

NewsLetter

Mai 2026

In dieser Ausgabe

Essbare Pflanzen auf Balkon und Terrasse	2
Ergebnisse aus dem Versuch „Naschbalkon“, 2021	3-6
Bewässerung im Garten	7-8
Besuch Myplant&Garden	9
Ingwer selber ziehen!	10
Das geheime Liebesleben des Ginkos	11
Dill	11
Remontierschnitt bei Rosen	12-13
Pinnwand mit Gartenfotos unserer Mitglieder	14

Essbare Pflanzen auf Balkon und Terrasse

Selbstversorgung und die Möglichkeit auch auf kleinem oder kleinstem Raum essbare Pflanzen zu produzieren, liegt im Trend. Wer nicht über einen eigenen Garten verfügt oder diese Genusspflanzen näher an den Wohnraum bringen möchte, kann Gemüse, Kräuter, essbare Blüten oder Obst auf Balkon und Terrasse anpflanzen und genießen.



Walderdbeeren (hier die Sorte 'Alpin') hängen über den Balkonrand und verführen zum Naschen

Für Kinder und Erwachsene ist es ein einprägsames Erlebnis, den Pflanzen beim Wachsen zuzusehen und auf die Ernte zu warten. Es berührt uns, wenn aus Samen oder Jungpflanzen eine neue Pflanze und eine eigene Ernte heranwächst. Natürlich sind wir dann als stolze Produzenten absolut davon überzeugt, dass „unserer Arbeit Früchte“ besser schmecken als gekaufte Erdbeeren, Tomaten oder Basilikum. Vor der eigenen Nase, ohne lange Lieferwege und nur einen Schritt von der Küche entfernt zu ernten, ist ein Genuss, die Verwendung essbarer Blüten eine optische Bereicherung. In Balkonkisten oder kleinen Pflanzgefäßen kann dies gelingen. Wichtig sind dazu das Wissen über passende Arten und Sorten, die mit wenig Wurzelraum gedeihen können und die Kenntnis über die richtige Wasser- und Nährstoffversorgung.



Farbiger Mangold ('Bright Lights') und weiße Schmuckkörbchen: essbares Gemüse und essbare Blüten!

Wir konnten im Balkonversuch 2021 über vierzig Pflanzenkombinationen für halbschattige bis sonnige Bereiche am Versuchszentrum Laimburg präsentieren, die nicht nur optisch gut zueinander passten, sondern auch kompatibel sind. Dabei zeigten wir klassische Gemüsepflanzen wie Tomaten, Paprika oder Gurken ebenso wie Säulenobst, Beeren und Kräuter. Damit auch das Auge genießen kann, ergänzten wir die Bepflanzungen mit essbaren Blüten und Blättern.

Eine weitere Fragestellung in diesem Versuch war die Auswirkung von torffreien Substraten beim Anbau essbarer Pflanzen in kleinen Gefäßen. Moore sind weltweit stark gefährdet und gleichzeitig sehr wichtige Kohlenstoffspeicher. Auch in der grünen Branche Gartenbau sind deshalb Versuche zu torffreien Substraten sinnvoll, um auf diesen wertvollen Rohstoff in Zukunft verzichten zu können. Als dritte Fragestellung wollen wir in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Gärtnervereinigung einen organischen Dünger aus Südtirol testen, um herauszufinden, welche Dosierung für Balkonkisten zielführend sein kann. Bezüglich des Verhaltens in Bezug auf Wetterfestigkeit, Krankheitsresistenz und der Entwicklung während des Sommers wurden die Pflanzen im Freien getestet und die Ergebnisse bis in den Herbst dokumentiert.

Nach einem halben Jahr stand fest: Man muss auf die selbst produzierten Früchte, Gemüse, Kräuter, Blätter oder Blüten nicht verzichten, auch wenn man nur wenig Platz dafür hat.

*Helga Salchegger
Leiterin Fachbereich Gartenbau,
Versuchszentrum Laimburg*



Welche Pflanzenarten können wir für Balkonkisten empfehlen?

- Peperoncini, mediterrane Pflanzenarten (Thymian, Bergminze 'Triumphator', Currykraut, Origanum 'Gold', Rosmarin 'Prostratus', Echter Salbei 'Evita® Strong' oder Zwerg-Bohnenkraut) und die Balkonsorten von Tomaten ('Summerlast', 'Supersweet') entwickelten sich generell gut.
- Von den Peperoncini besonders gut und attraktiv haben sich die Sorten 'Black Horn' und 'Cayenetta' entwickelt.
- Überraschend gut entwickelte sich Mangold in den Balkonkisten. Mit den Sorten 'Beltosa' und 'Bright Lights' konnten hohe Erträge und gleichzeitig dekorative Balkonkisten erzielt werden.
- Kurzlebige Pflanzenarten wie Salate oder Kohlrabi wurden jeweils nach 4-6 Wochen geerntet und neu gesetzt. Auch diese Arten funktionierten in den Balkonkisten.
- Als Naschobst/Naschgemüse empfehlenswert sind vom Paprika die Sorten 'Apache', 'Basket of Fire', 'Giada', 'Granato', 'Jupiter', 'Red Skin', 'Snack Pepper' und 'Sweet Pleasure Red'; der Pfefferoni 'Tago Lombardo', der Wilde Rukola und die Wald-Erdbeere 'Alpin'.
- Essbare Blüten können von Zimmer-Knoblauch, Basilikum, Fruchtsalbei, Schnittlauch, Kapuzinerkresse, Ysop, Kornblume, Origanum und Thymian stammen.
- Säulenobst, Naschobst und größere Sorten von Gemüse benötigen mehr Wurzelraum und können nur in größeren Gefäßen verwendet werden.

Essbare Pflanzen für Balkon und Terrasse

Ergebnisse aus dem Balkonversuch „Naschbalkon“ 2021

Essbare Pflanzen auf Balkon und Terrasse liegen im Trend. Der Wunsch nach Selbstversorgung, frischen Kräutern, Gemüse oder Beeren – auch ohne eigenen Garten – wächst stetig. Um zu zeigen, welche Pflanzen sich dafür eignen und wie sie sich unter beengten Bedingungen entwickeln, wurde 2021 der Balkonversuch „Naschbalkon“ am Versuchszentrum Laimburg durchgeführt. Die Ergebnisse wurden dem Fachpublikum (Südtiroler Gärtner:innen) und den interessierten Besuchern am Tag der offenen Tür vorgestellt.



Versuchsbalkone am Versuchszentrum Laimburg im Mai 2021

Versuchsaufbau

Im Rahmen des Versuchs wurden über 200 verschiedene Pflanzenarten in insgesamt 108 Pflanzgefäßen getestet. Zum Einsatz kamen 45 Balkonkisten mit einer Länge von 60 cm sowie 12 größere Gefäße, jeweils in zweifacher Ausführung. Bepflanzt wurden sowohl sonnige als auch halbschattige Standorte. Die Auswahl reichte von klassischen einjährigen Gemüsearten über Kräuter und Stauden bis hin zu kleinen Gehölzen.

Ein besonderer Fokus lag auf der Frage, welche essbaren Pflanzen sich für eine kontinuierliche Nutzung eignen. Kurzlebige Kulturen wie Salate oder Kohlrabi wurden daher nach vier bis sechs Wochen geerntet und anschließend neu gepflanzt. Auf diese Weise konnten während der gesamten Saison frische Erträge erzielt werden.

Allgemeine Beobachtungen

Insgesamt zeigte sich, dass viele essbare Pflanzen auch auf kleinem Raum gut gedeihen können, sofern Standort, Gefäßgröße und Pflanzkombination stimmen. Besonders gut entwickelten sich Peperoncini, mediterrane Kräuter sowie kompakte Sorten von Tomaten und Melanzani.

Entwicklung in Balkonkisten und größeren Gefäßen

In den Balkonkisten zeigten zahlreiche Balkonsorten von Gemüse-, Kräuter- und Zierpflanzen mit essbarem Mehrwert eine sehr gute Entwicklung. Dazu gehörten unter anderem verschiedene Lauch- und Zwiebelarten, Mangold, Rote Bete, Erdbeeren, Tomaten, Melanzani, Peperoncini sowie viele bewährte Küchenkräuter wie Thymian, Oregano, Salbei oder Basilikum. Auch einzelne Blattschmuck- und Blütenpflanzen mit essbaren Pflanzenteilen erwiesen sich als robust und dekorativ.

In größeren Gefäßen konnten vor allem stärker wachsende Arten überzeugen, darunter Rhabarber, Himbeeren, Zitronengras oder Liebstöckel. Diese Pflanzen profitierten vom größeren Wurzelraum und zeigten über die Saison hinweg eine gleichmäßige Entwicklung.

Pflanzkombinationen und Konkurrenzverhalten

Nicht alle Pflanzen eigneten sich gleichermaßen für gemischte Bepflanzungen. Einige Arten wurden in Kombinationen stark verdrängt oder entwickelten sich nur schwach. Andere wuchsen so kräftig, dass sie Nachbarpflanzen überwucherten und besser einzeln gepflanzt werden sollten. Besonders wüchsige Kräuter wie Minze oder Zitronenmelisse benötigen ausreichend Platz oder eine klare Begrenzung.

Bei wenigen Arten zeigte sich, dass sie mit dem begrenzten Wurzelraum in Balkongefäßen nicht zurechtkommen. Diese Pflanzen blieben im Wachstum zurück oder entwickelten sich nur unzureichend.

Standort- und Pflegehinweise

Mehrere Pflanzenarten reagierten empfindlich auf Wind und sollten entweder windgeschützt aufgestellt oder durch niedrigere, stabilere Arten ersetzt werden. In einigen Fällen kam es durch starke Böen zu Pflanzenschäden. Einzelne Arten benötigten zudem zusätzliche Maßnahmen wie Stützstäbe oder Kletterhilfen, um sich gut entwickeln zu können.

Je kleiner die Balkonkisten und Gefäße, desto schwieriger die Wasser- und Nährstoffversorgung. Bei diesem Versuch wurden die Pflanzen automatisch mit einer Blumat-Bewässerung versorgt.

Auswahl für den Naschbalkon

Für den direkten Frischverzehr erwiesen sich insbesondere verschiedene Paprika- und Peperoncini-Sorten, Erdbeeren, kompakte Tomatensorten sowie kleinwüchsige Himbeeren als sehr empfehlenswert. Sie kombinierten einen guten Ertrag mit dekorativem Wuchs und eigneten sich gut für die Kultur in Gefäßen. Überraschend positiv entwickelten sich auch Rhabarber und bestimmte Himbeersorten, die sich als balkon- und terrassentauglicher erwiesen als erwartet.

Zu bedenken ist jedoch, dass stachelige Pflanzen auf Balkon und Terrasse als störend empfunden werden können. Bei der Auswahl sollte daher nicht nur der Ertrag, sondern auch der Nutzungskomfort berücksichtigt werden.

Für den Halbschatten

- „Frische Minze“:



- Pflücksalat (*Lactuca sativa* var. *crispa* 'Limasol'),
- Schokoladen-Minze (*Mentha piperita* f. *citrata* 'Chocolate'),
- Marokkanische Krauseminze (*Mentha spicata* var. *crispa* 'Marokko')
- und Acker Stiefmütterchen (*Viola arvensis*).

> Minzen sollten hier immer wieder beerntet werden, ihre Ausläufer verdrängen nach einer Saison die anderen Pflanzenarten. Besser alleine in einem Gefäß verwenden.

• „Frisches aus dem Halbschatten“:



Japanische Herbst Begonie (*Begonia grandis* var. *evansiana*),
Orangen Begonie (*Begonia sutherlandii*),
Federbusch Celosie (*Celosia argentea* var. *plumosa* 'Empress')
und Fuchsie (*Fuchsia* 'Fuchsita® Candy').
> Eine stärker wachsende Fuchsienart wäre hier besser.

• „Intensiver Blattgeschmack“:



Wilde Rauke (*Diplotaxis eruroides*),
Alpen Erdbeere (*Fragaria vesca* 'Alpin'),
Liebstöckel (*Levisticum officinale*)
und Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* 'Lemon Balm').
> Zitronenmelisse regelmäßig beernten, damit sie buschig bleibt.

Für die Sonne

• „Vampirjäger“:



Etagenzwiebel (*Allium* × *proliferum*),
Knoblauch Schnittlauch (*Allium tuberosum* 'Kobold'),
Chili (*Capsicum chinense* 'Chupetinho')
und Knoblauch Tulpe (*Tulbaghia violacea* 'Variegata').
> Schnitt-Knoblauchblüten sind Insektenfutter.

• „Gemüsesuppe“:



Winterporree (*Allium ampeloprasum* 'Blau-grüner Winter', Syn. *A. porrum*),
Schnittsellerie (*Apium graveolens* var. *secalinum* 'Rumba')
und Kohlrabi (*Brassica oleracea* convar. *caulorapa* var. *gongyloides*).
> Kohlarten können eventuell Gemüsewanzen anlocken

• „Für Tomatenfans“:



Balkontomate (*Solanum lycopersicum* 'Totem'),
Wilde Rauke (*Diplotaxis eruroides*),
Tomate (*Solanum lycopersicum* 'Brasil® Red'),
Tomate (*Solanum lycopersicum* 'Cuoricino')
und Heiliges Basilikum (*Ocimum tenuifolium* 'Pagira®').
> *Solanum lycopersicum* 'Summerlast' bringt mehr Früchte

• „Viva l'Italia“:



Echter Oregano (*Origanum vulgare*),
Chili (*Capsicum* 'Cayenetta'),
Tomate (*Solanum lycopersicum* 'Verino')
und Zwerg Basilikum (*Ocimum basilicum* var. *minimum*).

> Viele Chilifrüchte, gesunder Wuchs



• „Pesto grün und rot“:

Tomate (*Solanum lycopersicum* 'Summerlast'),
Säulen Basilikum (*Ocimum* × *basilicum* 'Greek Columnar')
und Rotblättriges Basilikum (*Ocimum* × *basilicum* 'Opal').
> Das Säulen-Basilikum wuchs prächtig und wurde bei uns fast zu hoch.



• „Trockener Südbalkon“:

Bergminze (*Calamintha nepeta* 'Triumphator'),
Currykraut (*Helichrysum italicum*),
Staudenlein (*Linum perenne*),
Zitronenthymian (*Thymus* × *citriodorus* 'Compactus')
und Früh Thymian (*Thymus praecox* 'Albus').
> Bergminze und Thymian ziehen Insekten an



• „Chlorophyll“:

Garten Fuchsschwanz (*Amaranthus cruentus*),
Rote Bete (*Beta vulgaris* ssp. *vulgaris* 'Beltonsa'),
Mangold (*Beta vulgaris* ssp. *vulgaris* 'Bright Lights')
und Pflücksalat (*Lactuca sativa* var. *crispata* 'Anthony').
> Mangold war unglaublich wüchsig und ge-

sund, reiche Ernte!



- „Scharf, schärfer, am schärfsten“:
Chili (*Capsicum annuum* 'Apache'),
Zier und Snackchili (*Capsicum annuum* 'Basket of Fire')
und Chili (*Capsicum* 'Black Horn').
> Chili Black Horn ist außerordentlich dekorativ!



- „Mediterran“:
Gold Oregano (*Origanum vulgare* 'Gold'),
Kriech Rosmarin (*Salvia rosmarinus* 'Prostratus', Syn. *Rosmarinus prostratus*),
Echter Salbei (*Salvia officinalis* 'Evita®Strong')
und Winter Bohnenkraut (*Satureja montana* ssp. *illyrica*, Syn. *S. subspicata*).
> Eine mehrjährige Bepflanzung



- „Beeren“:
Weißfrüchtige Erdbeere (*Fragaria* × *ananassa* 'Summer Breeze Snow White'),
Jungfer im Grünen (*Nigella damascena*)
und Zwerg Himbeere (*Rubus idaeus* 'Lowberry Little Sweet Sister').
> Überraschend wüchsig und viele Himbeer-

früchte, aber im August braun



- „Schmetterlinge“:
Duft Agastache (*Agastache mexicana* 'Lime'),
Estragon (*Artemisia dracunculus*),
Ysop (*Hyssopus officinalis*)
und Zwerg Lavendel (*Lavandula angustifolia* 'Dwarf Blue').
> Agastache bei Bedarf stützen

In größeren Gefäßen



- „Zitronig“:
Zitronenverbene (*Aloysia triphylla*, Syn. *A. citriodora*),
Schwefel Kosmee (*Cosmos sulphureus*),
Zitronengras (*Cymbopogon citratus*),
Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*),
Rote Johannisbeere (*Ribes rubrum* 'Rotet')
und Zitronen Thymian (*Thymus herba barona* 'Citriodorus').

• „Im Paradies“:



- Weißfrüchtige Erdbeere (*Fragaria* × *ananassa* 'Summer Breeze Snow White'),
Zier Erdbeere (*Fragaria* × *ananassa* 'Toscana'),
Säulen-Apfel (*Malus* 'Rondo')
und Rose (*Rosa* 'Dolomiti').
> Säulenapfel Rondo braucht keinen Schnitt und liefert große Äpfel

• „Obstkuchen“:



- Schmuck Kosmee (*Cosmos bipinnatus* 'Casanova Violet'),
Alpen Erdbeere (*Fragaria vesca* 'Alpin'),
Prachtkerze (*Gaura lindheimeri* 'Geyser®Belleza White'),
Säulen Birne (*Pyrus communis* 'Decora')
und Rhabarber (*Rheum* 'Elmsblitz').
> Säulen-Birne braucht keinen Schnitt

• „Mediterran“:



Stachel Artischocke (*Cynara cardunculus* 'Spinoso di Plainpalais'),
Zwerg Lavendel (*Lavandula angustifolia* 'Dwarf Blue'),
Echter Oregano (*Origanum vulgare*),
Granatapfel (*Punica granatum* 'Wonderful')
und Heiligenkraut (*Santolina rosmarinifolia*).

• „Pink“:



Garten Fuchsschwanz (*Amaranthus cruentus* 'Oeschberg'),
Roter Gartenmelde (*Atriplex hortensis Rubra Grp.*),
Federbusch Celosie (*Celosia argentea var. plumosa* 'Empress'),
Taglilie (*Heimerocallis* 'Ruby Stella'),
Wilde Malve (*Malva sylvestris var. mauritiana*),
Krähenfuß Wegerich (*Plantago coronopus*)
und Himbeere (*Rubus idaeus* 'Magda').
> Gartenfuchsschwanz braucht viel Platz, um sich gut zu entwickeln.

Fazit

Der Balkonversuch „Naschbalkon“ 2021 zeigte, dass eine vielfältige und attraktive Bepflanzung mit essbaren Pflanzen auch auf kleinem Raum möglich ist. Entscheidend ist eine standortgerechte Pflanzenauswahl, ausreichend große Gefäße, strukturstabile Substrate und gute Dünger bzw. gut durchdachte Kombinationen. Wer diese Punkte beachtet, kann Balkon oder Terrasse nicht nur als grünen Rückzugsort, sondern auch als produktiven Naschgarten nutzen.

Helga Salchegger

Naschbalkon 2021



Über 40 Balkonkisten und Gefäße wurden mit Kombinationen essbarer Pflanzen vorgestellt



Chili 'Apache', Chili 'Black Horn' und Chili 'Basket of Fire' sind ein Feuerwerk für Gaumen und Auge



Basilikum 'Greek Columnar', Pfefferoni 'Lingua di Fuoco' und Pflaumentomate 'Pearl Drops' sind kompakte Sorten für den Balkon



Für Liebhaber von Tomaten mit Basilikum (Balkontomate 'Brasil'®Red', 'Primabell'® und 'Pearl Drops' mit Basilikum 'Belmona'®Pink' bzw. 'Tauris'®Petite'

Bewässerung im Garten.

Wasser ist das essenzielle Element im Garten.

Ziel der Bewässerung sollte es sein, sparsam und zielführend mit Wasser umzugehen.

Das Wasser soll da landen, wo es gebraucht wird, an den aufnehmenden Wurzeln.

Woher kommt mein Wasser?



Zunächst gilt es zu klären, woher mein Gartenwasser stammt: Tiefbrunnen, Auffangen von Regenwasser oder Stadtwasser.

Ein Tiefbrunnen mit Pumpe versorgt den Garten zuverlässig über das ganze Jahr, über die Wasserqualität sollte man sich im Vorfeld informieren.

Regenwasser (sofern Regen fällt) kann in ausreichend großen Behältern gefiltert und gespeichert werden und liefert temperiertes, weiches Wasser (die Qualität ist nicht immer die beste und die Menge ist in den Hochsommermonaten schnell aufgebraucht).

Stadtwasser kostet und man sollte das benötigte Gartenwasser gesondert abrechnen dürfen, um nicht noch zusätzlich Abwasserkosten zu bezahlen.

Der jährliche Wasserbedarf kann mit einer Wasseruhr kontrolliert werden.

Am Wasserhahn kann die Leistung mit einer einfachen Methode überprüft werden: ein 10 l-Eimer sollte mit einem 3/4"-Rohr in weniger als 30 Sekunden befüllt sein, ansonsten ist die Druckleistung zu schwach.

Bei trübem Wasser ist der Einbau eines Filters sinnvoll.



Gießkanne, Schlauch oder Automatik?

Und dann gilt noch zu klären, ob ich zeitaufwändig per Hand mit Schlauch und Brause gießen will oder das Ganze automatisiere.

Vielfach wird mit Gießkanne, Schlauch und angekuppelter Brause bewässert.



Dabei gilt folgende Überlegung:

Schlauch ist nicht gleich Schlauch. Ich habe 20 Jahre alte, intakte 3/4"-Schläuche, mit dickerer Wandstärke, die nicht einknicken. Sie sind bei vollem Druck etwas schwer zu ziehen, aber stabil. Für kleinere Gärten gibt es flexible Schläuche, die optimal dehnbar sind von 8,50 auf 25m, und sich nicht verknoten. Die Textilüberzüge sind nicht unendlich haltbar und fransen mit der UV-Strahlung gerne aus. Zu kleine Schläuche <1/2" reduzieren den Wasserdurchfluss.

Das Gießen mit Schlauch und Gießkanne erfordert die ständige Anwesenheit des Gartenbesitzers oder eines willigen Nachbarn (außer es regnet).



Noch etwas zu den Kupplungssystemen (Verbindungsstücken zwischen Schlauch und Verteilung): billige Systeme aus Plastik sind in kurzer Zeit undicht und lösen sich, ich arbeite immer noch mit Messingverbindungen, auch wenn das Ankuppeln mühsamer ist, aber das kann jeder für sich selbst entscheiden und es gibt auch stabile Kunststoffverbindungen.

Wie plane ich nun die Bewässerung im Garten?

Rasen

Bei kleinen Rasenflächen kann man sich mit Schwenk- oder Rotationsregnern behelfen. Dabei ist es sehr wichtig durchdringend, also mindestens 1 h bei Trockenheit zu bewässern, die Menge liegt bei 1 – 1,5 cm. Weniger oft durchdringend zu bewässern ist besser als oft wenig. Der Boden sollte nie ganz austrocknen, am besten morgens ohne Wind, dann ist auch der Temperaturunterschied zwischen Pflanzenoberfläche und Wasser nicht so gravierend.



Bei großen Rasenflächen ist die Planung einer Anlage notwendig, hier sind Versenk- und Rotationsregner, die nur während der Betriebszeit aus dem Boden erscheinen und während der Mäh- und Bespielphase wieder im Boden verschwinden, ein Muss. Sie kosten einiges, die Leitungen müssen im Boden verlegt werden, aber sie sparen Zeit.

Die Firma Hunter liefert alle gewünschten Spektren von Wurfweiten 1,5 bis 10,5 m, man kann dann die Sektoren und Wurfweiten individuell einstellen, die Wassermenge pro m² bleibt gleich und

sie haben einen geringen Wasserverbrauch. Wichtig bei der Planung ist, dass die Regner so angeordnet sind, dass alle Rasenstellen gleichmäßig mit Überlappung Wasser erhalten. Die Menge sollte bei min. 0,6, optimal bei 1,8 m³/h und einem Druck von 3,5 bar liegen. Bei zu geringem Wasserdruck steigen die Regner nicht auf und die Wurfweite wird nicht erreicht.



Für schmale und unregelmäßige Bereiche gibt es Streifen- und Eckdüsen.

Auch auf Hindernisse wie Bäume, Zäune etc., sowie auf besonders sonnige und schattige Stellen sollte man bei der Planung achten, ebenso auf Hauswände und Flächen, die trocken bleiben sollen.

Dabei ist man nicht allein ... die Firmen Bega-Plast in Brixen und Raintec bei Kardaun haben alles, was das Gärtnerherz begehrt, und letztendlich ist der ausführende Gartengestalter der ideale Ansprechpartner.

Bei höherem Bewuchs (Sträucher und Stauden, Gemüse) ist eine Überkopfbespritzung nicht sinnvoll. Das Wasser würde durch den Bewuchs abgebremst und kommt auch nicht direkt an die Pflanze.

Gemüse, Zierbeete, Hecken



Für Gemüse, Zierbeete und Hecken eignen sich Tropfrohre. Die Druckrohre sind druckausgleichend und geben unabhängig vom Leitungsdruck immer verlässlich dieselbe Wassermenge ab, auch auf Hanglagen. Die Tropfrohre werden vom Anschluss aus im Abstand von 30 cm verlegt und man rechnet auf 1 m² mit 3 m Tropfrohr.

Hecken sollte man beidseitig, also hinter und vor der Pflanzreihe bewässern. Man rechnet hier ergo mit 2 m Tropfrohr pro-Meter Hecke.

Die Tropfschläuche liefern durch Tropfer alle 33 cm Wasser und zwar 1 bis 2,3 l/h.

Auch sog. Perl- und Quellschläuche mit 15 Löchern/m verteilen das Wasser gleichmäßig auf der Fläche.

Unterschiedliche Bedarfsbereiche trennt man mit Ventilen. Bei zu hohem Druck am Wasserhahn (> 6 bar) ist eine Druckreduktion erforderlich.

Die Steuerung einer Bewässerungsanlage kann manuell oder automatisch erfolgen.



Einfach ist der Einbau von Zeitschaltuhren, die nicht teuer sind.

Zielführend ist eine Steuerung mit Feuchtesensoren. Dazu passend gibt es Apps, die mit Wetterdaten versorgt werden, damit kann Berechnungsdauer und -menge angepasst werden, auch Defekte an der Anlage werden gemeldet.

Diese Technik erfordert Stromversorgung, die den Steuerimpuls der Sensoren an die Magnetventile weiterleitet.

Die Steuerungstechnik soll gut zugänglich und sichtbar montiert werden, regen- und sonnengeschützt am Haus mit gutem WLAN-Empfang.

Aufwändige Technik lohnt sich für große Anlagen.

Balkon und Terrassenpflanzen

Hat man keinen Wasseranschluss in der Nähe, so können Pflanzgefäße mit integriertem Wasserreservoir im Topfboden hilfreich sein. Ein 80 cm Balkonkasten fasst im Speicher 5 l Wasser, das über einen Gitterboden, getrennt vom Durchwurzelungsraum von den Pflanzen aufgenommen wird. Das Wasser wird über einen Einfüllstutzen befüllt.

Altbewährt ist das Blumatropfsystem: Am Wasserhahn mit Druckregulierer



wird der Hauptschlauch angeschlossen und bis zum Ende der zu versorgenden Pflanzen gezogen. Vom Hauptschlauch zweigen, bei den Pflanzen angekommen, dünnere Schläuche mit Ventil und Tonkegel ab. Im mit Wasser befüllten Tonkegel entsteht bei Bodentrockenheit ein Unterdruck und damit öffnet sich ein Tropfventil, das so lange tropft, bis der Boden wassergesättigt ist.

Das System funktioniert ohne Strom, Höhenunterschiede bis 4 m sind kein Problem.

Nach der Installation sind die einzelnen Tropfstellen auf Wasserabgabe zu kontrollieren und einzustellen. Das ganze System wird im Herbst abgebaut und gelagert.

Es gibt mittlerweile sehr gute Balkonbewässerungssets z.B von Gardena.

Noch einige Tipps zum Schluss: Vorab genaue Planung der Anlage

Es ist wichtig, sich Informationen über die verschiedenen Systeme passend für die individuellen Bedürfnisse einzuholen.

Die Systeme verschiedener Hersteller sind meistens nicht kompatibel.

Im Herbst empfindliche Technik und Schläuche soll man einwintern, Filter im Frühjahr reinigen.

Angepasste Bodenbearbeitung mit regelmäßig flachen Hackgängen fördert die Wasseraufnahme und hilft Wasser sparen.

Gertraud Heiss

Myplant&Garden

Donnerstag, 19.02.2026.

Ein Regen-/Schneetag, wie es kaum einen gegeben hat in diesem Winter. Das hinderte die 15 Gartenliebhaber aber nicht, um 7.00 Uhr morgens in den Bus zu steigen und gemeinsam nach Mailand zu fahren.



Auf dem Programm stand nämlich der Besuch der internationalen Gartenfachmesse Myplant&Garden. Diese renommierte Messe gilt als eine der bedeutendsten Veranstaltungen für Gartenbau, Zierpflanzen, Landschaftsgestaltung und Outdoor-Lifestyle in Italien. Es handelt sich dabei um eine Fachmesse, somit ist der Zutritt nur dem Fachpersonal vorbehalten. Dass unser Verein Gartenkultur es schaffte, für uns Eintrittskarten zu organisieren, machte den Besuch dieser Gartenfachmesse zu einer einmaligen Gelegenheit, die wir nicht verpassen wollten. Unsere Neugierde war groß, unsere Erwartungen entsprechend hoch. Wir fühlten uns einen Tag lang als „Fachpersonal“.



In vier großen Hallen warteten die Neuheiten aus der Welt der Pflanzen auf uns. Kreative Gestaltungsideen für Garten, Terrasse und Balkon wurden geboten, sowie Präsentationen aktueller Trends in Floristik und Gartenarchitektur. Zahlreiche Aussteller aus dem In- und Ausland zeigten modernste Produkte, Materialien und Lösungen für die grüne Branche. Es gab Gelegenheit, Eindrücke zu sammeln und fachliche Gespräche zu führen. Wir konnten uns kaum satt sehen an wunderbaren Tontöpfen, geflochtenen Weidenkörben, Vasen, Blumensträußen und -gestecken; und mehr als einmal haben wir die Blumen berührt, weil wir kaum glauben konnten, dass das alles echt war. Zarte Farbkombinationen, großzü-

gige Blumenlandschaften, fette gesunde Gemüsepflanzen, uralte Olivenbäume, Palmen, Sukkulenten, Kakteen, Gartengeräte, Maschinen und vieles mehr ließen unser (mein) Gärtnerinnenherz höherschlagen.

Auch wenn wir nichts kaufen konnten, so haben wir doch in Erfahrung bringen können, in welchem Laden oder in welchem Konsortium das Wunschobjekt zu finden und bis Ende März zum Messerabatt erhältlich ist. Was will man mehr.

Wir sagen danke für die coole Idee, den speziellen Tag und die tolle Organisation.

Maria Theresia Rössler



Ingwer selber ziehen!



Die ursprüngliche Heimat des Ingwers (*Zingiber officinale*) aus der Familie der Ingwergewächse (*Zingiberaceae*) ist nicht abschließend geklärt. Aufgrund seiner Verbreitung und der Präferenz für Wärme und Feuchtigkeit wird jedoch vermutet, dass die ersten Exemplare von den pazifischen Inseln und aus Sri Lanka stammen, von wo er zuerst nach Ostasien und während der römischen Antike nach Europa gelangte.

Schon in der Antike wusste man die heilsamen Eigenschaften von Ingwerwurzeln zu schätzen. Die positive Wirkung auf Magen und Darm ist dabei auf den Scharfstoff Gingerole zurückzuführen, der den Verdauungstrakt beruhigt, den Appetit stimuliert und die Fettverbrennung ankurbelt.



Darüber hinaus enthalten Ingwerknollen ätherisches Öl und eine große Menge an Vitamin C und Nährstoffen – darunter Magnesium, Eisen, Calcium, Kalium, Natrium und Phosphor. Auch heute werden gehackte Ingwerwurzeln in verschiedenster Zubereitung als Hausmittel gegen Erkältungen eingesetzt.

Das Anpflanzen von Ingwer ist kein großes Hexenwerk. Aus einem gekauften Ingwer-Rhizom lassen sich relativ einfach eigene Ingwerpflanzen ziehen. Je frischer das Rhizom, desto besser der Austrieb. Es werden 3-5 cm große Stücke geschnitten, 24 Stunden an der Luft trocknen gelassen, damit die Schnittstellen nicht faulen.



Einen großen Topf mit durchlässiger und nährstoffreicher Erde füllen und die Ingwerstücke in ca. 5 cm tiefe Gruben setzen und mit Erde abdecken. Der Abstand zwischen den Stücken sollte ca. 20 cm sein, damit genügend Raum für die Wurzelentwicklung da ist. Das Ingwerstück kann auch zuerst einzeln in einen kleineren Topf gepflanzt und später umgetopft werden. Die Erde wird leicht gewässert, aber Staunässe ist zu vermeiden. Der Topf wird an einem warmen Ort aufgestellt (optimal: 20 – 28 °C). Nach einigen Wochen, je nach Wärme, zeigen sich die ersten Triebe. Dann braucht die lichtscheue Pflanze so viel Sonne und Wärme wie möglich. Im Sommer kann der Topf draußen aufgestellt werden, allerdings sollten die Temperaturen in der Nacht nicht unter 12°C fallen. Im Sommer braucht die Ingwerpflanze viel Wasser, aber keine Staunässe. Die Pflanze wird ca. 60 – 100 cm hoch und bildet ungestielte, längliche (bambusähnliche) Laubblätter aus.

Später wachsen am oberen Ende jedes Triebes zapfenförmige Blütenstände mit einer großen Zahl an Blüten. Die Früchte des Ingwers sind fleischige, beerenartige Kapsel Früchte.



Wenn die Tage kürzer werden, verabschieden sich häufig die grünen Ingwertriebe. Das ist aber kein Problem. Der Topf wird wieder hineingestellt, überwintert werden die Rhizome im Topf bei etwa 10 °C, wobei die Erde trocken sein muss. Im Frühjahr sprießen dann wieder neue und frische Triebe aus den Rhizomen.

Wenn hingegen den Ingwer geerntet werden soll, ist der richtige Zeitpunkt gekommen, sobald die Blätter sich gelbfärben. Die Knollen werden dafür vorsichtig am Stängel aus der Erde gezogen, die Erde, Wurzel und Stängelreste werden entfernt, ohne die Knolle zu verletzen. Mit der Ernte muss man sich jedoch ein bisschen gedulden. In seiner Heimat unter perfekten Bedingungen braucht Ingwer etwa acht Monate bis zur Ernte.

Wurde der Ingwer im Februar (z.B. Fensterbank) eingepflanzt, so wären im Oktober die acht Monate herum.

Nach der Ernte kann der Ingwer frisch verwertet, für einigen Wochen in einem feuchten Tuch im Kühlschrank gelagert oder bei 40°C getrocknet oder eingefroren werden.

Marlene Mammig

Infos aus:

www.saemereien.ch/blog/ingwer-anbauen

www.plantura.garden/gemuese/ingwer/ingwer-pflanzen



Das geheime Liebesleben des Ginkos

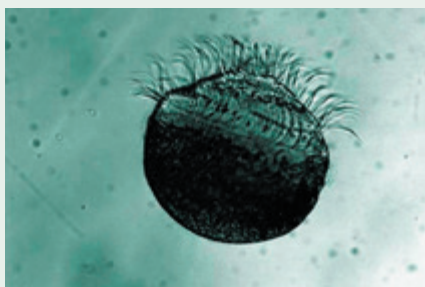
Während wir unter Ginkgobäumen spazieren gehen, passiert hoch oben in den Samen etwas Erstaunliches: Der Ginkgo veranstaltet ein echtes **Abenteuer im Samenkern, mit schwimmenden Spermien**.

Im Arnold Arboretum in den USA konnte man beobachten, dass in den weiblichen Ginkgosamen mehrere Monate nach der Bestäubung riesige Spermien entstehen. Diese werden in sogenannten Pollenschläuchen gebildet, die aus den Pollenkörnern wachsen, welche die männlichen Bäume im Frühjahr freigesetzt haben. Einige Monate später ist es so weit: Die Spermien machen sich schwimmend auf den Weg zur Eizelle im Inneren des Samens – ganz ohne sichtbares Zutun von außen.

Pflanzen können das also auch

Was viele überrascht: **Pflanzen haben ebenfalls Spermien und Eizellen**, ganz ähnlich wie Tiere. Beim Ginkgo ist das besonders spektakulär, denn seine Spermien sind nicht passiv, sondern aktiv unterwegs. Und sie sind riesig – zumindest im Vergleich zu menschlichen Spermien.

Während ein menschliches Spermium **nur eine einzige Geißel** besitzt, mit der es sich fortbewegt, trägt ein Ginkgo-Spermium **rund tausend Geißeln**.



Ginkgo-Spermium mit rund tausend Geißeln zur Fortbewegung

Damit sieht es unter dem Mikroskop eher aus wie ein winziger, rotierender Putzball als wie das, was wir sonst unter „Spermium“ verstehen.

Ein Blick zurück in die Erdgeschichte

Warum dieser Aufwand? Die Antwort liegt tief in der Evolutionsgeschichte. Die ersten Vorfahren aller Landpflanzen – Grünalgen – lebten im Wasser. Dort war es völlig normal, dass Spermien zur Eizelle hinschwimmen.

Erstaunlich ist, dass einige Pflanzen diese uralte Strategie bis heute beibehalten haben. Dazu gehören neben dem Ginkgo auch Farne, Moose, Schachtelhalme und Palmfarne. Ihre Spermien folgen chemischen Lockstoffen, die von der Eizelle ausgesendet werden – eine Art biologisches Navigationssystem aus grauer Vorzeit.

Eine sensationelle Entdeckung aus Japan

Entdeckt wurde dieses ungewöhnliche Fortpflanzungssystem bereits 1896 in Japan. Der botanische Illustrator Sakugoro Hirase konnte erstmals nachweisen, dass Ginkgo-Spermien tatsächlich frei schwimmen. Später gelang dem Botaniker Tamaki Shimamura beeindruckende Mikroskopaufnahmen, die diese „Schwimmer“ dokumentieren – ein Meilenstein der Botanik.

Und wer einmal ein Ginkgo-Spermium unter dem Mikroskop gesehen hat, versteht sofort, warum Botaniker bis heute davon schwärmen.

Helga Salchegger

Quellen (Auswahl)

Arnold Arboretum, Harvard University:
The Swimming of the Ginkgo Sperm,
William (Ned) Friedman (2015)
<https://arboretum.harvard.edu/stories/the-swimming-of-the-ginkgo-sperm/>
[arboretum....arvard.edu]

Ridge, R. W. et al. (1997):
Analysis of Flagellar Movement in Ginkgo biloba Sperm,
Springer [link.springer.com]

Shimamura, T. (1937):
On the Spermatozoid of Ginkgo biloba,
Cytologia [jstage.jst.go.jp]

Universität Hamburg – Botany Online:
Ginkgo biloba – Reproduktion
[www-archiv...hamburg.de]



Dill

Dill (*Anetum graveolens*), auch Gurkenkraut genannt, kommt ursprünglich aus Südeuropa und Asien und war schon bei den Ägyptern, Griechen und Römern geschätzt. Die ersten Pflanzen sollen in Klostergärten angepflanzt worden sein. Als Heilpflanze hilft er gegen Blähungen und Magenverstimmungen.

Im Garten liebt er einen warmen sonnigen, aber windgeschützten Platz. Regelmäßig gießen, Staunässe mag er nicht. Der Boden soll locker und humusreich sein. Direktsaat ist von April bis August möglich, verpflanzen lässt sich Dill nur schwer, deshalb in Reihen oder breitwürfig säen, er wird ca. 30-75 cm hoch.

Die grünen Blätter können laufend geerntet werden, sie haben eine frische leicht herbe Würze, die Samen abschneiden, wenn sie sich zu bräunen beginnen, aber noch nicht so reif sind, dass sie abfallen, in eine Papiertüte zum Nachreifen hängen. Sie ähneln im Geschmack an Kümmel.

In der Küche passt Dill zu Gurken, Fisch, Salaten, Kräuteresig. Man kann ihn einfrieren oder trocknen.

Eine ganz andere Verwendung hatten junge Bräute für das duftende Kraut. Sie legten sich Dill in die Schuhe und murmelten auf dem Weg zum Altar: „Ich habe Senf und Dill, mein Mann muss tun, was ich will“.

Christine Unterhauer



Remontierschnitt bei Rosen

Warum Rosen manchmal geschneigt werden müssen – und wann man sie einfach reden lässt

Rosen sind wie gute Gäste: Man freut sich über sie, bewundert sie – und irgendwann muss man ihnen **sagen, dass es jetzt reicht** und sie bitte woanders weiterblühen sollen.

Genau hier kommt der **Remontierschnitt**, auch **Sommerschnitt** genannt, ins Spiel. Keine Angst: Es geht nicht um radikales Kahlschlagen, sondern um **gezieltes Ausputzen**, damit die Rose sagt: „Ach so! Dann blühe ich halt noch einmal.“

Grundregeln für Rosenschneider im Sommer:

- Wildtriebe entfernen (wachsen unter der Veredlungsstelle, meist gerader Wuchs und lange Internodien)
- Tote und kranke Triebe entfernen
- Danach kommt erst der Remontierschnitt

Was ist ein Remontierschnitt eigentlich? » Verblühtes kommt weg, Neues darf kommen.

Statt Samen (Hagebutten) zu produzieren, wird die Rose durch das Entfernen alter Blüte motiviert, **neue Knospen nachzuschieben**.

Man könnte auch sagen: Wir lenken ihre Energie um – von Familienplanung zurück zur Party. Das arme Lebewesen Rose wollte sich vermehren, wir entfernen aber den Samenstand und sie versucht deshalb, noch einmal zu blühen. *Re-montare* = neu bilden (in diesem Fall von Blütenknospen).

Welche Rosen sollten keinen Remontierschnitt erhalten?

Rosen für intelligente, faule Gärtner: Wildrosen, Ramblerrosen und einmalblühende Rosen bilden nach der ersten Blüte Hagebutten und es ist deshalb nicht sinnvoll, die Blüten zu entfernen.



Wildrosen brauchen keinen Sommerschnitt, sie bilden nach der Blüte dekorative Hagebutten

Bei vielen neuen Züchtungen gibt es auch selbstreinigende Sorten: sie werfen alte Blüten selbst ab, ein Sommerschnitt ist nicht notwendig.

Warum sollte man Rosen im Sommer schneiden?

Weil Rosen sonst Folgendes tun:

- Sie setzen Hagebutten an (schön bei Wildrosen und einmalblühenden Strauchrosen)
- Sie hören auf Blüten zu bilden
- Sie sammeln alte Blüten als Krankheitsbuffet

Der Sommerschnitt sorgt für:

- ✿ **mehr Blüten**
- 🌿 **gesündere Pflanzen** (vertrocknete oder nasse Blüten können Nährboden für Krankheiten sein)

Kurz: Die Rose bleibt motiviert.



Regennasse Blüten bleiben, besonders wenn sie gefüllt sind, lange nass und führen zu Grauschimmel oder anderen Krankheiten

Wann wird geschnitten?

- Sobald die Blüte vorbei ist (nicht warten, bis alles von selbst abfällt!)
- Von Ende Mai bis Anfang September

Welches Werkzeug braucht man?

Keine Motorsäge. Kein Beil. Nur:

- ✂ eine **scharfe Rosenschere (Bypass)**
- 💧 **sauber** (Rosen mögen keine Keimpartys)
- 🧤 eventuell Handschuhe (Stacheln sind keine Streicheleinheiten)

Stumpfe Scheren sind wie schlechte Friseure: Man merkt es erst, wenn es zu spät ist.



Gut geschliffene und desinfizierte Bypass-Schere für den Rosenschnitt verwenden

Wie wird geschnitten?

(Kurzfassung für Ungeduldige)

- Schräg schneiden
- 5–10 mm über einem Blatt oder Auge
- Die alte Blüte und Trieb bis zum ersten fünfteiligen Blatt entfernen
- Am besten über einem **nach außen gerichteten** – wir wollen Luft, keine Rosenknäuel



Richtige Schnittführung rechts

Und jetzt wird's spannend, denn nicht jede Rose tickt gleich.

Der Sommerschnitt nach Rosentyp

(oder: Wer braucht was?)

❁ Beetrosen & Edelrosen



Die Streber unter den Rosen.

- Verblühte Blüten bis zum **ersten kräftigen, fünfteiligen Blatt** zurückschneiden
 - Je fleißiger man hier ist, desto dankbarer sind sie
 - Schwache Triebe? Dürfen ruhig kürzer ausfallen
- > Ergebnis: schnelle, üppige Nachblüte

❁ Strauchrosen (öfter blühend)



Die Entspannten.

- Ganze Blütenstände entfernen
 - Nicht zu tief schneiden – sie wollen **natürlich aussehen**
 - Form bewahren, nicht geschneigelt übertreiben
- > Ergebnis: lockerer Wuchs, neue Blüten ohne Stress

Typische Fehler (bitte vermeiden)

- ❌ Im Herbst noch wild herumschneiden
- ❌ Schnitt auf Augen, die nach innen wachsen
- ❌ Bei großer Hitze schnippeln
- ❌ Mit stumpfer Schere quetschen
- ❌ Alles gleich behandeln (Rosen sind Individuen!)

Besser:

- ✓ morgens oder bei bedecktem Himmel schneiden
- ✓ danach gießen
- ✓ eventuell leicht düngen

❁ Kletterrosen (öfter blühend)



Die Seitentriebe öfter blühender Kletterrosensorten werden im Sommer auf 2-3 Augen geschnitten, damit sie neue Blüentriebe bilden

Die Langstreckenläufer.

- Verblühte **Seitentriebe** auf 2–3 Augen einkürzen
 - Haupttriebe bleiben – sie sind das Gerüst
 - Keine Panik: Sie wissen, wo sie hinwollen
- > Ergebnis: Blüten von unten bis oben, statt nur an der Spitze

❁ Bodendeckerrosen

Die Praktischen.

- Müssen nicht einzeln „frisirt“ werden
 - Nach der Hauptblüte leicht einkürzen oder ausputzen
 - Große Flächen? Ja, **auch mit der Heckenschere** möglich
- > Ergebnis: gleichmäßiger Flor, weniger Arbeit

❁ Einmalblühende Rosen, Ramblerrosen & Wildrosen

Die Traditionalisten.

- **Nicht schneiden!**
 - Sie wollen Hagebutten – und das ist völlig okay
 - Nur kranke oder störende Triebe entfernen oder zur Verjüngung einen alten Trieb am Boden entnehmen
- > Ergebnis: Herbstschmuck für Mensch & Vogel

Fazit:

Der Remontierschnitt ist wie ein freundlicher Hinweis an die Rose: „Schön war’s – aber da geht noch was.“ Mit dem Remontierschnitt kann man/frau die Blütezeit enorm verlängern!

Geschichte des Remontierschnittes

Der Sommerschnitt bei Rosen – also das beherrzte Ausschneiden verblühter Blüten mitten in der Saison – ist **keine uralte Gartentradition**, sondern eine vergleichsweise **junge Erfindung**. Genau genommen ist er ein Nebenprodukt menschlicher Züchtungsleidenschaft im 19. Jahrhundert.

Denn hätte man einer europäischen Gartenrose **vor 1800** vorgeschlagen, sie im Sommer noch einmal zu schneiden, hätte sie vermutlich verständnislos ihre Dornen gestäubt. Warum auch?

Diese Rosen hatten einen klaren Lebensplan: **Im Mai und Juni** einmal prachtvoll blühen – und danach in aller Ruhe neue Triebe bilden. Diese Triebe waren nichts anderes als die **Blüten vom nächsten Jahr**. Ein Sommerschnitt wäre da nicht nur überflüssig gewesen, sondern regelrecht kontraproduktiv: Man hätte der Rose genau das Holz genommen, auf dem sie im nächsten Jahr ihre Blüten zeigen wollte. Dann kam das 19. Jahrhundert. Und mit ihm eine echte **Rosenrevolution**.

Durch die Einkreuzung der **dauerblühenden Chinerosen** lernten die europäischen Gartenrosen plötzlich etwas völlig Neues: **im selben Jahr blühen, in dem der Trieb wächst**.

Ein Trieb, eine Knospe, eine Blüte – alles in einer einzigen Saison. Fast schon unverschämt effizient.

Und erst ab diesem Moment stellte sich eine völlig neue Frage, die vorher niemand kannte:

Was machen wir eigentlich mit den verblühten Rosen? Lassen wir sie einfach hängen?

Damit war der Sommerschnitt geboren – nicht als Pflichtübung, sondern als **Antwort auf moderne Rosen**, die mehr können (und mehr wollen) als ihre Vorfahren.

Helga Salchegger



Zu guter Letzt: Die Fotopinnwand unserer Mitglieder



Elisabeth Oberrauch:
Zwischen unserem Sommerhaus und dem Wald haben wir eine Blumenwiese mit hoher Artenvielfalt, welche nicht gedüngt und nur 2 x im Jahr gemäht wird.
Foto Martin Kaser



Elmar Leitgeb:
Wildblumen, Rosen und die Skulptur „Ein RAUM“ von meinem Freund Eduard Habicher im Frühling
Foto: Elmar Leitgeb



Maria Schweigkofler:
Das war unser Dahliengarten 2026. Freude pur
Foto Maria Schweigkofler



Trude Fichtel:
„Blütenpracht vor der Haustür“
Foto: Trude Fichtel



Der Newsletter erscheint sporadisch online unter <https://www.sbz.it/de/1/default-title-2>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen Gertraud Heiss, Marlène Mammig, Rudi Meraner, Maria Theresia Rössler, Helga Salchegger, Christine Unterhauser

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Helga Salchegger, Günther Schlemmer, Christine Unterhauser, Versuchszentrum Laimburg, Pixabay