der blühenden Stauden und Gehölze. Es sind aber auch winterliche Schutzräume für allerhand Gehtier, und so mancher Vogel konnte in der Vergangenheit schon beim Verzehren von Samen und Früchten beobachtet werden.

Die heimische **Eibe**, *Taxus baccata* und ihre nahen Verwandten aus dem asiatischen Raum erfahren derzeit eine große Nachfrage. Die Vorteile liegen auf der Hand: sie vertragen gut Sonne aber auch Schatten, kommen mit den meisten Bodenarten gut zurecht und die Schnittverträglichkeit ist legendär. Eiben vertragen nahezu jeden – auch sehr starken – Rückschnitt. Lediglich bei Staunässe bzw. Feuchtigkeit im Wurzelbereich reagieren die Pflanzen sehr empfindlich mit Nadelabwurf, das muss unbedingt vermieden werden. Die Giftigkeit der Nadeln für Pferde ist zu beachten. Das rote Fruchtfleisch ist für Menschen genießbar, der Rest der Pflanze ist giftig.

Von unseren heimischen Nadelbäumen ist es die **Waldkiefer**, *Pinus sylvestris*, die durch die teils orangefarbene Rinde und den mitunter malerischen Wuchs am vielfältigsten in der Gartengestaltung verwendet werden kann. Und obwohl es in den trockenen Wäldern der letzten Jahre auch bei Kiefern große Probleme geben konnte, ist der Einsatz im Garten bei etwas Pflege nach wie vor unproblematisch. Auch weil sie, im Gegensatz zu manchen Kiefernarten aus Asien oder aus Amerika an den Boden nur wenig Ansprüche stellt und sowohl auf humos sauren als auch auf kalkreichen Böden gut wachsen kann. Bei extremer Trockenheit ein Schluck Wasser und es sollte funktionieren. Die lichtliebende Waldkiefer ist toll als Schattenschirm, als mehrstämmiger Solitär, als Bonsai oder einfach nur als bildprägender Baum mit den allbekannten Kiefernzapfen. Klaus Körber



Himalaya-Birke
(*Betula utilis*)



Rispenhortensie
(*Hydrangea paniculata*
'Wim's Red')



Kornelkirsche
(*Cornus mas*)



Waldkiefer
(*Pinus sylvestris*)



7-Söhne-des-Himmels-
Strauch (*Heptacodium*
miconioides)



Eibe
(*Taxus baccata*)



Liebesperlenstrauch
(*Callicarpa bodinieri*)



Rinde vom Zimthorn
(*Acer griseum*)



Zierapfel
(*Malus* 'Red Sentinel')

Slowflower – Blumen mit einem anderen Ansatz

Der Begriff »Slowflower« taucht immer häufiger auf. Was verbirgt sich dahinter? Das wollten wir genauer wissen und haben deshalb Sigrid Paravac besucht, die uns in ihrem Slowflower-Garten im unterfränkischen Kitzingen erklärt, worum es dabei geht.

Wenn die Spätnachmittagssonne im Herbst über dem Garten liegt, scheinen Dahlien, Zinnien und Cosmeen zu glühen. Das ist Teil des Plans, den Sigrid Paravac auf einem Teil ihrer rund 500 m² großen Fläche mit einer ausgesuchten Farbgebung umgesetzt hat. Doch all die Blumen, die hier wachsen, sind nicht nur dazu da, ihr eigenes Herz zu erfreuen, sondern dazu, als Schnittblumen von Floristinnen und privaten Blumenliebhabern gepflückt – oder wie sie es nennt – gerupft zu werden. Je nach Saison lädt sie dazu ein, Tulpen, Lilien, Dahlien und was sonst als »Beiwerk« dazu wächst, selbst zu ernten.

Slowflower – regional und nachhaltig

Vielleicht kennen Sie ja Slowfood? Bei Slowflowers geht es um ähnliche Prinzipien, nur eben mit Schnittblumen. Die Mitglieder der Slowflower-Bewegung sind in einem Verein organisiert und arbeiten nach eigenen Leitlinien: Produziert wird von kleinen Familienbetrieben oder Kleinstunternehmen für den regionalen und lokalen Markt. Es gibt nur Blumen direkt aus den Gärten heraus, die gerade Saison haben, aus nachhaltigem, pestizidfreiem Anbau, in Kreislaufwirtschaft und ohne Einmalplastik produziert. Damit möchte die Slowflower-Bewegung einen Gegenentwurf zum konventionellen Schnittblumenkonsum anbieten, bei dem Blumen um die halbe Welt geflogen werden, oft pestizidbelastet und für den schnellen Massenmarkt produziert.

Naturnahe Anbauflächen

In Sigrid Paravacs Garten kann man ganz gut sehen, was Slowflowering bedeutet. Sie hat sich bei der Anlage ihres Gartens an den Grundsätzen der Permakultur orientiert und deshalb sieht der Garten hier aus, wie ein wildromantischer Hausgarten. Damit alleine könnte sie den Bedarf allerdings nicht decken. Deshalb gibt es noch weitere Flächen nebenan, auf denen sie in abgegrenzten Parzellen Schnittblumen anbaut. Auch hier darf dazwischen und am Rand wachsen, was eben am Ortsrand im Übergang in die Landschaft so wächst, und Sigrid Paravac und ihre Kundinnen, die zum »Rupf'n« kommen, schätzen diese Vielfalt, die direkt in Blumensträuße wandert.



Wachsende Bewegung

»Als Naturwissenschaftlerin teste ich gerne Grenzen aus«, sagt Sigrid Paravac, die 2019 damit angefangen hat, den Garten aufzubauen. Deshalb probiert sie Standorte und Blumensorten aus und denkt über eine weitere Ausdehnung der Anbauflächen nach. Platz genug hat sie, und auch die Slowflower-Bewegung wächst. Über 300 Mitglieder gibt es bereits im deutschsprachigen Raum. An der Slowflower-Bewegung schätzt Sigrid Paravac nicht nur den Grundgedanken des nachhaltigen Blumenanbaus, sondern auch die gute Vernetzung untereinander. »Wir helfen uns und nutzen unser Schwarmwissen und unsere Ressourcen gegenseitig«, sagt sie.

Vielfältige Betriebsformen

Die Betriebe sind ganz unterschiedlich aufgestellt und unterscheiden zwischen »Farmerflorist*In«, »Flowerfarmer*In« und »Flowerdesigner*In«, d.h. manche bauen Schnittblumen zum Selbstpflücken an, manche beliefern Blumenläden, Unternehmen und Restaurants, gestalten eigene Arrangements, und andere betreiben dazu noch einen eigenen Blumen- oder Hofladen oder bieten Workshops an.

Mehr über die Slowflower-Bewegung und eine Übersichtskarte der beteiligten Betriebe gibt es unter: www.slowflower-bewegung.de

Fotos: Carla Hauptmann; Sigrid Paravac



Idylle und Produktion:
Wer zum »Rupf'n« in den Slowflower-Garten von Sigrid Paravac kommt, kann sich je nach Jahreszeit auf dem Feld an verschiedenen Sorten von Tulpen, Dahlien, Lilien usw. bedienen (li.)
Im Garten nebenan (re.) darf es wilder zugehen. Dort wächst alles, was der Permakulturgarten in seiner Fülle hergibt und das Blumenangebot zusätzlich bereichert. Abgerechnet wird nach gepflückten Stielen oder nach Größe des Straußes.



Geschenktipps

aus unserer Verlagsbuchhandlung



Entdecken Sie blühende Gärten, romantisch überwucherte Cottages, stattliche Anwesen und ländliche Refugien von acht- und zwanzig bedeutenden Schriftstellern – von Agatha Christies Landsitz Greenway und Hermann Hesses Haus in Gaienhofen bis zu Émile Zolas Villa in Médan. 240 Seiten, gebunden, farbig bebildert
Bestell-Nr.: 30003, € 38,00



Folke Tegethoff lässt verloren geglaubtes Wissen um die geheimen Kräfte der Kräuter lebendig werden. So entsteht eine Märchensammlung, die uns gleichzeitig eine reiche Quelle für körperliches und geistiges Wohlbefinden sein kann. 160 Seiten, gebunden, s/w-Illustrationen
Bestell-Nr.: 499176, € 16,00



Drei beliebte Backbücher aus der Reihe Zwergenstübchen: Neben über 120 Rezepten finden sich auch einige Lieder, Gedichte und Bastelideen zu Weihnachten in den Büchern. 192 Seiten, 3 gebundene Bücher im Schubert, durchgehend farbig illustriert.
Bestell-Nr.: 499229, € 16,95



Kinderschürze »Weihnachtswichtel« aus 100% Baumwolle, ca. 65 x 50 cm, größenverstellbar mit praktischer Brusttasche.
Bestell-Nr.: 497165, € 16,00



Ein Weihnachtsbuch voller Köstlichkeiten! Heimliche Lieblingsrezepte, neue Plätzchenkreationen, festliche Menüs, süße Geschenknischen zum Basteln oder hausgemachte Nadesereien aus der eigenen Küche. 127 Seiten, gebunden, farbig bebildert
Bestell-Nr.: 496006, € 17,90



Goldstaub aus der Natur ins Haus tragen, nennt Theresa Baumgärtner Dinge, die sie direkt vor der Tür entdeckt. Aus Weide entstehen zauberhafte Kränze, es duftet nach Harz, Moos und Bratäpfeln. Mit Pilzen aus Samt und schimmernden Goldtaler entsteht eine einzigartig vorweihnachtliche Atmosphäre. 128 Seiten, gebunden, farbig bebildert
Bestell-Nr.: 77001, € 20,00



Die zahlreichen Tipps und konkreten Angaben zur individuellen Fütterung machen dieses Buch zum wertvollen Ratgeber. 176 Seiten, kartoniert, 197 Farbfotos
Bestell-Nr.: 4652, € 12,00



Die feine Naturseife »Kräuterwiese« pflegt nicht nur die Haut ganz wunderbar, sondern versetzt mit feinem würzigem Kräuterduft direkt in Wiesen und Wälder hinein. 90 g, plastik- und palmölfrei!
Bestell-Nr.: 499344, € 5,99

Diese und viele weitere Geschenkkideen finden Sie auch in unserer Verlagsbuchhandlung und in unserem OnlineShop unter www.gartenratgeber.de/shop



Winterspaziergang mit Sammelspaß

Im Winter ruht der Garten – Zeit für einen Winterspaziergang. Sie werden staunen, was Sie dabei alles finden: Kräuter, Früchte, Pilze – die Natur ruht nie. Eine kulinarische Einladung an Neugierige!

Auch im Winter sind wir – wenn es um frische Vitamine, Mineralstoffe und immunstärkende, sekundäre Pflanzenstoffe geht, nicht auf teure Nahrungsergänzungsmittel angewiesen. Neben der klassischen Vorratshaltung – einkochen, einlegen, fermentieren, einfrieren – lassen sich jetzt in Wald und Wiese, Garten und Blumentöpfen überraschende Entdeckungen machen.

Sonnenlicht und Vitamine statt Winter-Blues

Viele Menschen leiden in der dunklen Jahreszeit unter »Winter-Blues«. Vor allem jetzt im Dezember vor der Wintersonnenwende. Zu wenig Licht, zu wenig Bewegung führen zu Antriebslosigkeit, Konzentrationsproblemen, Müdigkeit, depressiver (Ver-)Stimmung, Gewichtszunahme, Erkältungen. Der Ausweg ist einfach. Jeden Tag eine Stunde hinausgehen. Sonne tanken – und frische Vitamine sammeln.

Denn wir brauchen das Sonnenlicht zur Vitamin D- und Melatonin-Produktion (starke Knochen und gute Nerven), Bewegung zum Aktivieren von Kreislauf und zur Fettverbrennung. Nehmen Sie sich am besten mittags eine Stunde Zeit. Gehen Sie in der Natur. Und machen Sie Beute!

Polyphenole und Gerbstoffe für die Immunkraft

Vor allem die Winterfrüchte der Hecken helfen uns, sowohl unsere Immunkraft gegen Bakterien und Viren, wie auch unsere zellulären Abwehrkräfte zu stärken. Polyphenole sind rote bis dunkle Farbstoffe (z. B. in Schlehen), sie wirken sozusagen innerlich. Gerbstoffe sind sekundäre Pflanzenstoffe, die unsere Schleimhäute zusammenziehen und damit vom Mund bis zum Darmausgang eine mechanische Barriere gegen Viren und Bakterien aufbauen. Scharfe Senfölglykoside (Meerrettich, Brunnenkresse, Behaartes Schaumkraut)

schmecken nicht nur gut, sie wirken auch antibiotisch und antiviral.

Sie sehen, auch im ersten Schnee gibt es in Feld, Wald und Wiese viel zu entdecken. Sie werden staunen. Weitere Rezepte finden Sie in meinem Wildkräuter-Blog www.herbalista.eu.

Mit wilden grünen Grüßen
Ihre Gabriele Leonie Bräutigam

Buch-Tipp: Wilde Grüne Küche

von Gabriele L. Bräutigam

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

Bestell-Nr. 499303, € 19,90
Obst- und Gartenbauverlag
Herzog-Heinrich-Str. 21
80336 München
Tel.: (089) 54 43 05-14/15
www.gartenratgeber.de/shop



Wildpflanzen sammeln im Dezember



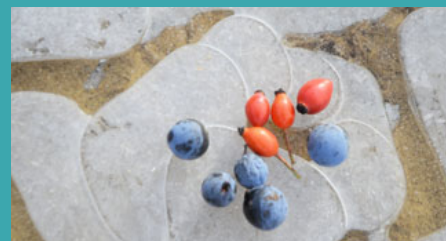
Winterpilz

Der Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) ist ein Winterpilz. In der Naturheilkunde gilt er als Vitalpilz: Immunkraftstärkend, förderlich für die zelluläre Abwehr und das Mikrobiom, blutdruck-, blutzucker- und cholesterinsenkend. In »freier Wildbahn« wächst er von Dezember bis Februar vor allem an beschädigten Buchen bis in mehrere Meter Höhe und bringt im Winter mehrere Kilo Ernte. Damit er austreibt, benötigt er einen Kältereiz. Man findet ihn leider viel zu selten, da Baumbruch meist schnell ausgelichtet wird.



Wilde Winterkräuter

Wilde Winterkräuter versorgen uns vor allem mit immunstärkenden, adstringierenden Gerbstoffen, scharfen Senfölglykosiden, tonisierenden Bitterstoffen und frischen Vitaminen. Sie eignen sich vor allem als Beigabe zu Salaten und Grünen Smoothies: Gänseblümchen und Taubnesseln (teils sogar mit Blüte), Brunnenkresse, Aufrechter Merk, Bachbunze (am Wasser) und Behaartes Schaumkraut (im Beet), Sauerklee (Wald), Vogelmiere (in aufgelassenen Töpfen).



Erntezeit für Wildfrüchte

Wichtigste Quelle für Vitamin C sind im Winter (neben eingelagerten Äpfeln) die Früchte der Wildhecken. Nach dem ersten Frost entwickeln Schlehen, Ebereschen (empfehlenswert: Mährische Eberesche *Sorbus aucuparia* 'Edulis') und Sanddorn erst ihre kulinarische Qualität: Bitterstoffe und Gerbstoffe ziehen sich zum großen Teil zurück in das Holz. Es ist ein populärer Irrtum, das Gefrierfach reiche! Hagebutten sind nun so weich, dass man sie direkt vom Busch naschen und auslutschen kann.

Wilde Winter-Rezepte als Überraschung zu Weihnachten und Silvester:



»Woodland-Bier«

Zutaten
(für 1 Kasten – 20 Flaschen)

1 Topf voller Pflanzen von Wald & Wiese
(wichtig ist die Balance der Geschmäcker:
bitter, aromatisch, süß).

12 Liter Wasser
1 ½ kg Zucker
50 g Weinstein
15 g (Brau-)Hefe

Zubereitung

Pflanzen im Wasser ca. 15 bis 20 Minuten
simmernd kochen. Durch ein Sehtuch ab-
gießen. Zucker und Weinstein einrühren.
Abkühlen lassen, bis handwarm – dann
Hefe zugeben. Die Gärzeit ist abhängig von
der Raumtemperatur (je wärmer, desto
schneller).

Ich stelle das Ferment abgedeckt in den
Heizungskeller. Damit das »Bier« gärt, den
Ansatz bei 24 °C fermentieren lassen. Der
richtige Zeitpunkt zum Abfüllen ist nach
dem Höhepunkt der Gärung (nach ca. 2 bis
4 Tagen), wenn nur noch wenige Bläschen
aufsteigen. In robuste Schnappverschluss-
flaschen abfüllen und etwas kühler stellen.
Nach 3 Wochen erstmals probieren.
Welche Biotop-Mischung am besten
schmeckt? Es gibt nur einen Weg, es her-
auszufinden...



Rotkraut-Salat im Kiefernduft

Unser Lieblingsrezept fürs Silvester-Buffer:
Mögen alle, auch die es sonst nicht so mit
dem wildem Grün haben.

Zutaten
(für 1 Schüssel)

½ Kopf Rotkraut
1 kleine Zwiebel
½ Tasse (Rotwein-)Essig
½ Tasse neutrales (Bio-)Öl
½ Tasse brauner Zucker
1 TL Salz, Pfeffer nach Geschmack
ein mit dem Messer leicht angehackter
Kiefernzweig (ca. 15 cm) als Bouquet garni
Optional: Kandierte Orangenzesten
(Rezept herbalista.eu) zum Garnieren

Zubereitung

Kraut und Zwiebel in eine Schüssel hobeln.
Den mit einem Messer leicht angehackten
Kiefernzweig in die Mitte einlegen. Essig,
Öl, Zucker und Salz aufkochen und über
den Kohl geben. Feststampfen. Ca. 2 Stun-
den ziehen lassen. Kiefernzweig entfernen.
Zum Servieren mit den kandierten Oran-
genzesten garnieren (schmeckt super, geht
aber auch ohne).



Ebereschen-Chutney

Am liebsten zu Brotzeit, »Backsteinkäs«
oder Münsterländer.

Zutaten
(für ca. 6 Gläser à 200 ml)

500 g Ebereschen
ca. 300 g Apfelsaft
500 g Äpfel
Öl zum Anbraten
3 bis 4 Zwiebeln
ca. 200 g Zucker
200 ml Weißwein (z.B. Silvaner)
Knoblauch und Salz (1 bis 2 EL) nach
Geschmack
evtl. 1 TL Agar-Agar (nach Bedarf)
3 Tage Zeit

Zubereitung

Ebereschen frühestens nach dem ersten
Frost ernten und abzupfen. Mit einem
Kartoffelstampfer gut anquetschen, je
nach Bitterkeit 24 Stunden bzw. 2 x 24
Stunden (Wasser wechseln) wässern.
Danch Abgießen. In Apfelsaft simmern
bis sie weich sind, anschließend durch die
»Flotte Lotte« passieren.
Äpfel würfeln, Zwiebel längs in schmale
Streifen schneiden. In der Pfanne Zwiebeln
anbraten. Zucker dazugeben und leicht
karamellisieren. Dann die Äpfel zugeben.
Wein aufgießen und weich dünsten. Das
Ebereschenmus zugeben. Je nach Ge-
schmack Knoblauch und Salz dazu geben.
Nun die Konsistenz prüfen. Falls zu flüssig,
Agar-Agar einsetzen (das hängt vom Pektin-
gehalt der Früchte ab).

Basis für ein »Woodland-Bier«:
1 Topf voll »Biotop queerbeet«
z. B. Kiefernnadeln und Fichtenzapfen,
Beifuß, Buchenlaub, Hagebutten,
Sauerklee, Taubnessel
Dazu zum Würzen etwas Rainfarn und
Samen vom Wiesenbärenklau.

Tischdeko mit weihnachtlichem Glanz

Das weihnachtliche Arrangement auf einem Teller mit natürlichen Zutaten und glänzenden Elementen in Silber-Weiß-Tönen ist einfach nachzuarbeiten. Die meisten Zutaten findet man im eigenen Fundus, wie Weihnachtskugeln, Glas für das Windlicht und einen Weihnachtsteller. Die natürlichen Zutaten bieten uns Garten und Natur an.



Dafür braucht man:

Weihnachtsteller, Weihnachtskugeln, Glas, Kerze, Zapfen (z.B. Seidenkiefer, Kiefer, Fichte), Moos, Wacholder oder anderes Grün, Ginster, Christrose. Dazu Butterbrot-papier, Schere, Bleistift, Klebestift, dünner Silberdraht, Gartenschere.

Nach dem Ausschneiden wird der Stern geöffnet, glatt gestrichen und mit Klebestift auf die Außenseite des Glases geklebt. Eine weiße Kerze, passend zum Stern, wird in das Windlicht gestellt.



So wird's gemacht:

Der Faltstern gibt dem Windlicht sein festliches Aussehen. Dazu schneidet man aus Butterbrotpapier einen Kreis im Durchmesser von ca. 10 bis 15 cm zu, passend für das Windlicht. Der Kreis wird zunächst zum Halbkreis, dann zum Viertel und schließlich zum Achtel seiner Größe gefaltet. Nun zeichnet man mit Bleistift von beiden Rändern ausgehend Formen an, die sich gegenseitig nicht berühren dürfen. An der oberen Kante eine Zacke anzeichnen und damit die Sternform festlegen. Wichtig ist, dass an beiden Seiten »Stege« bleiben, die den Stern zusammen halten.

Eine Weihnachtskugel wird zur Vase:

Für den sicheren Stand der Weihnachtskugel sorgt ein kleines Kränzchen. Dafür eignet sich grünes, biegsames Material, wie Lavendel- oder Thymianzweige o.ä. Ein paar Zweige nebeneinander legen und mit Silberdraht umwickeln, bei Bedarf weitere Zweige anlegen und ebenso befestigen. Den Strang zum Kreis legen, Anfang und Ende übereinander legen, die Kugel probeweise einsetzen und das Kränzchen mit Draht schließen.



Den Aufhänger der Weihnachtskugel abnehmen und die Kugel mit Wasser füllen. Eine scharf angeschnittene Christrose findet darin Platz. Den Blumenstiel am unteren Ende kreuzweise einschneiden, damit die Blüten gut mit Wasser versorgt sind.

Weihnachtsteller dekorieren:

Windlicht und Kugelvase mit Kränzchen mittig auf den Weihnachtsteller stellen. Lücken füllen mit grünen Zweigen, etwas Moos und schönen Zapfen. Mit einer großen und weiteren kleinen Kugeln wird das Arrangement ausgeschmückt.

Rita Santl



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Querbeet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 02.12.24, 19.00 Uhr

Pflanzen in der Nacht, Schwarzwurzelsuppe, Wildkräuterplätzchen, Prälatengarten Schäftlarn

Montag, 16.12.24, 19.00 Uhr

Rundkrippe im Botanischen Garten Augsburg, Winterkräuter, Weihnachtsmuck

Aus dem Garten in die Küche



Rezepte für den Silvesterabend

Raclette und Fondue sind zwei Klassiker für das Essen in gemeinsamer Runde. Die Alternative ist ein Buffet, zu dem jeder etwas mitbringt. Es besteht meist aus kalten Speisen, zum großen Teil pikanter Art, als Sandwiches, Canapès, Röllchen und Spießen, dazu Salate, Aufstriche und Gebäck. Der süße Teil wird mit Nachspeisen in Gläsern und Kuchenstücken abgedeckt.

Die sogenannte »Mitternachtssuppe« ist eine Möglichkeit, den Arbeitsaufwand für die Feier gering zu halten. Für das Silvesterbuffet gibt es hier ein paar Anregungen, bei denen die Verwendung saisonaler Zutaten zwar etwas vernachlässigt wird – aber besondere Feste erlauben schon auch einmal Ausnahmen.
Rita Santl

Partysuppe für ca. 6 Personen

Zutaten

150 g Buchweizenschrot (alternativ 300 g Hackfleisch)
3 EL Öl
1 große Zwiebel,
1 – 2 Knoblauchzehen
250 g Champignons
2 Paprikaschoten
1 EL Tomatenmark
500 ml passierte Tomaten
500 ml Gemüsebrühe
2 EL italienische Kräuter
1 Dose Gemüsemais (285 g)
100 g Frischkäse
2 EL Balsamico-Creme
Salz, Pfeffer, scharfer Paprika
80 g geriebener Parmesan
Schnittlauch



Zubereitung

Buchweizenschrot in ein Sieb geben, kalt abspülen und abtropfen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, Buchweizen anrösten und beiseite stellen.

Gemüse vorbereiten: Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen, Champignons kräftig andünsten, Paprika waschen, halbieren, Trennwände entfernen und in Würfel schneiden. Mais abtropfen.

In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, Champignons kräftig andünsten, Paprika zugeben. Tomatenmark unterrühren, mit passierten Tomaten und Gemüsebrühe aufgießen. Buchweizenschrot und italienische Kräuter zugeben, ca. 15 Minuten lang leise köcheln lassen. Gemüsemais, Frischkäse, Balsamico-Creme und die Gewürze zugeben, weitere 5 Minuten garen. Vor dem Servieren bei Bedarf noch etwas Brühe zugeben. Parmesan unterrühren, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



Jahreszahl-Sandwiches mit vier Füllungen

Teig

750 g helles Weizen- oder Dinkelmehl
1 – 2 TL Salz
1 EL Brotgewürz
120 g Butter oder Margarine
200 ml Milch
1 P. Trockenhefe oder frische Hefe
150 ml Wasser
2 Eigelbe
Kerne, z. B. Sonnenblumen, Sesam

Zubereitung

Mehl, Salz und Brotgewürz in eine Rührschüssel geben. Die Butter schmelzen und Milch zugießen. Wenn die Flüssigkeit auf unter 50 °C abgekühlt ist, Hefe einrühren und zum Mehl geben. Teig mit den Knethaken ca. 10 Minuten kneten. Das Wasser nach und nach zugeben. Teig zugedeckt gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Danach den Teig in 4 Teile teilen. Aus jedem Teigteil eine lange Rolle mit den Händen rollen, mittig halbieren und zu einer Kordel verdrehen. Die Buchstaben formen und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Teigstücke gehen lassen, mit Eigelb bestreichen. Sonnenblumenkerne und Sesam aufstreuen. Bleche auf der 1. und 3. Schiene in den kalten Backofen schieben, bei 175 °C Umluft ca. 25 – 30 Minuten lang backen, Bleche 5 Minuten vor Backende tauschen.

Sandwich mit Räucherlachs-Creme



125 g geräuchertes Lachsfilet
2 EL Dill
1 EL geriebenen Meerrettich
150 g Frischkäse
Salatblätter

Zubereitung

Lachsfilet grob schneiden und mit den restlichen Zutaten pürieren. Danach kühlen. Salatblätter auf das durchgeschnittene Gebäck legen. Die Creme mit einem Spritzbeutel aufspritzen und Deckel aufsetzen.

Sandwich mit Tomaten-Mozzarella



125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
150 g Cocktail-Tomaten
Rukola-Salat
100 g Kräuterpesto aus dem Glas
etwas Balsamico-Creme

Zubereitung

Mozzarellakugeln und Tomaten halbieren. Gewaschene Rukola-Salatblätter auf das durchgeschnittene Gebäck legen und mit Kräuterpesto beträufeln. Tomaten und Mozzarella auflegen, etwas Balsamico-Creme darüber geben. Deckel aufsetzen.

Sandwich mit Obatzda-Füllung



100 g Camembert
25 g Butter
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, süßer Paprika, Kümmel
Zwiebelringe, Radieschenscheiben
Petersilie

Zubereitung

Camembert würfeln, mit den übrigen Zutaten mixen und in einen Spritzbeutel geben. Radieschen in Scheiben schneiden, auf das durchgeschnittene Gebäck legen und Creme aufspritzen. Mit Zwiebelringen und Petersilie garnieren. Deckel aufsetzen.

Sandwich mit Erbsencreme

200 g TK-Erbsen
1 kleine Knoblauchzehe
150 ml Gemüsebrühe
40 g weiche Butter
Kräutersalz, Pfeffer
Salatblätter
2 gekochte Eier, Kräuter



Zubereitung

Erbsen und klein geschnittene Knoblauchzehe in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten kochen lassen. Flüssigkeit abseihen, Gemüse abkühlen. Butter zugeben, pürieren und würzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, auf eine mit Salat belegte Gebäckhälfte spritzen. Mit Eischeiben und frischen Kräutern garnieren. Deckel aufsetzen.

Zum Nachtisch: Beeren-Crumble in Gläsern (ca. 8 – 10 Stück)



Streusel

70 g Walnüsse
100 g Mehl
80 g Zucker
60 g Butter

Creme

250 g TK-Himbeeren o. gemischte Beeren
1 Becher Sahne
1 Becher Crème fraîche

Zubereitung

Walnüsse grob hacken. Mit Mehl, Zucker und weicher Butter in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu Streuseln kneten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech bröseln und in der vorgeheizten Backröhre bei 175 °C Umluft, mittlere Einschubhöhe, 15 bis 20 Minuten lang backen.

Inzwischen die Beeren auftauen, davon 100 g Beeren pürieren. Die Sahne steif schlagen. Crème fraîche und Beerenpüree mit einem Schneebesen unterheben. Gläser schichtweise füllen mit Creme, Streusel, Früchten usw.. Zum Schluss Brösel und Früchte aufstreuen.

Rita Santl



Jetzt durchstarten zum Wettbewerb 2025 »Streuobst – bunt und lebendig!«

Sind Sie dabei? Viele Obst- und Gartenbauvereine sind schon mitten in den Vorbereitungen, denn jetzt beginnt die heiße Phase des Streuobstwettbewerbs. Bis Ende Juni 2025 ist Zeit, Ihr Vereins-Projekt bei Ihrem Kreisverband anzumelden und durchzuführen.

Streuobstwettbewerb für Vereine

Das Thema Streuobst bietet eine Fülle an Möglichkeiten, einen wertvollen Beitrag für Natur und Landschaft zu leisten. Der Wettbewerb gibt die Gelegenheit, Familien, Kinder und Jugendliche mit kreativen Projekten für Streuobst und allem, was dazugehört, zu begeistern. Denn das unschätzbare Wissen darüber, das in den Vereinen über Jahrzehnte gewachsen ist,

muss weitergegeben werden. Nutzen Sie den Wettbewerb dazu, machen Sie mit, zeigen Sie mit Ihren guten Ideen, wie bereichernd Streuobst für Gärten, Landschaft und für uns Menschen ist. Vergessen Sie nicht, auch in der Presse darauf aufmerksam zu machen, dass die Obst- und Gartenbauvereine eine tragende Rolle beim Thema Streuobst spielen. Der Landesverband begleitet den Wettbewerb ebenso mit intensiver Pressearbeit.

Preise und Prämierung

Es gibt dabei viel zu gewinnen: Der Landesverband bezuschusst die Prämierungen in den Kreis- und Bezirksverbänden mit je 500 €. Im Rennen um die Platzierung auf Landesebene gibt es für den 3. Platz 1.000 €,

für den 2. Platz 2.000 € und für den 1. Platz 5.000 €. Nicht zuletzt gewinnt die Streuobstlandschaft in ganz Bayern durch jeden einzelnen Wettbewerbsbeitrag.

Wir unterstützen Sie

Zu Ihrer Unterstützung haben wir Ideen, Inspirationen und Informationen, Teilnahmebedingungen, Pressemitteilungen und vieles mehr vorbereitet. Dies alles finden Sie übersichtlich zusammengestellt auf unserer Website unter www.gartenbauvereine.org in der Rubrik »Service für Vereine« im Downloadbereich. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Erfolg mit Ihrem Wettbewerbsbeitrag.

Ihr Landesverband

Ministerpräsident Markus Söder übernimmt Schirmherrschaft über den Streuobstwettbewerb

Präsident Wolfram Vaitl konnte Ministerpräsident Markus Söder als Schirmherren für den Streuobst-Wettbewerb gewinnen. Bei einem Treffen in der Staatskanzlei im September 2024 unterstrich der Präsident das Ziel des Wettbewerbs: »Besonders wichtig ist mir, dass wir damit nicht nur gute Aktionen prämiieren wollen, sondern vor allem auch – durch die Einbeziehung von Kindern und Jugendlichen – das wertvolle Wissen der alten Generation auf die kommenden Generationen weitergeben und so erhalten wollen.« Ministerpräsident Söder sagte die Schirmherrschaft sehr gerne zu. Er bekräftigte, dass ihm das Thema Streuobst als wichtiges bayerisches landschaftsprägendes Kulturgut persönlich sehr am Herzen liege. Nicht zuletzt verbinde er damit Erinnerungen an früher, sei sein Lieblingsstreuobst doch die Kirsche, die eine große Bedeutung in Mittelfranken habe.

Ministerpräsident Markus Söder hat die Schirmherrschaft über den Streuobstwettbewerb 2025 übernommen. Bei einem Treffen in der Staatskanzlei stellte ihm Präsident Wolfram Vaitl die Ziele des Wettbewerbs persönlich vor.





Präsident Wolfram Vaitl war zu Besuch beim Apfelmarkt in Bessenbach im Landkreis Aschaffenburg am 13.10.24. Die Region am Untermain ist eines der größten Streuobst-Anbaugebiete Bayerns. »Mit diesen Flächen ist auch die Herausforderung verbunden, Streuobst nicht nur zu Produkten wie Saft, Cidre, Marmelade und ähnlichem zu verarbeiten, sondern auch als Tafelobst zu vermarkten«, sagte Wolfram Vaitl, »denn es ist genauso wichtig, dass die Früchte der Streuobstwiesen als Naturprodukt regional und auf kurzem Weg erhältlich sind. Das Obst ist wertvoll für eine gesunde Ernährung und trägt zur regionalen Wertschöpfung bei« gab er zu bedenken. Für dieses Thema warb Präsident Vaitl bei den Vertretern der vielen Verbände und Vereine, die vor Ort waren und insbesondere bei Judith Gerlach, bayerische Staatsministerin für Gesundheit, Pflege und Prävention.

Der Apfelmarkt in Bessenbach findet jährlich statt und ist ein Kooperationsprojekt von Stadt Aschaffenburg, Landkreis Aschaffenburg und Landkreis Miltenberg. Der Kreisverband Aschaffenburg, seine Obst- und Gartenbauvereine und weitere Verbände, die mit dem Thema befasst sind, waren bei diesem Markt vertreten, nicht alleine deshalb war es dem Präsidenten wichtig, vor Ort seine Position zur Bedeutung des Streuobstanbaus zu untermauern.



Apfelmarkt in Bessenbach: v.l.n.r.: Bessenbachs Bürgermeister Christoph Ruppert, Präsident Wolfram Vaitl, Präsident d. Bayer. Erwerbsobstbauverbands Karl-Ludwig Rostock, Staatsministerin Judith Gerlach, Apfelkönigin Theresa II., Apfelkönigin Leonie I., MdL Martina Fehlner, Aschaffenburgs Bürgermeister Eric Leiderer, Landrat Dr. Alexander Legler

Die Positionen des Landesverbandes hat Präsident Vaitl auch beim Bürgerallianz-Tag im Bayerischen Landtag, bei der Beirats-sitzung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und bei vielen weiteren Veranstaltungen deutlich gemacht.

Goldene Rose für Dr. Hans Bauer

Bei der Landesverbandstagung am 21. September 2024 verabschiedete Präsident Wolfram Vaitl den Verlagsleiter Dr. Hans Bauer in den Ruhestand. Dies war die Gelegenheit, ihm die »Goldene Rose« für seine Verdienste zu verleihen.

»Dr. Hans Bauer gehörte 23 Jahre zum Inventar unseres Verbandes«, so der Präsident. In seiner Laudatio hob er hervor, dass der langjährige Verlagsleiter schon immer das Spannungsfeld Ökonomie und Ökologie klar herausgearbeitet habe, denn das Thema Garten spiele unter diesem Gesichtspunkt ja eine wesentliche Rolle. »Hut ab vor so einer Leistung über die Jahrzehnte des Wandels hinweg«, würdigte der Präsident die Leistung. Dr. Hans Bauer war immer am Puls der Zeit und es ist ihm gelungen, selbst wenn der Gegenwind etwas eisig war, mit seiner warmherzigen Ausstrahlung alles zum Tauen zu bringen. »Mit dir als Verlagsleiter und Chef des Gartenratgebers: Es war alles sehr gut,« befand der Präsident, »ich und wir alle sind dir zu höchstem Dank verpflichtet. Was du für den Verband geleistet hast, war eine Imagepflege, die mit Geld, Beförderung etc. nicht aufzuwiegen ist.«



Oben: Präsident Wolfram Vaitl und Dr. Hans Bauer (re)
Unten: Daniela Partl vom Gartenbau- und Heimatpflegeverein Oberhembach bei der Verleihung der Goldenen Rose

Goldene Rose für Daniela Partl

Im Rahmen der Gartenjahrsabschlussfeier des Kreisverbandes Neumarkt am 11. Oktober 2024 in Deining wurde Daniela Partl für ihr außerordentliches Engagement mit der »Goldenen Rose« ausgezeichnet.

Über 30 Jahre lang ist Daniela Partl Mitglied des Gartenbau- und Heimatpflegevereins Oberhembach. Die Hälfte dieser Zeit ist sie in der Vorstandschaft tätig, seit 2019 als 1. Vorsitzende. Durch ihre Euphorie und ihren Ideenreichtum schafft sie es, Mitglieder und Bevölkerung für die Aktionen des Gartenbauvereins gleichermaßen zu begeistern. Seit über 25 Jahren setzt Daniela Partl zudem neue Maßstäbe in der Kinder- und Jugendarbeit. So gründete sie 2001 eine der ersten Kinder- und Jugendgruppen im Kreisverband Neumarkt. Darüber hinaus ist Daniela Partl seit nunmehr 23 Jahren Beisitzerin in der Vorstandschaft des Kreisverbandes Neumarkt, seit sieben Jahren ergänzend als Kreisjugendbeauftragte. Wir gratulieren herzlich.



Kreisverband Regensburg für Gartenkultur und Landespflege e.V.

»Birnenschönheiten – Spuren & Strukturen unserer Landschaft«



Dringend gesucht: Alte Birnbäume

Möglichst viele alte Birnbäume in der Oberpfalz erstmals zu erfassen und die Ergebnisse der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, das ist das Ziel der Kreisverbände für Gartenkultur und Landespflege in der Oberpfalz. In Zusammenarbeit mit der Regierung der Oberpfalz werden die Bürgerinnen und Bürger unter dem Motto: »Birnenschönheiten – Spuren & Strukturen unserer Landschaft« dazu aufgerufen alte Birnbäume zu suchen und diese zu melden.

Warum gerade Birnbäume?

Der Wert von alten Birnbäumen geht weit über die Verwendung der Früchte hinaus. Mit einer hohen Lebenserwartung und ihrem majestätischen Wuchs sind alte Birnbäume unverwechselbare Marker in unserer Kulturlandschaft und -geschichte. Da Birnen getrocknet sehr lange gelagert werden können, galten sie als Retter während Hungersnöten. Besonders alte Birnbäume sind ökologisch wertvoll und schützenswert. Der Sortenerhalt ist jedoch das zentrale Thema des Projekts. Es besteht die Hoffnung, dass besonders seltene oder noch unbekannte regionale Sorten gefunden und gesichert werden können. Gerade diese alten Sorten sind für die Züchtung zukunftsfähiger Sorten unverzichtbar, da sie häufig eine gute Schädlings- oder Trockenheitstoleranz aufweisen. Bisher gibt es keine Übersicht der vorhandenen Birnen-Sorten in der Oberpfalz. Ohne die Mithilfe der Bevölkerung ist das nicht möglich, daher wird auf die rege Beteiligung aller interessierten Bürgerinnen und Bürger gezählt.

Meldung alter Birnbäume

Mit einem Fotowettbewerb und der Suche nach dem größten Birnbaum möchten die Kreisverbände der Oberpfalz in Zusammenarbeit mit der Regierung der Oberpfalz dazu motivieren in die Landschaft zu gehen und Birnbäume zu melden. Die Bäume können in wenigen Schritten auf den Projektseiten der Kreisverbände und Landratsämter der Oberpfalz sowie auf der Seite der Regierung der Oberpfalz gemeldet werden. Dort gibt es weitere Informationen zum Projekt.

*Stephanie Fleiner, Geschäftsführerin KV Regensburg
Lukas Klement, Projektleiter »Birnenschönheiten« KV Regensburg*

Folgen Sie uns – auf Instagram und Facebook

Sie finden uns hier:

Instagram: blgl_gartenbauvereine
facebook: Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege e.V.



100 Jahre Gartenbauverein Inzell-Hammer-Weißbach

Im wunderbar geschmückten Festsaal in Inzell feierte der Gartenbauverein Inzell-Hammer-Weißbach gemeinsam mit dem Bienenzuchtverein das 100-jährige Bestehen. Der gemeinsame Festakt hat eine Geschichte: zur Gründung waren beide gemeinsam in einem Verein verbunden, 1939 teilten sich Gärtner und Imker in zwei Vereine auf. Doch bis heute ergänzen sich beide mit ihren Aktivitäten und Projekten, die vielerorts in der Gemeinde sichtbar sind. Präsident Wolfram Vaitl gratulierte den Vereinen herzlich zum 100-jährigen Jubiläum.



100 Jahre sind ein Grund zum Feiern: Präsident Wolfram Vaitl, 1. Vorsitzender des Gartenbauvereins Florian Seestaller, 1. Vorsitzende des Bienenzuchtvereins Karin Kirmse, 1. Vorsitzender Bezirksverband Oberbayern Michael Luckas

Der Bezirksverband Unterfranken nimmt öffentliche Grünflächen ins Blickfeld



Unter dem Titel »Öffentliche Grünflächen im Blickfeld – Bäume, Sträucher, Stauden: zeitgemäß, klimabewusst, wirtschaftlich pflanzen und pflegen« veranstaltete der Bezirksverband für Gartenbau und Landespflege Unterfranken e.V. ein Seminar in Rödelsee und Geesdorf (Lkr. Kitzingen). An drei Tagen nahmen über 150 Bürgermeister, Stadt- und Gemeinderäte sowie Mitarbeitende kommunaler Bauhöfe an der Fortbildung teil.

Klaus Körber von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau eröffnete das Seminar mit einem Vortrag über klimaresistente Baumarten und wies auf die Problematik von Hitze und Wasserstress hin. Eine einfache Maßnahme, um Bäume zu schützen, sei das Anstreichen oder Umwickeln der Stämme, was die Temperatur senken und den Wasserverlust verringern könne.

Till Hofmann, Staudengärtner aus Rödelsee, stellte die Vorteile von Sandbeeten vor, die den Wasserverbrauch minimieren und ideale Bedingungen für hitzetolerante Pflanzen bieten. Diese Konzepte seien besonders pflegeleicht und ästhetisch ansprechend für öffentliche Grünflächen.

Christine Bender (Geschäftsführerin BV Unterfranken)

Die Kindergruppen unserer Obst- und Gartenbauvereine haben im vergangenen Sommer und Herbst wieder viele Aktionen angeboten. Hier kleiner Auszug:

Schmetterlingshotels in Haarbach



Beim Ferientag des Obst- und Gartenbauvereins Haarbach e. V. (KV Passau) erstellten 22 Kinder mit viel Geschick und unter der Anleitung der OGV Mitglieder, Eltern und Großeltern Schmetterlingshotels. Kanten wurden geschliffen, Öffnungen gefeilt und Löcher gebohrt. Alles wurde zusammengeschraubt und das Schmetterlingshotel mit Holzwohle, kleinen Zweigen und Blättern befüllt. Jedes Kunstwerk bekam ein Dach in Form von Schmetterlingsflügeln und wurde individuell bemalt. Die Mitglieder des OGV Haarbach bereiteten den Kindern und Erwachsenen damit einen kurzweiligen Ferientag.
Susanne Best, Schriftführerin OGV Haarbach e. V.

Familienfest in Gerolfing-Dünzlau



Einen Familientag gab es beim Obst- und Gartenbauverein Gerolfing-Dünzlau (Stadtverband Ingolstadt). Die Kinder hatten die Möglichkeit, Nistkästen und Eisenbahnanhänger zu basteln, Steine zu bemalen, Blumentöpfe zu verschönern, Kresse zu säen, mit Naturfarben zu malen und Bilder mit Ton zu gestalten. Riesigen Spaß gab es beim Herstellen von großen Seifenblasen. Auch wurden die Kürbisse, die von den Kindern im Frühjahr gepflanzt wurden, gewogen und prämiert.
Andreas Braun, 1. Vorstand OGV Gerolfing-Dünzlau

Besuch bei den Honigbienen in Tandern



Im Sommer war eine kleine Zahl der Kindergruppe »Gartenpiraten« des Obst- und Gartenbauvereins Tandern (KV Dachau) zu Besuch bei den Honigbienen und ihren wilden Verwandten. Fleißig wurden die Honigwablen entdeckt, geschleudert, Honig probiert, nach der Bienenkönigin gesucht und vieles mehr. Damit die Insekten im Sommer geeignete Wasserstellen finden, bauten die Kinder Bienen-Pools und berichteten mit großer Freude von ihren Beobachtungen an den Insektentränken.
Stefanie Rieblinger, 1. Vorsitzende OGV Tandern e. V.

Gartenstecker in Sulzdorf a.d.L.



An der Hütte des Obst- und Gartenbauvereins Sulzdorf a.d.L. (KV Rhön-Grabfeld) nahmen 11 Kinder am Ferienangebot teil und gestalteten mit Holzklötzen und Acrylfarbe einen bunten Gartenstecker. Fleißig wurde gebohrt, geschliffen und gemalt, so dass die Gartenstecker nun die Beete bei den Kinder zuhause schmücken.

Bettina Wimmer, OGV Sulzdorf a.d.L.

Gewinner unseres Flori-Rätsels Oktober

Jakob Bongiovanni, Rockolding; Felix Thierauf, Kronach; Moritz Grimm, Meitingen; Marlena Klein, Scheinfeld; Pierina Siegmund, Bad Urach; Elisa Hasel, Memmingen; Jana Höflmeier, Burggen; Lina Seitz, Mittelsinn; Felizitas Schorr, Vachendorf; Johannes Mayer, Holzheim. **Lösung: 24 Pfannkuchen**



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

Baumschulen



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

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



Ihr Pflanzenparadies am Ammersee

Wörlein Gartencenter GmbH
Baumschulweg 9a
86911 Dießen
www.woerlein.de

Besonderes

PFLANZEN AUS DER REGION FÜR DIE REGION



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

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

Bodenverbesserung

BIOLOGISCHE ELEMENTVERSORGUNG

Bodenstarter

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER

Rollrasendünger

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Erden

Feiner Rindenmulch 70 l

36 SACK € 159,- netto / Palette
ab Werk 94081 Fürstentzell

Lieferung im PLZ-Gebiet 84,94,93

Außerdem führen wir Blumenerde, Pflanzenerde
und Kompost in 20 & 45 l Gebinden



BBG
Donau-Wald



www.erdenprofis.de

Tel. 09903 / 920170

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



Ihr Hochbeetspezialist seit fast 20 Jahren!

Hochbeete aus Holz und feuerverzinktem Eisen ab
195,- € und Hochbeet-Zubehör

Fa. ESTAST • Tel. 08574-290 • Fax 1330
www.estast.de • office@estermeier.de

HOCHBEETE UND WANDBEETE

AUS LÄRCHENHOLZ



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 · hauslbauer-noeham@t-online.de · www.hauslbauer-sohn.de

Rasen

DER RASENMACHER

Schwab Rollrasen

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

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



www.schwab-rollrasen.de

Gartenmarkt

Professionelle Beschilderung

FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

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

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



Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

Impressum

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

Chefredaktion: Bärbel Faschingbauer (V.i.S.d.P.); Redaktion: Dr. Hans Bauer; redaktion@gartenbauvereine.org

Anzeigenverwaltung: Torsten Dekker Tel. (0 89) 54 43 05-16, anzeigen@gartenratgeber.de, Anzeigenpreisliste Nr. 42

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: GLÜCK Communications, München
Reproduktion: F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim
Druck: Baumann Druck, Kulmbach, www.mgo360.de

- A** Abschied Dr. Bauer 258, 274
Acker-Schachtelhalm 38
Ackerwildkräuter und ihre Bedeutung 271
Alpenveilchen 208
Alte Sorten auf den Teller 16
Alternativen zu Hauptkulturen im Gewächshaus 84
Alterungsprozesse und Polyphenole 277
Anbau von Obst, Neupflanzungen 296
Anbauplanung Gemüsegarten 359
Apfelallergie 117, 139
Apfelbaum-
 Gespinntmotte 9
Apfelnernte durch Trocknung haltbar machen 329
Apfelmehltau 14
Apfelschorf 111
Apfelsorten bestimmen 297
Apfelwickler 110
Aronia 233
Artenschutz auf dem Balkon 268
Artenschutz im Siedlungsraum 176
Artischocken 326
Asia-Salate 263
Auberginen 83, 295
Aus dem Garten in die Küche 23, 55, 87, 119, 151, 183, 215, 247, 278, 311, 341
Ausbildung zum Baumwart, Obstbaumpfleger 28, 59
Aussaaten unter Glas 18
- B** Bakterienbrand 328
Baumpilze an Obstbäumen 360
Bayernfeige Violetta 343
Bedeutung von Wildpflanzen 21
Beete herrichten 71
Befruchtungsverhältnisse 106
Benjes-Hecke 74
Bestäubung und Befruchtung im Obstgarten 105
Bewährte Gemüsesorten 12
Bienenfreundliche Grabepflanzung Frühjahr 118
Bienenpflanzen 107
Birnenfalter 110
Bleich-, Grün und violetter Spargel 108
Blumenwiesen und Blümmischungen 12
Blüten und Fruchtansatz 105
Blüten im Winter 22
Blütenendfäule 14
Bodenbearbeitung u. -verbesserung 51
Bodenprobe als Basis für Düngungskonzept 75
Bohnen 300, 301
Breitwegerich 144
Brennnessel 307
Buchsbaumzünsler 203
Bunte Gemüse: gelbe Bete, lila Gelbe Rüben, lila Kohlröschen 40
- C** Chicorée und Löwenzahn antreiben 332
Chlorophyll, Bitterstoffe, Scharfstoffe, Vitamine 148
Cranberries 201
- D** Das geheime Leben der Pflanzen – haben Pflanzen Gefühle 276
Dauerhafte Pflanzungen für Kübel und Gefäße 4
Dekorative Weiden für den Winter- und Frühlingsgarten 330
Der praktische Gartenratgeber – Rückblick 23 Jahre 274
Dichternarzissen 37
Dicke Bohne 301
Duftende frühjahrsblühende Sträucher 69
- E** Echte Herbstblüher 241
Echte Kamille als Heil- und Würzkräuter 135
Echte Mehlbeere 44
Echter Mehltau an Gemüse 198
Einmal blühende Rosen 197
Engerlinge im Hochbeet 135
Erdbeeren: Tipps zur Ernte, Vermehrung, Sonnenbrand 168
Erdflöhe 143
Exquisite Blüten in vielfältigen Farben 100
- F** Fi-Sorten/samenfest 174
Farbenlust gegen Winterfrust 367
Feigen im Garten 232
Feuerbohne 300
Feuerbrand 137
Flieder und Wasser-Schneeball 133
Forschung über gesunde Ernährung mit Obst und Gemüse in Weihenstephan 277
Frühlingsboten zum Osterfest 86
Frühlingsgehölze kombinieren 133
Frühlingsstauden zur Gehölzunterpflanzung 100
- G** Gartenbauverein Gerbrunn – Mitgliederzahlen verdoppelt 90
Gartenbesitzer mit Impact 345
Gartenvögel – melodische Bereicherung des Ökosystems 112
Gehölze falsch verwendet 325
Gehölze mit attraktivem Winteraspekt 368
Geißfußpfropfen 331
Gemmotherapie 85
Gesunde Bäume im Streuobstanbau 110
Gewächshauserte rund ums Jahr 82
Giersch 38
Gold-Garben 196
Große Vielfalt im Kleinen – Leben in Pflasterfugen 144
Grüne Nahrungsergänzungsmittel 148
Gurken 83, 198, 295
- H** Hagebutten als Wildobst 302
Hauptkulturen im Gewächshaus 82
Heidelbeeren im Garten 200
Heilpflanze Holunder 52
Heimische Wildstauden 133
Herbstkohl-Arten 230
Herbstkur mit Brennnessel, Rezepte 306
Hibiskus-, Busch- und Präriemalven 204
Hoch- und spätsommerliche Blüte 240
Hochbeete für die Gartenterrasse 134
Holunder in der Grünen Hausapotheke, Ernte, Verarbeitung 51
- I** Igel – Wildtier 44, 296
Immergrüne Laub- u. Nadelgehölze 324
Insektenfreundliche Balkonpflanzen 138
Insektenfreundliche Saisonpflanzen 101
- J** Jahresrückblick Pflanzenschutz 14
Japankäfer 299
Johanniskraut – Heilwirkung und Anwendung 210
Hausmittel, Rezepte 211
Judasbaum 69
Jugend der bayerischen Gartenbauvereine 187, 251
- K** Kanadische Blutwurz 100
Kandelaber-Ehrenpreis 238
Kartoffel-Liebe – neue Rezepte mit der tollen Knolle 311
Keimssprossen aus dem Glas 72
Kichererbsen 47
Kletterrosen, Nachblüteschnitt 197
Knackiges Sommergemüse 183
Knollenfenchel 166
Knospen – Frischzellen-Therapie 85
Kohl 326
Kohlhernie 142
Krankheiten, Schädlinge an Obstgehölzen im Winter 361
Kronenerziehung 43
Kulturschutznetz 230
Kürbisgewächse 102
Kürbisse – vielseitig, lecker, gesund 341
- L** Landesgartenschau Kirchheim 131, 146, 185, 212, 244, 280, 308, 344
Landesverbandtagung 2024 in Neustadt 227, 249, 345
Landesweiter Wettbewerb 2025 – Unser Beitrag zum Bayerischen Streuobstpark 114
Lebensturm bauen 304
Leguminosen: gut für Garten + Gärtner 102
Licht in der Dunkelheit: Schattengarten im Spätsommer 272
Linsen 46, 102, 166
Luzerne – die Klimawandel-Leguminoase 167
- M** Malvengewächse – Blüenschönheiten mit exotischem Touch 204
Marssonina-Krankheit 111, 328
Material für Kränze 368
Meerrettich – Medizin vom Acker Anbau, Ernte, Wirkstoffe, Verwendung 338, Rezepte 339
Mischkulturen, Untersaaten, Unterpflanzungen 235
Mispel – vitaminreiches Winterobst 364
Mykorrhiza-Impfung 15
Myrten-Astern 260
- N** Nachtkerzen und Nelkengewächse 293
Nährstoffmangel beim Obst 74
Nährstoffversorgung, Bodenfruchtbarkeit im Obstgarten 74
Narzissen in ungewöhnlichen Farben und Formen 68
Natürliche Nahrungsergänzung 149
Neue Verlagsleitung Bärbel Faschingbauer 291
Neuheiten Gemüse-Sorten 10
Neuwahl im BV Oberpfalz 26, 34
- O** Obstsortenporträts
 Zuccalmaglio 76
 Dattelschwatz 77
 Dreiblatttrige Orange 107
 Johannisbeere Bona, Süßkirsche Bellise 170
 Maulbeere 202
 Kaki 298
 Online-Abo Gartenratgeber 313
- P** Paprika 83, 295
Pelargonium-Arten 138
Permakultur 20, 175
Pestizide im Alltag 270
Pflanz- und Erziehungs-schnitt 42
Pflanz- und Grenzabstände 297
Pflanzen, Tiere und Landschaften des Jahres 44
Pflanzengifte 178
Pflanzenschutz an Trendgemüse 142
Preiselbeeren 201
Presenta 265
Primelschönheiten für den Hausgarten 80
Prinzregent Luitpold 139
- R** Radicchio und Zuckerhut 326
Rettich 230, 326
Rezepte: FrühlingsFit-Programm 149
Rhabarber 231
Richtig Gießen gegen die Trockenheit 206
Richtig mulchen 207
Richtiger Schnitt an Obstbäumen 42
Rindenkrankheiten 361
Rittersporn – Schatz der Gärten 164
Rosen mit Wildrosencharakter 303
Rosenkäfer 135
Rote Rüben, Mangold – ein Feuerwerk an Farben 358
Rübenfliege 142
- S** Saatgut-Aktion: Neues und Bewährtes 10
Salate und Feldsalat im Gewächshaus und Frühbeet 263
Salbei-Vielfalt 228
Samenfeste Gemüsevielfalt anziehen 48
San Marzano 11
Sanddorn Leikora 343
Santana 140
Sauerkraut, Kimchi 327
Schäden durch Wetterkapriolen 260
Schädlinge beim Winterschnitt erkennen und beseitigen 9
Schafgarbe – das Heil der Welt, Heilkunde, Anti-Aging 242
Ernte, Rezepte 243
Scharfe Vielfalt für die Küche 80
Schilf-Glasflügelzikade an Rüben, Kartoffeln 358
Schlehen ernten und verwerten 329
Schmuckgehölze für jeden Standort 369
Schnecken-sichere Staudenfamilien 261
Schneeball-Arten 69
Schnitt an älteren Bäumen 43
Schnitt hochstämmiger Obstbäume
 Schopftintling 231
 Schrotschusskrankheit an Steinobst und Verwandten 172
Schwarzer Holunder
 Heilpflanze des Jahres 44, 52, 167
Schwarzer Rindenbrand an Obstbäumen 136
Schwarzwurzeln 359
Selber Samen testen 18
Selbstversorgung – lohnt sich das? 71
Slowflower – Blumen mit einem anderen Ansatz 370
Sojabohne 301
Sommerblumenstrauß 215
Sommergrüne Blütengehölze 324
Sonnenbrand 111
Spargel gedeiht auf jedem Boden 108
Spätblühende heimische Pflanzen 242
Späte Zwetsgensorten 265
Spätfrostschäden 14
Spätfrostschäden an Obstgehölzen 201
Spechte als Schadensverursacher 366
Spitzwegerich – No. 1 in Küche und Outdoor-Apotheke 180
Stangenbohnen 134
Start der Anzucht im Gemüsegarten 38
Statt Fastfood mal Slowfood 151
Stippe 111
Stockrosen 204
Streuobst – Vielfalt. Lebensraum. Genuss 147
Streuobst bunt und lebendig 114, 377
Strohblume 138
Strukturschaffende Gehölze 368
Superfood für die Glückshormone 148
Süßkartoffeln selber anziehen 71
- T** Tag der offenen Gartentür 236
Tausendsassa Birke 362
Tipps für die Freilandaussaat 19
Tipps für Gemüsekulturen im Gewächshaus 85
Tipps für schwere Böden 262
Tomaten 83, 134, 231, 295
Tomaten- und Paprika-Rezepte 278
Tomaten-Sorten, alte 11
Tulpen und Narzissen einmal anders 36
Tulpenvielfalt 68
Türken-Mohn 165
- U** Unerwünschte Pflanzen umweltgerecht loswerden 235
Unterlagenwahl bei Obst 297
- V** Verconicastrum – Arten + Sorten 238
Verlust der Artenvielfalt 270
Vernässte Böden 262
Vielfalt pflanzen 269
Vielfaltsmacher 16, 48, 80, 112, 144, 176, 208, 242, 272, 304, 336, 368
Vögel im Garten schützen 137
Vogelarten im Porträt 113
Vogelfreundlicher Garten 112
- W** Walnüsse – Krankheiten und Schädlinge 328
Wasabi 103
Weinbergsschnecken 167
Weißer Gänsefuß geschmacklich feiner Wildspinat 199
Wilde Winterernte in Garten und Natur 372
Wilde Winterrezepte zu Weihnachten und Silvester 373
Wilde Zwiebeln und Knollen 36
Wildkraut statt Nahrungsergänzungsmittel 148
Wildkräuter-Rezepte für kulinarischen Genuss 119
Wildpflanzen sammeln im Dezember 372
Wildpflanzen-Topfgarten 268
Wildrosen 302
Winter- und immergrüne Stauden 337
Winterliche Pflanzenkombinationen für Draußen 368
Wirkung von Farben 367
Wühlmäuse im Garten 334
Wurzelunkräuter 38
- Z** Zaun-Winde 38
Zeitpunkt, Temperaturen für die Aussaat von Gemüse 50
Ziele des Obstbaumschnitts 42
Zier-Äpfel 133
Zucchini 102, 198, 215, 263, 295
Zwiebeln – Arten und (alte) Sorten 73

Grüne Weihnachten

Jetzt im Dezember sind die Nächte am längsten und am dunkelsten. Da brauchen die Menschen einen Hoffnungsschimmer auf die wärmere und hellere Jahreszeit. Darum stellen sich viele Leute zu Weihnachten einen grünen Nadelbaum in ihre Wohnstube. Grün ist ja bekanntlich die Farbe der Hoffnung. Früher war Grün auch die Farbe der Liebe. Und Weihnachten ist ja das Fest der Liebe.

Flori holt sich seinen Weihnachtsbaum jedes Jahr von einem Christbaumwald. Dort wachsen große und kleine Nadelbäume: Fichten, Tannen und Kiefern. Wie Flori beim Christbaumkauf erkennt, ob es sich um eine Tanne, Kiefer oder Fichte handelt, kannst du unten nachlesen.



Eine **Fichte** erkennt man am schuppigen Stamm mit rotbrauner Rinde. Die Nadeln wachsen an den Zweigen rundherum und stehen ab wie bei einer Flaschenbürste. Fichten bilden längliche Zapfen aus, in denen die Samen sitzen. Die Zapfen hängen nach unten und fallen ab, wenn die Samen reif sind. Fichtenzapfen werden gerne als Deko verwendet. Fichtennadeln duften würzig und nach Harz.

Die **Weißtanne** ist die bei uns heimische Tannenart. Sie hat eine glatte, silbergraue Rinde. Ihre Nadeln sind an der Unterseite hellgrün bis silbrig weiß. Die Tannennadeln stehen flach zur Seite ab. Die Nadeln der **Nordmantanne** die in unseren Christbaumplantagen wachsen, werden aus importierten Samen gezüchtet, denn sie kommen in der Natur nur in Osteuropa vor.

Kiefern wachsen in sandigen Gegenden und werden etwa 30 Meter hoch. Man kann sie gut an der borkigen, orange-braunen Rinde erkennen. Die langen Nadeln wachsen paarweise in Büscheln. Die Kiefernzapfen sind klein und rundlich. Die Kiefernadeln duften harzig und nach ätherischen Ölen. Ein Tee aus getrockneten Kiefernadeln hilft bei Erkältungskrankheiten.

Und wenn du jetzt noch wissen willst, wie die Zapfen in Bayern auch genannt werden, dann sammle die Sterne mit den Buchstaben und sortiere sie in dieser Reihenfolge:



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



Flori hat diesen lustigen Nadelwald gebastelt - aus Geschenkpapierresten und Steckerln. Die Bäumchen sind eine hübsche Deko für die Adventszeit und das Weihnachtsfest.

Ein unverzichtbarer Begleiter:

Der praktische Gartenkalender 2025

Unser beliebter Kalender durch das ganze Gartenjahr – wieder gut gefüllt mit Schönerm, Informativem und Nützlichem. Das Kalendarium enthält Namenstage, Ferientermine in Bayern, die Zeiten von Sonnenauf- und Sonnenuntergang, die Mondphasen und den 100-jährigen Kalender.

Unter der Rubrik »Wussten Sie schon, dass...« erfahren Sie, dass Superfood aus dem eigenen Garten kommen kann, und wir begleiten Sie wieder mit Informationen zu den wichtigsten Gartenarbeiten, die in jedem Monat anstehen. Wie immer machen stimmungsvolle Gartenbilder den Kalender zu einem echten Hingucker.

In diesem Jahr ganz neu: Postkarten der schönsten Kalenderbilder zum Heraustrennen und Verschicken schöner Gartengrüße.



Staffelpreise für Gartenbauvereine:

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

**Ladenpreis
€ 7,50**

Bestellen Sie den Gartenkalender 2025 hier:

Obst- und Gartenbauverlag, Postfach 15 03 09, 80043 München
Telefon: (0 89) 54 43 05-14/15, Fax: (0 89) 54 43 05 34
E-Mail: bestellung@gartenbauvereine.org
www.gartenratgeber.de/shop



Gartenwissen verschenken macht Freude:

Das Geschenk-Abo

Machen Sie jemandem Monat für Monat eine Freude mit kompaktem Gartenwissen und verschenken Sie ein Abo für den »Praktischen Gartenratgeber«.

12 Ausgaben pro Jahr für nur 24,00 €,
für Mitglieder der Gartenbauvereine sogar für nur 21,50 €.

So können Sie bestellen:

Obst- und Gartenbauverlag
Postfach 15 03 09
80043 München

Per Telefon: 089/54 43 05-24

Per Mail: abo@gartenbauvereine.org

Oder über unsere Website: www.gartenratgeber.de/abonnent-werden