

Der praktische Garten ratgeber

04 | 2025

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



		Aussaattage für ...				Allgemeine Kulturarbeiten bei allen Pflanzen												
		BLATT-PFLANZEN	FRUCHT-PFLANZEN	BLÜTEN-PFLANZEN	WURZEL-PFLANZEN	DÜNGEN	UNKRAUT	SCHÄDLINGS	GIESSEN	PFLANZEN	Gärtnern mit dem Mond		PFLANZEN	SCHNEIDEN	VEREDEN	ERNTEN	ERNTEN	
											April							
01 Di	☾	+	++	+							🐭	Frucht bis 12 Uhr			++	++	☾	
02 Mi		+	+	+							🐮	Wurzel bis 3.4. / 24 Uhr			+	+	☾	
03 Do																	☾	
04 Fr		+	+	++					////		🧑🧑	Blüte bis 6.4., 2 Uhr		+			+	☾
05 Sa												🐛	Blatt bis 7.4. / 19 Uhr		+		+	☾
06 So		++	+	+						++		🐭	Frucht bis 10.4. / 14 Uhr		++		+	☾
07 Mo																		☾
08 Di		+	++	+								🐮	Wurzel bis 13.4. / 15 Uhr		+		++	☾
09 Mi																		☾
10 Do		////	////	////	////	////	////	////	////	////	////							☾
11 Fr	☼	+	+	+							🐭	Wurzel bis 15.4. / 23 Uhr		+		+	☼	
12 Sa											🐛	Blatt bis 17.4. / 24 Uhr		+		+	☼	
13 So		////	////	////	////	////	////	////	////	////	🧑🧑	Frucht bis 20.4. / 22 Uhr		++	++	+	☼	
14 Mo		////	////	////	////	////	////	////	////	////								☼
15 Di					+	+	+	+	////		🐭	Wurzel bis 23.4. / 1 Uhr			+	+		☼
16 Mi					+	+	+	+	++		🐛	Blüte bis 24.4., 19 Uhr			+	+		☼
17 Do																		☼
18 Fr												🧑🧑	Blatt bis 27.4. / 6 Uhr			+	+	☼
19 Sa					+	+	+	+							++	++		☼
20 So		☾										🐭	Frucht bis 28.4. / 22 Uhr			++	++	☼
21 Mo					++	++	++	++			🐮	Wurzel bis 1.5. / 8 Uhr			+	+	☼	
22 Di																	☼	
23 Mi					+	+	+	+	////		🐛	Blüte bis 24.4., 19 Uhr			+	+	☼	
24 Do																	☼	
25 Fr	////		////	////	////	////	////	////	////	////	🧑🧑	Blatt bis 27.4. / 6 Uhr			+	+		☼
26 Sa					+	+	+	+	++						+	+		☼
27 So	////		////	////	////	////	////	////	////	////	🐭	Frucht bis 28.4. / 22 Uhr			++	++		☼
28 Mo			+	++	+										++	++		☼
29 Di			+	+	+							🐮	Wurzel bis 1.5. / 8 Uhr			+	+	☼
30 Mi	☾																☼	

+ gut | ++ sehr gut | //// keine Gartenarbeit | PG Perigäum (Erdsnähe des Mondes) | AG Apogäum (Erdförne 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. **Wurzepflanzen:** Gelbe Rüben, Rettiche, Radieschen, Knoblauch, Schwarzwurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Rote Bete, Steckrüben, Meerrettich und Kartoffeln.

Besonderheiten im April

Bei zunehmendem Mond (bis einschl. 13.4. und wieder ab 28.4.):

- Aussaat und Auspflanzen von Blüten-, Blatt- und Fruchtpflanzen. Sehr günstig für Fruchtpflanzen am 1.4. (bis 12 Uhr), 8./9.4. und 28.4., für Blütenpflanzen (z.B. Aussaat von Sommerblumen) am 4./5.4. und für Blattpflanzen am 6./7.4.
- Fruchtpflanzen (z.B. Paprika, Peperoni, Tomaten) sollten in diesem Zeitraum pikiert werden, optimal am 1.4. (bis 12 Uhr), 8./9.4. und 28.4.
- Kohlrabi, Blumenkohl, Wirsing, Brokkoli kann im Freiland unter Vlies ausgepflanzt werden. Besonders günstig dafür sind die Blatt-Tage. Für Salat eignet sich der abnehmende Mond.

Bei abnehmendem Mond (ab 14.4. bis einschließlich 27.4.):

- Wurzelgemüse (Radieschen, Rettiche, Gelbe Rüben, Zwiebeln) können gesät werden. Optimal am 21./22.4.
- Obstgehölze und Beerenobst sollten spätestens bis 26.4. gedüngt sein. Sehr günstig am 21./22.4.
- Kompost sollte bei Kulturbeginn mit 2 – 3 l/m² ausgebracht werden (Bodenprobe beachten).
- Guter Zeitraum, um Baumscheiben von schwachwachsenden Obstgehölzen und Beerensträuchern unkrautfrei zu machen.

Bei aufsteigendem Mond (bis einschl. 3.4. und wieder ab 19.4.):

- Veredeln von Obstgehölzen (Kopulieren, Chip oder Geißfuß). Besonders günstig dafür sind die Frucht-Tage am 1.4. (bis 12 Uhr), 19./20.4. und am 28.4.

Bei absteigendem Mond (ab 4.4. bis einschließlich 18.4.):

- Obstgehölze können noch geschnitten und ausgelichtet werden. Besonders günstig am 8./9.4. und 18.4. Eine erprobte Schnittregel besagt: »Starker Wuchs im vergangenen Jahr bedeutet für dieses Jahr späten Schnitt bis Ende April.« Dies gilt für den Erziehungsschnitt, aber auch, um das Wachstum älterer Bäume zu begrenzen.
- Für die Kompostbearbeitung (aufsetzen–umsetzen–ausbringen) sind die Wurzel-Tage im April zu bevorzugen.
- Pflanzzeit (für Bäume, Sträucher, Obstgehölze) im April ist bis 18.4. und wieder ab 28.4., besonders günstig vom 4.4. bis 13.4. Dies gilt auch für das Umtopfen von Topfobst, Kübelpflanzen, vorgezogene Sommerblumen, Balkon- und Blumenkistenbepflanzung.

Theorie und Praxis zum Mondkalender

Düngen nach dem Mond

Gedüngt wird in der Phase des abnehmenden Mondes. Die Wurzel-Tage sind dabei besonders effektiv. Voraussetzung für eine sinnvolle und angepasste Düngung ist aber immer eine Bodenprobe.



Liebe Leserinnen und Leser,

Sie wussten es bestimmt schon – gärtnern ist entspannend. Es soll sogar entspannender als Yoga sein, das belegt eine Studie aus England. Demnach reichen schon 30 Minuten gärtnern aus, um den Stresshormonspiegel deutlich zu senken. Pflanzen, hacken, ernten, pflegen, draußen sein, all das trägt dazu bei, dass sich Menschen entspannter und ausgeglichener fühlen. Wie die Stimmung allerdings beim Anblick von Schneckeninvasionen umschlägt, war wohl nicht Gegenstand der Studie.

Ob Sie lieber die Yogamatte ausrollen oder sich in körperlich herausfordernde Gartenarbeiten stürzen, die erwachende Natur ist in jedem Fall eine fantastische Zeit im Grünen. Wir begleiten Sie mit dem April-Heft dabei und haben es mit vielen praktischen Tipps gefüllt, damit der Start ins Gartenjahr gut gelingt. Vielleicht entdecken Sie jetzt Ihre Leidenschaft für die Taubnessel, einer Pflanze, an der man meist eher achtlos vorbeigeht? Oder Sie bauen Ingwer selbst an? Diesmal ist auch für alle, die auf dem Balkon gärtnern, einiges dabei: Ein Wildstaudenparadies in Töpfen oder gleich ein ganzer Schlemmerbalkon mit samenfestem Gemüse.

Ganz gleich, ob Sie zur Entspannung oder zum Arbeiten in den Garten gehen – wenn das Weltgeschehen um uns herum immer herausfordernder wird, so haben wir eine wunderbare Gewissheit: Der Garten ist der Ort, der uns so vieles gibt, was uns guttut.

Ihnen ein schönes blütenreiches Ostern

Ihre

Bärbel Faschingbauer

Bärbel Faschingbauer
Chefredakteurin

Inhaltsverzeichnis

Gartenarbeiten im April

- 2 Gärtnern mit dem Mond**
- 4 Ziergarten**
Hyazinthen und ihre Verwandten, Pflanzen für den Garten – ausschließlich heimisch? Vielfalt für den Garten
- 6 Gemüsegarten**
Blattkohl-Gemüse 2025/2026, Vliesabdeckung, Jungpflanzen: zum Härten in die Gärten, Ostern mit viel Grün, Tripmadam, Feldthymian
- 8 Obstgarten**
Lernort Streuobstwiese, Auswirkungen des Vorjahres auf die Obstblüte, Alternanz, Fruchtansatz bei Süßkirschen verbessern, Schildläuse

Garten/Landschaft/Natur

- 11 Pflanzen mit Grundstoffen schützen**
Was sind Grundstoffe? Grundstoffe im praktischen Einsatz
- 13 Ingwer selbst zuhause ziehen**
Im Gewächshaus, im Freien, in Kisten, Ingwer – die Kinderstube, Ernte
- 14 Der Wildstauden-Topfgarten: Stauden in der Sonne**
Erfolgreiche Arten vom Frühjahr bis zum Spätsommer
- 16 VIELFALTSMACHER**
Der Schlemmerbalkon - essbare Vielfalt mit samenfesten Gemüsesorten
- 18 Taubnesseln – so smart wie apart**
Von wegen Unkraut, Taubnessel-Arten, Küchen- und Heilpflanze
- 20 Grüne Küche mit Frühlingskräutern**
Brennnessel, Giersch, Bärlauch, Vogelmiere, Frühlingskräuter-Rezepte
- 22 Osterbasteln: Schönes Osterei**

Landesverband aktuell

- 25 Sprachrohr des Landesverbandes**
Mitgliederumfrage 2025, Goldene Rose für Reinhardt Glauber, Ehrenzeichen des Präsidenten für Hermann Bachmaier, Vielfaltsmacher-Seminar
- 27 Berichte aus den Vereinen**
»Kleiner Apfelmarkt« OGV Lohberg, Auszeichnung für Hans Göding, Mitgliedergewinnung OGV Windheim
- 30 Berichte aus den Vereinen – Jugend**
Lurchi-Kids Wiesenttal, Hochbeetbau Buxheim, Ferienprogramm Halfing
- 23 Aus dem Garten in die Küche**
Osterrezepte
- 28 Bezugsquellen**
- 29 Impressum**
- 31 Mit Flori die Natur erleben**
Lustige Hühner aus Papier

Titelmotiv: Gartenbildagentur Friedrich Strauss/
Frühlingsstrauch mit Taub- und Goldnesseln

Aktuelles für den

Ziergarten

Trotz seiner sprichwörtlichen Launenhaftigkeit ist der April für mich einer der schönsten Monate. Die nicht seltenen Regenfälle lassen überall frisches Grün sprießen. Aufbruchstimmung! Diese wird durch frühlingsblühende Zwiebelblumen besonders charmant deutlich. Hyazinthen tun sich unter den vielen reizenden Vertretern neben ihrer Schönheit besonders durch ihren Duft hervor. Zudem haben sie wenig bekannte »wilde« Verwandte.

Hyazinthen und ihre Verwandten

Jeder kennt sie, und durch die Möglichkeit, sie anzutreiben und im Haus vorzukultivieren, sind die großblumigen Sorten von *Hyacinthus orientalis* der Inbegriff von Frühling. Wenn man sie nicht selbst in speziellen Hyazinthengläsern bis zur Blüte heranziehen will, kann man sie überall als Topfpflanzen erstehen, und das häufig schon ab dem Jahreswechsel. Der intensive, schwere Duft ist einfach sensationell, durchzieht das Zimmer und lässt Frühlingsstimmung aufkommen.

Bei der ganzen Topfkultur gerät manchmal ein bisschen in Vergessenheit, dass Hyazinthen auch ausgezeichnete Beetpflanzen sind. Die Farbpalette ist riesig: von Weiß über Creme bis Rosa, Karminrot, Gelb, Lachsorange bis hin zu Blau-, Violett- und Purpurtönen ist alles vertreten. Sie eignen sich vorzüglich für frühlinghafte Mischpflanzungen, z. B. mit Stiefmütterchen, Horn-Veilchen (*Viola cornuta*), Großblumigen Gänseblümchen (*Bellis*-Perennis-Hybriden), Vergissmeinnicht (*Myosotis sylvatica*) oder anderen Zwiebelblumen wie Tulpen oder Narzissen.

Am besten wirken sie in größeren Gruppen. Man sollte also nicht im Frühjahr Topfware pflanzen, sondern wie bei anderen Frühlingsgeophyten im Herbst Zwiebeln setzen. Im Handel sind zahlreiche prächtige und großblütige Sorten wie 'Dark

Dimension' (dunkelviolett), 'Carnegie' (weiß) oder 'Pink Pearl' (kräftig rosa). Sie alle haben die Eigenschaft, nach einiger Zeit im Garten etwas »zurückzuschlagen« und sich wieder mehr der Wildart anzunähern, mit deutlich kleineren und natürlicher wirkenden Einzelblüten.

Verwandte für naturnahe Gartenbereiche

Viel zu wenig bekannt sind nahe Verwandte der Hyazinthen: Das Englische sowie das Spanische Hasenglöckchen (*Hyacinthoides non-scripta*, *H. hispanica*). Erstere sind die berühmten »Bluebells«, die in englischen Gärten, z. B. im bekannten Botanischen Garten von Wisley, ganze Flächen im Bereich von Gehölzen im April und Mai in blaue Blütenseen verwandeln. Bei flächiger Verwendung ist der angenehme Duft, den die Blüten verströmen, deutlich wahrnehmbar. Englische Hasenglöckchen eignen sich für kühle, feuchte, humose Böden zwischen sommergrünen Gehölzen, wo sie verwildern und mit der Zeit große Bestände bilden können. Kombinationen mit spät austreibenden Stauden wie Farne oder Hosta oder mit anderen zarten Frühjahrsblühern wie Elfenblumen (*Epimedium*) bieten sich an.

Die »große Schwester« des Englischen Hasenglöckchens ist das Spanische Hasenglöckchen. Mit 30 bis 40 cm Höhe ist es

Das Englische Hasenglöckchen (*Hyacinthoides non-scripta*) eignet sich vorzüglich zum Verwildern und bildet mit der Zeit große Flächen vor und zwischen Gehölzen.



Das Spanische Hasenglöckchen (*Hyacinthoides hispanica*) ist in allen Teilen größer als das Englische Hasenglöckchen (*H. non-scripta*).



Wunderschöne Kombinationen ergeben sich z. B. mit Gänseblümchen (*Bellis*), Horn-Veilchen und anderen Zwiebelblumen.

insgesamt etwas kräftiger und die Blüten-glocken größer. Neben blauen gibt es auch weiße ('Alba Maxima') und rosa ('Miss World') Sorten. Wie das Englische eignet sich auch das Spanische Hasenglöckchen zum Verwildern und lässt sich gut mit anderen frühjahrsblühenden Gehölzrandstauden wie Kaukasusvergissmeinnicht (*Brunnera macrophylla*) kombinieren. Die Standortansprüche sind ähnlich.

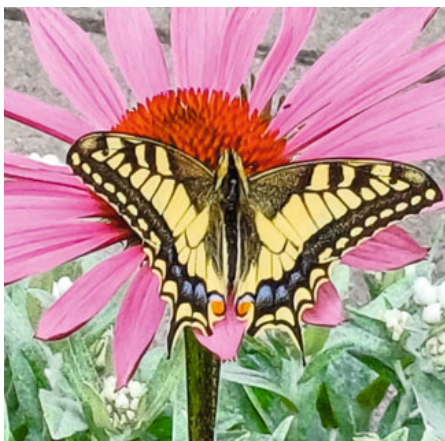
Monatstipps

- Falls nicht schon geschehen, ist es jetzt Zeit für den Rosenschnitt, nach der alten Regel »wenn die Forsythien blühen«: Beet- und Edelrosen müssen kräftig, d. h. auf 3 bis 5 Augen zurückgeschnitten werden. Bodendeckerrosen sind völlig robust. Bei ihnen kann der Rückschnitt auch durchaus bodentief erfolgen. Das Resultat ist ein buschiger, kompakter Wuchs. Bei Strauch- und Kletterrosen werden in der Regel nur erfrorrene, geknickte, vertrocknete etc. Triebe entfernt, ggf. etwas ausgelichtet. Alle einmalblühenden Rosen erst nach der Blüte im Juni schneiden.
- Auch wärmebedürftigere Sommerblumen wie Zinnien, Löwenmäulchen oder Tagetes können nun ausgesät werden.
- Nun ist der ideale Zeitpunkt für Neupflanzungen von Stauden mit Topfballen. Auch Bestände von Spätsommer- und Herbstblühern wie Asten, Stauden-Sonnenblumen (*Helianthus*) oder Sonnenbraut (*Helenium*) können jetzt sehr gut aufgenommen, falls erforderlich geteilt und neu gepflanzt werden.
- Kübelpflanzen im Winterquartier wie Fuchsien oder Wandelröschen (*Lantana*) erhalten einen kräftigen Rückschnitt und werden noch regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert.
- Sommerblühende Gehölze wie Sommerflieder (*Buddleja*), Schneeball- und Risp-Hortensien oder Garten-Eibisch (*Hibiscus syriacus*) jetzt ebenfalls kräftig zurückschneiden.

Pflanzen für den Garten – ausschließlich heimisch?

Häufig hört man die Forderung, bei der Gestaltung naturnaher, tier- und insektenfreundlicher Gärten ausschließlich heimische Pflanzen zu verwenden. Aber ist eine solche Herangehensweise wirklich sinnvoll? Werfen wir einmal einen Blick auf die Pros und Contras einer ausschließlich heimischen Pflanzenauswahl. Erste und wichtigste Frage: Wie definiert man »heimisch«? Viele vertraute und aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenkende Pflanzen wie die Rosskastanie, Obstbäume wie Äpfel, Birnen oder Quitten, aber auch Gemüsepflanzen wie Tomaten, Kartoffeln, Auberginen oder Mais sind keineswegs heimisch, sondern wurden, allerdings schon vor vielen Jahrhunderten, bei uns eingeführt. Nicht wenige dieser Pflanzen gelten mittlerweile als eingebürgert. Wo also die Grenze ziehen?

Heimische versus fremde Arten

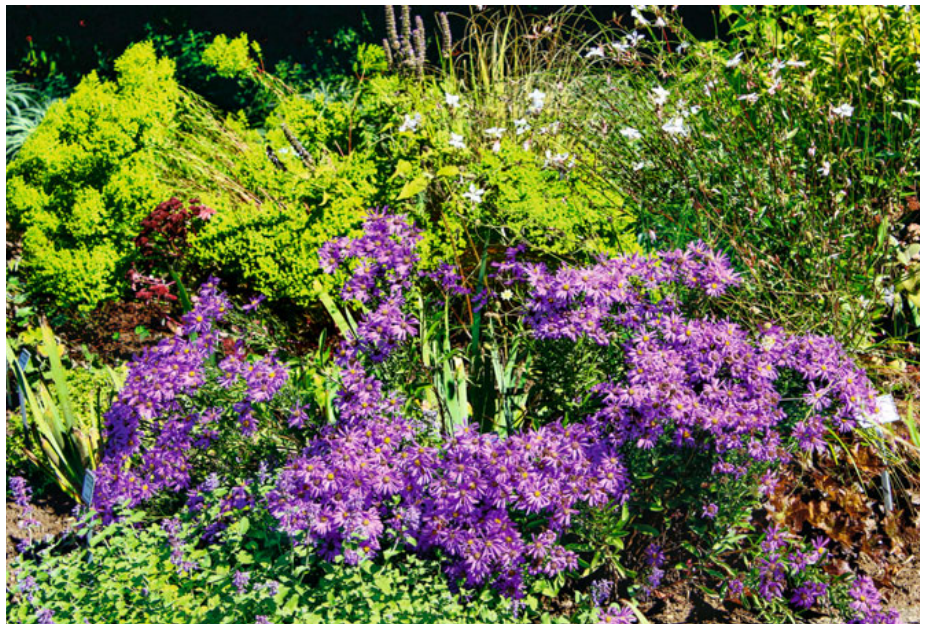


Purpur-Sonnenhut ist nicht heimisch, aber dennoch ein Magnet für Bienen und selten gewordene Schmetterlinge wie den Schwalbenschwanz.

Da es sich bei heimischen Stauden vielfach um züchterisch unbearbeitete Wildarten handelt, sind sie in ihrer Mehrzahl tierfreundlich. Sie bieten Nahrung, Unterschlupf und Nistmaterialien für Insekten, aber auch für pflanzenfressende Säugetiere, Fische und Reptilien. Nahrungsspezialisten wie z.B. die Zaunrüben-Sandbiene (*Andrena florea*) oder die Raupe des Kleinen Fuchses sind vorwiegend auf bestimmte Nahrungspflanzen angewiesen. Andere Insekten jedoch sind kaum spezialisiert und nicht wählerisch.

Wer schon einmal die umschwärmten Blüten von Stauden wie Purpur-Sonnenhut (*Echinacea purpurea*), Japan-Anemone (*Anemone-Japonica*-Hybriden) oder der Seidenpflanze (*Asclepias*) bewundert hat, kann dies bestätigen. Dass fremde Arten Insekten nichts zu bieten hätten, ist also nicht richtig.

Ebenso kritisch zu sehen sind Behauptungen, heimische Pflanzen seien beson-

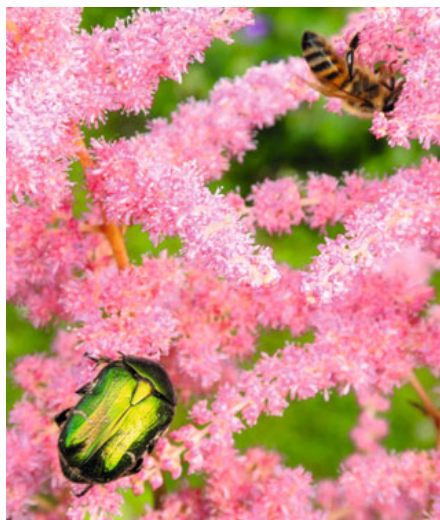


Eine ansprechende und trockenheitsverträgliche Pflanzung im Sichtungsgarten Weißenstephan aus heimischen und fremden Arten mit Berg-Aster (*Aster amellus*, im Vordergrund) und Prachtkerze (*Gaura lindheimeri*, rechts)

ders gut hitze- und trockenheitsverträglich sowie krankheitsresistent. Zwar machen sich die Folgen des Klimawandels nun schon seit einigen Jahren deutlich bemerkbar, die evolutionäre Entwicklung jedoch schreitet nicht so schnell voran. Von einer generellen Anpassung der heimischen Flora an trocken-heiße Bedingungen kann noch keine Rede sein. Und wer schon einmal von Gespinstmotten schwer geschädigten Weißdorn (*Crataegus monogyna*) oder von Mehltau überzogene Spitz-Ahorne (*Acer platanoides*) gesehen hat, dem ist spätestens dann klar, dass es mit der besseren Krankheits- oder Schädlingsresistenz heimischer Arten nicht zum Besseren bestellt ist.

Vielfalt für den Garten

Vielfalt im besten Sinne bedeutet, das Spektrum zu erweitern, und nicht, ganze



Die aus Asien stammenden Prachtspiere (*Astilbe x arendsii*) sind bei zahlreichen Insekten hochbegehrte.

Gruppen von Pflanzen im Garten kategorisch auszuschließen. Standortgerecht gepflanzt spricht nichts gegen eine Verwendung fremder Arten, insbesondere in Zeiten des Klimawandels, wo aus Steppen, trockenen Prärien oder ariden Klimazonen stammende Pflanzen den heimischen in Bezug auf Hitze- und Trockenheitsverträglichkeit weit überlegen sein können. Auch bezüglich einer langen, bis weit in den Herbst andauernden Blütezeit haben amerikanische und asiatische Stauden etwas mehr zu bieten als die heimische Flora.

Was wären unsere Gärten ohne die Blütenpracht der Astern oder von Herbst-Chrysanthemen? Was ohne den Duft der Phloxen, die Farbenpracht der Sonnenhüte und -bräute oder die ehrfurchtgebietende, vollkommene Schönheit der Pfingstrosen? Hüten sollte man sich auch davor, eine teils jahrhundertealte Gartenkultur mit vielgeliebten Bäumen, Sträuchern und Stauden einfach aufzugeben.

Die Wahrheit liegt, wie so oft, in der goldenen Mitte: Sowohl heimische als auch nichtheimische Arten haben für mich eine Berechtigung, sollen sich zur Freude und zum Nutzen von Mensch und Tier ergänzen und unsere Gärten mit ihrer Fülle und Vielfalt bereichern.

Helga Gropper

Heimisch oder nichtheimisch?

Das ist die Frage, die immer wieder kontrovers diskutiert wird.

Wir zeigen mit den Beiträgen unserer Autoren verschiedene Sichtweisen und Aspekte auf. So finden Sie auf Seite 14/15 in diesem Heft einen Artikel, der sich mit den Vorzügen heimischer Wildstauden für den Balkon beschäftigt.



Grünkohl ist mit der roten Sorte 'Redbor' auch schön anzuschauen.

Aktuelles im

Gemüsegarten

»Im April ein tiefer Schnee, keinem Dinge tut er weh«. Nach der Tag- und Nachtgleiche am 20. März kommt der Sommer mit zunehmend längeren Tagen mit Macht, ohne dass wir vor Nachtfrosten sicher wären. Kommt ein Frost mit Schnee, schützt das unsere Beetkulturen. Niederschläge im April helfen, den Boden-Wasserspeicher noch möglichst lange in den Sommer hinein zu halten.

Blattkohl-Gemüse 2025 und 2026

Das Gemüse des Jahres sind Blattkohle aller Art. Urformen des Kohls kommen bis heute entlang der Atlantikküsten im mäßig warmen, feuchten Meeresklima vor. Ich habe im Garten seit vielen Jahren den Helgoländer Wildkohl. Er ähnelt einem wenig gekrausten Grünkohl. Sein Strunk überwintert meistens teilweise und treibt dann im nächsten Jahr Blütentriebe, nach stärkeren Frösten vor allem aus seinen zahlreichen Seitenknospen. Kohlarten gedeihen heute am besten im Sommer und Herbst. Sofern Kohl überwintert, setzt er zeitgleich mit dem Raps auf den Äckern zu einer imposanten, gelben Blüte an.

Blätter enthalten beim Kohl die meisten wertvollen Inhaltsstoffe und sind am geschmackvollsten. Grünkohl und Rosenkohl bieten unter allen Gemüsearten die höchsten Gehalte an Wertstoffen, also am meisten Vitamine, Mineralstoffe und Antioxidantien. Die Senföle der Kohlarten sind medizinisch ebenso wirksam, dazu sorgen sie für Geschmack. Blattkohle sind mit annähernd 4 % Eiweißgehalt auch wertvolle Protein-Lieferanten.

Ein persönlicher Eindruck von einer Fach-Exkursion nach Sizilien zur Wertschätzung grüner Kohlblätter: Ein Gemüsebauer in Sizilien hatte eine Übermenge an Kohlrabi. Bevor er ihn auf dem Kompost gab, bot er ihn seinen Mitarbeitern an. Sie schnappten sich die Stücke gerne, drehten die Blätter ab – und warfen die Knolle auf den Kompost, um die Blätter für leckeren Risotto mit heimzunehmen.

Schon in der Jungsteinzeit, bald nach dem Sesshaftwerden der Menschen, wurde Kohl nicht mehr nur gesammelt, sondern angebaut und sogar gezüchtet. Aus alter Zeit gibt es nur wenige Überlieferungen zur täglichen Küche: Im antiken Griechenland wurde zuerst eine Kohlform mit gekrausten Blättern bekannt, später kannten

die Römer bereits eine Form mit verdicktem, fleischigerem Spross, wohl eine Art von Markstammkohl. Im »Capitulare de villis« Karls des Großen (um 800 n. Chr.) werden neben dem Blattkohl bereits Kohlrabi (rundlich verdickter Sprosssteil) und Kohlrübe erwähnt. Man vermutet, dass Kopfkohl erst im späten Mittelalter, etwa 300 Jahre später gezüchtet wurde. Der Weltumsegler Captain Cook nahm Mitte des 18. Jahrhunderts die Anregung eines englischen Militärarztes auf, der Matrosen zwingend die Vitamin-C-reichen Sauerkrautrationen verordnete. Bei der Herstellung von Sauerkraut aus Kopfkohl bleiben nämlich die wichtigsten Vitamine nahezu unvermindert erhalten.

Weitere Züchtungsanstrengungen führten in der Neuzeit zu besonders ausgebildeten Knospen (= Rosenkohl) und Blüten (Blumenkohl und Brokkoli). Bis heute bietet Kohl den Züchtern ein weites Betätigungsfeld. Neben der jeweils besonderen Ausformung aller Pflanzenteile bieten Kohlarten ein buntes Farbspektrum: Roter Grünkohl, Blumenkohl in Weiß, Gelb, Hellgrün, Rosa und Violett, Brokkoli in Grün und Violett, Kohlrabi in Grün oder Violett.

Wegen der zunehmend milder verlaufenden Wintermonate werden Kohlarten gerade im spätherbstlichen Garten immer wichtiger. Das Auspflanzen erfolgt von Juni (Rosenkohl) bis August (Blattkohl wie Russischer Kohl). Tiefer Frostgrade lassen sich für die späten Kohlarten mit Vlies abmildern. Der Anbau zum Herbst hin ist für den Gärtner viel leichter als Kohl zur Ernte im Sommer. Dieser lässt sich im Hochsommer wegen der immer zahlreicheren und aktiveren Schädlinge kaum noch gesund erhalten. Wer Frühkohl und zeitgleich Blumenkohl und Brokkoli sehr zeitig für die Ernte im Frühsommer anbaut, sollte sie zur Ernte hin unbedingt mit Kulturschutznetz abdecken.

Vlies, Vlies, Vlies

Salate und Radieschen überleben leichte Reifnächte ohne weiteres. Dennoch führt so eine Kälte-Roskur oft zum Wachstumschock. Das macht eine Vliesabdeckung so wertvoll. Bei feuchtem Boden erhöht das Vlies die Umgebung der Pflanzen um 5 °C!

Kinderstube pflegen: Zum Härten in die Gärten

Die besten Plätze für unsere Jungpflanzen sind immer in der ersten Reihe, ganz vorn an der Fensterscheibe. Sobald es die Witterung erlaubt, ziehen alle jungen Blattgemüse noch besser nach draußen, wo sie mehr Licht bekommen. Die besten Orte sind windgeschützte Plätzchen auf der Terrasse oder auf dem Balkon.

Eine weitere Möglichkeit ist es, die Jungpflanzen ins Frühbeet oder ins Gewächshaus zu stellen. Salate kann man bereits im Gewächshaus auspflanzen, Tomaten dann Ende des Monats. Nur ganz Mutige pflanzen die Fruchtgemüse schon im letzten Aprildrittel ins Freie, allerdings auch unter Vliesabdeckung mit Risiko. Versuche im Biobetrieb Bamberg haben ergeben, dass man bei Tomaten mit einer Pflanzung

Weitere Arbeiten im April

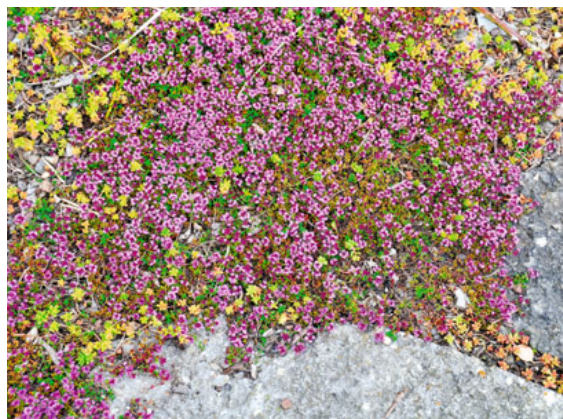
- Nach und nach werden sich alle Beete füllen mit Frühjahrskulturen: Spinat, Gartenkresse, Schnittsalate, Erbsen, frühe Gelbe Rüben. Dazu kommen lang stehende Kulturen wie Pastinaken, Wurzelpetersilie, zum Monatsende Rote Rüben, Mangold. Von Vorteil ist es, die Pflanzstellen für die Sommerfrüchte (Tomaten, Paprika, Gurken, Zucchini) zu kennzeichnen und frei zu lassen.
- Viel Vlies bereithalten: Gartenkresse, Radieschen, Salate entwickeln sich darunter zarter und werden umso schneller erntefertig, so dass sie den Platz im Mai für die Fruchtgemüse frei machen.
- In der letzten Aprildekade Gurken- gewächse anziehen: Gurken, Zucchini, Kürbisse aussäen.
- Im Frühbeet kann man bereits die ersten Herbstgemüse aussäen. So kann man selbst Jungpflanzen von Grünkohl, Rosenkohl gewinnen.
- Junge Blattrossetten von behaartem Schaumkraut als Gemüse ernten, ältere Rosetten keinesfalls abblühen lassen. Nach den weißen Blüten bilden sich schnell die springenden Samen.



Russischer oder Sibirischer Kohl mit zarten, leicht rötlichen Blättern.



Zu den Mauerpfeffern gehört die graublättrige Tripmadam, eine Trockenkünstlerin.



Feldthymian verschönert grobe Pflasterfugen, ist immer schön (auch für Bienen) und wird nie lästig.

schon drei Wochen vor den Eisheiligen ungefähr eine um eine Woche verfrühte Ernte erzielen kann – wenn alles gut geht.

Ostern mit viel Grün

Im Gemüsehandel gibt es jetzt frische Radieschen, Rettich und allerlei Salate. Sie schmecken nach perfekter Aufzucht im Gewächshaus beim Profi allerdings manchmal allzu mild. Frische Gartenkräuter machen sie zum Frischegenuss.

Gartenampfer gehört zu den ersten üppig sprießenden Kräutern, von denen sich auch größere Mengen schneiden lassen. Schnittlauch sprießt noch spärlich, man kann ihn mit einer Vliesabdeckung etwas antreiben. Köstlich ist es, wenn wir reichlich Winterheckzwiebeln im Garten haben. Sie sind die Urform dessen, was wir als

Lauch- oder Frühlingszwiebeln im Handel kaufen können. Winterheckzwiebeln kommen früh mit würzigen Trieben aus der Erde, bevor sie dann schnell auch Blütenstände treiben. Wer viel ernten will, sollte die Blütentriebe frühzeitig abschneiden, die unterirdischen Zwiebelchen verzweigen sich dann besser.

Tripmadam

Frisch-säuerlich schmeckt die Tripmadam, eines der problemlosesten Kräuter im Garten. Sie passt feingeschnitten zu allerlei Salaten, ergibt aber auch einen feinen Kräuterquark. Als Dickblattgewächs ist sie gut gerüstet gegen trocken-heiße Sommerwochen. Sie überlebt auch einen mehrwöchigen Sommerurlaub im Balkonkasten ohne Probleme. Im Frühsommer erfreut sie

uns und vielerlei Insekten mit hellgelben Blütenschirmen. Blühende Triebe sind allerdings zäh, sie eignen sich nicht mehr für die Küche. Lediglich die Blüten selbst können unsere Speisen verzieren.

Feldthymian

Er ist ein heimisches, wintergrünes Kraut, aus dem zahlreiche Zuchtformen hervorgegangen sind. Sie variieren im Aroma, teils auch in der Blattfarbe. Weiß oder gelb gemusterte Blätter bringen allerdings weniger Aroma mit. Ich empfehle sie trotzdem allein wegen der Farbvariationen für jedes Kräuterbeet. Die kleinen Blütchen in allen Violett-Tönen zu etwas unterschiedlichen Blütezeiten locken stets Bienen und Hummeln in den Garten.

Marianne Scheu-Helgert

Bestell-Liste für Saatgut beim: Obst- und Gartenbauverlag | Postfach 150309 | 80043 München | Telefon 089/54 43 05-14/15 | Fax 089 54 43 05 34
Mail: bestellung@gartenbauvereine.org oder bestellen Sie online unter www.gartenratgeber.de/shop

Neuheiten Gemüse-Sorten

259	Artischocke 'Vert de Provence' (35 Pflanzen)	€ 1,99
257	Feldsalat 'Accent' (Saateppich 15 x 150 cm)	€ 3,99
261	Grünkohl 'Black Magic' (30 Pflanzen)	€ 3,49
262	Möhrentrio (Saatband, 5 lfd. Meter)	€ 3,99
265	Petersilie 'Peione' (ca. 150 Pflanzen)	€ 2,99
263	Rote Bete 'Pablo' (Bio-Powersaat) (14 lfd. Meter)	€ 3,49
260	Salatgurke 'Miné-Star' (5 Pflanzen)	€ 4,99
258	Tomatillo 'Amarylla' (ca. 50 Pflanzen)	€ 2,99
256	Zucchini 'Coucourselle' (8 Pflanzen)	€ 1,49

Bewährte Gemüse-Sorten

115	Buschbohne 'Maxi' (8–10 lfd. Meter)	€ 2,99
114	Erbse 'Nairobi' (4–5 lfd. Meter)	€ 3,59
113	Hokkaido-Kürbis 'Amoro' (6 Korn)	€ 4,99
266	Kohlrabi 'Noriko' (50 Pflanzen)	€ 3,59
267	Paprika 'Blocky Mix' (7 Pflanzen)	€ 3,99
232	Radieschen 'Parat' (Saatband, 5 lfd. Meter)	€ 3,59
112	Snackgurke 'Picolino' (5 Korn)	€ 4,99

Blumen-Neuheiten

264	Indiandernessel 'Zitronenmonarde' (ca. 100 Pflanzen)	€ 2,49
251	Polsterstudentenblume (ca. 150 Pflanzen)	€ 2,90
252	Schopfsalbei (ca. 120 Pflanzen)	€ 1,95
253	Sommeraster (ca. 100 Pflanzen)	€ 2,90
184	Sonnenblume 'Velvet Queen' (ca. 40 Pflanzen)	€ 2,90
254	Zinnie 'Sommer in Orange' (ca. 50 Pflanzen)	€ 2,90

Vielfaltsmacher-Tomaten-Sorten

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

Vielfaltsmacher-Gemüse-Sorten

269	Gurke 'Salome' – Sikkimgurke aus Siebenbürgen (ca. 15 Pflanzen)	€ 2,95
270	Kopfsalat 'Roter Butterhäupl' (ca. 50 Pflanzen)	€ 2,95
271	Paprika 'Leutscheuer Schotenpfeffer' (ca. 20 Korn)	€ 2,95
268	Schnittknoblauch (ca. 30 Pflanzen)	€ 2,95
272	Schwarzer Tortillamais (ca. 12 Pflanzen)	€ 2,95

Blumenwiesen und Blühmischungen

194	Halbschattige Wildblumenwiese (ca. 40 m ²)	€ 16,40
212	Wärmeliebender Saum (ca. 40 m ²)	€ 19,70
140	Wildblumen Auge und Insektenrüssel (ca. 200 m ²)	€ 85,00

Bestellprämie:

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

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

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



Die Apfelblüte – jedes Jahr ein herrlicher Anblick.

Aktuelles im Obstgarten

Optisch ist er wohl einer der schönsten Monate des Obstjahres. Ab der zweiten Aprilhälfte beginnt bei den meisten unserer Baumobstarten die Blüte. Eine wunderbare Zeit, um durch die Natur zu wandeln und sich am prächtigen Anblick unserer Obstbäume zu erfreuen. Nutzen wir die Tage, denn in Kürze ist schon wieder alles vorbei.

Lernort Streuobstwiese

Die Frühlingsmonate bieten eine gute Gelegenheit für Schulen, Kindergärten, Vereine und Gruppen, um einen Einstieg in das faszinierende Thema Streuobstwiese zu finden. Besonders heute, wo der Bezug zur Natur für die meisten eine immer geringere Rolle spielt, erscheint es umso wichtiger, Kinder frühzeitig für die vielfältigen Zusammenhänge und die ökologische Bedeutung von Streuobstwiesen zu interessieren. Die mögliche Themenvielfalt ist riesig: Was sind Obstarten, -sorten oder -unterlagen? Wie sind die Blüten der Obstbäume aufgebaut? Wie entstehen Früchte? Welche Rolle spielen die Bienen? Welche Kräuter wachsen auf der Obstwiese? Welche Pflegearbeiten sind nötig? Welche Bedeutung hatten Obstwiesen früher? Kinder wollen aber selbst aktiv gestalten, z. B. mit dem Bau eines Wildbienenhotels, Ohrwurmbehausungen aus Blumentöpfen, Stroh, Heu oder Holzwohle. Auch Nistkästen für Meisen oder Fledermäuse können in Eigenregie hergestellt werden. Streuobstwiesenbegehungen mit Kindern sollten mehrmals im Jahr zu unterschiedlichen Zeiten unternommen werden, damit sie die Entwicklung der Natur beobachten können.

Mögliche Auswirkungen des Vorjahres auf die Obstblüte

Bedingt durch zwei Frostnächte am 22. und 23. April des Vorjahres konnte 2024 in Nordbayern mitunter nur eine magere Obsternte eingefahren werden. Hingegen konnte man sich in Südbayern bzw. in Lagen, die vom Frost verschont geblieben sind, meistens über eine zumindest durchschnittliche Ernte freuen.

Dass es auch in nicht vom Frost geschädigten Gegenden keine Rekordernten gab, lag vor allem an den extremen Wetterverhältnissen. Neben regional auftretenden Unwettern mit Starkregen, Hagel und Überschwemmungen führte die feuchtwarme, niederschlagsreiche Witterung während des Sommers zu einem erhöhten Ausfall durch Pilzkrankheiten bzw. Fäulnis. Wie wirken sich solche Situationen nun auf die Blüte in diesem Jahr aus?

Alternanz

Wir alle kennen die Situation, dass Apfelbäume jährlich unterschiedlich stark blühen. Der Fachbegriff hierfür lautet Alternanz. Besonders ausgeprägte Alternanz lässt sich häufig bei Streuobstbäumen beobachten und wird vielfach durch Spätfröste ausgelöst. Durch die frühzeitige

Weitere Arbeiten im April

- Baumscheiben unkrautfrei halten.
- Neupflanzungen bei Trockenheit regelmäßig gießen.
- Mehltaubefallene Triebspitzen bei Stachelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren ausschneiden.
- Pfirsiche können auch noch in der Blüte geschnitten werden. Hier sind die verschiedenen Trieb- und Knospenarten gut zu erkennen.
- Steile Triebe an Jungbäumen mit Gewichten oder Schnüren flacher formieren.
- Neupflanzungen sollten ab jetzt nur noch als Containerware.
- Stroheinlage bei Erdbeeren erst kurz bevor sich die Fruchtstände absenken einbringen (Frostgefahr).
- Himbeerruten auf 8–12 Stück pro Meter auslichten.
- Ersten Rutenschub bei Sommerhimbeeren entfernen. Oft ist hier das Mark geschädigt.
- Wurzelausläufer entfernen.
- Ältere Bäume können jetzt durch Pfropfen umveredelt werden.
- Baumscheiben von Obstbäumen und Beerensträuchern zur Verbesserung der Wasserversorgung und zur Unkrautunterdrückung mit z. B. Rindenmulch abdecken.



In Jahren mit sehr starker Blüte kann es sinnvoll sein frühzeitig auszudünnen.



Zur Verbesserung des Fruchtansatzes bei Süßkirschen können Zweige verschiedener Sorten in den Baum gehängt werden.

Entlastung im Frostjahr können die Bäume in der Regel sehr viele und kräftige Blüten für das Folgejahr anlegen.

Solche Bäume dürften dieses Jahr also sehr stark blühen, was in Fachkreisen auch als »Weißblüte« bezeichnet wird. Diese ist allerdings nicht unbedingt erwünscht, da ein sehr starker Fruchtansatz nach der Blüte bereits wieder negative Auswirkungen auf die Blütenbildung für das Folgejahr haben kann. Um der Alternanz wirkungsvoll zu begegnen, hilft es nur, die Bäume frühzeitig von Blüten bzw. auch Jungfrüchten zu entlasten.

Grundsätzlich gilt: Je früher solche Ausdünnungsmaßnahmen durchgeführt werden, umso besser ist der Effekt auf die Blütenknospenbildung für das nächste Jahr. Behangsreduzierende Maßnahmen, die erst ab Mitte Juni durchgeführt werden, können zwar die Fruchtgröße noch

deutlich verbessern, auf die Blütenbildung haben sie aber kaum noch Einfluss. Dies ist auch der Grund, weshalb Bäume, deren Fruchtbehang erst während des Sommers durch Pilz- oder Schädlingsbefall stark reduziert wird, trotz schlechter Ernte auch im Folgejahr nicht stark blühen.

Sortenabhängig ausgepägt

Alternanz tritt vor allem an Apfelbäumen auf, lässt sich aber, etwas abgeschwächt, mitunter auch an anderen Obstarten beobachten. Die Neigung zu Alternanzerscheinungen ist aber auch von Sorte zu Sorte unterschiedlich ausgeprägt. Bei stark alternierenden Apfelsorten wie beispielsweise 'Boskoop' können hohe Fruchtansätze dazu führen, dass die Bäume im Folgejahr überhaupt nicht blühen. Bei solchen Sorten ist es bei starker Blüte empfehlenswert, bereits kurz vor Blühbeginn einen Teil der Blütenbüschel mit einer Schere zu entfernen, um die Alternanz zu brechen.

Fruchtansatz bei Süßkirschen verbessern

Während Äpfel bei guter Blüte in der Regel auch einen zufriedenstellenden Fruchtansatz zeigen, ist dies bei Süßkirschen häufig nicht der Fall. Insbesondere bei kühlem und regnerischem Wetter zur Blütezeit zeigen die Bäume häufig, trotz zahlreicher Blüten, nur einen schwachen Behang. Damit sich aus Blüten Früchte entwickeln, müssen diese bestäubt und befruchtet werden.

Bei den verschiedenen Obstarten gibt es recht unterschiedliche Befruchtungsverhältnisse. In den meisten Fällen sind die Obstblüten zwar zwittrig, vereinen also

weibliche und männliche Blütenorgane, das bedeutet aber nicht, dass sie sich auch selbst befruchten können. Je nach Obstart bzw. -sorte treten sowohl volle oder teilweise Selbstfruchtbarkeit (Selbstfertilität), als auch Selbstunfruchtbarkeit (Selbststerilität) auf.

Intersterilität

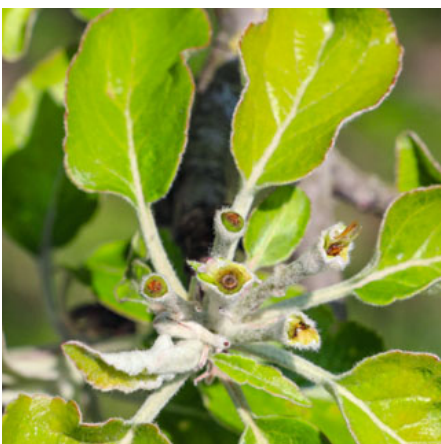
Besonders komplizierte Befruchtungsverhältnisse, sogenannte Intersterilität, findet man bei verschiedenen Süßkirschensorten. Süßkirschen sind, mit Ausnahme einiger neuerer Züchtungen wie z. B. 'Lapins', 'Sweet Early' oder 'Early Star' selbststeril. Sie sind für eine erfolgreiche Befruchtung also auf den Pollen einer anderen Kirschensorte angewiesen. Durch wissenschaftliche Untersuchungen hat man zudem herausgefunden, dass jede Kirschsorte zwei Sterilitätsfaktoren, sogenannte S-Allele besitzt. Sorten mit gleichen S-Allelen können sich gegenseitig nicht befruchten. Nur Sorten, die sich zumindest in einer S-Zahl unterscheiden, sind miteinander verträglich. In der Fachliteratur findet man entsprechende Tabellen mit den S-Allelen der einzelnen Sorten.

Ein Tipp:

Wer sich unsicher ist, ob die mangelnden Erträge seines Kirschbaumes möglicherweise daran liegen, dass kein passender Befruchter in der Nähe ist, kann blühende Kirschenzweige verschiedener Sorten in einen Wassereimer stellen und diesen in den Baum hängen.

Damit insbesondere auch bei kühlerem Wetter ausreichend Fluginsekten für eine Übertragung des Pollens unterwegs sind, ist es ebenfalls sinnvoll, Wildbienen im Garten anzusiedeln.

Spätfrostereignisse lösen häufig Alternanz in den Folgejahren aus.





Gemeine Napfschildlaus an Johannisbeere – Alttiere und Larven.



Kommaschildlaus an Apfelstamm.



Fruchtschäden der San-Jose-Schildlaus



Maulbeerschildlaus an Süßkirsche

Schildläuse an Obstgehölzen

Häufig unentdeckt, aber doch sehr schädlich, treiben mitunter Schildläuse ihr Unwesen im Obstgarten. Vermutlich bedingt durch die günstigen Witterungsbedingungen, lässt sich in den letzten Jahren eine Zunahme des Befalls feststellen. Schildläuse sind allesamt wärmeliebend und werden durch hohe Temperaturen gefördert. Ein Befall führt zunächst zu einer Schwächung der Pflanze, verbunden mit einem Ertrags- und Qualitätsrückgang beim Obst. Mit der Zeit kann es zum Absterben von Astpartien oder ganzer Bäume kommen.

Schildlausarten

An Obstbäumen und Beerensträuchern kommen verschiedene Schildlausarten vor. Die **Gemeine Napfschildlaus** ist häufig an Zwetschgen und Strauchbeerenarten wie Johannisbeeren und Heidelbeeren anzutreffen. Durch ihre Honigtauauausscheidungen und die nachfolgende Besiedelung mit Rußtaupilzen kann es zu einer starken Verschmutzung der Früchte kommen. Im Winter und Frühjahr findet man am Holz der Wirtspflanzen die rundlichen, braunen Schilde der bereits abgestorbenen Muttertiere. Ganz in der Nähe dieser Schilde befinden sich die ebenfalls bräunlichen schildlosen Jungtiere. Im März/April werden neue Triebe besiedelt und anschließend Schilde gebildet, unter denen ab Mai Eier abgelegt werden.

Kommaschildläuse sind an 2 bis 3 mm langen, muschelförmig gekrümmten Schilden zu erkennen. Bei dieser Art überwintern die im Herbst abgelegten Eier unter den Schilden. Etwa ab Mitte Mai schlüpfen

die gelblichen Wanderlarven und setzen sich an neuen Stellen auf der Rinde fest. Die Art tritt häufig an Apfel und Birne auf. Von großer Bedeutung, da an fast allen Obstarten vorkommend, ist die **San-Jose-Schildlaus**. Im Unterschied zu den vorgenannten Arten sind die Weibchen lebendgebärend. Die flachen, rundlichen Schilde bilden bei starkem Befall einen krustenartigen Belag auf der Rinde. Auch Früchte können befallen werden. Hier bildet sich um die Saugstellen ein auffälliger, roter Hof.

Zwei weitere Arten, die in den letzten Jahren verstärkt im Obstbau Probleme verursachen, sind die **Maulbeerschildlaus** und die **Rote Austernförmige Schildlaus**. Beide können zu massiven Absterbeerscheinungen führen. Die Maulbeerschildlaus stammt ursprünglich aus Südostasien und besitzt ein sehr breites Wirtspflanzenspektrum zu dem u. a. Johannisbeeren, Stachelbeeren, Pfirsiche, Aprikosen und Kirschen gehören. Bei starkem Befall sehen die Äste wie gekalkt aus. Weniger auffällig ist die **Rote Austernförmige Schildlaus**, die vorrangig an Zwetschgen und Mirabellen vorkommt. Die Tiere siedeln sich unter einer Schicht aus Algen, Flechten oder Moosen auf der Rinde der Bäume an und können sich so unbemerkt über einen längeren Zeitraum an der Wirtspflanze etablieren.

Die Bekämpfung von Schildläusen ist schwierig. Mechanische Verfahren wie Abbürsten der Rinde oder Entfernen der Tiere mit einem Hochdruck-Wasserstrahl können wirkungsvoll sein. *Thomas Riehl*

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

Obstbäume
für kleine & grosse Gärten
jetzt in **BIO-QUALITÄT!**

Beratung und Verkauf
im April freitags 13–17 Uhr
und samstags 9–12 Uhr

REGIONALE SORTEN!

Fast alle Sorten, die wir als Obstbäume anbieten, sind in Bayern entstanden und perfekt an unser Klima angepasst!

- umfassende Beratung vor dem Baumkauf
- langjährig bewährte, robuste Sorten
- gesundes Pflanzgut **höchster Qualität**
- patentierter Multi-Wurzel-Container garantiert **optimales Weiterwachsen**
- **Ertrag** setzt ab dem 2. Standjahr ein
- **einfache Kronenerziehung** (z. B. als Spalier, Spindel oder Buschbaum)
- einfacher und wirkungsvoller **Schutz vor Obstmaden, Vögeln und Kirschessigfliege**
- inkl. **Schnitt- und Pflegeanleitung**
- Fordern Sie die **Broschüre „Obst für kleine Gärten“** an (1,80 EUR in Briefmarken)!
- **allergikerfreundliche** Apfelsorten

Beste Sorten für Ihren Garten:

Freiherr von Hallberg®: der knackige Aroma-Apfel für Genießer

Prinzregent Luitpold®: allergikerfreundlicher, fein säuerlicher Apfel

Natalie®: die köstliche Streifenkirsche!

Bayerische Dattelschwetzsche: alte Obstsorte neu entdeckt! Kurios & köstlich!

Moni®: die wohlschmeckende Gourmet-Zwetschge, reift Mitte/Ende August, resistent gegen die Scharakrankheit

Madenfreies Obst - mit Sicherheit!

Schützen Sie Ihre Früchte mit unseren robusten Schutznetzen **ohne chemischen Pflanzenschutz** zuverlässig vor **Apfelwickler, Pflaumenwickler, Pflaumensägewespe, Kirschfruchtfliege** und vor der gefürchteten **Kirschessigfliege**! Detaillierte Anleitung zur Anwendung liegt bei. Neu: **Verbesserte Ausführung mit Reißverschluss** und Schlaufe zum Auflegen der Netze **ohne Leiter!**

Infos und Online-Shop:
www.obstzentrum.de



Grundstoffe sind Substanzen wie Milch oder Lecithin, die ursprünglich nicht für den Einsatz im Pflanzenschutz hergestellt wurden, aber die im »Nebenjob« zur Unterstützung der Pflanzengesundheit und Abwehr von Schadorganismen eingesetzt werden können.

Pflanzen mit Grundstoffen schützen

Pflanzengesunderhaltung beginnt mit der Standort- und Sortenwahl, der Bodenpflege, der Förderung von natürlichen Gegenspielern von Schadorganismen und mit geeigneten Anbau- und Pflanzenpflegemethoden. Zur Bekämpfung von Konkurrenzpflanzen reichen im Garten meist mechanische Methoden. Viele Pilzkrankheiten lassen sich mit der Schere unter Kontrolle halten und viele Schädlinge können mit Kulturschutznetzen ferngehalten werden. Doch manchmal braucht es mehr.

Unterscheidung Pflanzenschutz-/Pflanzenstärkungsmittel, Grundstoffe

Bei »richtigen« Pflanzenschutzmitteln müssen zunächst die Wirkstoffe auf EU-Ebene genehmigt und dann in den EU-Ländern als Pflanzenschutzmittel zugelassen werden. Für beides müssen Antragsteller Studien anerkannter Labore unter anderem zur Wirksamkeit einreichen. In Deutschland sind an der Genehmigung von Wirkstoffen und dem nationalen Zulassungsverfahren neben dem Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) das Bundesinstitut zur Risikobewertung, das Julius Kühn-Institut und das Umweltbundesamt beteiligt.

Im Unterschied zu Grundstoffen dienen Pflanzenstärkungsmittel nach § 2 Nr. 10 des Pflanzenschutzgesetzes ausschließlich der Gesunderhaltung der Pflanzen oder schützen Pflanzen vor nichtparasitären Beeinträchtigungen wie Austrocknen. Mittel, bei denen die Versorgung der Pflanzen

mit Nähr- und Spurennährstoffen und die Anregung des Wachstums im Vordergrund stehen, unterliegen dem Düngemittelrecht. Pflanzenstärkungsmittel sind keine Pflanzenschutzmittel. Eine aktuelle Liste der Pflanzenstärkungsmittel kann man auf den Internet-Seiten des BVL (www.bvl.bund.de) herunterladen.

Grundstoffe im praktischen Einsatz

Aktuell sind 25 Grundstoffe zugelassen (Quelle: Pflanzenschutzamt Berlin, Grundstoff-Datenbank, Stand 13.1.2025). Viele werden einige dieser Substanzen in ihrem Garten schon eingesetzt haben, ohne zu wissen, dass es sich um Grundstoffe handelt. Einige wichtige davon möchte ich kurz vorstellen.

Lecithin

Der Grundstoff Lecithin kann zur natürlichen Unterstützung bei der Abwehr von Pilzkrankheiten eingesetzt werden. Es gibt

Was sind Grundstoffe?

Grundstoffe wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 Artikel 23 eingeführt. Es sind Stoffe, die **nicht in erster Linie für den Pflanzenschutz verwendet werden**, aber von Nutzen sind. Solche Grundstoffe sind beispielsweise Bier, Kuhmilch, Lecithin, Brennnessel oder Schachtelhalm. Grundstoffe dürfen der Gesundheit von Mensch und Tier nicht schaden und keine unannehmable Wirkung auf die Umwelt haben. Sie benötigen eine EU-Genehmigung, aber durchlaufen kein aufwändiges Zulassungsverfahren. Übersichtlich und einfach zu nutzen ist die deutschsprachige Grundstoff-Datenbank des Pflanzenschutzamtes Berlin (www.berlin.de/pflanzenschutzamt/ueberwachung/grundstoffe-im-pflanzenschutz/).

ihn als Konzentrat, das nach Anleitung auf der Verpackung verdünnt werden muss, sowie als anwendungsfertiges Spray zu kaufen.

Genehmigte Anwendungen sind beispielsweise Pilzkrankheiten wie Echter Mehltau an Erdbeeren, Salat und Feldsalat, Kraut- und Braunfäule an Tomaten und Kartoffeln, Stachelbeermehltau, Kräuselkrankheit an Pfirsich, Mehltau an Apfelbäumen, Echter Mehltau und andere Pilzkrankheiten an Rosen sowie Falscher und Echter Mehltau an Weinreben.

Behandlungen mit Schachtelhalm unterstützen beispielsweise Gurken gegen den Echten Mehltau und Wurzelpilze.



Bitte beachten: Auch für Grundstoffe können Wartezeiten und andere Anwendungsbedingungen gelten. Lecithin hat beispielsweise für die meisten Gemüse- und Obstkulturen eine Wartezeit bis zur Ernte von 5 Tagen, an Weinreben aber von 30 Tagen und an Erdbeeren, Himbeeren, Kartoffeln und Gelben Rüben gar keine.

Milch/Kuhmilch

Kuhmilch kann unverdünnt zur Desinfektion bei Arbeiten an Tomaten-, Paprika- und Gurkenpflanzen im Gewächshaus oder in Innenräumen verwendet werden, um einer Ausbreitung von Virenkrankheiten entgegenzuwirken. Die Milch sollte wegen der besseren Wirksamkeit einen Proteingehalt von 3,5 % haben. Schneidwerkzeuge und die Handschuh-Fingerspitzen werden vor und nach jedem Pflanzenkontakt für mindestens zwei Sekunden eingetaucht.

Unverdünnte Milch kann auch zur Unterstützung gegen Echte Mehltäupilze beispielsweise an Gurke, Zucchini und Kürbis auf die Blätter gespritzt werden. Die Anwendung kann drei- bis viermal bei einem Mindestabstand zwischen den Anwendungen von 7 Tagen wiederholt werden. Frühester Zeitpunkt bei Gurken und Zucchini: 9 Laubblätter sollten entfaltet sein. Letzter Zeitpunkt bei Gurken und Zucchini: wenn 9 oder mehr primäre Seitentriebe vorhanden sind. Frühester Zeitpunkt für die Anwendung beim Kürbis ist der Beginn der Blattentwicklung, aufhören sollte man vor der Blüte.

Schachtelhalm

Der Grundstoff Schachtelhalm kann von Februar bis Oktober zur Abwehr von Pilzkrankheiten an vielen Kulturen genutzt werden. Die Anwendungsbedingungen sind abhängig von der Kultur: Während es für die meisten Pflanzenarten keine Wartezeit gibt, soll bei Tomaten und Gurken laut Anwendungsbedingungen eine Wartezeit bis zur Ernte von 15 Tagen eingehalten werden. Sie dürfen auch nur zweimal behandelt werden, Erdbeeren und Kartoffeln dagegen vier- bis achtmal.

Der Grundstoff Schachtelhalm wird als anwendungsfertiges Spray im Gartenfachhandel angeboten. Schachtelhalm-Extrakt gibt es auch als Pflanzenstärkungsmittel/Pflanzendünger zu kaufen.

Brennnessel

Brennnesseln bieten nicht nur dem Nachwuchs vieler Schmetterlingsarten gutes Futter, wodurch sie eine wichtige Pflanze zur Erhaltung der Artenvielfalt sind. Man kann Brennnesseln auch zur Stärkung und Gesunderhaltung von Pflanzen einsetzen. Rezepte zum Ansetzen und Anwenden von Jauche, Sud und Sonstigem zur Düngung, Pflanzenstärkung und zum Einsatz gegen Blattläuse und andere Schädlinge gibt es seit Jahrzehnten – man findet sie in vielen Biogarten-Büchern.

Aber nun gibt es den Grundstoff Brennnessel als Konzentrat und anwendungsfertiges Spray im Gartenfachhandel. Vor allem letzteres vereinfacht das Leben für Gärtnernde mit kleiner Fläche oder empfindlichen Nachbarn.

Der Grundstoff Brennnessel eignet sich im Freiland beispielsweise zur Anwendung

- gegen Insekten wie Blattläuse, Kohlerdföhe und Kohlmotten an Gemüse, Kartoffeln, Obstgehölzen, Rosen, Rotem Holunder und Spierstrauch
- gegen Spinnmilben an Bohnen und Weinreben
- als Abwehr von Pilzkrankheiten wie Alternaria an Gurke und Kohlgewächsen, Echem Mehltau an Gurke, Falschem Mehltau an Weinreben sowie von weiteren Pilzkrankheiten an Obst- und Ziergehölzen (Rosen).

Brennnessel-Mulch

Hierbei handelt es sich um die oberirdischen Pflanzenteile der Brennnessel, die trocken dem Mulchmaterial beigemischt werden (83 g/kg Mulchmaterial) und beispielsweise zur Stärkung von Gurken gegen Echten Mehltau und Wurzelpilze, von Tomaten gegen die Dürrflecken- und die Septoria-Blattfleckenkrankheit sowie von Rosen gegen Sternrußtau und Rosenrost eingesetzt werden können.

Brennnessel-Extrakt selbst herstellen

Wer seinen Extrakt nach den Bedingungen für den Grundstoff Brennnessel selbst herstellen möchte, legt 75 g gewaschene und gehackte frische Stiele oder 15 g trockene Brennnessel-Blätter pro Liter in Wasser und lässt dann die Mischung mehrere Tage bei 20 °C gären. Dabei täglich umrühren. Danach wird alles abfiltriert. Die gewonnene Flüssigkeit wird noch mit der 5-fachen Menge Wasser (pH 6 bis 6,5) verdünnt.

Der Grundstoff »Brennnessel-Extrakt« ist für eine Vielzahl von Anwendungen und Schaderreger zugelassen.

Essig

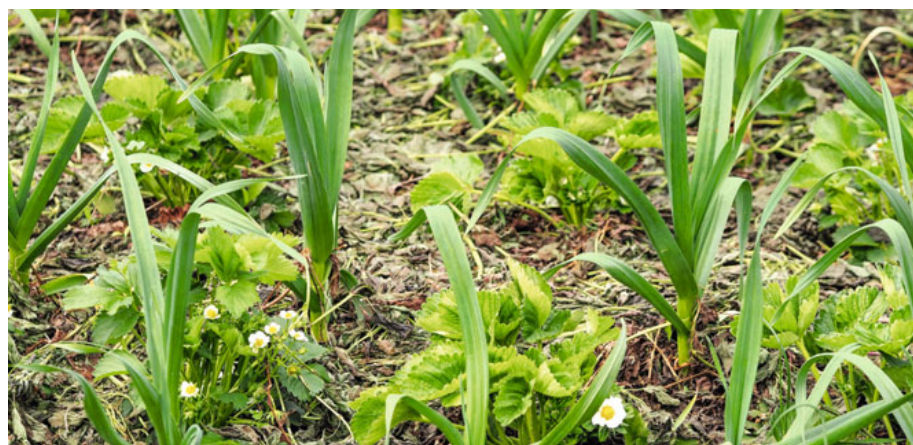
Der Grundstoff Essig darf zur Unkrautbekämpfung auf Wegen, Einfahrten, Terrassen etc. genutzt werden – also auf nicht gärtnerisch genutzten Flächen, wo keine Pflanzenschutzmittel erlaubt sind (siehe auch »Unerwünschte Pflanzen umweltgerecht loswerden« in der Ausgabe August 2024, S. 234)

Fazit

Grundstoffe helfen bei der Gesunderhaltung von Pflanzen und sind eine gute Alternative zu Pflanzenschutzmitteln. Sie stärken die Abwehrkräfte der Pflanzen und schaffen so eine Barriere gegen potenzielle Eindringlinge.

Relativ gut untersucht ist die Wirkung des Grundstoffes Chitosan. Es löst verschiedene Abwehrmechanismen in der Pflanze aus, wodurch sich die Resistenz gegenüber Infektionen erhöht, durch die Synthese und die Anreicherung von Enzymen (Chitinasen), fungitoxischen Phenolen und niedermolekularen Substanzen (sog. Phytoalexinen) mit antimikrobieller Wirkung. Weiterhin fördert Chitosan die Lignifizierung, was einer möglichen Infektion ebenfalls entgegenwirkt.

Rechtzeitig eingesetzt können Grundstoffe auch einen beginnenden Befall mildern, sobald sich die ersten Krankheits-symptome zeigen. Ihr volles Potenzial entfalten sie aber am besten, wenn sie möglichst frühzeitig zum Einsatz kommen. Pflanzen, die in ihrer Vitalität gestärkt werden, trotzen einem Schädlingsbefall weitaus besser als eine geschwächte Pflanze. Vorausschauendes Handeln und Regelmäßigkeit in der Anwendung sind daher die zwei wichtigsten Schlüssel zum Erfolg..
Eva Schumann



Brennnessel-Mulch in einem Erdbeerbeet (in Mischkultur mit Knoblauch). Man kann damit auch Rosen gegen den Befall mit Sternrußtau oder Rosenrost schützen.

Ingwer selbst zuhause ziehen

Oft sind gute Dinge ja leider ungesund, vom Ingwer gibt es dagegen kein Zuviel. Deshalb einige Tipps zum Anbau im eigenen Garten.

Schon als Junggärtnerin versuchte ich mich am Ingweranbau, allerdings noch mit mäßigem Erfolg. Das Problem im Zimmer ist nicht so sehr fehlende Wärme – gut sind 22 bis 24 °C. Zu schaffen macht dem tropischen Ingwer die trockene Luft. Er verliert sein Leiden durch trockene Blattspitzen, schlimmer noch durch Befall mit Spinnmilben. Keinesfalls pflegt man Ingwer am winterlichen (lichtarmen) Zimmerfenster, zumal die Zimmerluft in der kalten Jahreszeit besonders trocken ist.

Ingweranbau in Bayern

Im Gemüsebauversuchsbetrieb Bamberg verliefen Versuche zum Ingweranbau sehr erfolgreich, seitdem gibt es auch in Bayern mehrere Betriebe, die ihn anbauen. Ausprobiert wurden mehrere Anbauvarianten. Am wohlsten fühlt sich Ingwer im Sommer in einem tropenwarmen Gewächshaus mit sehr hoher Luftfeuchtigkeit. Diese Anbauform ist aufgrund ihres Energieaufwandes bei uns in Bayern wohl nicht rentabel.

Etliche Betriebe haben den etwas extensiveren und natürlich deutlich weniger energieintensiven Anbau in (zumeist älteren) Gewächshäusern oder Folientunneln übernommen. Dort wird nur wenig bis gar nicht geheizt. Die Pflanzen entwickeln in unserem Klima bis zum Herbst rötlich gefärbte, grünreife Rhizome, die bereits das typische Ingweraroma haben, aber eher noch zarter, fruchtiger schmecken, und das in erfreulicher Menge: Man erzielte je nach Sortenherkunft 2 bis 4 kg Rhizome je m².

Tipps zum Anbau:

- Jährlich die Pflanzstellen wechseln, ein Anbau an immer derselben Stelle führt zu Kümmerernten.
- Auspflanzen Anfang Mai im Kleingewächshaus oder in einem großen Folientunnel, dort bis etwa Anfang Juni zusätzlich mit Vlies überdecken.
- Das Rhizom rund 10 cm tief setzen, im Sommer wird zusätzlich überhäufelt.
- Düngung ist in schlecht versorgten Böden sinnvoll, man gibt etwa 3 l Kompost und 50 g Horngrües je m².



Ingwer selbst anbauen: Im Gewächshaus

Im Kleingewächshaus oder im sommerlichen Frühbeetkasten (der über 60 cm, besser 80 cm hoch sein soll) kann ein derartiger Anbau gut gelingen. Der Boden soll luftig und locker sein, bei schwereren Böden formt man ca. 10 cm hohe Dämme. Allzu hohe Lichteinstrahlung kann schädlich sein, die Gewächshäuser sollten leicht schattiert werden.

Im Freien

Ein Anbau im Freien ist bei uns möglich, das Gelingen aber sehr wetterabhängig. Am besten pflanzt man die Jungpflanzen Mitte Mai im Kasten oder unter Vlies an einem sonnigem Standort aus, ab September schützt man den Bestand wieder durch Vlies. Nur in warmen Sommern lassen sich mäßig entwickelte Sprossen erzielen, 2024 bildeten sich nur sehr kleine Sprossen.

In Kisten

Der Anbau in Kisten, die mit Blumenerde gefüllt sind, ist eine weitere, Erfolg versprechende Methode. Man kann bereits im April pflanzen und die Kisten zunächst im Kleingewächshaus oder auch im Haus an heller Stelle stehen lassen. Ab Mai ziehen die Kisten um an eine sonnige, geschützte Stelle auf der Terrasse, um ab Juni an einem anderen warmen Platz zu stehen.

Frische, grünreife Knollen von bayerischem Ingwer



Ingwer – die Kinderstube

In allen Fällen benötigt man wüchsige Jungpflanzen. Sie erzielt man aus gut 3 cm großen Sprosstücken, die man bereits im Februar halb bedeckt auf ein nur leicht feucht gehaltenes Bett aus Aussaaterde legt. Dafür kann man gut ausgebildete Ingwerknollen aus dem Supermarkt nehmen, besser aber Knollen eines heimischen Anbauers – er wird bestimmt welche verwendet haben, die mit unserem Klima besser zurechtkommen.

Die Vermehrungskiste überbaut man mit Folie, um darunter ein feuchtwarmes, tropenähnliches Klima zu schaffen. Sobald sich nach etwa drei Wochen erstes Grün zeigt, muss die Kiste sehr hell, aber nicht in voller Sonne stehen. Haben sich nach etwa weiteren vier Wochen gut bewurzelte Jungpflanzen entwickelt, kann man sie in Blumenerde in kleine Töpfchen setzen, so lassen sie sich später besser auspflanzen.



Ernte

Geerntet wird im Oktober, sobald die Temperaturen dauerhaft unter 10 °C fallen, weil die Pflanzen dann nicht mehr wachsen. Sie dürfen natürlich erst recht keinen Frost erleben. Zur Ernte zieht man die ganzen Pflanzen aus der Erde, wäscht sie und belässt an den Wurzelstöcken ca. 5 cm lange Stummel. Sie sind »grünreif«. Die Blätter lassen sich ebenfalls nutzen, auch als Deko in Mixgetränken.

Grünreif geerntete Rhizome sind wenig haltbar, sie schmecken frisch am besten. Das Laub schneidet man bis auf kurze Stummel ab, um die Verdunstung gering zu halten. Man gibt die Sprossen lose in eine Plastiktüte und stellt sie kühl, aber nicht kalt. So kann man sie über ein paar Wochen frisch halten.

Junger, glatter Ingwer kann ungeschält verwendet werden, ist die Haut bereits etwas borkig, schält man sie dünn ab.

Marianne Scheu-Helgert

Der Wildpflanzen-Topfgarten: Stauden in der Sonne

Der Balkon mit recht viel Sonne ist eine Herausforderung. Viel zu heiß! Aber das stört heimische Wildpflanzen kein bisschen. Wenn wir Ausflüge auf natürliche Trockenstandorte machen, finden wir eine große Zahl von Arten, die genau hierauf angepasst sind. Viele davon wachsen auch in Töpfen. Das sind unsere Wunschkandidaten.

Ganz einfach betrachtet, gibt es auf Balkonen und Terrassen nur zwei Standorte: Den mehr oder weniger sonnigen, warmen bis heißen und oft auch trockenen Standort. Das sind die Süd- und Westbalkone oder Terrassen. Sonnig heißt, wenn es mindestens 5 Stunden Sonne täglich hat. Auch die halbschattigen Balkone gehören noch in diese Kategorie: Sie haben zwischen 3 bis 5 Stunden Sonne täglich. Der Übergang von sonnig zu halbschattig ist fließend, wie der sich wandelnde Lichteinfall. Die Anpassungsfähigkeit vieler Arten geht aber weit über diese grobe Einteilung hinaus.

Ein guter Anfang mit Stauden

Da wir uns bei beengten Verhältnissen des Topfes sowieso nur für Weniges entscheiden dürfen, ist es für Anfänger sinnvoller, den Schwerpunkt der Bepflanzung auf ausdauernde Vertreter des Pflanzenreiches zu legen. Stauden zählen zu den verlässlichen Glücksbringern. Sie blühen, fruchten und halten über lange Zeiträume aus. Pflanzte man sie im Frühling, kann man bei vielen schon wenige Wochen später mit der Vollblüte rechnen, sodass die blumige Balkon-saison nicht zu kurz gerät.

Im Folgenden eine Beschreibung besonders erfolgreicher Arten für sonnige Plätze vom Frühjahr bis zum Spätsommer. Da unsere Wildblumen viele Jahre im Topf stehen, spielt es keine Rolle, wann wir pflanzen. Wir verbrauchen keine Wegwerfpflanzen, wir pflanzen Nachhaltigkeit und Artenschutz zugleich.

Los geht's im Frühling

Beginnen wir unsere Reise mit **Schlüsselblumen**. Ein sehr erfolgreicher und langlebige Topfsiedler ist die **Wiesen-Schlüsselblume**. Besorgen Sie sich die echte, heimische Art bei einem Wildpflanzenspezialisten. Dann werden März und April große Freude bereiten, auch hungrige Hummelköniginnen warten darauf.

Als nächste Art kommt im April **Steinkraut** an die Reihe. Hier haben wir die Wahl zwischen dem **Berg-Steinkraut** oder dem etwas höheren **Felsen-Steinkraut**. Beide sind gleich gut und blühen zeitlich etwas versetzt.

Es folgt die Zeit der **Wolfsmilch**. **Walzen-Wolfsmilch** ist eine sehr dekorative Art, genauso wie die **Gold-Wolfsmilch** oder die

etwas spätere **Warzen-Wolfsmilch**. Am besten sät sich die Warzen-Wolfsmilch aus, man wird sie bald in anderen Töpfen finden, ein Werk fleißiger Ameisen.

Windröschen, Fingerkraut und schöne Polster

Ein Hit in Kisten und Kästen ist das **Große Windröschen**. Erst ist es eine kleine, aber wunderschöne Pflanze, nach ein paar Jahren hat es den ganzen Topf erobert.

Über die **Fingerkräuter** können wir viele Worte verlieren. Sie gehören wegen ihrer vielen tierischen Nutzer zum ökologischen Rückgrat eines Tier-Balkons. Beginnen Sie am einfachsten mit dem **Frühlings-Fingerkraut**.

Ja, und dann folgt in unserer Reihe der schönsten und erfolgreichsten und am einfachsten zu haltenden Arten der **Genfer Günsel**. Sie werden ihn lieben, wie die Wildbienen an ihren Kästen. Er blüht im Mai.

Ende dieses Monats startet auch die **Spornblume**. Alle ihre Blütenfarbenvarianten sind ideale Begleiter von allerdings eher größeren Kästen.

Fehlt noch was Polsterförmiges unten drunter? Wie wäre es etwa mit **Sichelklee** oder einfach mal **Hornklee**? Ein Paradies für die Tierwelt und ein Schmuck fürs Auge. Ach ja, den echten heimischen **Wundklee** nicht vergessen!

Grasnelken, Astern und Lein

Manche Leute und auch viele Wildbienen schwören auf **Grasnelken** im Juni, aber bitte die heimische Art. Für Asterfreunde hätten wir im Juni die **Alpen-Aster** anzubieten. Und zur Abwechslung daneben oder in einem anderen Topf dazu noch **Gelben Lein**? Freilich ginge auch der **Blaue Lein**, eine ausgesprochen langlebige robuste Staude. Wow, und schon sind wir bei den **Graslilien**, die mit zwei Arten echte Topfspezialisten sind und über viele Jahre lang immer größer werden. Die **Astlose Graslilie** ist dabei noch eine wenig robuster als die **Ästige Graslilie**.

Glockenblumen und Nelken

Nun kommen Powerpflanzen, die **Glockenblumen**, ein Geschenk für Mensch und Tier. Wir haben davon so viele Arten, dass ich nicht alle aufzählen kann. Perfekte Topfsiedler sind etwa die **Rundblättrige**



Großes Windröschen. Innerhalb von einem Jahr verunfachte sie ihre Blüten von 3 auf 15. Durch Ausläufer werden es immer mehr.

und auch die **Büschel-Glockenblume**. Und fast hätte ich die **Nelken** vergessen, von denen wir auch etliche kennen. Beginnen Sie vielleicht als erstes mit **Karthäuser-Nelke**, und wenn Sie es schaffen, die echte Wildform zu bekommen, auch noch mit **Pfingst-Nelken**. Ein Traum.

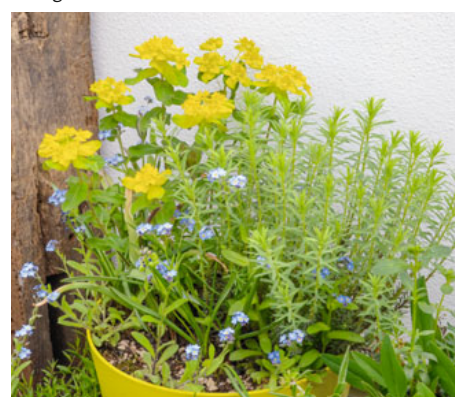
Noch mehr Vielfalt

Auf der Reise in den Sommer sollten wir den **Nordischen Drachenkopf** nicht vergessen, das **Rote Seifenkraut** und den **Großen Ehrenpreis**. Von den Salbeis sind gut sowohl **Wiesen-** als auch **Steppen-Salbei**. Und dann das **Kriechende Leinkraut**. Es wird sie um den Finger wickeln und nach ein paar Jahren andere Töpfe erobern.

Etwas später blüht dann eine meiner Lieblingspflanzen, die **Bergminze**. Die dürfen Sie nicht verpassen. Auch **Echter Gamander** ist ein Hit. Und nahezu alle Arten von **Skabiosen**, etwa die **Tauben-Skabiose**. Ein super **Alant** wäre der **Schweizer Alant**, dann fehlen noch **Heil-Ziest**, **Backenklee** und **Steppen-Wolfsmilch**. **Wildes Leinkraut** ist ebenfalls prima. Habe ich vergessen, das echte **Wilde Löwenmaul** zu erwähnen? Ein großer Fehler. Aber nur in der Wildform nachhaltig. Auch wird es von Topf zu Topf hüpfen, die Terrassenfugen begrünen und vom Garten raus auf die Straße wollen. Lassen wir es zu. Wir brauchen dringend mehr Wildpflanzen im Siedlungsraum.

Dr. Reinhard Witt

Schon Mitte, Ende April taucht Gold-Wolfsmilch zusammen mit Wald-Vergissmeinnicht in kopfblütigen Trieben aus ihrem Gefäß auf.



Wildblumen für Standorte mit mehr als drei Stunden Sonne am Tag

botanisch	deutsch	Blütezeit	Farbe	wichtige Tiere
<i>Ajuga genevensis</i>	Genfer Günsel	4-5	hellblau	Wildbienen, Hummeln
<i>Alyssum montanum</i>	Berg-Steinkraut	3-4	hellgelb	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Alyssum saxatile</i>	Felsen-Steinkraut	3-4	hellgelb	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Anemone sylvestris</i>	Großes Windröschen	4-5	weiß	Wildbienen, Hummeln
<i>Anthericum liliago</i>	Astlose Graslilie	6	weiß	Wildbienen, Hummeln
<i>Anthericum ramosum</i>	Ästige Graslilie	6-7	weiß	Wildbienen, Hummeln
<i>Antirrhinum majus</i>	Wildes Löwenmaul	5-9	viele Farben	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Armeria maritima</i>	Gewöhnliche Grasnelke	5-7	rosa	Fliegen, Wildbienen
<i>Aster alpinus</i>	Alpen-Aster	5-6	blauviolett	Fliegen, Käfer
<i>Calamintha nepeta</i>	Bergminze	6-10	hellblau	Wildbienen
<i>Campanula glomerata</i>	Büschel-Glockenblume	6-7	dunkelblau	Wildbienen
<i>Campanula rotundifolia</i>	Rundblättrige Glockenblume	6-9	hellblau	Wildbienen
<i>Dianthus carthusianorum</i>	Karthäuser-Nelke	5-7	rosa	Schmetterlinge
<i>Dianthus gratianopolitanus</i>	Pfingst-Nelke	5	rosa	Schmetterlinge
<i>Dorycnium germanicum</i>	Deutscher Backenklee	6-8	weiß	Wildbienen, Hummeln
<i>Dracocephalon ruyschiana</i>	Nordischer Drachenkopf	6-8	hellblau	Wildbienen, Hummeln
<i>Euphorbia myrsinites</i>	Walzen-Wolfsmilch	3-4	gelb	Fliegen
<i>Euphorbia polychroma</i>	Gold-Wolfsmilch	3-4	gelb	Fliegen
<i>Euphorbia seguierana</i>	Steppen-Wolfsmilch	5-7	gelb	Fliegen
<i>Euphorbia verrucosa</i>	Warzen-Wolfsmilch	3-4	gelb	Fliegen
<i>Inula helvetica</i>	Schweizer Alant	7-9	gelb	Fliegen, Wildbienen
<i>Linaria repens</i>	Kriechendes Leinkraut	6-9	hellblau	Wildbienen
<i>Linum flavum</i>	Gelber Lein	5-6	gelb	Wildbienen, Schmetterlinge
<i>Linum perenne</i>	Blauer Lein	5-6	hellblau	Wildbienen, Schmetterlinge
<i>Lotus corniculatus</i>	Hornklee	5-7	gelb	Wildbienen, Schmetterlinge
<i>Medicago falcata</i>	Sichel-Klee	5-7	gelb	Wildbienen, Schmetterlinge
<i>Potentilla neumanniana</i>	Frühlings-Fingerkraut	4-5	gelb	Wildbienen
<i>Primula veris</i>	Wiesen-Schlüsselblume	3-4	gelb	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Salvia nemorosa</i>	Steppen-Salbei	5-6	violett	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Salvia pratensis</i>	Wiesen-Salbei	5-6	dunkelblau	Hummeln, Schmetterlinge
<i>Saponaria ocymoides</i>	Rotes Seifenkraut	5-6	rosa	Wildbienen, Hummeln
<i>Scabiosa columbaria</i>	Tauben-Skabiose	6-8	hellviolett	Fliegen, Wildbienen
<i>Stachys officinalis</i>	Heil-Ziest	6-8	dunkelrosa	Wildbienen, Hummeln
<i>Teucrium chamaedrys</i>	Echter Gamander	5-7	rosa	Wildbienen, Hummeln
<i>Veronica teucrium</i>	Großen Ehrenpreis	5	hellblau	Wildbienen, Hummeln



Buchtipp:

Reinhard Witt:
Das Wildpflanzen Topfbuch.
Verlag Naturgarten,
5. komplett überarbeitete
und erweiterte Auflage, 2023.
805 Seiten, 2 Bände
Bestellbar beim Obst- und
Gartenbauverlag,
Bestell-Nr. 465013,
49,90 €

Tipp:

Welche Erde für Wildpflanzentöpfe?

Die normale im Gartencenter verkaufte Erde enthält in der Regel Torf und taugt deshalb nicht für eine Langzeitbepflanzung. Man kann die Erde auch selber mischen und damit bessere Bedingungen schaffen.

Als Grundmischung für sonnige Lagen hat sich zum Beispiel diese Kombination bewährt: 40 % unkrautfreier Garten-/Unterboden, 35 % Grünschnittkompost oder den aus der Kompostbox vom Balkon, 20 % ungewaschenen Natursand oder Kies und 5 % Blähton. Damit kommt man lange Jahre aus. Wem das zu umständlich ist, besorgt sich spezielle torffreie Trogerde. Sehr gut geeignet ist auch Dachgarten-Erde-Intensiv, wiederum ohne Torf.



Chili 'Lemondrop'

Gemüse auf dem Balkon anbauen – ja das geht. Mehr noch: Gemüse und Kräuter machen nicht nur satt, ihre Blüten erfreuen auch das Auge. Am besten beginnt man schon im Frühling mit der Planung, damit ein richtiger Schlemmerbalkon entsteht. Barbara Keller hat ein paar Vorschläge für samenfeste und anspruchslose Gemüsesorten. Es darf genascht werden!



Gemüse und Kräuter gedeihen auch in Töpfen und Kästen gut.



Der Schlemmerbalkon – essbare Vielfalt für Küche und Balkon

Ein schöner Balkon bereichert unser Leben. Im Sommer draußen zwischen den Pflanzen entspannen, das ist herrlich. Samenfeste Gemüse sind genau das Richtige, denn sie sind in der Regel nicht so anspruchsvoll wie Hybridsorten und oft besonders geschmackreich und gesund durch viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Frühstart

Für die erste Ernte bietet sich eine frühe Aussaat von Radieschen und Kopfsalat an. Wenn die beiden abwechselnd angebaut werden, bilden sie ein Team, denn sie reifen nacheinander. So machen die Radieschen Platz für die Köpfe des Salates. Der 'Rote Butterhüptl' beispielsweise ist nicht nur zart, sondern mit seinen roten Blättern ein echter Hingucker. Die frühe, geschützte Aussaat beginnt im März bis April in Saatschalen. Die Jungpflänzchen werden pikiert, von April an ins Freiland gepflanzt und dazwischen die Radieschen gesät. Für Herbstkulturen passt die Aussaat im Juli bis August.

Man kann von allen Salaten die äußeren Blätter ernten bis sie schießen und hat so auf kleiner Fläche eine fortlaufende Ernte. Besonders eignen sich schossfeste Salate für diese Vorgehensweise. Dazu zählen Eis- und Romanasalate, die sich, anders als Kopfsalate, nicht schließen. Sie bilden offene Köpfe, weshalb sie aber nicht so zart sind wie Kopfsalate. Eine altbewährte Romanasalatorte ist beispielsweise 'Teufelsohr', die schossfest und zugleich frosttolerant ist.

Würze für die Küche

Gerade wärmeliebende Pflanzen sind auf einem Süd- oder Westbalkon gut aufgehoben. Viele Kräuter und Fruchtgemüse blühen oder erfreuen mit hübschen Früchten.

Kräuter: Sie sind die Basis des Küchengartens, auch auf dem Balkon. Dabei lässt sich mit mehrjährigen und unbekannten Arten experimentieren. Die mediterranen Halbsträucher wie Bergbohnenkraut, Ysop, Lavendel, Salbei und Thymian lieben es heiß und vertragen auch Trockenheit

bis zu einem gewissen Grad, während Schnittlauch und Petersilie damit nicht gut zurechtkommen. Entsprechend kann man die einzelnen Kräuter auch in größeren Gefäßen kombinieren. Die Halbsträucher sind wintergrün und werden im Frühjahr zurückgeschnitten.

Schnittknoblauch: Der anspruchslose Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*) schiebt bei fortlaufender Ernte immer wieder neue Blätter und zieht mit seinen weißen Blütenkugeln viele Insekten an. Der Geruch von Schnittknoblauch ist weniger intensiv als der von normalem Knoblauch. Er eignet sich bestens als Beigabe zu Salaten und Asia-Gerichten und die Blüten können ebenso verwendet werden. Die Aussaat erfolgt ab März.

Austernpflanze: Die Austernpflanze (*Mertensia maritima*) stammt von den Küsten des Nordens, wo sie große Teppiche bilden kann. Die mit ihren graublauen, essbaren Blättern und blauen Blüten ausgesprochen dekorative Pflanze liebt es sonnig, aber nicht zu heiß. Sie ist schneckengefährdet und schon allein deshalb auf dem Balkon richtig platziert. Als Salatzzutat erweitert sie das Spektrum der pflanzlichen Aromen auf besondere Weise.

Diese mehrjährigen Pflanzen kann man auf dem Balkon in einer geschützten Ecke oder an der Hauswand überwintern. Bei strengem Frost ist ein Schutz um Töpfe und Pflanzen, beispielsweise mit Vlies, ratsam.

Eingefangene Sommersonne

Fruchtgemüse darf nicht fehlen auf dem Balkon, denn es sieht hübsch aus und es ist eine fortlaufende Ernte möglich. Dafür empfehlen sich Tomaten, Paprika, Chili und Gurken und für Experimentierfreudige auch Auberginen, die im Topf vor einer warmen Hauswand gut gedeihen.



Reiserbohne 'Pea Bean Inca'



Mexikanische Minigurke



Romanasalat 'Teufelsohr'



Schnittknoblauch



Schwarzer Tortillamais



Austernpflanze

So lecker: Gurke, Chili und Tomate

Als **Gurke** wäre gerade für kleine Balkone die Mexikanische Zerggurke (*Melodria scabra*) eine gute Wahl. Sie bleibt mit ihren zarten Trieben und kleinen Blättern filigran, entwickelt aber sehr viele hübsch gestreifte Früchte, die etwa die Größe einer Cocktailltomate haben. Gurken werden ab Mitte April auf dem warmen Fensterbrett vorgezogen.

Eine lokale Rarität unter den **Chilis** ist der 'Leutscheuer Schotenpfeffer' (*Capsicum annum*), dessen rote Schoten die Blicke auf sich ziehen. Er eignet sich zum Frischverzehr, Würzen, Einlegen und Trocknen. Der reichtragende Chili 'Lemondrop' mit seinen gelben Früchten bietet dazu einen wunderbaren farblichen Kontrast und das leichte Zitrusaroma der Chilis passt ausgezeichnet in Tomatensauce.

Zur Vorkultur in Saatschalen ab Mitte Februar bis Ende März liegt die Temperatur optimal bei 25 bis 28 °C. Die Keimung dauert etwa 20 Tage. Pikiert werden die Pflanzen ab dem ersten Blattpaar nach den Keimblättern.

Tomaten lieben die Kultur in Töpfen, am besten überdacht. Besonders Fleischtomaten profitieren enorm davon. Ja, es ist ein Vorurteil, dass große Früchte nicht so intensiv schmecken. Die Fleischtomate 'Consoluto Fiorentina' ist ein köstlicher Gegenbeweis: die riesigen, saftigen und aromatischen Früchte dieser alten toskanischen Sorte machen süchtig. Vorkultur ab Mitte März auf dem warmen Fensterbrett.

Erst einmal abhärten

Alle Pflanzen, die im Haus vorgezogen werden, brauchen eine Abhärtung, bevor sie ins Freie gepflanzt werden können. An warmen Tagen zunächst im Schatten nach draußen gestellt, gewöhnen sie sich langsam an Sonne und Wind. Dauerhaft draußen bleiben sie ab Mai, sobald keine Temperaturen unter 5 °C mehr zu erwarten sind.

Raritäten

Exotische Pflanzen können eine besondere Rolle auf dem Balkon spielen. So wie der Schwarze Tortillamais, der mit seinen schwarzen Kolben nicht nur in der Küche, sondern auch als herbstliche Dekoration begeistert. Wie der Name andeutet, eignet er sich zur Herstellung von Tortillas, aber auch für Polenta.

In Verbindung mit rankenden Bohnen ersetzt der Mais die Bohnenstangen, denn Bohnen winden sich am Mais hoch. Als Sichtschutz sind die beiden eine wunderbare Kombination, die man auch noch mit Kürbissen oder Gurken ergänzen kann.

Die Bohnenkörner finden ihren Platz am Maisstängel, sobald er etwa 10 cm hoch gewachsen ist. Mit diesem Vorsprung des Stängels ist gewährleistet, dass die Bohnen den Mais nicht überwuchern. Besonders gut passen Reiserbohnen zu dieser Mischkultur, denn sie erreichen eine Höhe von etwa 1,50 m. So lassen sich jedes Jahr neue Kombinationen und neue Gäste auf dem Balkon testen und genießen. Wie spannend und was für ein Genuss.

Barbara Keller

Praxistipp für die Gemüse- kultur in Töpfen:

Ausreichend große Gefäße

Die Größe der Pflanzgefäße sollte an die Pflanzengröße und -anzahl angepasst sein. Für eine Tomatenpflanze passt ein etwa 10 Liter-Topf, für die Kombination von Mais und Bohnen sollten es schon mindestens 20 Liter sein, je nach Anzahl der Pflanzen, die man darin unterbringt.

Die passende Erde

Die Grundlage des Wachstums ist ein gutes Substrat. Für Pflanzen, die mehrere Monate im Topf bleiben, ist es ratsam ein besonders stabiles Substrat zu verwenden, in dem z. B. mineralische Anteile für eine dauerhaft gute Belüftung sorgen. Dazu eignet sich z. B. Kübelpflanzenerde.

Oft ist so ein Substrat zwar ausreichend für Kräuter gedüngt, für Gemüse ist es aber angebracht, von Anfang an zusätzlich zu düngen.

Bezugsquellen:

Unsere Vielfaltsmacher-Sorten:

Viele der vorgestellten Sorten sind in in unserem Online-Shop erhältlich: www.gartenratgeber.de/shop

Taubnesseln – so smart wie apart

Taub, das meint auch dumm oder ungeschickt, empfindungslos oder stumpfsinnig. Wer einst gehörlos war, blieb unbelehrt und galt damit als geistig beschränkt, wenn nicht gar als deppert. Einfältig sind die Gewächse, von denen hier die Rede sein soll, aber überhaupt nicht. Im Gegenteil, wenn man sie mal genauer unter die Lupe nimmt, erweisen sie sich als überaus originell und voller Talente. Starten wir doch mal eine Charme-Offensive für Taubnesseln!



Acker-Taubnessel (*Lamium purpureum*)

Tarnen zum Täuschen

Oft gesellen sich Taubnesseln, insbesondere Weiße Taubnesseln (*Lamium album*) zu den »echten« Brennesseln (*Urtica dioica*, *Urtica urens*), mit denen sie als Lippenblütler nicht einmal näher verwandt sind. In trauter Zweisamkeit lassen sich die zahmen von den aggressiven Nesseln bei flüchtigem Hinsehen kaum unterscheiden. Statt sich selbst zur Wehr zu setzen, täuschen Taubnesseln ihre Gefährlichkeit nur vor, indem sie Brennesseln nachahmen. Es fehlt ihnen jedoch an den abschreckenden Brennhaaren, die samtigen Blätter lassen sich gefahrlos streicheln.

Von wegen Unkraut

Zu Unrecht gelten Taubnesseln als unnütz. Die kleine, kurzlebige Purpur- oder Acker-Taubnessel (*Lamium purpureum*) wird in

der Landwirtschaft vehement bekämpft, auch in Gärten mag man sie nicht dulden. Ihre Samen gehen nahezu ganzjährig auf, innerhalb kurzer Zeit stehen die Pflanzen in Blüte. Deshalb gehört diese Art zu den ersten Gewächsen auf noch unbebautem Boden, überzieht in Windeseile Äcker und Beete. Wer jetzt glaubt, dass die Purpur-Taubnessel alles für sich vereinnahmt und andere Pflanzen verdrängt, der irrt. Im Gegenteil, sie ist äußerst konkurrenzwach und verschwindet, sobald andere Pflanzen sie überwachsen.

Lassen Sie Purpur-Taubnesseln unbedingt stehen, wenn sie in Beeten oder unter Sträuchern, entlang von Wegen oder am Rasenrand auftauchen – was sie meist von ganz allein tun. Nicht nur im Nachwinter wie im Spätherbst legen sie sich wie eine schützende Decke über die nackte Erde, bewahren vor Austrocknung und Verschlammung. Noch wichtiger sind die kleinen Nesseln für das Ökosystem Garten: Mit purpurn überlaufenen Blättern, die gehäuft an den Stängelspitzen stehen, lockt sie bereits ab Februar Insekten an – die rosaroten Blüten sind willkommene Nektar-Tankstellen für Hummelköniginnen, Pelz-, Holz-, Honigbienen, Schwebfliegen und Wollschweber.

Ganz einfach niedrig

Auf lockeren, sandig-leichten und eher sauren Gartenböden in wärmeren Lagen können Sie eine überaus hübsche Schwester der Purpur-Taubnessel antreffen: die Kleine oder Stängelumfassende Taubnessel (*Lamium amplexicaule*). Auch sie gedeiht vom zeitigen Frühjahr bis in den tiefen Herbst, in milden Wintern sogar ganzjährig.

Je zwei gegenüberstehende Blätter umschließen den Stängel wie ein Petticoat. Die pink-purpur-hellrosafarbenen Blüten erinnern mit ihren schlanken Kronröhren an langhalsige Giraffenköpfe im Miniaturformat. Wie oft liegt im Kleinen das Großartige. Diese Taubnessel zeigt sich doch mindestens so attraktiv wie eine Rose. Nützlich? Durchaus, als Pollen- und Nektarspender, als Bodendecker sowie auch als Küchenkraut.

Weiß, gefleckt, goldgelb

Langlebiger und in allen Teilen größer zeigen sich weitere Taubnesseln. Die bekannteste ist wohl die Weiße Taubnessel (*Lamium album*), die als besonders ergiebige Bienenweide gilt – wobei es eher Hummeln sind, die sie magisch anzieht. Kommt man den Hummeln zuvor, die das Hummelkarussell (alter Name der Taubnesseln) anfliegen und die im Kreis um den vierkantigen Stängel aufgereihten Blüten wie beim Ringelspiel nacheinander besuchen, kann man selbst »Bienensaug« spielen. Ausgezupfte Blüten, wie miniaturisierte Trinkhörner am Ansatz in den Mund gesteckt, lassen sich auslutschen.

Honigsauger, Suggelblume, Schlotzerli, Schluznessel, Honigschlappchen, Zuckerschnuller, Zuzala, Zullerbadscher – all diese malerischen Bezeichnungen verraten den Spaß, den unzählige Kinder und Kind gebliebene Erwachsene schon mit den Taubnesseln erlebt haben.

Ein attraktives Muster ziert die Blüten der Gefleckten Taubnessel (*Lamium maculatum*). Allein das Farbenspiel zwischen den lilarosa Blüten und den dunkelgrünen Laubblättern macht diese Art sehr attraktiv. Halbschattige, eher feuchte Bereiche auf humosem Untergrund sind bevorzugte Wuchsorte. Die Gefleckte Taubnessel passt daher optimal an den Gehölzrand.

Noch mehr Schatten verträgt die Gold-Taubnessel (*Lamium galeobdolon*), bei uns charakteristisch als Unterwuchs in Buchenwäldern. Sehr häufig tragen die dunkelgrünen Blätter eine silbrige Zeichnung, dann spricht man von der Silberblättrigen Goldnessel oder kurz Silbernessel (*Lamium argentatum*).

Edel versilbert

Panaschierte Taubnesseln, insbesondere die Silbernessel, sind alle in Kultur entstanden und werden schon lange in Gärten gezogen. Wenn in unseren Wäldern ausgedehnte Teppiche von Silbernesseln den Boden überziehen, liegt deren Ursache meistens in Gartenabfällen, die entgegen den allgemeinen Verboten dort ausgebracht werden. Gold- und Silbernesseln

Gut zu wissen

- Taubnesseln sind anspruchslos und pflegeleicht, wachsen gleichsam wie von selbst.
- Taubnesseln werden von Schnecken gemieden. Auch andere Schädlinge oder Krankheiten sind kein Thema.
- Taubnesseln sind samt und sonders gute Futterpflanzen für Insekten, auch die Kultursorten. Sie spenden sowohl Nektar wie auch Pollen.
- Taubnesseln sind Zeigerpflanzen für stickstoffreichen Boden. Solange sie gut gedeihen, braucht nicht zusätzlich gedüngt zu werden.
- Taubnesseln überwuchern Kulturpflanzen nur, wenn die absichtlich angesiedelten Gewächse nicht so recht an den Standort passen.
- Von Beeten, die frisch eingesät werden sollen, sollten Taubnesseln vorher gejätet werden, damit sie den Keimlingen nicht Platz und Licht nehmen.
- Taubnesseln entwickeln bei schlechtem Wetter Blüten, die geschlossen bleiben. Dennoch findet nach Selbstbestäubung eine reichliche Fruchtbildung statt. Die Früchte werden gerne von Ameisen verschleppt.

Heilpflanze Weiße Taubnessel

Unter allen Taubnesselarten wird einzig die Weiße Taubnessel heilkundlich genutzt, wobei nur die Blüten verwendet werden. Volkstümlich verehrt man sie hauptsächlich als Frauenkraut, als Tonikum für den Unterleib. Damit sollen Menstruationsstörungen wie ausbleibende, verfrühte, zu schwache wie zu schwere Blutungen reguliert werden. Auch während der Wechseljahre wird ein Taubnesseltee angeraten.

Um festsitzenden Husten zu lösen oder leichte Entzündungen im Mund-Rachen-Raum zu behandeln, brüht man einen Tee aus den Blüten auf. Dieser wird mehrmals täglich getrunken bzw. zum Gurgeln oder Spülen verwendet.

neigen gerne zum Wuchern, sie bilden lange Ausläufer.

Mit Silbernesseln können Sie nicht nur schwierig bepflanzbare Flächen und dunkle Bereiche begrünen, sondern sogar dem Giersch Einhalt gebieten. Je schattiger der Wuchsort, desto kontrastreicher fällt

die weißliche Musterung des Laubs aus. Zusammen mit Farnen, Funkien und Elfenblumen weben sie wundervolle Pflanzenteppiche.

Für halbschattige bis schattige Beete, aber auch Balkonkästen und Kübel kommen dagegen die weißbunten Sorten der Gefleckten Taubnessel in Frage, z. B. 'White Nancy' (weiße Blüten), 'Beacon Silver' oder 'Pink Pewter' (beide mit rosa Blüten).

Majestätisch herausragend

Nicht unerwähnt bleiben soll eine ganz besondere, weil seltene Taubnessel: der Nesselkönig (*Lamium orvala*), auch Große oder Riesen-Taubnessel genannt. Diese Art macht ihrem Namen alle Ehre. Immerhin wird sie gut hüfthoch und stellt halbdamenlange, altrosa Blüten in Quirlen zur Schau. Mit Klebrigem Salbei, Braunrotem Storchschnabel, Wald-Labkraut, Vielblütiger Weißwurz, Farnen und Gräsern ein absolutes Highlight für halbschattige Gartenbereiche.

Feines für die Küche

Ob mit weißen, roten oder gelben Blüten, essbar sind alle Taubnesselarten. Unverzichtbar gehören Taubnesseln zur

Frühlingskost, etwa in die Gründonnerstagsuppe zur allgemeinen Kräftigung oder in den grünen Wildkräuter-Smoothie zum Entschlacken. Alle haben einen sehr typischen, erdigen Geruch und einen Geschmack, der an frische Waldpilze erinnert. Die zarten Triebe strotzen vor Blattgrün, Vitaminen und Mineralstoffen und sind reich an gesunden Faserstoffen. Obwohl sie roh durchaus verzehrbar sind, schmecken sie kurz und schonend gedünstet, gekocht oder gebraten viel besser.

Alles, was man mit Brennesseln kochen kann, geht auch mit den Taubnesseln, z. B. Risotto (mit Goldnessel wird es zum »Gold-Risotto«), Füllung für Quiche, Ravioli, Lasagne oder Maultaschen, für Pesto und sogar Eis. Taubnesseln lassen sich auch gut mit ihren brennenden Pendants vereinen, etwa für ein Wildspinatgemüse.

Nicht zu vergessen: Die farbenfrohen Blüten lassen jedes Gericht aufblühen!

Karin Greiner

Die Diplom-Biologin Karin Greiner ist Dozentin, Autorin von Fachbüchern und langjährige Pflanzenexpertin beim Bayerischen Rundfunk.



Gold-Taubnessel (*Lamium galeobdolon*)



Weiße Taubnessel (*Lamium album*)



Kleine Taubnessel (*Lamium amplexicaule*)



Nesselkönig (*Lamium orvala*)



Gefleckte Taubnessel (*Lamium maculatum*)



Taubnesselblüten



Ziegenkäse mit Blüten

Grüne Küche mit Frühlingskräutern

Frisches Grün bringt den Stoffwechsel nach langen Wintermonaten wieder in Schwung, entschlackt den Körper und führt ihm wichtige Vitalstoffe zu. Da der Garten im zeitigen Frühjahr noch nicht viel bieten kann, lohnt es sich, auf zarte Wildkräuter zurückzugreifen, denn die Natur hat ihren Tisch schon reich gedeckt.



Für leichte, kalorienarme Kost eignen sich besonders die »jungen Wilden«, wie Giersch, Brennnessel, Bärlauch, Sauerampfer, aber auch Vogelmiere. Diese Pflanzen zeichnen sich durch einen beachtlichen Vitamin- und Mineralstoffgehalt aus. Giersch liefert fünfzehnmal mehr Vitamin C als Kopfsalat, und absolut Spitze ist die Brennnessel. Ein Beispiel: 100 g frische Brennnesseln enthalten u. a. 333 mg Vitamin C, 7,8 mg Eisen und 630 mg Kalzium.

In 100 g Kopfsalat haben wir dazu im Vergleich nur 13 mg Vitamin C, 1,1 mg Eisen und 37 mg Kalzium. Darüber hinaus bieten Kräuter wichtige Pflanzeninhaltsstoffe, die eine verdauungsfördernde, stoffwechselanregende und entschlackende Wirkung haben.

Die Brennnessel weckt die Lebensgeister

Die Brennnessel ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, vor allem Eisen. Sie stimuliert mit ihren wichtigen Vitalstoffen alle Körperfunktionen und regt den gesamten Stoffwechsel an, einschließlich Wasserausscheidung. Sie ist Bestandteil von Teemischungen gegen Rheuma und Gicht.

In der Volksmedizin wird auch Brennnesselsamen verwendet. Er vitalisiert Körper und Geist und stärkt die Abwehrkräfte (1 bis 2 TL Brennnesselsamen am besten über das Essen streuen).

Giersch – das Zipperleinskraut

Giersch hat im Volksmund viele Namen, u. a. heißt er auch »Gichtkraut«. Ihm wird eine entschlackende, harntreibende Wirkung zugesprochen.



Ab März sammelt man die frischen, zarten Blätter und verwendet sie zu Suppen, Frühlingsalaten und anderen wohlschmeckenden Gerichten. Giersch ist reich an Vitamin C (201 mg auf 100 g Frischgewicht).

Am besten hält man Giersch in einer Gartenecke das ganze Jahr über kurz. So kann man immer frische, zarte Blätter ernten, denn alte Blätter schmecken nicht. Vorsicht: Giersch breitet sich stark aus!

Löwenzahn stärkt Leber und Galle

Die Bitterstoffe des Löwenzahns fördern die Gallensaftproduktion und Fettverdauung. Darüber hinaus hat der Löwenzahn eine harntreibende Wirkung.

Ein besonderer Gaumenschmaus ist Löwenzahnblatt-Salat. Hierzu eignen sich am besten die jungen, zarten Blätter. Die frischen Blätter werden gut gewaschen, sorgfältig verlesen und können dann auf vielfältige Weise als Salat zubereitet werden. Löwenzahnblätter lassen sich auch gut mit frischen Gurken, Tomaten oder Blattsalat kombinieren. Dadurch werden die Bitterstoffe etwas neutralisiert.



Als Heilpflanze regt der Löwenzahn die Nieren- und Lebertätigkeit an, fördert den Stoffwechsel und die Ausscheidung. Die Hauptinhaltsstoffe der Pflanze sind Bitterstoffe und Gerbstoffe, Inulin, Cholin, Vitamine, Mineralstoffe, insbesondere Kalium.

Tipps für die Küchenpraxis

Je höher die Sonne steht, desto bitterer wird der Löwenzahn, denn die Sonne zieht die Bitterstoffe der Pflanze nach oben. Wenn der Löwenzahn zu bitter schmeckt,

schneidet man die Blattspitzen ab, weil hier die meisten Bitterstoffe sitzen. Das übrige Blatt wird dann für Salate verwendet.



Bärlauch – ein echter Fitmacher

Bärlauch stärkt und reinigt den Körper und eignet sich gut für die Frühjahrskur. Er präsentiert sich im Frühling in appetitlichem Grün. Sein Standort ist der schattige, feuchte, humusreiche Laubwaldboden. Ab Februar/März sprießen die ersten zarten Blätter und ab Mai erscheint die Blüte.

Tipps: Sammeln und Verarbeiten von Kräutern

- Die jungen Wildkräuter nur an sauberen, geschützten Orten sammeln. Gepflückt werden zarte Blätter und Triebspitzen.
- Die Kräuter gut waschen, möglichst unter fließendem Wasser.
- Gewaschene Kräuter kurz vor dem Essen zerkleinern und zum Gericht geben.
- Zarte Kräuter nicht mitkochen, denn die Aromastoffe und Vitamine sind hitzeempfindlich.
- Vorrats-Kräuter waschen und in einem Behälter im Gemüsefach des Kühlschranks frisch halten.

Bärlauch-Sammeltipps:**Nicht verwechseln mit Maiglöckchen**

Bärlauch wächst häufig auch am gleichen Standort wie das giftige Maiglöckchen. Eindeutige Unterscheidungsmerkmale sind der starke Knoblauchgeruch der Bärlauchblätter beim Zerreiben. Beim Bärlauch hat der Stiel immer nur ein Blatt, beim Maiglöckchen dagegen sind es zwei.

Bärlauchblätter werden von März bis Mai vor der Blüte gepflückt. Sie müssen vor der Zubereitung sorgfältig unter fließendem Wasser gewaschen werden!

Wirkung und Verwendung

Der Bärlauch ist ein echter Fitmacher. Er enthält eine breite Palette wertvoller bioaktiver Inhaltsstoffe. Bärlauch wirkt antibakteriell, ist reich an schwefelhaltigen ätherischen Ölen (z. B. Allicin), Flavonoiden und Vitamin C. In der Volksmedizin gilt Bärlauch als vorbeugendes Mittel gegen Arteriosklerose. Er verbessert die Fließfähigkeit des Blutes und wirkt blutdrucksenkend.

Die Vogelmiere – ein Tausendsassa

Die Vogelmiere ist unscheinbar und klein. Sie kann ganzjährig geerntet werden, auch im Winter, wenn der Schnee weg ist. Man verwendet die ganze Pflanze ohne Wurzel.

Vogelmiere ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen und stärkt die Abwehrkräfte. Sie eignet sich gut für Salate, Suppen und Würzpasten. Der beste Sammelort ist der eigene Garten. Hier breitet sie sich auf humushaltigem Boden oder in Blumenkästen gerne aus.

Markusine Guthjahr

Vogelmierenpaste**Zutaten**

200 g frische Vogelmiere (ohne Wurzeln)
2 Knoblauchzehen
2 EL geriebener Meerrettich
1 EL Sonnenblumen-Öl
etwas Salz, etwas Essig

Zubereitung

Die Vogelmiere am besten mit der Schere abschneiden. Sehr gut waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Dann mit dem Fleischwolf, Mixer oder Messer zerkleinern, ebenso den Knoblauch.

Knoblauch, Meerrettich und Öl zur Vogelmiere geben und mit Salz und Essig abschmecken. Alles in verschraubbare Gläser füllen und kaltstellen.

Im Kühlschrank kann die Paste mehrere Tage aufbewahrt werden. Sie schmeckt auch als herzhafte Beilage zu Wurst oder als vegetarischer Brotaufstrich.

Anwendung

Vogelmierenpaste stärkt die Abwehrkräfte. 2–3 TL täglich wirken im Winter vorbeugend gegen Erkältungskrankheiten.

Pikanter Eier-Brottaufstrich**Zutaten**

4 frische Eier
75 g Butter oder Margarine
1 EL Senf mittelscharf,
1 TL Paprika (edelsüß)
Kurkuma, Salz, Pfeffer zum Abschmecken
Kräuter wie Kresse, Dost, Schnittlauch, Basilikum, Estragon usw. zum Garnieren

Frühlingskräuter-Rezepte**Zubereitung**

Die Eier hart kochen und schälen. Den Eidotter durch ein feines Sieb streichen. Die Butter schaumig rühren und das Eigelb zugeben. Pikant abschmecken mit Senf, Paprika, Kurkuma, Salz und Pfeffer. Das gehackte Eiweiß darunter mischen und mit Kräutern der Jahreszeiten garnieren. Dazu schmeckt Vollkornbrot.

Giersch-Brennnessel-Suppe**Zutaten**

2 Handvoll Gierschblätter
2 Handvoll Brennnesselblätter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Öl, 1 EL Weizenvollkornmehl
1 Gemüsebrühwürfel
1/8 l Sahne
evtl. Salz und Muskat
2 Scheiben Brot zum Rösten

Zubereitung

Brennnesseln und Giersch waschen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben und aufwallen lassen. Kochwasser abgießen (aufheben). Die Kräuter kalt abrausen, abtropfen lassen und klein hacken. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, in Öl glasig dünsten. Mehl dazugeben und umrühren, leicht anbräunen.

Mit 1 l Kochwasser aufgießen. Gemüsebrühwürfel und gehackte Kräuter dazugeben

und 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Sahne hineinrühren und abschmecken. Gewürfeltes Brot anrösten. Beim Servieren heiß auf die Suppe geben.

Brennnesselblätter in Weinteig gebacken**Zutaten**

100 g–125 g Weizen-Vollkornmehl
1 Prise Salz,
1/8 l Weißwein
2 Eier (getrennt)
Pflanzenöl zum Ausbacken
ca. 20 frische Brennnesselblätter

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz, Wein und Eigelb verrühren. Dann den Teig ruhen lassen. Inzwischen das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Brennnesselblätter an den Stängeln anfassen, in den Teig tauchen, im heißen Öl knusprig backen und sofort servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder auch mit Löwenzahnblüten-Sirup beträufeln.

Dieses Rezept eignet sich auch gut für Gartenfeste oder den »Tag der Offenen Gartentür«.



Schönes Osterei

Osternest mit gefärbten und bemalten Eiern: Gekochte Eier gehören in jedes Osternest. Meist werden sie nach dem Kochen gefärbt. Ganz individuell und zum Verschenken schön werden die Eier, wenn sie zusätzlich bemalt werden, z. B. mit einem Gesicht, einer Henne, einem Osterhasen usw. Die kleine Eier-Vase in der Mitte ist ein zusätzlicher Hingucker im Eierkarton, der als Nest dient. Traubenhyazinthen, Vergissmeinnicht und weißer Spierstrauch mit seinen kleinen Blüten zieren die Vase. Der Karton wird mit Federn und Holzwolle geschmückt.



Österlich dekoriertes Glas mit Eier-Vase und Blüten

Materialien:

Weißes Hühnerei, spitze Stopfnadel, schwarzer Filzstift, dünnes weißes Garn, Traubenhyazinthen und Hornveilchen. Dazu ein hohes Glas, Bänder, einen Korkenzieherhaselzweig, Moos, Perlhuhnfedern, Palmkätzchen und durre Gräser.

Ei vorbereiten:

Zuerst das rohe Ei vor dem Entleeren im oberen Drittel an beiden Seiten mit einer spitzen Stopfnadel vorsichtig anstechen (denn das rohe Ei ist wesentlich robuster als die Eierschale). Nun schlägt man mit einem Löffel an die spitze Seite des Eies, entfernt die Schale und schüttet den Inhalt zur Weiterverwendung in eine Tasse. Danach wird das Ei mit Wasser ausgespült, die Schnur durch beide Löcher von außen nach innen gefädelt, die Schnurenden verknotet und in das Ei gezogen.

Ei beschriften:

Mit einem gewöhnlichen schwarzen Filzstift wird das Ei beschriftet und nach Belieben bemalt.

Fertigstellen:

Farblich passende Bänder um den Glasrand binden. Etwas Moos, Palmkätzchen, Federn und durre Gras in das Glas geben. Den Korkenzieherhasel-Zweig quer über das Glas legen und die Eivase einhängen. Wasser in das Ei füllen und die scharf angeschnittenen Blüten hineinstellen.

Rita Santl



BR BAYERISCHES FERNSEHEN

Quer
beet

Gartensendungen im Bayerischen Fernsehen

Querbeet

Montag, 07.04.25, 19 Uhr

Bärlauch verarbeiten, Salat mit Frühlingskräutern, Weidenkranz für Tisch und Tür

Montag, 28.04.25, 19 Uhr

Gemüsetunnel bauen und bepflanzen, Pflegeleichte Küchenschellen, Muttertagsgeschenke selbst gemacht, Sommerflor für den Balkon

Aus dem Garten in die Küche



Osterbrunch für Genießer

Brunch kommt aus dem Englischen und meint eine Kombination aus Breakfast/Frühstück und Lunch/Mittagessen. Entsprechend groß ist die Vielfalt der angebotenen Speisen beim Brunch. Wenn Gastgeber und Gäste gemeinsam die Speisen vorbereiten, verteilt sich die Arbeit auf mehrere Schultern.

Focaccia ist ursprünglich ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor oder nach dem Backen belegt wird. Anstelle des Hefeteiges kann auch Quarkölteig zum Fladen gebacken werden.

Eier gehören zum Osterfrühstück/-brunch wie kein anderes Lebensmittel. Das Ei ist ein Nährstoffspeicher für das Küken. Es enthält ca. 11 g Fett, 13 g Eiweiß, dazu Eisen, Kalzium, Phosphor und viele Vitamine.

Warum lassen sich gekochte Eier schlecht schälen?

Das liegt daran, dass bei besonders frischen Eiern die Innenschale eng an der Schale anliegt. Außerdem hat ein frisch gelegtes Ei einen niedrigen pH-Wert, weswegen beim Schälen oftmals Eierstücke an der Schale kleben bleiben. Fügt man dem Kochwasser einen Schuss Essig zu, lässt sich auch das frische Ei besser schälen.

Rita Santl

Eier im Glas mit Blätterteighasen (8 Stück):

Zutaten

- ½ Rolle gekühlter Blätterteig (ca. 150 g)
- 1 EL Sahne
- 30–50 g Sesam
- 8 Eier
- 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
- 200 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 1 große Gelbe Rübe
- ½ Kästchen Kresse

Zubereitung

Für die Hasen den Blätterteig ausrollen, die Hasenformen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Hasen mit Sahne bestreichen und mit Sesam bestreuen. In der vorgeheizten Backröhre bei 190 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Eier je nach Größe ca. 8 bis 10 Minuten lang kochen, danach kalt abschrecken.

Petersilie und Schnittlauch waschen und grob schneiden. Den Schmand zugeben und mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gelbe Rübe schälen, in längliche Scheiben schneiden und 8 zusammenhängende Ohrenformen schneiden.

Eier pellen, an der oberen Seite einschneiden und die Ohren einstecken. Eier mit der Soße in Gläsern verteilen. Die Kresse abschneiden und aufstreuen.

Gläser mit dem Hasengebäck servieren.



Foccacia mit Radieschen

Zutaten für Teig

150 g Mehl
½ P. Backpulver
100 g Magerquark
3 EL Öl
1 EL Milch
1 Pr. Salz

Belag

50 g Mandelblättchen
1 Bund Radieschen mit Blättern
1 Knoblauchzehe
50 g würziger Käse
7 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz
100 g Schafskäse
Kresse

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen, mit den übrigen Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken verkneten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit den Fingern rund drücken (ca. 25–28 cm Durchmesser). Den Rand etwas dicker formen. Im heißen Backofen bei 200 °C Umluft ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für das Pesto die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Danach in den Mixer geben. Gewaschene und abgetrocknete Radieschen-Blätter mit Knoblauch und in Würfel geschnittenen Käse zugeben. Mit Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Radieschen waschen und fein hobeln. Pesto auf die Focaccia streichen, zerbröselten Schafskäse aufstreuen und mit Radieschenscheiben belegen. Salzen, pfeffern und mit Kresse garnieren.



Kohlrabi-Karotten-Salat mit Äpfeln (ca. 8 Gläser)

Zutaten für das Dressing

150 g Naturjoghurt
50 g Mayonnaise
3 EL Apfelessig
2 EL Zitronensaft
etwas Zucker oder Honig

Salat

500 g Kohlrabi
150 g Gelbe Rüben
150 g Äpfel
50 g getrocknete Datteln ohne Stein
Salz, Pfeffer
1 EL Honig
75 g Walnüsse
75 g Walnüsse
Petersilie

Zubereitung

Für das Dressing alle Zutaten verrühren. Kohlrabi und Gelbe Rüben waschen, schälen, grob raspeln und zum Dressing geben. Den gewaschenen Apfel mit Schale ebenso reiben und zugeben. Datteln quer in feine Ringe schneiden, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Honig in einer beschichteten Pfanne schmelzen, karamellisieren lassen und die Nüsse einrühren. Danach rasch auf Backpapier verteilen und abkühlen lassen. Den Salat auf die Gläser verteilen. Mit der vorbereiteten Petersilie und Walnussstücken garnieren.



Spiegeleier-Muffins (12 Stück)

Zutaten

125 g weiche Butter
3 Eier Gr. M
90 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Zitronenabrieb von 1 Biozitrone
250 g Mehl
½ P. Backpulver
3 EL Milch oder Joghurt
12 Papier-Muffin-Formen (Ø 5 cm)

60 g weiche Butter
80 g Puderzucker
250 g Frischkäse
1 TL Zitronenabrieb
1 kleine Dose Aprikosen (240 g Abtropfgewicht)

Zubereitung

Butter weich rühren. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb abwechselnd zugeben. Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unterrühren. Milch bzw. Joghurt ebenso unterrühren. Muffin-Formen in ein Muffin-Blech geben und je 1 Esslöffel Teig einfüllen. (Wenn kein Muffinblech vorhanden ist, immer 2 ineinander gestellte Papierformen für 1 Muffin befüllen.) In der vorgeheizten Backröhre bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten lang backen.

Für die Creme weiche Butter mit gesiebtetem Puderzucker schaumig rühren. Frischkäse und Zitronenabrieb zugeben und zu einer glatten Creme verrühren. Anschließend kühl stellen.

Die abgekühlten Muffins nach Belieben jeweils in ein weiteres Papierförmchen stellen und mit der Creme überziehen, entweder mit dem Messer glatt streichen oder mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Abgetropfte Aprikosen auflegen. Sollen diese glänzen, zusätzlich farblosen Tortenguss mit einem Pinsel auftragen.

Rita Santl



Ostergeschenk gesucht? Schauen Sie doch mal in unserem Online-Shop vorbei

Tasse »Hühnerbande«

Brilliantporzellan, spülmaschinen- und mikrowellenfest
Maße: Ø 11,5 cm, Höhe: 8,5 cm, Fassungsvermögen ca. 400 ml
Lieferung in Geschenkschachtel
Bestell-Nr. 497136 **14,95 €**

Das Sprachrohr des Landesverbandes

Ihre Meinung zählt - Mitgliederumfrage 2025

Unser Verband lebt von den vielen großartigen Ideen, der Leidenschaft und dem Engagement seiner Gartenbauvereine und deren Mitglieder – und genau das macht den Landesverband so besonders! Um unsere Verbandsarbeit noch besser auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abzustimmen, starten wir im April eine Online-Umfrage.

Was wir wissen möchten: Wie zufrieden sind Sie mit unserem Angebot? Haben Sie konkrete Wünsche, Anregungen oder Verbesserungsvorschläge? Und welche Rolle spielt Ihr Garten für Sie – gerade vor dem Hintergrund der Herausforderungen des Klimawandels und des Verlustes der biologischen Vielfalt?

Jede einzelne Rückmeldung zählt und hilft uns, gemeinsam weiterzuwachsen. Sie sind herzlich eingeladen, mitzumachen und ihre Perspektive einzubringen. Die Umfrage können Sie schnell und einfach online von jedem Endgerät aus anonym ausfüllen. Scannen Sie einfach den nebenstehenden QR-Code und los geht's. Oder schauen Sie auf unsere Website www.gartenbauvereine.org in die Rubrik »Service für Vereine/Aktionen«.

Helfen Sie mit, den Landesverband gemeinsam mit seinen Obst- und Gartenbauvereinen noch stärker zu machen. Vielen Dank für's Mitmachen!



»Goldene Rose« für Reinhardt Glauber

Präsident Wolfram Vaitl freute sich, dem Vorsitzenden des Kreisverbandes Forchheim und Altlandrat Reinhardt Glauber die »Goldene Rose« verleihen zu dürfen.

Seit 2001 hat Reinhardt Glauber den Kreisverband als Vorsitzender mit neuen Ideen geprägt. Um jungen Familien und Kindern die Mitgliedschaft in den Ortsvereinen attraktiv zu machen, förderte er die finanzielle Unterstützung der Vereine und richtete die Stelle eines Jugendbeauftragten ein. Er führte den Naturschutzpreis in Zusammenarbeit mit der Raiffeisenbank Gräfenberg-Forchheim ein, und der »Tag der Gartenbauvereine« hat sich unter seiner Führung zu einem Alleinstellungsmerkmal im Landkreis Forchheim und in ganz Franken entwickelt. Der mit Abstand größte Verdienst von Reinhardt Glauber ist die Anschaffung der mobilen Obstpresse. Sein Idee und sein Ziel waren, jedem im Landkreis die Möglichkeit zu bieten, Saft aus eigenem Obst zu genießen. Dank seines Einsatzes konnte diese große Anschaffung finanziert und umgesetzt werden. Seit fünf Jahren ist die mobile Presse erfolgreich im Einsatz und hat in ganz Bayern und darüber hinaus Leuchtturmcharakter.

Mit seinem unermüdlichen Einsatz für diese und viele andere Projekten hat Reinhardt Glauber eine Ära im Kreisverband Forchheim geprägt.

»Ehrenzeichen des Präsidenten« für Hermann Bachmaier

75 Jahre Mitgliedschaft im Obst- und Gartenbauverein ist etwas ganz Besonderes. Dafür und für seinen langjährigen aktiven Einsatz und seine Verdienste für den Verein erhielt Hermann Bachmaier vom OGV Emmering das »Ehrenzeichen des Präsidenten«.

Hermann Bachmaier gehört dem Verein seit der Wiedergründung 1950 an, schließlich ist ihm das Gärtnern schon von Kindesbeinen an vertraut. Bis heute bewirtschaftet der 95-jährige seinen eigenen Garten und baut in beeindruckender Vielfalt Gemüse und Obst an. Natur zu dominieren ist seine Sache nicht, lieber sät und pflanzt er Vielfalt, die auch dem Artenschutz gerecht wird. Über all die Jahre gab er sein Wissen weiter, war gefragter Baumwart und ist Kassenprüfer des Vereins. Die Schönheiten der Landschaft, in der er lebt, hat er als Wanderführer unzähligen Menschen vermittelt. Mit besonderer Freude zeichnete Präsident Wolfram Vaitl daher den überaus aktiven Hermann Bachmaier bei der Jahreshauptversammlung des OGV Emmering mit dem »Ehrenzeichen des Präsidenten« aus.



Trauer

Christine Scherer verstorben

Die Bayerische Gartenakademie trauert um ihre langjährige Kollegin Christine Scherer, die durch einen tragischen Unfall ums Leben gekommen ist. Fast 35 Jahre lang hat sie Freizeitgärtnerinnen und Freizeitgärtner am Gartentelefon mit viel Sachverstand beraten und ihr Wissen in Seminaren und Fachvorträgen weitergegeben. Dabei war sie immer an neuen Entwicklungen interessiert mit klarem Fokus auf nachhaltige Methoden und umweltschonende Gartenbewirtschaftung. Die Gartenakademie verliert mit ihr eine engagierte und hilfsbereite Kollegin, auf die sich alle verlassen konnten.

Das Team der Bayerischen Gartenakademie

Konrad Paul verstorben

Der Arbeitskreis Keltereibetriebe (AKK) trauert um seinen ehemaligen 1. Vorsitzenden Konrad Paul, der am 18.01.25 verstorben ist. Über viele Jahre hat er mit Weitblick und Mut zum Neuen wertvolle Arbeit für den Verband und die Branche geleistet. Trotz seiner großen Erfolge verlor er nie seine Bodenständigkeit war als integrativer, humorvoller und stets bestens fachlich informierter Mensch sehr geschätzt.



Seminar »Öffentliche Grünflächen vielfältig gestalten« – praktisches Schaffen der Vielfaltsmacher erleben

Damit öffentliche (Grün-) Flächen artenreicher werden, darum kümmern sich bereits viele Obst- und Gartenbauvereine. Doch nach welchen Kriterien sollen diese Flächen gestaltet werden? Wo sind die passenden Stellen für Blühflächen und wie werden sie richtig angelegt? Warum sind Staudenmischpflanzungen manchmal die bessere Lösung, und gibt es noch andere Möglichkeiten, die Vielfalt im Ort zu fördern?

Pflegeaufwand, Klimawandel, Akzeptanz in der Bevölkerung stellen die Vereine und Akteure vor große Herausforderungen. In dem 1-tägigen Seminar zeigen Experten welches Saatgut sich eignet, ob Stauden oder Gehölze sinnvoll sind und wie pflegeaufwendig diese Flächen sind. Teil des Seminars ist eine Exkursion, bei der einige Beispielflächen vor Ort besichtigt werden. Dabei begleiten uns die Profis, die diese Flächen angelegt und geplant haben und berichten aus ihrem reichen Erfahrungsschatz.

Nach dem großen Zuspruch im letzten Jahr starten wir in die nächste Runde und bieten das Seminar 2025 wieder an zwei Standorten in Bayern an:

am 28.06.25 in Neustadt a. d. Waldnaab und

am 12.07.25 in Illertissen, Lkr. Neu-Ulm.

Weitere Informationen und Anmeldungen unter:
www.vielfaltsmacher.de/vielfaltmitmachen
oder über diesen QR-Code

Bei Fragen schreiben Sie gerne an:
vielfaltsmacher@gartenbauvereine.org



Veranstaltungstipps

12. April 2025 Saisonstart im Museum der Gartenkultur, Illertissen mit dem ersten großen Markttag der Saison: »Kraut & Krempel«, 9 bis 16 Uhr, mit Gartenflohmarkt, Vorträgen, Führungen und Rahmenprogramm.

26. April 2025 Tag der offenen Gärtnereien

Zahlreiche bayerische Gärtnereien öffnen die Türen zu ihren Gewächshäusern und präsentieren eine Fülle von Ideen für das neue Gartenjahr. www.tag-der-offenen-gaertnerei.de

Lehrgang zum Geprüften Natur- und Landschaftspfleger/ zur Geprüften Natur- und Landschaftspflegerin 2025/2026

Die 17-wöchige Fortbildung bietet aufbauend auf einem Berufsabschluss in einem »grünen« Ausbildungsberuf eine Zusatzqualifikation auf Meisterniveau im Bereich Naturschutz und Landschaftspflege und dauert von September bis Juli. Beginn ist am 22. September 2025.

Die Lehrgangs- und Prüfungsgebühren betragen 1.550,00 € und 250,00 €. Anmeldungen sind ab sofort bei der **Regierung von Oberfranken** möglich. Anmeldeschluss ist der **30. Juni 2025**.

Weitere Informationen: www.reg-ofr.de/gnl



Vorfriede ist die schönste Freude – ab Herbst 2025 starten wir mit einem Zwiebelblumen-Angebot

Wenn Sie im Frühling feststellen, dass Ihr Garten mehr bunte Vielfalt mit Zwiebelblumen vertragen könnte, dann haben wir jetzt schon einen Tipp für den nächsten Herbst: Wir erweitern unser Sortiment um zwei Zwiebelblumen-Mischungen, die wir gemeinsam mit der Staudengärtnerei Gaißmayer zusammenstellen: eine mit besonders insektenfreundlichen Frühblühern und eine mit besonderen Zierlauch-Arten. Beide Mischungen werden ab September bei uns im Shop erhältlich sein.



Mehr Informationen zur genauen Zusammensetzung der Mischungen und ihren Verwendungsmöglichkeiten im Garten werden Sie im September hier im Heft und in unserem Shop finden. Freuen Sie sich jetzt schon darauf.



Ermäßigte Eintrittskarten Landesgartenschau Furth im Wald

Für die Mitglieder in Obst- und Gartenbauvereinen bieten wir ermäßigte Eintrittskarten an:

Tageskarte 16,00 €

Hier können Sie ermäßigte Tickets bestellen:

Obst- und Gartenbauverlag,

Herzog-Heinrich-Str. 21, 80336 München,

Tel.: 089/544305-14 oder -15,

Mail: bestellung@gartenbauvereine.org,

Web: www.gartenratgeber.de/shop



OGV Lohberg: »Kleiner Apfelmarkt« mit Produkten aus eigener Herstellung

Der OGV Lohberg (KV Cham) ist schon seit Jahren bemüht, die Wertschätzung des heimischen Obstes voranzutreiben. Im Januar 2025 fand deshalb der »Kleine Apfelmarkt« im »Presshäusl« in Lohberg statt.

Das Angebot an 2,5 Zentnern eingelagerten, ungespritzten Äpfeln, abgefüllt in Tüten mit mindestens vier bis fünf verschiedenen Apfelsorten, war schon nach kurzer Zeit ausverkauft. Der OGV Lohberg wollte bewusst machen, wie man die Apfelernte sinnvoll verwertet und der Gesundheit gleichzeitig etwas Gutes tut. Wird dieser Wertschöpfungsgedanke in den Köpfen verankert und durch das Vorleben an die Jugend weitergegeben, ist dies eine Chance, dass auf die vorhandenen Obstbäume besser achtgegeben wird.

Wolfgang Seidl hat erstmals 2023 Äpfel »in den Winterschlaf« versetzt, also eingelagert. Im »Presshäusl« herrschen dafür ideale Bedingungen: hohe Luftfeuchtigkeit, eine Temperatur um 4 °C bis 6 °C und keine Frostgefahr. Trotz der geringen Apfelernte 2024 sammelte Seidl im Herbst, was vorhanden war. »Es widerstrebt mir einfach, dass man Exemplaren wenig Beachtung schenkt, sie vom Baum fallen und verfaulen lässt«, sagt er. Bei Früchten, die sich nicht zum Einlagern eignen, ist das Entsaften die bessere Alternative. Daher gab es beim »Kleinen Apfelmarkt« Saft in 5-Liter-Kartons, auch Apfelsaft in Kombination mit Aroniabeeren. Die Pflege der Obstbäume ist sehr wichtig, denn in der Region gibt es noch eine gute Sortenvielfalt. Generell nimmt die Anzahl der Apfelsorten aber rasant ab. Deshalb ist jeder erhaltene Baum ein wichtiger Beitrag zum Ökosystem der Streuobstwiese, propagiert der Obst- und Gartenbauverein.

Maria Frisch, OGV Lohberg



Hohe Auszeichnung für Hans Göding

Der Bezirksverband Niederbayern hat Hans Göding, den Leiter des Lehr- und Beispielsbetriebes für Obstbau in Deutenkofen, für seine hervorragenden Leistungen mit der Johannes-Evangelist-Fürst-Medaille geehrt.

Hans Göding hat den Obstanbau bei den gewerblichen Obstbauern und in den Hausgärten durch Wissensvermittlung gefördert. Neben den offenen Kursen für Freizeit- und Kleingärtner zum Obstbaumschnitt, zur Veredelung und zur Sortenbestimmung unterstützt er die Ausbildungskurse zum Gartenpfleger des Bezirksverbandes Niederbayern bestens. Für Hans Göding sind die Mitglieder der Gartenbauvereine die wichtigste Gruppe der Freizeitgärtner, die in Deutenkofen geschult werden. In der Baumwartausbildung vermittelt er praxisnahe Lehrgangsinhalte und die Standards der bayerischen Prüfungsanforderungen.

Der Bezirksverband verleiht die Johann-Evangelist-Fürst-Medaille an Persönlichkeiten die außergewöhnlich begeistert und idealistisch tätig sind. Deshalb war es dem Ehrenvorsitzenden Michael Weidner ein Anliegen, Hans Göding für sein besonderes Engagement auszuzeichnen.

Michael Weidner, Ehrenvorsitzender BV Niederbayern

OGV Windheim schafft Anreize zur Mitgliedergewinnung

Viele Vereine klagen über Mitgliederschwund. Doch es gibt Möglichkeiten, dem entgegenzuwirken und neue Mitglieder zu werben. Eine davon ist, den Mitgliedern Vorteile zu bieten. Deshalb hat der Obst- und Gartenbauverein Windheim (KV Kronach) für seine Mitglieder Kooperationen bei Geschäften in der näheren Umgebung geschlossen und einen Flyer dazu erstellen lassen. Neben den überregionalen Vorteilen des Landesverbandes, wie z. B. die Rechtsschutzversicherung bei nachbarschaftsrechtlichen Streitigkeiten, gibt es Rabatte und Preisnachlässe, die sich für die Mitglieder lohnen und im Flyer beworben werden. Gleichzeitig bekommen Jubilare des Vereins in Zukunft einen Geschenkgutschein überreicht, den sie bei diesen Geschäften einlösen können.

So haben die Mitglieder und die regionalen Geschäfte gleichzeitig etwas davon. Vielleicht ist dies eine kleine Anregung für manche Vereine, um neue Mitglieder zu werben.

Gaby Kotschenreuther, 1. Vorsitzende OGV Windheim e. V.



Alte Obstsorten

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

Manfred Herian Adlesweg 11, 89440 Unterliezheim,
Telefon 09089/754, www.clematis-herian.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

OBSTBÄUME

www.baumschule-brenninger.de

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

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

Abgehärtet durch unser rauhes Klima



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



Clematis-Vielfalt,
Obstraritäten und Quitten
in großer Auswahl

Im Onlineshop unter:
www.clematis-herian.de

Adlesweg 11 89440 Unterliezheim

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

Düngemittel

Gartendünger · Rasendünger · Baumfit · Hornmehl



Ludwig Engelhart
Organische Düngemittel
www.Ludwig-Engelhart.de

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

Urgesteinsmehle · Algenkalk · biologischer Pflanzenschutz

Düngemittel

ORGANISCH MINERALISCHER Rollrasendünger

- Natürliche Nahrung für jeden Rasen
- Hilft zuverlässig gegen Moos
- Wirkt sofort und über viele Wochen
- Praktischer Rasendünger-Service

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



www.schwab-rollrasen.de

Erden

Höfter



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

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

Höfter Erdenwerk GmbH · 08754/236 · info@hoefter.de · www.hoefter.de



Lose Ware und Sackware
Lieferung im Gebiet 84,94,93

BBG
Donau-Wald
www.erdenprofis.de
Bestellung & Lieferservice
Tel. 09903 / 920170

Fuchsien

FUCHSIEN-GÄRTNEREI ROSI FRIEDL

Straßbach 6 | 85229 Markt Indersdorf | ☎ 081 36/55 45

Fuchsien, Pelargonien, Gemüsepflanzen
Fuchsiengarten, winterharte Fuchsien

WWW.FUCHSIEN-FRIEDL.DE

Gärtnerei im Himmelreich

Inhaberin
Ingrid Kohler
Jungensberg 2 (Büro)
Gärtnerei bei Jungensberg 19

88167 Stiefenhofen
Tel. 08383 / 9216 01
Mobil 0160 / 98 27 71 48
www.gaertnerei-himmelreich.de

Wir bieten eine große
Auswahl an Fuchsien,
Duft-, Wild- und
Edelgeranien sowie
viele andere Pflanzen-
raritäten.

Saisonstart am Samstag 26. April 2025

Geänderte Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr 10-12 und 14-17 Uhr, Sa 9-30-13 Uhr
Mittwoch geschlossen!

kein Versand!

Ab Juli reduzieren wir unsere
Öffnungszeiten. Bitte informieren
Sie sich auf unserer Homepage
oder rufen Sie uns an!
**Mitte September beenden wir
die Saison!**

Gartenausstattung



Inh.: **Martin Alletsee** e.K.
Faulenseest. 32, 87669 Rieden a.F.
Tel.: 0151-588 330 96

www.allgauer-hochbeet.de

Lieferung möglich
Säen
Wachsen
Ernten



Gartenbänke



Inh.: **Martin Alletsee** e.K.
Faulenseest. 32, 87669 Rieden a.F.
Tel.: 0151-588 330 96
www.sagewerk-hoellmuehle.de

Lieferung möglich
Schönes
für Ihren
Garten



Anzeigenannahme: 089 / 54 43 05 – 16

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

ESTAST



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

HOCHBEETE UND WANDBEETE

AUS LÄRCHENHOLZ

HOLZ
KASTENMÜLLER

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



Rasen

DER RASENMACHER

Schwab Rollrasen

- Spitzenqualität aus Bayern
- Bequem online bestellen
- Lieferung innerhalb von 48 Stunden

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

schwab
ROLLRASEN



www.schwab-rollrasen.de

Rasengitter

DAS RASENGITTER

Schwabengitter®

- Hochelastisches Recyclingmaterial
- Extrem leicht und schnell zu verlegen
- 10 Jahre Garantie auf Materialbruch

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

schwab
ROLLRASEN



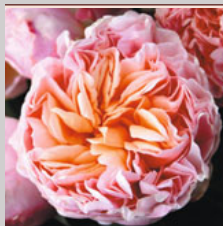
www.schwab-rollrasen.de

Rosen



Rosen von
Schultheis
seit 1868

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



GÄRTNEREI REICHERT

Bahnstraße 17, 96175 Pettstadt, Tel. 09502/244
mail@gaertner-reichert.de

**Riesenauswahl an
nostalgischen, modernen
und robusten Gartenrosen**

Stauden

Winterharte Staudenschätze.
Über 1200 Arten und Sorten in Eigenproduktion.

**Entdecken Sie
unsere Vielfalt!**



Staudengärtnerei

Drachengarten

Inh.: O. Schober und A. Schendel | GbR
Gaissing 40 | 94374 Schwarzach | Telefon: 0 99 62 / 86 290 15
stauden@drachen-garten.de | www.drachen-garten.de

Veredlungsunterlagen

Neu: Veredlungsunterlagen jetzt auch in Bio-Qualität
Obstwildlinge – Typenunterlagen – Veredelungszubehör
Fa. Lutz, 85077 Manching, Telefon/Fax 0 84 59/99 50 68
www.veredlungsunterlagen.de

Gartenmarkt

Edelreiser – Reiser – Pelzreiser – Pfropfreiser

Das Obstinformationszentrum Fränkische Schweiz
versendet Edelreiser von Kirschen, Äpfeln, Birnen,
Zwetschgen etc. aus dem Reisergarten des Landkreises
Forchheim. Die Sortenliste 2025 mit Bestellformular
ist abrufbar unter: www.Lra-fo.de/edelreiser

Professionelle Beschilderung

FÜR STREUOBSTWIESEN & GÄRTEN

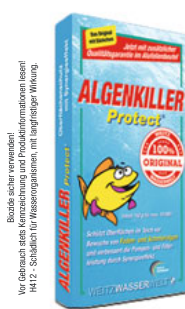
- maximale Haltbarkeit
- UV-beständig
- vandalismussicher

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



Vitalpflanzen – Naturladen – Seminarhaus

Häberli FrüchteProfi für Garten, Balkon, Terrasse
Fachberaterin für essbare Wildpflanzen Astrid Maier,
Hauptstr. 1, 84567 Perach, www.astridsnaturheilkraefte.de



ALGENFREIE
Garten- & Schwimmteiche



Nichts ist so gut wie das **Original**

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

WEITZWASSERWELT

Impressum

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

Chefredaktion: Bärbel Faschingbauer (V.i.S.d.P.); Kontakt zur Redaktion: redaktion@gartenbauvereine.org

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

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, Kienberg
Druck: Baumann Druck, Kulmbach, www.mgo360.de

Die Kindergruppen unserer Obst- und Gartenbauvereine haben wieder inspirierende Aktionen angeboten:

Kreatives Ferienprogramm beim Gartenbauverein Halfing

Für das Ferienprogramm des Gartenbauvereins Halfing (KV Rosenheim) hatten wir verschiedene Stationen vorbereitet:

Bei einer Station wurde von den

Kindern eine Ringelblumensalbe hergestellt. Mit Wollresten wurde »Das Auge Gottes« in schönen Farbkombinationen gestaltet. Schwermholz, bunte Perlen und Muscheln ergaben ein Windspiel. Auch durften die Kinder eine Aloe Vera Pflanze umtopfen. Jeder konnte diese Pflanze, deren Blätter z.B. bei kleinen Brandwunden verwendet werden, mitnehmen. Sogar die abschließende Brotzeit wurde von den Kindern selbst hergestellt. Focaccia wurde gebacken und mit Gartengemüse kreativ dekoriert – es entstanden kleine Kunstwerke. Aufgepackt mit den netten Basteleien verabschiedeten sich die Kinder. »Wir kommen wieder«, meinten einige.

Elisabeth Daxenberger, Gartenbauverein Halfing



Hochbeetbau in Buxheim



Der Obst- und Gartenbauverein Buxheim (KV Unterallgäu) baute mit der Umweltgruppe des Kinderparlaments Buxheim, einer Einrichtung des Kreisjugendrings Unterallgäu, ein Hochbeet im Garten des Jugendtreffs.

Die Idee dazu hatten die Kinder und so ging es an die Vorbereitungen. Es wurde ein Video zu Hochbeeten aus Paletten angeschaut, Materiallisten geschrieben und schließlich die Paletten und Bretter bunt bemalt.

Die Vorstände des Obst- und Gartenbauvereins erklärten sich sofort bereit, den Wunsch der Kinder gemeinsam mit ihnen umzusetzen. Sie besorgten Füllmaterial und brachten ihre handwerklichen Fähigkeiten und ihr Fachwissen ein.

Bewaffnet mit Spaten und kleinen Schaufeln wurden zuerst Rinnen gegraben und schließlich die Paletten mit der Wasserwaage ausgerichtet. Unter Anleitung wurden die Paletten zusammengeschraubt und weitere Latten daran befestigt. Inzwischen maßen andere Kinder die Folie aus, schnitten sie zu recht und brachten das Hasengitter auf dem Boden an. Das Festackern der Folie machte den Kindern besonderen Spaß. Nach einer Brotzeit ging es ans Befüllen mit Zweigen, Hackschnitzeln, Kompost, Pferdemit und Hochbeeterde. Als dann noch die Ablagebretter angebracht waren, war die Freude groß. Bepflanzt wurde das Beet mit Kräutern, wie Oregano, Currykraut, Petersilie, Kapuzinerkresse und Rucola, und es wurde bereits die erste Kräuterbutter daraus zubereitet.

Stefanie Waibel, 1. Vorsitzende OGV Buxheim

Holzmobile bei den Lurchi Kids in Wiesenttal



Zum Jahresabschluss bastelten die Lurchi Kids des OGV Wiesenttal (KV Forchheim) ein weihnachtliches Holzmobil. Die Kinder hatten riesigen Spaß dabei, die Holzscheiben mit Acrylfarbe zu bemalen. Eine Schablone ermöglichte ein Bild mit Stern und Tannenbaum als Positiv- und Negativ-Abdruck.

Beate Knauer und Sandra Winkler, OGV Wiesenttal



Gewinner unseres Flori-Rätsels März

Johanna Paulus, Eitensheim; Christina Bartl Riedering; Moritz Sitzmann Uehlfeld; Tizian Klein, Scheinfeld; Sarah Schmiedel, Lonnerstadt; Magdalena Weinzierl, Unterwattenbach; Georg Lobpreis, Dasing; Ari Brach, Grafrath; Lilli Mörtl, Marklkofen; Tobias Ecker, Pfarrkirchen. **Lösung: Galanthus**

Lauter bunte Hühner und ein Gockelhahn



Auf der Wiese in Floris Hühnergarten tummeln sich viele kleine, bunte Küken. Jedes Küken hat eine andere Farbe. Sie tragen Buchstaben auf ihren Daunen. Wenn du sie farblich sortierst, dann erhältst du die Lösung.

Schreibe die Lösung auf eine Postkarte und schicke sie bis zum 11. April an den Obst- und Gartenbauverlag. Du nimmst dann an der Verlosung teil.

© Idee, Text und Bild: Grafikbüro Christine Schreiber; christine.schreiber@t-online.de

Lustige Hühner aus Papier basteln

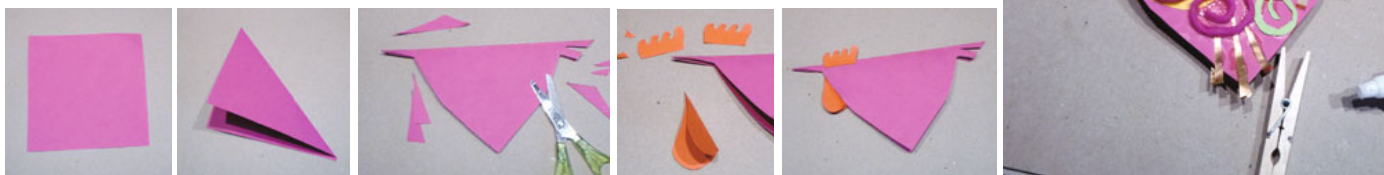


Material:

Fotokarton, Papier-, Woll- und Stoffreste, weiße Hemdknöpfe für die Augen, Kleber, Schere, Holzwäscheklammern.

Und so geht's:

Quadrat aus Fotokarton ausschneiden (15 x 15 cm). Dann das Quadrat auf Ecke falten, so dass ein Dreieck entsteht. Die Konturen eines Huhnes zuschneiden. Aus rotem Papier den Kamm und ein Herz ausschneiden. Das Herz mittig zusammenklappen. Das wird der Kehlsack. Kamm und Kehlsack festkleben. Nun ist schon ein Huhn zu erkennen. Es soll noch ganz bunt werden. Dafür Geschenkpapierreste, Stoffreste, Papierschnipsel, Perlen, Federn, Wolle usw. verwenden. Leg' einfach los und lasse deiner Fantasie freien Lauf. Jetzt nur noch die Holz-Wäscheklammer festkleben. Fertig ist das kunterbunte Papierhuhn. Viel Spaß!





26. April 2025

TAG DER OFFENEN GÄRTNEREI

Zahlreiche Mitgliedsbetriebe des Bayerischen Gärtner-Verbandes
präsentieren die Pflanze des Jahres 2025.

Alle beteiligten Gärtnereien unter: www.pflanze-des-jahres.de

