



GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

NewsLetter

September 2026

In dieser Ausgabe

Kurs Pflanzenvermehrung	2-3
Marmeladen	4
Rasenpflege im Herbst	5-6
Lehrfahrt rund um den Bodensee	7
Lehrfahrt zum Gardasee	8
Frühjahresputz im Spätherbst	9
Wintergemüse	10-12
Kultur und Garten in Gries	13
Busuch am Pigleiderhof, Aldein	14-16
Besuch bei lind.art in Truden	17
Peperonimarmelade	18
Fotopinnwand	19

„Holziges tut sich schwer – Grünes tut sich leichter“

Zum Kurs über Pflanzenvermehrung in Brixen



Am 24. Juli traf sich eine kleine Gruppe von Gartenfreunden in der Gärtnerei Elefant in Brixen zur Veranstaltung „Aus eins mach hundert“ mit **Gertraud Heiss und Christine Unterhauser**, die uns anhand von praktischen Beispielen verschiedene Vermehrungstechniken zeigten.

Die Aussaat

Wir begannen im Glashaus und Gertraud zeigte uns als erstes die Aussaatschalen – sogenannte Multitopfplatten. Wichtig ist dabei zu wissen, dass Abzugslöcher für das überschüssige Wasser vorhanden sind – aber Schalen von eingekauften Kleinpflanzen wie Erdbeeren oder Salatpflanzen tun es auch, oder löchrige Eier-schachteln.

In den Monaten **Jänner bis März** soll die Aussaat immer in Anzuchterde erfolgen – da die Sonneneinstrahlung in diesen Monaten kurz und nieder ist und daher das Wachsen bedeutend langsamer erfolgt.

Zucchini und Gurken mit großen Samen, aber auch **Tomaten und Lauch** können direkt in Multitopfplatten ausgesät werden, kleine Samenkörner kommen breitwürfig in Aussaatschalen oder Saatkisten.

Im **Februar** werden u.a. **Tagetes, Zinnien**, also Einjährige, ausgesät und ab Mitte April zum Abhärten in das Freie gestellt.

Gertraud zeigte uns, wie wir im **Juli** die zwei-jährigen **Bartnelken** und **Glockenblumen** säen – aber auch **Vergissmeinnicht** oder **Stiefmütterchen** können gesät werden.

Als **ersten Schritt** gibt man das Erds substrat in die Multitopfplatte, nicht zu viel Erde, es muss nicht ganz bis zum Rande voll sein. Es ist ratsam, kleine Töpfe bei wenig Samen zu nutzen und nicht zu große Töpfe zu nehmen – dies spart nicht nur Erde, sondern verhindert auch Fäulnis durch übermäßiges Gießen. Gertraud bewässert das Erdschicht mit einem sanften Strahl Wasser – achtet darauf, dass alles gut durchnässt ist.

Als **zweiter Schritt**: die Samenbeutel werden geöffnet und gut geschüttelt, damit sich die Samen voneinander lösen und dann wird möglichst regelmäßig auf das gut durchnässte Erds substrat gesät – mit einer guten Handvoll Perlite wird alles bedeckt. Perlite sind weiße vulkanische Gesteinskügelchen, die als Wasserspeicher das Wasser langsam zu den Wurzeln bringen – und ganz wichtig – dabei reflektieren sie die starke Julisonne und die Wurzeln werden so nicht beschädigt. Jetzt nur mehr gut wässern und mit einem Styropordeckel bedecken – und alles in den Schatten stellen.

Jetzt muss man ein guter Gärtner sein, so Gertraud, und fleißig sein und sich die Zeit nehmen, jeden Tag die Feuchtigkeit und Keimung zu kontrollieren. Nach spätestens 1 – 2 Wochen sieht man bestimmt schon etwas wachsen.

Vermehrung durch Stecklinge

Christine zeigte uns ein scharfes Messer, das getränkt in einem Becher mit rotem und bekannten Haushaltsalkohol vor ihr steht. Man bekommt ein scharfes Messer beim Sanftl in Bozen zu 1 Euro, so meint eine Gartenfreunde-Kollegin im Kreis. Im Sommer sind weniger Viren im Umlauf, im Jänner und Februar wird dringendst angeraten, das Messer auf jedem Fall zu Beginn der Arbeit in Spiritus-Alkohol zu tauchen, da die **Viruslast** viel höher ist als im Sommer.

Die Stecklinge sollten immer in der Früh geschnitten werden.

Als Beispiele werden **Lavendel, Thymian, Salbei** genannt. Dabei nimmt man ein Stück – nicht zu holzig und nicht zu biegsam – man sieht eine Art „Zunge“, am Wundgewebe bei der Verdickung. Die basalen Blätter werden weggerissen, dann der Steckling in Erde gesetzt und gewässert. Darüber wird ein Vlies und dann ein Nylon mit Löchern gestülpt. (Schutz vor Sonne und Verdunstung)





Auch jetzt muss der Gartenfreund fleißig sein, und das Nylon täglich anheben – nach einer Woche hat sich ein Kallus gebildet, nach der Durchwurzelung kann man den Steckling in ein größeres Gefäß umsetzen.

Der Monat **Juli** ist ein guter Monat für die **Stecklingsvermehrung** – es steht noch eine zweimonatige Vegetationszeit zur Verfügung mit viel Wärme, aber vor praller Sonne und heftigem Regen müssen die Stecklinge geschützt werden.

Das **Bewurzelungspulver** Germon wird nur bei holzigen Stecklingen eingesetzt – dabei werden sie zu Beginn mit Wasser genetzt und anschließend in das weiße Pulver getaucht und in das Erds substrat gedrückt und gewässert.

Stecklinge **im August**: das funktioniert zum Beispiel mit der **Feigensorte `Bozner Blau`** besonders gut. Dabei schneidet Christine den Ast einer `Bozner Blau` mit einer scharfen sauberen Scherenklinge am oberen Ende gerade und am unteren Ende schief – dies zur Erkennung – der schiefe Schnitt kommt in den Boden, geschnitten wird immer oberhalb eines Knotens. Das schräge Stück wird mit Wasser benetzt und dann in das Wurzelpulver getaucht, so kommt der Steckling in das Erds substrat, gewässert, auf ein Heizbett gestellt, oder im normalen Haushalt wird es mit Vlies oder Lochfolie abgedeckt. Auch ein kleiner Tunnel kann den Luftraum mit Feuchtigkeit füllen, halbierte Plastikflaschen mit Löchern über den Steckling gestülpt ist auch eine Idee die Luftfeuchtigkeit aufrecht zu erhalten, die die Stecklinge benötigen, damit sie bewurzeln können.

Weitere Methoden

ABSENKER sind herauswachsende Äste am Unterbau. Sie können in der Erde versenkt werden, dabei wird der Ast eingeschnitten, über den Einschnitt wird Erde gelegt, mit einem Stein beschwert. Hortensien können auch mit dieser Vermehrungsform vermehrt werden.

Auch die Ausläufer von **Erdbeeren** haben einen Wachstumsknoten, an deren Stelle sich neue Wurzeln bilden – dafür sind zu junge Ausläufer aber nicht gut geeignet.

CHIPPEN ist eine typische Veredelungstechnik bei den **Apfelbäumen**, die Augen sind schlafende Knospen, man spricht auch von **OKULATION** im August. Dabei wird von einem Ast des Apfelbaumes zwischen unterem Auge und oberem Auge eine Zunge herausgeschnitten und diese Zunge wird auf eine Unterlage oder einen sogenannten Wildling, in eine entsprechend geschnittene Kerbe eingesetzt und mit einem Okulierband wird alles fest abgebunden. Der Schnitt setzt viel, viel Übung voraus und man muss viel Erfahrung mitbringen, um erfolgreich zu sein.

GEISSFUSS: Dieses Instrument ist eine Art besonderes Messer, das bei der roten **Zierkirsche** in den Monaten Jänner und Februar zur Vermehrung eingesetzt werden kann.

Die **TEILUNG** ist bei vielen Gewächsen möglich, z. B. **Erdmandel** (gehört mittlerweile zu den invasiven Pflanzen). Die Knöllchen werden im Herbst, nach dem Einziehen der oberirdischen Teile geerntet. Sie schmecken gerieben und mit Wasser verdünnt als Mandelmilch, aber auch frisch geerntet oder geröstet als Snack. Zur Überwinterung wird ein Teil der Knöllchen im Topf trocken und frostfrei aufbewahrt.

Iris: wenn die Rhizome nach außen wachsen und in der Mitte sich ein Loch bildet, dann blühen sie nicht mehr – dann können sie mit der Gabel herausgestochen und geteilt werden.

Wunderschön zum Ansehen ist das **Plattäh-rengras**, das uns Gertraud zeigt. Es ist gut teilbar und versamt sich gut. Auch diese Pflanze – so schön sie ist – nimmt überhand und ist sehr wüchsig und verdrängt andere Arten stark. Das **Chamäleonkraut** ist auch ein invasives Kraut – sehr bunt und schön anzusehen.

Phlox muss nach der Blüte geteilt werden, sonst vergeist er schnell. Zur Vermehrung gehen immer die Kopfstecklinge gut. Was zu weich ist, funktioniert nicht.

BLATTSTECKLINGE: Bei den **Yucca** und anderen **Dickblattpflanzen** werden die Blätter in die Erde gesteckt, auch zur Vermehrung von Usambaraveilchen werden die Blätter eingesetzt.

ABMOOSEN ist eine weitere Vermehrungsmöglichkeit. Das funktioniert z. B. beim **Gummibaum**. Unter dem Nodium schneidet man den Trieb ein, füllt und umwickelt die Wundstelle mit Sphagnummoos oder feuchtem Weißtorf und befestigt das Bewurzelungsmedium mit Klarsichtfolie. Nach 3 Wochen entwickeln sich im Torf-Moos neue Wurzeln. Die Jungpflanze wird dann in einen entsprechend großen Topf verschult.

Trotz Schwüle und Hitze haben noch alle das Blühen im angrenzenden Garten, der sich vor dem Haus erstreckt, bewundert. Ein Dankeschön an Gertraud und Christine für diesen gelungenen Informationsnachmittag – und jetzt liegt es an uns selbst, alles auszuprobieren.

Renate Perkmann



Marmeladen

Seit über 30 Jahren koche ich Früchte zu Marmeladen ein. Seit ich Beeren und Obst aus dem eigenen Garten habe, macht es doppelt Spaß!

Ich habe einiges ausprobiert, Rezepte aufbewahrt und andere verworfen. Inzwischen habe ich einige Grundsätze entwickelt, sozusagen ein Grundrezept, das aber je nach Frucht abgewandelt werden kann.

Davon im 2. Teil.

Marmeladen aus Agrumen

Zuerst aber meine Erfahrungen mit Marmeladen aus Agrumen. Es ist eigentlich ein sizilianisches Rezept, das mehr oder weniger für Zitronen, Mandarinen, Orangen und andere Südfrüchte angewandt werden kann.

Die Grundidee ist Folgende:



Man nimmt die ganzen Früchte, am besten natürlich von den eigenen Bäumen, und presst diese aus.

Den Saft oder das Fruchtfleisch ohne Kerne stellt man beiseite, am besten in den Kühlschrank.

Die Schalen schneidet man in mittelgroße Stücke. Nur bei Orangen mit dicker Schale entfernt man etwas von der weißen Schale, nicht alles.

Dann kocht man alles 10 Minuten lang mit Wasser auf und schüttet die Flüssigkeit weg. Dies wiederholt man dreimal. Viele Bitterstoffen sind damit weg, aber es sind noch genügend vorhanden, die der Marmelade das gewisse Etwas verleihen.

Die so gewonnenen Schalen und den vorher beiseite gestellten Saft kocht man zusammen auf, püriert alles und vermischt es mit Zucker, kocht kurz weiter ein, gibt das Geliermittel dazu und füllt alles in saubere Gläser.

Mein Grundrezept

1. Ich koche Obst und Beeren nur kurz, die Marmeladen solle fruchtig schmecken.
2. Ich verwende nur wenig Zucker, meine Marmeladen haben je nach Säuregehalt einen Zuckeranteil von 20 bis 25 Prozent (also 250 bis 333 g Zucker je 1kg Früchte im Rohzustand).
3. Als Geliermittel verwende ich Agar Agar. Ich weiß, dass viele dies ablehnen und daraus eine Glaubensfrage machen. Ich finde, dass dieses pflanzliche Bio-Produkt ökologisch sinnvoller ist als die Zusatzstoffe, die im Gelierzucker verwendet werden. Man braucht allerdings viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung für die richtige Dosierung von Agar Agar.

Marmeladen aus einer einzelnen Fruchtgattung oder Kombinationen?

Hier ist meine Haltung: je nachdem. Früchten mit eher wenig Eigengeschmack und eher wenig Säure mische gerne – je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit – Apfel, Zitrone oder Orange bei.

So sind bei mir feste Kombinationen: Pfirsich-Apfel, Kiwi-Orange, Kiwi-Zitrone, Melone-Zitrone, Quitte-Zitrone. Gute Erfahrung habe ich im letzten Jahr auch mit Aronia-Trauben-Apfel gemacht.

Wenn ich von einer Obstsorte viele Früchte habe, mische ich bei einem Teil auch gerne Gewürze oder Kräuter bei. Gute Erfahrungen habe ich mit Zwetschgen-Zimt, Marille-Rosmarin, Marille Minze gemacht. Aber immer gibt es auch reine Zwetschgen- und Marillenmarmelade.

In den letzten zwei Jahren habe ich 25 verschiedene Marmeladen aus 18 verschiedenen Obst- und Beerensorten gemacht.

Und aus den oben genannten Beispielen sieht man, dass man Früchte nehmen kann, die seltener für die Herstellung von Marmeladen verwendet werden. Man muss sich nur getrauen und ein wenig experimentieren.



Die Utensilien

Sehr wichtig ist die Verwendung von sauberen Gläsern: Ich koche alle Gläser und Deckel kurz vor dem Gebrauch aus, 3 bis 5 Minuten in kochendem Wasser. Schon einmal gebrauchte Deckel werden genauestens auf Schadstellen geprüft und im Zweifelsfalle entsorgt. Selbstverständlich werden auch Trichter, Rühren, Schöpfer usw. ausgekocht.

Als **Gläser** verwende ich fast nur solche mit 135 oder 220 Milliliter Fassungsvermögen, nicht wegen der Haltbarkeit, sondern weil ich gerne Abwechslung habe und ich so alle 10 Tage Marmelade wechseln kann. Auch zum Verschenken eignen sich diese mittelgroßen Gläser gut.

Für einen Überetscher ist der **Kupferkessel** natürlich ein Muss. Aber ich verwende ihn auch deshalb, weil hier die Marmelade kaum ansitzt und ich weniger Rühren muss.

Zum Einfüllen ist der Trichter mit großem Loch sehr gut geeignet, weil der Rand der Gläser dabei immer sauber bleibt.

Gutes Gelingen mit vielen schönen Marmeladen

Rudolf Meraner

Rasenpflege im Herbst

Muss der Rasen wirklich geschniegelt sein?

Hand aufs Herz: Muss es wirklich immer der perfekt gestutzte Golfgras sein?

Ein sattgrüner Teppich ohne Gänseblümchen, Klee oder Löwenzahn sieht zwar extravagant aus, verlangt aber nach regelmäßiger Pflege, Dünger, Wasser und Aufmerksamkeit.

Ökologisch betrachtet ist dieser Zierrasen nicht viel mehr als eine grüne Wüste.

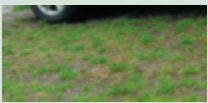
Dabei kann ein kurzer Rasen auch eine Berechtigung haben: als Spielplatz für die Kinder, Liegewiese für Sonnenanbeter oder Austragungsort hitziger Fußball-Weltmeisterschaften zwischen Enkelkindern und Opa. Doch vielleicht darf es auch etwas bunter sein?

Die charmante Alternative: Der Kräuterrasen

Wer seinem Garten mehr Leben einhauchen möchte, sollte über einen Kräuterrasen nachdenken. Hier wachsen neben Gräsern auch Kräuter, Kleearten und andere robuste Pflanzen. Das Ergebnis: mehr Blüten, mehr Insekten, mehr Vielfalt – und weniger Arbeit.

Ein Kräuterrasen muss deutlich seltener gemäht werden, kommt mit weniger Wasser aus und bleibt auch in trockenen Sommern oft länger grün. Wer zusätzlich kleine Blumenwieseninseln anlegt, verwandelt den Garten in ein wahres Paradies für Schmetterlinge, Wildbienen und andere Nützlinge.



Rasentypen	Verwendung, Bereich	Belastbarkeit	Dichte	Pflege	Ökologisch	Bild
Zierrasen, englischer Rasen	Repräsentationsflächen	gering	hoch	hoch, 30-60 Schnitte pro Jahr	geringer Wert, Monokultur	
Gebrauchsrassen	Hausgarten, öffentliche Rasenflächen	mittel	mittel	8-20 Schnitte pro Jahr	geringer Wert	
Sportrasen	Sportplätze, Spielplätze	hoch	mittel	12-40 Schnitte pro Jahr	geringer Wert	
Schotterrassen	Parkplätze	hoch	mittel	3-7 Schnitte pro Jahr	wertvoller	
Kräuterrasen	Hausgarten, öffentliche Rasenflächen	hoch	hoch	4-8 Schnitte pro Jahr	wertvoller	
Blumenwiese, Landschaftsrassen	Naturgarten, Straßenbegleitgrün	gering	gering	1-3 Schnitte pro Jahr	sehr wertvoll	

Was verrät der Rasen über den Boden?

Der Rasen spricht mit uns – man muss nur wissen, wie man zuhört. Bestimmte Pflanzen verraten viel über die Bodenverhältnisse:

- Breitwegerich, Vogelknöterich oder Gänsefingerkraut deuten auf verdichtete Böden hin.
- Moos fühlt sich dort wohl, wo wenig Luft in den Boden gelangt (Bodenverdichtung) oder zu wenig Sonne (Rasen braucht mindestens 6 Stunden direktes Sonnenlicht).
- Löwenzahn und verschiedene Pippau-Arten lieben schwere, lehmige Böden.
- Kriechender Hahnenfuß weist auf zu viel Feuchtigkeit hin.
- Weißklee oder Gundermann zeigen eher nährstoffarme Standorte an.

Bevor also die nächste Düngergabe geplant wird, lohnt sich ein genauer Blick auf die Pflanzen, die bereits da sind.

Rasenpflege eines Gebrauchsrassens

Richtig mähen: nicht zu tief!

Ein häufiger Fehler: Der Rasen wird zu kurz geschnitten. Dabei gilt die einfache Regel:

Nie mehr als ein Drittel der Halmhöhe auf einmal entfernen. Ein kurzer Rasen hat auch mehr Probleme mit Unkraut, da das Blätterdach nicht mehr so dicht ist. Durch das offene Blätterdach kann mehr Licht den Boden erreichen, wodurch Unkrautsamen keimen können.

Wenn Rasen ständig zu lang wachsen gelassen und dann drastisch zurückgeschnitten wird, kann dies das Gras belasten. Durch den Stress entzieht das Gras dem Wurzelwerk Nährstoffe, wodurch sich die Wurzeln zurückbilden. Dies führt wiederum dazu, dass der Rasen ausdünt und nicht mehr gesund ist.

Im Sommer sollte der Rasen eher höher bleiben – etwa 5 bis 8 cm. Die längeren Halme beschatten den Boden, halten Feuchtigkeit zurück und schützen vor dem „Verbrennen“ durch die Sonne.

Im Herbst kann die Schnitthöhe langsam wieder auf etwa 4 bis 6 cm reduziert werden. So geht der Rasen gut vorbereitet in den Winter.



Blumenwiesen mit einem gemähten Rand sind eine intelligente Lösung für öffentliche Grünflächen oder Randbereiche im eigenen Garten

Düngen im Herbst – der Wintervorrat für den Rasen

Ein Rasen hat Hunger. Allerdings nicht auf eine schnelle Portion Kunstdünger. . .

Für Hausgärten eignen sich organische Rasendünger besonders gut. Einerseits ist eine Überdüngung kaum möglich, andererseits werden sie nicht ins Grundwasser ausgewaschen.

Im Frühjahr und Frühsommer fördern stickstoffbetonte Dünger das Wachstum. Im Herbst sollte dagegen ein kalibetonter Dünger eingesetzt werden: Kalium stärkt die Gräser für den Winter und macht sie widerstandsfähiger gegen Frost und Krankheiten. Organische Herbstdünger wirken langsamer, fördern das Bodenleben und versorgen den Rasen langfristig mit Nährstoffen.

Wer sicher gehen möchte, lässt vor dem Düngen eine Bodenanalyse durchführen. Oft braucht der Boden weniger Nährstoffe als vermutet.

Wichtig:

- Nicht überdüngen.
- Organische Dünger bevorzugen.
- Herbstdünger möglichst phosphatfrei wählen.

Gießen: Selten, aber gründlich

Der größte Gefallen für den Rasen ist nicht tägliches Nieseln, sondern kräftiges Wässern mit längeren Pausen dazwischen.

Faustregel: **Lieber einmal durchdringend als täglich oberflächlich.**

In der Wachstumszeit benötigt ein Rasen durchschnittlich etwa 20 Liter Wasser pro Quadratmeter und Woche. Am besten wird früh morgens bewässert – dann verdunstet weniger Wasser und Pilzkrankheiten haben schlechtere Chancen.

Organischen Dünger kann man im Herbst gleichmäßig in den Rasen einbringen. So geht man am besten vor:

1. Vor dem Düngen den Rasen auf eine normale Höhe von etwa 4–6 cm schneiden.
2. Einen organischen Rasendünger mit wenig schnell verfügbarem Stickstoff und einem ausreichenden Kaliumanteil auswählen. Zu viel Stickstoff fördert vor dem Winter weiches, frostempfindliches Wachstum.
3. Den Dünger gleichmäßig verteilen (bei großen Flächen mit einem Streuwagen). Die Herstellerangaben zur Menge beachten.
4. Ideal ist ein leicht feuchter Boden, aber kein nasser oder gefrorener Rasen.
5. Wenn kein Regen angekündigt ist, den Rasen leicht wässern, damit der Dünger in den Boden gelangt.

Wichtig: Frischen Kompost oder unverrotteten Stallmist darf man nicht direkt auf den Rasen streuen. Er kann die Grasnarbe schädigen und zu ungleichmäßigem Wachstum führen.

Zeitpunkt: Meist eignet sich September bis Oktober, abhängig von Wetter und Region.

Zur Kontrolle kann man mit einem Spaten ein Stück Rasen ausstechen, nach der Bewässerung sollte er 20cm tief befeuchtet worden sein. Falls dies nicht zutrifft, die Bewässerungsdauer verlängern.

Vertikutieren – jetzt noch oder lieber warten?

Eigentlich ist das Frühjahr der ideale Zeitpunkt zum Vertikutieren. Wer es dort nicht geschafft hat, kann die Maßnahme jedoch auch im Herbst nachholen. Dabei werden Moos und Rasenfz entfernt, sodass wieder mehr Luft, Wasser und Nährstoffe an die Wurzeln gelangen.

Nachsäen

Schadstellen (Lücken durch Hirse oder Moos im Rasen oder stark vertikutierte Flächen) im Rasen sollten am besten im Herbst (September/Oktober) ausgebessert werden.

Die Herbst-Checkliste für Ihren Gebrauchsrasen

- ✓ Falls noch nicht erfolgt: Vertikutieren
- ✓ nachsäen
- ✓ Organisch und kalibetont düngen
- ✓ Schnitthöhe auf 4–6 cm einstellen
- ✓ Seltener, dafür tief bewässern
- ✓ Sobald die Blätter zu fallen beginnen, sollte das Laub vom Rasen entfernt werden.
- ✓ Den Rasen entspannt in die Winterpause schicken (je nach Höhenlage endet das Mähen mit Oktober – November)

Perfektion ist nicht immer das Ziel. Ein lebendiger, artenreicher Rasen bringt oft mehr Freude als ein makelloser grüner Teppich. Wer seinen Rasen im Herbst mit Verstand und Weit-sicht vorbereitet, wird im Frühjahr mit einem gesunden, widerstandsfähigen Grün belohnt – und hat gleichzeitig etwas für die Natur getan. Denn manchmal ist der schönste Rasen jener, auf dem nicht nur Menschen gerne liegen, sondern auch Schmetterlinge landen.



Zweitägige Lehrfahrt zwischen Regen, Erdbeeren und grünen Visionen

Unsere diesjährige Lehrfahrt führte uns zu fünf ganz unterschiedlichen Gartenbaubetrieben **rund um den Bodensee**. Mit viel Neugier, guter Laune und ausreichend Platz im Kofferraum machten wir uns auf den Weg, um neue Eindrücke und Ideen für den eigenen Garten zu sammeln.

Die erste Station war **Artemisia**, wo wir einen Einblick in die Produktion von Kräutern und Heilpflanzen erhielten. Besonders interessant war die Verwendung von Tontöpfen, die den Pflanzen ein natürliches Zuhause bieten. Insgesamt war der Besuch nicht ganz so überwältigend.



Bei **Häberli** zeigte sich das Wetter von seiner weniger gärtnerfreundlichen Seite. Kaum hatte die Führung begonnen, öffnete der Himmel seine Schleusen, und wir wurden mehr oder weniger gründlich beregnet. Glücklicherweise wartete am Ende eine Erdbeerverkostung auf uns. Ob die süßen Früchte unsere Stimmung retteten oder ob wir einfach Trostpflanzungen für das schlechte Wetter suchten, lässt sich heute nicht mehr eindeutig klären. Tatsache ist: Viele von uns verließen den Betrieb mit einer Fülle von Pflanzen.

Ein ganz anderes Erlebnis erwartete uns im **Klostergarten Reichenau**. Hier stand weniger die Produktion als vielmehr die Geschichte im Mittelpunkt. Wir erfuhren Spannendes über die Entstehung des Gartens, seine Entwicklung und die Bedeutung der Klostergärten für die Kulturgeschichte Europas. Zwischen historischen Beeten und alten Mauern wurde deutlich, dass Gartenbau schon seit Jahrhunderten Menschen tiefgründig beschäftigt.

Besonders beeindruckt hat uns die **Biogärtnerei Neubauer**. Der Betrieb gilt als Vorreiter im Bereich Kompostierung und nachhaltiger Kreislaufwirtschaft. Mit großer Leidenschaft und Innovationsgeist wird hier gezeigt, wie aus organischem Material wertvolle Ressourcen ent-

stehen. Viele von uns waren fasziniert von den durchdachten Systemen und der consequenten Umsetzung ökologischer Prinzipien. Manch einer betrachtete vermutlich den heimischen Komposthaufen nach diesem Besuch mit ganz neuen Augen.

gemeinsamen Mahlzeiten und während der Betriebsbesichtigungen wurde gefachsimpelt, diskutiert und natürlich auch viel gelacht. So wurde die Lehrfahrt nicht nur zu einer wertvollen Weiterbildung, sondern auch zu einem schönen Gemeinschaftserlebnis.

Als wir schließlich die Heimreise antraten, waren nicht nur unsere Köpfe voller neuer Ideen. Auch der Stauraum des Busses war inzwischen deutlich besser ausgelastet als bei der Hinfahrt. Ja die Organisatoren hatten schon Erfahrungen gesammelt und waren sich sicher, am Ende würden mehr Pflanzen als Gepäckstücke an Bord sein.

Ein herzlicher Dank gilt den Organisatoren für die ausgezeichnete Planung dieser gelungenen Lehrfahrt sowie allen Betrieben, die uns so offen empfangen und ihre Erfahrungen mit uns geteilt haben.

Wir kehrten nicht nur mit neuem Fachwissen, sondern auch mit viel Motivation für die kommende Gartensaison nach Hause zurück. Die gesellige Lehrfahrt wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben, auch der Kofferraum gefüllt mit Bäumen, Sträuchern, Beeren, Kräutern, Blumen und Gemüsepflanzen. Sicher haben alle Pflanzen inzwischen einen neuen Platz in unseren Gärten gefunden.

Ein großer Dank geht an die Abteilung Deutsche Kultur für die finanzielle Unterstützung.

Klara Aichner



Zwei sehr unterschiedliche Gärten

Tageslehrfahrt am 17. April 2026 nach Cavedine und Affi

Eine fröhliche und neugierige Gruppe von 29 Personen machte sich am Morgen des 17. April 2026 im Bus auf den Weg nach Cavedine.



Schon gespannt, was uns im Garten von Frau **Walburga Pizzignacco** erwartet, stiegen wir vom Bus aus und machten uns auf eine kurze Wanderung durch den frischgrünen Frühlingswald. Schon gleich gab es eine erste Überraschung: einige Hinweistafeln, dass wir uns auf dem Weg halten sollten und Hunde angeleint geführt werden sollten, da sich im Gebiet auch Braunbären aufhalten. Das war schon ein etwas mulmiges Gefühl.

Bei Walburga angekommen, wurden wir überrascht von einem Garten der ganz besonderen Art: viele besondere blühende Stauden, Büsche und Blumen, die zwar nicht nach einem bestimmten Konzept gepflanzt waren, aber trotzdem in Kombination mit Wildblumen und einem Unterwuchs von niederen Pflanzen, sowie immer wieder kleine Ruheplätze, Töpfe, Vasen, Figuren, die eine faszinierende Schönheit ausstrahlten und unsere Herzen erfreuten.

Walburga lebt die meiste Zeit allein in ihrem Haus und bearbeitet und pflegt und hegt den ca. 1000 m² großen Garten trotz ihres Alters größtenteils alleine. Auf die Frage, ob sie denn keine Angst vor den Bären habe oder ihren Garten umzäunt habe, antwortete sie mutig mit einem klaren „nein, wieso?“



Zum Abschluss der interessanten Ausführungen überraschten uns Walburga und ihre Gehilfin Karin, welche eigens aus Brixen angereist war, mit selbstgemachten leckeren Brötchen und Säften.

Nun ging unsere Fahrt durch eine spannende Naturlandschaft weiter Richtung Gardasee. Eine Pause mit einem leckeren Mittagessen bot die Gelegenheit, uns auch untereinander besser kennenzulernen und zu einem „Ratscher“.

Am Nachmittag stand dann der neue **Schaugarten von Raimund Reifer** auf dem Programm. Herr Reifer erzählte uns, dass es bei der Genehmigung und dann mit dem Baubeginn des Schaugartens leider eine 4-5monatige Verzögerung gegeben hat, sodass er uns zum Großteil nur die Fundamente und Grundrisse des Projektes vorstellen konnte. Geplant ist aber auf jedem Fall ein Schaugarten mit viel Naturstein, begrünten Wänden u.a., in welchem man Ideen für eine moderne Gartengestaltung sehen kann. Als einen wesentlichen Punkt bei der Gestaltung der Gärten, erwähnte Herr Reifer auch, dass es sehr wichtig ist, die richtigen Materialien und Steine für das jeweilige Projekt auszuwählen und die Gärten bzw. Teiche oder Schwimmbäder auch gut zu pflegen, da es sonst schnell zu Schwebealgenbefall u.ä. kommen kann.



Interessierte können sich dann nach einer guten Beratung und Planung durch das bekannte Landschaftsgärtner team Reifer einen Garten errichten lassen kann.

Der Bauabschluss des Schaugartens ist für Ende Mai 2026 geplant und wer weiß, vielleicht gibt es noch einmal die Gelegenheit, das ganze Bauwerk nach Vollendung zu besuchen.

Auf der Heimfahrt gab es noch einen kurzen Zwischenstopp um ein leckeres Eis zu essen oder etwas zu trinken.

Die Fahrt war auf jedem Fall sehr interessant, auch wenn man die Unterschiede zwischen dem natürlich angelegten und gestalteten Garten von Frau Walburga und dem geplanten bzw. designten Garten der Fa. Raifer vergleicht.

Katharina Mittermair
Fotos von Karin Schanung



Pflege von Gartenwerkzeugen:

Frühjahrsputz im Spätherbst!

Wenn die Tage kürzer werden, die Luft kühler und der Garten leerer wird, ist die Zeit gekommen, die Gartenwerkzeuge und Geräte einzuwintern, d.h. alles wird gründlich geputzt bzw. gewartet und richtig gelagert, damit es im Frühjahr, griff- und einsatzbereit steht.

Checkliste WASSER im Garten

- Wasser im Garten abstellen und entleeren
- Gießkannen und Regentonnen ausleeren, aufhängen oder abdecken
- Teichpumpe einwintern
- Gartenschläuche entleeren und verstauen
- Tropfschläuche können im Garten verbleiben

Wenn Gießkannen trotzdem draußen überwintern sollen, sollen sie am besten kopfüber aufgestellt werden, sodass es nicht in die Kannen hineinregnen kann. Regentonnen sind ebenfalls vollständig zu entleeren, die Ablasshähne zu öffnen und abzudecken. Förderpumpen sollten frostfrei im Haus gelagert werden.

Gartenschläuche sollen komplett entleert, aufgerollt und aufgeräumt werden. Der Kunststoff wird sonst schneller brüchig.

Checkliste Geräte und Werkzeuge

- Akkus aufladen und frostsicher lagern

Akkus von Gartengeräten sollten vor der Winterpause nicht vollständig aufgeladen werden. Ein Ladezustand von lediglich 70 bis 80 Prozent wird empfohlen. Akkus sind vor Feuchtigkeit, Frost und direkter Sonneneinstrahlung zu schützen (am besten eine konstante Lagertemperatur zwischen 10 und 20 Grad Celsius).

- Hecken- und Gartenscheren

verkleben, wenn sich Pflanzensaft auf die Messer legt. Mit einem weichen Tuch lassen

sich die Beläge am besten entfernen. Wenn der Schmutz hartnäckig ist, werden die Geräte und Scheren auseinandergebaut und die Einzelteile gut mit lauwarmem Wasser oder mit einer leichten Metallbürste gereinigt. Die Geräte bitte nur dann zerlegen, wenn das Wiederausbauen gesichert ist!! Mit 15 Einzelteilen lässt sich keine Hecke mehr schneiden. Idealerweise kann dieser Moment auch dafür genutzt werden, die Klingen zu schleifen oder schleifen zu lassen. Anschließend sollten alle Teile, Gelenke, Scharniere ... getrocknet und eingeeölt werden (z.B. Rostspray).

Wasser reicht nicht, um die Gartenschere von Krankheitserregern zu befreien. Um Pilzsporen und Bakterien zu entfernen muss das Werkzeug desinfiziert werden. Um die Schere gründlich zu desinfizieren, ist es ratsam, das Werkzeug auseinander zu legen.

- Rasenmäher

Auch der Rasenmäher möchte als zuverlässiges Gartengerät winterfest gemacht werden. Dazu gehört im ersten Schritt ebenso die gründliche Reinigung aller Elemente und die Imprägnierung mit Pflegeölen. Gleichzeitig können auch die Rotorblätter nachgeschliffen, beanspruchte Luftfilter ausgetauscht und den Ölstand überprüft werden. Der Vergaser sollte entleert und die Benzinreste abgelassen bzw. verpufft werden. Der Benzintank sollte gefüllt und gut verschlossen sein. Der Rasenmäher wird abgedeckt und an einem Ort, der trocken und frostfrei ist, verstaut.

- Werkzeuge (Spaten, Schaufeln, usw.)

Vor der Winterpause sollten Spaten, Schaufeln, Hacken, Rechen und andere Gartengeräte gründlich von der anhaftenden Erde (Schwamm oder leichte Metallbürste) befreit und die Metallblätter mit einem biologisch

gut abbaubaren Öl, wie zum Beispiel Leinöl eingerieben werden. Dadurch wird das Rosten des Metalls vermieden. Werkzeuge aus Edelstahl müssen nicht eingeeölt werden. Scharniere sollten ebenfalls gut eingeeölt werden. Kontrolliert wird auch, ob alle Teile noch fest miteinander verbunden sind. Wenn nicht, dann alles fest anschrauben. Geräte mit Holzstielen sollen möglichst trocken und kühl gelagert werden, damit diese nicht aufquellen. Wenn die Holzstiele an gewissen Stellen rau geworden sind, sollen sie fein geschliffen und anschließend eingeeölt werden.

Wohin mit der ganzen Gerätschaft?

Als Winterquartier eignen sich Orte, die frostfrei, trocken, staubfrei und kühl sind. Werkzeuge und Geräte müssen nach der Reinigung zunächst vollständig trocknen und wieder zusammengebaut sein. Zum Einwintern eignen sich Gartenhäuschen, aber auch Kellerräume oder Garagen. Ein kleines Gartenhäuschen ist bei den meisten Gartengeräten jedoch immer die beste Wahl. Ordnung soll im Winterquartier auch herrschen: Wandhalterungen für Gartengeräte, Regalsysteme und Kisten für kleine Handwerkzeuge helfen dabei, dass alles seinen Platz bekommt. Das Leben der verschiedenen Geräte wird dadurch verlängert.

Informationen aus:

www.mein-schoener-garten.de,
www.krautundrueben.de,
www.kemmler.de,
www.obi.de,
magazin-waschbaer.de

Marlene Mammig



Wintergemüse

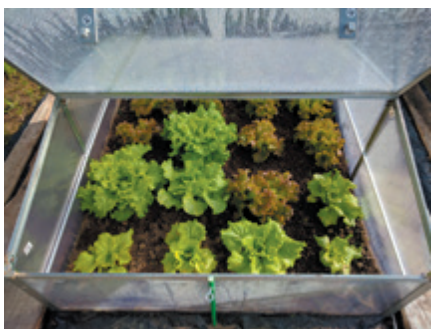
Bis zum Eintreten der ersten größeren Fröste im Dezember ist eine Gemüseernte immer möglich. Danach greift man bis zur neuen Ernte im Frühling auf Eingelegtes, milchsauer Vergorenes und Lagergemüse zurück.

Der Winter war bis dato die Ruhezeit. Und das ist auch gut so. Man reflektiert über das vergangene Gartenjahr, entwickelt Zukunftspläne für die kommende Saison, und darf endlich einmal nichts tun.

Im Februar sind die Gelüste auf Frischgemüse nicht mehr zum Bremsen. Man hat genug von Sauerkraut, Köhlkost, Gelagertem und sehnt sich nach den ersten knackigen Salaten.

Im Handel gibt es Frisches über das ganze Jahr verteilt. Wenn ich im Winter aber auf viele Herkunftsetiketten schaue, so vergeht mir manchmal der Appetit. Ökologisch nicht vertretbar.

Die Winterernte kann bis zur kommenden Saison ohne Heizungsaufwand funktionieren. Limitierend auf das Wachstum wirkt die viel geringere Sonneneinstrahlung, die kurze Tageslänge und natürlich der Frost.



Hilfreich sind **Frühbeetkästen**, abdeckbare Hochbeete, nicht beheizte Folientunnels. Im Freiland kann es nach Regenperioden zu Fäulnis kommen. Überdacht taut Gemüse auch schneller auf. Wichtig ist rechtzeitiges Belüften (kein Kondenswasser)

Zum richtigen Zeitpunkt gepflanzt, die geeignete Art und Sorte, ist spät Gepflanztes in der kalten Jahreszeit viel anpassungsfähiger als vermutet.

Wintergemüse schmeckt oft süßer (Karotten), ist zartschmelzender (Kohlrabi) und weniger scharf (Radieschen und Rettiche), manchmal aber auch faseriger (Mangold) und weniger intensiv (Petersilie und Sellerie).

Pflanzen haben **Überlebensstrategien** im Winter. Dabei helfen Aminosäuren, Zucker, Proteine und Lipide als Frostschutz im Zellsaft. Die Winterernte wird durch Dauerfröste behindert. Aber Dauerfröste gibt es nur mehr begrenzt.

Wichtig ist die **Nährstoffversorgung** im Spätsommer. Stickstoffreiche Dünger (Nitratgehalt) sind zu vermeiden, aber je nach Bodenbeschaffenheit ist eine vorbeugende Versorgung auch durch den Winter überlebensnotwendig (auf Kalium, Mangan, Kupfer und Bor soll geachtet werden).

Viele im Spätsommer und Frühherbst gepflanzten Gemüsearten passen sich an kühle Bedingungen an. Entscheidend ist dabei die Entwicklungsstufe der Pflanzen. Im Jungpflanzenstadium ist Gemüse sehr anpassungsfähig.

Wenn Kälteperioden plötzlich auftreten und damit die Pflanzen gewissermaßen überrumpeln, die extreme Kälte lange andauert, dann kommt es zu Frosttrocknis.

Pflanzen sollen nie im gefrorenen Zustand, sondern **nur aufgetaut geerntet** werden, gefrorene Pflanzen nicht berühren. Vliesauflagen können beim Abnehmen gefrorenes Pflanzengewebe schädigen (nur nach dem Auftauen entfernen)

Bei der **Winterbewässerung** braucht es Fingerspitzengefühl, lieber zu wenig als zu viel und nur an sonnigen, trockenen Tagen in den Morgenstunden. Sandige Böden sind vorteilhaft, lehmige halten viel Feuchtigkeit. Meistens reicht ein Gießgang alle 3 – 4 Wochen.

Mulchmaterial, z.B. aus Laub hilft, dass der Boden nicht zu schnell zufriert. Ab Februar, wenn sich der Boden wieder erwärmen soll, ist das Mulchmaterial zu entfernen.

Nicht immer ist die Winterernte ein voller Erfolg. Aufzeichnungen über Kulturmaßnahmen und Wetter helfen, Fehler in den Folgejahren zu vermeiden.

Ab Ende August ist das Jungpflanzenangebot in den Gärtnereien limitiert. Man kann selbst aussäen und pikieren, eine Vorlaufzeit von Aussaat bis zur pflanzfertigen Jungpflanze von 4 Wochen ist dabei einzukalkulieren.

Man beachte kalte Windlagen.

In Brixen war vor 20 Jahren der letzte Pflanztermin für Wintersalate, Frühkohl, Kohlrabi etc. Ende Juli, nun hat er sich auf Mitte bis Ende August verschoben. Wichtig ist, dass das Gemüse vor dem Eintreten tiefer Temperaturen nicht im vollen Reifestadium ist, da es dann gerne fault. Reifes Gemüse sollte nicht auf dem Beet verbleiben, sondern gelagert oder verarbeitet werden. (z.B. Zuckerhut oder Kohl samt Wurzel in Kisten frostfrei lagern, Karotten in Sand einmieten).

Zichoriensalate

Hier nun einige Vertreter typischer Wintergemüse. Viele gehören zu den bitteren Zichoriensalaten, haben im oberitalienischen Raum lange Gemüsetradition und ihre Familie ist die der Korbblütler.



Endivien (*Cichorium endivia*)

Klassische Sorten: Frisée-Typen und grüner oder gelber Escariol; es gibt auch Schnittsorten, die kältebeständiger sind. Die feinblättrigen Frisée-Sorten faulen bei feucht-kalter Witterung im Winter.

Die „kopfbildenden“ Sorten werden ab Ende Juli gepflanzt und können lange direkt aus dem Beet geerntet werden. Drohen strenge Fröste, werden die Pflanzen samt Wurzel geerntet und in Kisten im Holzschuppen oder Keller gelagert. Wer selbst aussät rechnet bis zur Jungpflanze 3 – 4 Wochen. Augustaussaaten werden in Folienhäusern, Früh- oder abdeckbaren Hochbeeten kultiviert. Der Pflanzabstand sollte min. 30 x 30 cm betragen.

Um das mürbe, gelbe Herz zu erhalten, werden die Köpfe 14 Tage vor Ernte mit Töpfen bedeckt oder zusammengebunden.

Zuckerhut (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Die Kultur verläuft wie bei Endivien, er kann lange im Beet verbleiben, da er frosthärter ist, sollte aber bei Dauerfrösten unter -10°C mit Wurzel geerntet und gelagert werden. Das Herz hält sich sehr lange frisch.



Radicchio (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Bekannt sind die kugelrunden Chioggia-, die länglichen Trevisaner- und die nicht so bitteren Castelfranco-Sorten. Ein Kultursonderfall ist der sehr delikate Trevisano tardivo, der im Winter in Wasser angetrieben wird.

Auch sie werden wie obgenannte ab Ende Juli im Abstand von min. 30 x 30 cm gepflanzt und können bis zu -7°C im Beet verbleiben. Spätere Sätze können gut überwintern und wachsen ab Februar zügig weiter.

Samenfeste Radicchio-Sorten wachsen sehr uneinheitlich, die F1-Hybriden `Leonardo` oder `Indigo` hingegen gedeihen wie die „Zinnsolaten“, haben aber einen stolzen Preis.

Cicoria Catalogna (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

Es ist eine sehr bittere, große, lange, löwenzahnähnliche Pflanze, die gekocht oder gedünstet wird.

Delikater schmeckt Puntarelle di Galatina, bei der die knackigen Blütenknospen geerntet werden.

Schnittzichorien

Findet man im Samenhandel als sog. Misticanza diverser Typen. Typische Beispiele sind die grüne Zuccherina di Trieste oder Grumolo verde.

Sie werden ab Ende August in Reihen oder breitwürfig ins Beet gesät, halten Temperaturen bis -10°C aus und können im Kasten den ganzen Winter über beerntet werden. Reihenaussaaten können leichter gejätet werden.

Gartensalate

Unsere Gartensalate sind mit den Lattichen verwandt. Typisch ist der bittere Milchsafte, der aus den Schnittstellen austritt. Auch sie gehören zur Familie der Korbblütler.

Und... sie beweisen mehr Winterhärte als ursprünglich angenommen. Allerdings können sie nur frisch geerntet und nicht gelagert werden.

Hier gibt es 3 Anbaumöglichkeiten für die Winterernte:

- Aussaat Anfang August, Pflanzung Ende August, Ernte ab Ende Oktober
- Aussaat Ende August, Pflanzung Ende September, Ernte ab Ende November
- Aussaat Ende September, Pflanzung Ende Oktober, Ernte ab Ende Februar (am besten überdacht)



Einige Vertreter:

Pflücksalate wie die Lollo-, oder Eichenlaubtypen wachsen schneller und sind kältebeständiger (-10°C) als die kopfbildenden. Sie werden im Abstand von 20 x 20 cm gepflanzt, können aber auch als Schnittsalat direkt in Reihen oder breitwürfig gesät werden.

Romanasalate, früher als Kochsalat bekannt, sind mit ihrem knackigen, gelben Innenleben ein Genuss. Bekannt ist die rot gefleckte alte Sorte `Forellenschluss`.

Kopfsalate, wie Butterkopf (Typ Maikönig), Eissalate (`Laibacher Eis`) und Batavia Salate, vulgo „Brasilianer“ mit dem Klassiker `Grazer Krauthäuptel`. Sie halten im Jungpflanzenstadium bis zu -10°C aus, durch die Kopfbildung faulen sie aber leicht und sollten im Kalten Kasten angebaut werden.

Der Anbau erfolgt wie bei obgenannten, bis zur Reife brauchen sie aber 3 Wochen länger. Man kann sie aber bereits vor Kopfbildung ernten.

Ideal für die Kastenkultur sind

Multileaf- auch Babyleafsalate

Diese gibt es in diversen Farben und Formen. Das sind entweder Mischungen aus Batavia-, Romana-, Butterkopf- oder Eichenlaubsalaten, die in Reihen eng gesät vorzeitig bei einer Höhe von ca. 10 cm geschnitten werden.

Es gibt aber eigene Sorten, die kleine Rosetten ausbilden und bei der Ernte in schüsselfertige Einzelblättchen zerfallen.

Der Anbau erfolgt satzweise ab Anfang September bis Mitte Oktober, Frühsätze wachsen im Freien, späte kommen in den Kasten.



Vogerl-, Feld-, Nüssli-, Rapunzelsalat

Dieses Baldriangewächs (*Valerianella locusta*) hat im winterlichen Salatangebot lange Tradition.

Er übersteht Temperaturen bis -20°C und wächst bei Plusgraden zügig weiter.

Er wird ab Mitte August in Reihen im Abstand von 10 cm gesät. Späte Saaten sind bis Mitte September im Freien möglich. Danach kann laufend bis Dezember im Kasten gesät werden. Im Frühling erscheinen die hübschen, blauen Blüten. In meinem Garten darf er sich versamen.

Sind die vorgesehenen Beete noch besetzt, kann man auch Jungpflanzen anziehen (5 – 7 Korn pro Loch).

Asiasalate

Sie gehören zu den Kohlgewächsen, begonnen hat ihr Siegeszug mit dem Chinakohl und dem Pak Choi vor über 30 Jahren. Die Züchtung ging dann in Richtung Babyleaf-Ausgaben es wurden weitere Kohlarten ins Sortiment integriert und gekreuzt.

Brassica rapa mit Vertretern wie Chinakohl, Pak Choi, Mizuna und Speiserübe
Brassica juncea = Blattsenf,
Brassica nigra = Schwarzer Senf,
Brassica napus = Raps und Kohlrübe
Brassica oleracea (unsere Kohlgemüse)

Sie sind sehr kältebeständig (-15°C), lassen sich über das ganze Jahr anbauen, im Sommer gehen sie schnell in Blüte und sollten knospig geschnitten werden.

In Mischung erfolgt eine Direktaussaat in Reihen (Abstand 10 cm, ca. 150 Korn pro Laufmeter) ab Mitte September. Dabei sollte man allerdings Mischungen derselben Art wählen, da das Wachstum in der Reihe sonst sehr ungleichmäßig ausfällt. Aussaaten im Kasten sind von Vorteil.

Die Ernte erfolgt je nach Aussaatzeitpunkt bereits nach 4 Wochen.

Weitere Kohlgewächse

Weitere bekannte Vertreter aus der Familie der Kohlgewächse:

- die **milde Salatruke** (*Eruca sativa*) und die **Wilde Rauke** (*Diplotaxis tenuifolia*), die im winterlichen Salatteller nicht fehlen sollten



- die **Gartenkresse** (*Lepidium sativum*), die durch die ganze Herbst-Wintersaison laufend in Kisten auch im Innenraum gesät werden kann und innerhalb von 3 – 4 Wochen schnittfertig ist,
- das **Barbarakraut** (*Barbarea vulgaris*),
- die **Brunnenkresse** (*Nasturtium officinale*),
- das **Löffelkraut** (*Cochlearia officinalis*).

Sie lieben frische Böden und waren bereits in alten Zeiten als winterliche Vitaminlieferanten bekannt. Am idealen Standort überdauern sie, versamen sich und so könnte man im Garten ein fixes Plätzchen für sie vorsehen.

Das Lieblingsgemüse meines Sohnes ist der **Gartensauerampfer** (*Rumex acetosa*) und der **Blutampfer** (*Rumex sanguineus*), deren frische Blätter er im Frühjahr und Herbst freiwillig direkt aus dem Beet verspeist. Sie sind winterhart, brauchen ein halbschattiges, leicht feuchtes Ambiente. Im Sommer blühen sie, werden dann laufend zurückgeschnitten, um sie im Herbst und dann nach Austrieb im Frühjahr wieder zu beernten.



Im Winter kann der **Grünkohl** (*Brassica oleracea* var. *sabellica*) und der **Palmkohl** (*Brassica oleracea* var. *palmifolia*) laufend geerntet. Sie wirken in den winterlichen Beeten sehr dekorativ. Grünkohl ist sehr frostbeständig und schmeckt nach den ersten Frösten durch die Zuckereinlagerung viel besser.

Sprossenbroccoli (*Brassica oleracea* var. *italica*) ist gut frostfest. Die Aussaat erfolgt Ende Mai, nach 4 Wochen wird ausgepflanzt. Winterbroccoli braucht viel Platz (60 x 60 cm) und Wasser. Die Seitentriebe werden im knospigen Stadium laufend geerntet.

Ein bekannter Verwandter ist der **Stängelkohl** (*Cima di rapa*).

Auch meine Schaubeeite mit dekorativem Zierkohl bepflanzt, habe ich bei Winterbedarf schon geplündert.

Weiteres Wintergemüse

Die Palette an Wintergemüse ließe sich unendlich fortsetzen. **Spinat** und auch **Mangold**, **Porree** und **Winterheckenzwiebel**, **Herbst-rüben** mit „Ruabkeimen“, Wildes wie **Vogelmiere**, **Löwenzahn**, **Leimkraut** (*Stridolo*), **Brennnessel**.



Nun heißt es einfach Ausprobieren.

Ich wünsche viel Erfolg und warte auf köstliche Rezeptvorschläge

Gertraud Heiss

Quellenangabe:

Wolfgang Palme: Frisches Gemüse im Winter ernten, Löwenzahnverlag.

Diverse Saatgutkataloge: Bingenheimer, Reinsaat, JuliWa von 1996/97.

Vortrag von Birgit Lösch bei der Vollversammlung der Gartenkultur im November 2023

Kultur und Garten in Gries

Der frühlingshafte 24. April stand in Gries ganz im Zeichen dessen, was unseren Verein ausmacht: Kultur und Garten.

Der Nachmittag begann mit einer wie immer sachkundigen und interessanten Führung von **Eva Gratl** durch die alte **Grieser Pfarrkirche** und den angrenzenden Friedhof.



Besonders beeindruckt hat viele von uns das lebensgroße romanische Kreuz, das als **Heppergerkreuz** bekannt ist und seit 2011 unter Denkmalschutz steht. Dieses spätromanische Kunstwerk stammt aus der Zeit um 1220 und trägt seinen Namen, weil es ursprünglich vom Heppergerhaus unter den Lauben stammt.

Das wohl bekannteste Kunstwerk der Kirche ist der **Altar von Michael Pacher**. Er zeigt die geschnitzte Krönung Mariens durch die Dreifaltigkeit, umrahmt von musizierenden Engeln. Seitlich stehen die Statuen des Erzengels Michael, der mit seinem Schwert einen Drachen bekämpft, und des heiligen Erasmus, der eine Spule mit seinen eigenen Eingeweiden hält.

Eigentlich würde man dieses Kunstwerk am Hauptaltar erwarten. Tatsächlich steht es jedoch seit der Barockzeit seitlich in der Erasmuskapelle. Damals galt der Altar als unmodern und wurde versetzt, um den Altarraum im Stil des Barocks zu „modernisieren“.

Ähnlich erging es später auch dem Altarbild, das im 19. Jahrhundert im Stil der Nazarener gemalt wurde und selbst heute noch etwas fremd anmutet. Im Nachhinein kann man dankbar sein, dass vielen Kirchen im Laufe der Jahrhunderte das Geld für solche „Modernisierungen“ fehlte.

Eine weitere Besonderheit zeigt sich auf einer der 15 Tafeln an der Rückseite des Altars. Sie stammen nicht von Michael Pacher, sondern wurden von Conrad Waider aus Straubing bemalt. Auf der Tafel „Ecce Homo“ betrachtet ein Brillenträger Jesus – **eine der ältesten Brillendarstellungen der Kunstgeschichte**.

Beim anschließenden Rundgang über den **Friedhof** rund um die Kirche fiel uns besonders das Grab von Bernhard von Wüllersdorf auf. Er war unter dem österreichischen Kaiser Marineminister und leitete die erste Weltumsegelung der österreichischen Marine auf der Fregatte Novara – passend dazu ist auch das Schiff auf seinem Grabstein zu sehen. Einige von uns entdeckten außerdem die Gräber von Familienmitgliedern oder Bekannten.

Schon in der Kirche wurde spürbar, wie tief die **Familie von Hepperger** in Gries verwurzelt ist. Nur wenige Schritte von der Kirche entfernt liegt ihr **liebevoll gestalteter Garten**, in den sie uns anschließend herzlich eingeladen haben.



Dass Sabine und Hannes große Freude am gärtnerischen Gestalten haben, sieht man in jeder Ecke ihres Anwesens. Überall entdeckt man Besonderheiten: die Meraner Rose, die eben keine Banksie ist und uns beim Aufgang zum oberen Garten begleitet, oder die Pinienzapfen, die malerisch auf einer Gartenmauer angeordnet sind und an die alte Pinie erinnern, die leider aus Altersgründen entfernt werden musste.

Der schöne Schwimmteich, die alten Olivenbäume, die Orangerie und die Kiwilaube boten reichlich Anlass für Gespräche. Unter der Kiwilaube servierte Sabine ein kleines Buffet mit Spezialitäten aus dem Garten. Aus dem Holzbeheizten Pizzaofen zauberte Hannes frische Focaccia, und am Ende bekam jeder von uns noch eine Handvoll Currykraut mit.



So klang der Nachmittag in entspannter Atmosphäre aus – mit schönen Eindrücken, guten Gesprächen, frischer Focaccia aus dem Ofen und dem Duft von Currykraut als kleiner Erinnerung für zu Hause.

*Claudia von Lutterotti
Fotos von Martin Kaser*



Gemüsebau im Einklang mit der Natur

Unser Besuch am Pigleiderhof in Aldein am 1. August 2026



Von der Bodenfruchtbarkeit über samenfeste Sorten bis zur regionalen Vermarktung:

Auf dem 1050 m Meereshöhe gelegenen Pigleiderhof in Aldein zeigt Alex Dadò, wie regenerativer Gemüsebau bestens gelingen kann. Sein Betrieb verbindet seit 5 Jahren gärtnerisches Handwerk, ökologische Verantwortung und eine beeindruckende Kulturpflanzenvielfalt zu einem zukunftsweisenden Gesamtkonzept.

30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer unseres „Garten-Kultur“-Vereins konnten sich davon vor Ort selbst überzeugen.

Schnell wird deutlich: Hier steht nicht die Maximierung einzelner Erträge im Mittelpunkt, sondern das Zusammenspiel aller Elemente eines lebendigen Gartenökosystems.

Alex Dadò gehört zu einer Generation junger / innovativer Landwirte, die traditionelle Erfahrungen mit den Erkenntnissen des regenerativen Landbaus verbinden. Seine Arbeitsweise orientiert sich an natürlichen Kreisläufen und stellt den Boden als wichtigste Ressource des Gemüsebaus in den Mittelpunkt.

Bodenfruchtbarkeit als Grundlage gärtnerischen Erfolgs

Jeder erfolgreiche Gemüsegarten beginnt mit einem gesunden Boden. Diese Erkenntnis bildet das Fundament der Bewirtschaftung am Pigleiderhof. Statt Nährstoffe in erster Linie über Dünger bereitzustellen, richtet sich der Blick auf die biologischen Prozesse im Boden selbst. Mikroorganismen, Pilze, Regenwürmer und andere Bodenlebewesen schaffen jene Voraussetzungen, unter denen Pflanzen gesund wachsen können.



Zwischen den Beeten wachsen unterschiedlichste Kulturen nebeneinander, Blühpflanzen locken Insekten an, der Boden bleibt auch zwischen den Reihen bedeckt, und statt großer Maschinen bestimmen Handarbeit und sorgfältige Pflege den Arbeitsalltag.



Die Bodenbearbeitung erfolgt deshalb so schonend wie möglich. Intensive Eingriffe werden vermieden, um die natürliche Bodenstruktur zu erhalten und das empfindliche Netzwerk des Bodenlebens nicht zu stören. Pflanzenreste verbleiben weitgehend im Kreislauf, organische Substanz wird kontinuierlich aufgebaut und Humus als langfristiger Speicher für Wasser und Nährstoffe gefördert. Gerade in Zeiten zunehmender Trockenperioden gewinnt diese Form der Bodenpflege zusätzlich an Bedeutung.

Regenerative Landwirtschaft in der Praxis

Der Begriff „regenerativ“ beschreibt weit mehr als den Verzicht auf chemische Betriebsmittel. Ziel ist vielmehr, die natürlichen Funktionen eines Ökosystems kontinuierlich zu verbessern. Am Pigleiderhof zeigt sich dieser Ansatz in zahlreichen praktischen Maßnahmen:

Der Boden bleibt möglichst ganzjährig bedeckt, wodurch Erosion verhindert und die Verdunstung reduziert wird. Unterschiedliche Fruchtfolgen vermeiden eine einseitige Belastung des Bodens und fördern die Vielfalt der Bodenorganismen. Mischkulturen nutzen die unterschiedlichen Eigenschaften der Pflanzen, schaffen stabile Bestände und tragen dazu bei, Krankheiten und Schädlingsdruck auf natürliche Weise zu reduzieren.

Anstelle kurzfristiger Korrekturen steht für Alex Dadò stets die Frage im Mittelpunkt, wie sich das System langfristig stabilisieren lässt.

Vielfalt als gärtnerisches Prinzip

Ein besonderer Reiz des Pigleiderhofs liegt in seiner außergewöhnlichen Kulturpflanzenvielfalt. Rund vierzig Gemüsearten und etwa zweihundert verschiedene Sorten werden kultiviert. Diese Vielfalt ist kein Selbstzweck, sondern erfüllt zahlreiche ökologische und gärtnerische Funktionen.

Unterschiedliche Wurzeltiefen erschließen verschiedene Bodenschichten, variierende Blühzeiten fördern Insekten über einen langen Zeitraum, und die breite genetische Basis erhöht die Anpassungsfähigkeit an wechselnde Witterungsbedingungen. Gleichzeitig eröffnet sich eine geschmackliche Vielfalt, die im standardisierten Gemüsehandel kaum anzutreffen ist.

Gerade alte und seltene Sorten bereichern das Sortiment. Sie unterscheiden sich nicht nur in Farbe, Form und Aroma, sondern tragen auch zum Erhalt wertvoller genetischer Ressourcen bei.

Samenfeste Sorten – lebendiges Kulturerbe

Die Entscheidung für samenfeste Sorten ist Ausdruck eines bewussten Umgangs mit pflanzlicher Vielfalt. Anders als Hybridsorten ermöglichen sie die eigene Saatgutgewinnung und bewahren ihre charakteristischen Eigenschaften über Generationen hinweg.

Für den Gemüsebau bedeutet dies mehr Eigenständigkeit und zugleich die Chance, Sorten langfristig an die jeweiligen Standortbedingungen anzupassen. Damit leistet Alex Dadò einen Beitrag zur Erhaltung gärtnerischen Kulturguts – ein Aspekt, der angesichts des weltweiten Rückgangs der Kulturpflanzenvielfalt zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Mit der Natur statt gegen sie

Konsequent verzichtet Alex Dadò auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sowie mineralische Kunstdünger. Pflanzengesundheit entsteht hier aus der Stabilität des gesamten Systems. Ein lebendiger Boden, ausgewogene Mischkulturen und robuste Sorten bilden die Grundlage dafür, dass Krankheiten und Schädlinge gar nicht erst zum dominierenden Problem werden.

Auch die Mechanisierung folgt diesem Gedanken. Viele Arbeiten werden von Hand oder mit leichten Geräten ausgeführt. Dadurch bleibt der Boden locker, Verdichtungen werden vermieden und jede Kultur erhält die Aufmerksamkeit, die sie benötigt. Die gärtnerische Arbeit gewinnt dadurch wieder einen handwerklichen Charakter.

Alex Dadò versteht seinen Garten als dauerhaft lernendes System.

Regionale Lebensmittel mit persönlichem Gesicht

Die Vielfalt des Pigleiderhofs findet ihren Weg überwiegend über die Direktvermarktung zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern. Bauernmärkte ermöglichen nicht nur kurze Transportwege, sondern schaffen auch Raum für persönliche Gespräche über Sorten, Anbaumethoden und saisonale Besonderheiten.

Gerade ungewöhnliche Gemüsearten und alte Sorten erfahren auf diesem Weg jene Wertschätzung, die im anonymen Handel häufig verloren geht. Regionalität wird damit nicht allein zur Frage der Entfernung, sondern auch der Beziehung zwischen Produzenten und Konsumenten.

Ein Beispiel für die Gartenkultur der Zukunft

Der Pigleiderhof zeigt eindrucksvoll, dass regenerativer Gemüsebau weit mehr ist als eine alternative Produktionsmethode. Er verbindet Bodenpflege, Artenvielfalt, handwerkliches Können und ökologische Verantwortung zu einem stimmigen Gesamtkonzept. Die Vielfalt der Kulturen, die konsequente Förderung des Bodenlebens und die bewusste Entscheidung für samenfeste Sorten machen den Betrieb zu einem bemerkenswerten Beispiel zeitgemäßer Gartenkultur.

In einer Zeit, in der Bodenfruchtbarkeit, Klimaanpassung und Biodiversität zu den zentralen Herausforderungen des Gartenbaus zählen, liefert der Pigleiderhof wertvolle Impulse. Er erinnert uns daran, dass nachhaltiger Gemüsebau nicht mit technischen Lösungen beginnt, sondern mit einem grundlegenden Verständnis für die natürlichen Prozesse unter unseren Füßen: Der Boden ist hier nicht Produktionsmittel – er ist Partner!

Das Angebot von Alex Dadò

(Gemüse der Saison):

Kaltern – Bauernmarkt am Marktplatz, jeden Dienstag, vormittags vom etwa 8:00 bis 12:00 Uhr

Weitere aktuelle Orte seiner Standplätze können online (über Instagram: pgleider) in Erfahrung gebracht werden.

Verkauf direkt ab Hof: Jeden Dienstag, nachmittags

Christoph March



Gründung hier mit Hafergetreide und Legumen; für Starkzehrer (z.B. Zucchini, Gurken u.ä.) wird zusätzlich Kompost im Wurzelbereich eingebracht;



Gründung unter PE-Folientunnel mit Sonnenblumen u.a.m.; zeitweise werden die Beete auch mit schwarzer, lichtundurchlässiger KST-PP Folie zur Unkrautvernichtung abgedeckt



Schwarzes Mypex®-Gewebe wird hauptsächlich unter Pflanzen eingesetzt, wo die Reife durch die Bodenwärmerung beschleunigt und das Gemüse frei von Erdrückständen geerntet werden soll;



Enger Pflanzenabstand bei Knollengemüse (z.B. nur 10 cm bei Röhren, Kolrabi etc.) ; Tomaten (u.z.B. auch Gurken) werden im Folientunnel an Fäden hochgezogen.



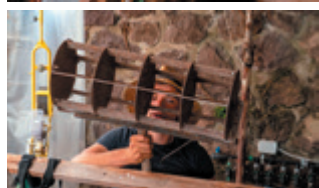
Der Hof verfügt zur Bewässerung über eine eigene Quelle; Kompost wird, je nach Pflanzenart, im geeigneten Stick- u. Kohlenstoff- Verhältnis hergestellt; (Bild: vergorener Mist: Stohballen von „Kirnig“®)



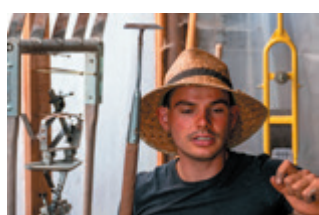
Aufzuchtanlage: Gemüsepflanzen werden selbst gezogen; eine sogenannte Substratwürfelpresse (Soil-Blocker) erleichtert das schonende Wachstum der Setzlinge.



40 verschiedene Gemüsearten (bei einer Vielfalt von bis zu 200 samenfester Sorten) erfordern eine genaue Planung – von der Aufzucht bis zur Ernte;



Die Breite der leicht schräg im Hang angeordneten Beete beträgt 80 cm, jene der Stege 30 cm; mittels einer Verikutiergabel wird die Bodenerde schonend gelockert; Stege bleiben kompakter und erleichtern somit das Abfließen des überschüssigen Regenwassers; ein kreisförmiger Distanzhalter für den Sä- bzw. Setzvorgang;



Ein spezieller zweirädriger Roller erleichtert die Samenaussaat; verschiedene speziell angefertigte Hacken sind für das schonende Jäten von Unkraut in den Beeten und von den Stegen konzipiert worden;



Karotten werden mit Rohnensamen gemeinsam ausgebracht; die Rohnensprosslinge treiben früher und werden mit dem Flammenwerfer verodet.



Nur mit einem leichtgewichtigen Einachser werden die Beete maschinell bearbeitet, damit jegliche Bodenverdichtung unterbunden bleibt.



Gelochter Sprinklerschlauch für spezielle bzw. separate oder zusätzliche Bewässerung.



Ein „Highlight“ am Hof sind die in einer großzügigen Umzäunung freilaufenden 5 Wollhaarschweine, dankbare Verwerter der überschüssigen Gemüseernte

Es kann sich nicht besser treffen, wenn wir Freunde der Gartenkultur im Dorfzentrum von Truden vor der 600-jährigen Linde stehen, und daraufhin uns der Künstler Gotthard Bonell vis-a-vis durch den Kunstraum lind.art im Mehrgenerationenhaus führt.



Gotthard Bonell, Präsident des Kulturvereins lind.art, und der Maler **Robert Bosisio** erzählten uns bei unserem Besuch in Truden die höchst interessante Entstehungsgeschichte des Vereins. In den zwei Ausstellungsräumen sind aussagekräftige Werke aus all den Schaffensperioden der Maler Gotthard Bonell, Alex Bosisio, Johannes Bosisio und Robert Bosisio zu sehen sowie Partituren des Komponisten und Autors Hubert Stuppner.



Etwa zwei Stunden verweilten wir im Gespräch mit den Künstlern und im regen Austausch untereinander. Zur Frage, wie kann man diese Malerei verstehen, antwortet Bonell: "Man muss nur lang genug schauen." Und dies gilt wohl nicht nur für die Malerei, sondern auch für die Natur und die vielen mit Liebe und Hingabe angelegten Gärten. Vielen offenbart sich dann eine neue Welt.

Lisi Mairhofer



Peperonimarmelade

Rezept aus Rumänien

Zutaten

1 kg scharfe Paprika (Chili)

1,5 kg rote Spitzpaprika

1kg Zucker

1 Essl. Salz

250 ml weißer Essig

Die Hälfte der Spitzpaprika im Grill oder mit Gasflamme rösten, bis sie schwarz sind, in eine Schüssel geben, salzen und für ca. 10 Minuten zugedeckt dämpfen lassen. Dann die schwarze Haut abstreifen, mit den in Stücken geschnittenen restlichen Paprika im Mixer klein hacken. Die scharfen Paprika mit Handschuhen die Samen entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Alle Zutaten gut mischen und aufkochen, dann abseihen und die Flüssigkeit weiterkochen bis sie reduziert und karamellisiert ist, dann die Peperoni Masse dazugeben aufkochen und in sterile Gläser füllen.

Schmeckt zu Fleisch Gemüse Käse...

Dieses Rezept habe ich von einer Freundin aus Rumänien, sie haben viele Sorten Paprika, die sie einlegt oder wie im Rezept zu Marmelade verarbeitet. Ich probiere gerne Rezepte aus anderen Ländern aus, soweit ich die Zutaten habe.

Ich wünsche gutes Gelingen!

Christine Unterhauser


GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

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

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen
Klara Aichner, Gertraud Heiss, Marlène Mammig,
Christoph March, Rudi Meraner, Katharina Mittermair,
Renate Perkmann, Christine Unterhauser

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Martin Kaser, Christoph March, Helga
Salchegger, Karin Schanung, Günther Schlemmer,
Christine Unterhauser, Pixabay

Zu guter Letzt: Die Fotopinnwand unserer Mitglieder



Elisabeth Oberrauch:
Im Wald unserer Sommerfrischvilla in St. Konstantin/Völs
habe ich in Zusammenarbeit mit namhaften Künstlern
seit 2007 an die 30 Naturskulpturen realisiert.
In all den Jahren haben diese Kunstwerke Gewitter
und sogar den Vaja Sturm erlebt.
Nun stehen noch ca. 15 Objekte.
Foto Martin Kaser



Barbara Pichler:

Das ist unser Garten in St. Konstantin in Völs auf 850 Meter, ganz nach Süden
ausgerichtet. Er verändert sich immer noch jedes Jahr, wir pflanzen immer
wieder neue Bäume, vor ein paar Jahren auch sechs hochstämmige
Obstbäume. Es ist immer alles ein bisschen wild und improvisiert
und wir lernen jedes Jahr dazu. Auf der Flugaufnahme sieht man
auch den Kartoffelacker, dort steht seit dem vorigen Jahr ein
Tomatendach für die vorzüglichen Tomaten von den Waltrauds.



und so im August 2026



Gertraud Heiss:

Ein Garten entsteht. So sieht es bei mir aus (April 2026)