

## Nicht alles ist schön, was blüht Pflanzen, auf die man verzichten kann

**Mit der Zeit, durch Erfahrung, bin ich im Garten immer intoleranter geworden. Früher dachte ich, dass alle Pflänzchen ihre Daseinberechtigung in meinem Garten hätten, versuchte nett und großzügig zu sein. Heute bin ich viel selektiver. Blöde Stauden werden einfach ausgerottet. Falls ich sie verschenke, warne ich die Empfänger mit Nachdruck davor.**

Gestern habe ich aus dem Buchgarten vor dem Haus alle Akeleien samt Stumpf und Stiel ausgerissen. Sie vermehren sich zu penetrant. Mit ihren verschiedenen Farben, alle zwischen violett und rosa, stören sie das Gesamtbild des Beetes; sie bilden dann auch präpotente Blätternester, die sich überall fett und dreist einnisten und andere Pflanzen verdrängen. Weg damit.

Eine andere Nervensäge ist ein eingeschlepptes Veilchen, das zwar sehr hübsch und üppig blüht, sich jedoch so aussät, dass es zu einem Problem wird, wenn es zwischen anderen, zarteren Gartenbewohnern aufgeht. So mag ich es gar nicht, wenn es mir die *Dicentra eximia* vergrämt, oder wenn es sich zwischen den Maiglöckchen breitmacht.



ge Jahre gebraucht. Nun bin ich jedoch gezwungen, jährlich alle Samenstände zu entfernen. Das einzig Gute am Bärlauch: im Juni ziehen die Blätter ein, und was darunter wächst, darf endlich aufatmen.

Das einheimische, rosarot blühende Springkraut ist mir genauso zur Plage geworden. Ich hatte aus dem Wald einmal einige Samen mitgenommen und sie im Schatten eines Feigenbaumes gesät: sie vermehrten sich in kürzester Zeit so vehement, dass ich jedes Jahr im Mai einige Stunden in der Woche damit verbringen muss, Springkrautpflanzen zu entfernen.



Aber ich kann es nicht lassen: in Gschnon habe ich voriges Jahr Samen des gelben Springkrautes gefunden: heuer geht mir eine Pflanze auf. Wenn die Schnecken sie verschonen, werde ich in den nächsten Jahren ein neues, diesmal gelbblühendes Problem haben.

Martha Canestrini

Ungestüm vermehrt sich auch der *Allium ursinum*, der **Bärlauch**: er erstickt mir den Waldmeister unter üppigstem Blättergewirr. Soviel Bärlauch können wir in der Küche gar nicht verwenden, wie der sich entwickelt. Um Fuß zu fassen, hat er eini-

### In dieser Ausgabe

- Nicht alles ist schön, was blüht 1
- Tauschmarkt alter Gemüsesorten an der Laimburg 2
- Der grüne Daumen - Tipps und Tricks
- Iris vermehren, Mehлтаumittel für Stachelbeeren, Gießhilfe, Pflanztrick für Porree, Blauregen schneiden, Dickmaulrüssler 3
- Rezepte Veilchen, Lilien, essbare Blüten 4
- Wander-Erdbeeren, Halbschatten, Fruchtwechsel, Jauchen und Brühen 5
- Lehrausflug zur Tomatenbäuerin Hiltraud Erschbamer, Bracherhof 8

## Tauschmarkt alter Gemüsesorten an der Laimburg



**Wer den Garten liebt, der weiß es genau: Gartenarbeit muß mehr Hobby sein als Arbeit – denn nur als solche wäre sie uns, Gartlern' zu mühsam.**

**Und im Garten ist heute Vielfalt gewünscht – alte Lokalsorten von Gemüse sollen die Vielfalt in der Küche bereichern. In den Gärtnereien sind bodenständige, bewährte, an Gebiet und Klima angepasste Gemüsesorten kaum zu finden.**

So haben sich seit 2002 HobbygärtnerInnen an der Laimburg an einem Projekt beteiligt, das sich die **Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt** auf die Fahne geschrieben hat. Hirse – Kräuter – Dutzende Tomatensorten – Knoblauch – Bohnen aller Art – Palerbsen – Knollenzist – und Blumen ... allesamt natürlich Südtiroler Lokalsorten.

In den ersten Projekt-Jahren waren unter den Referenten bekannte wie Peter Zipser oder Andrea Heistinger. In den letzten 3 Jahren hat **Klara Aichner** die GärtnerInnen betreut. Letztes Jahr konnte sie Gemüsefachmann Robert Zollinger vom Genfersee als Referent an der Laimburg gewinnen, und er brachte eine Auswahl der Hunderte von Gemüse-Lokalsorten aus aller Welt mit. Seit drei Jahren schlossen die Projekt-TeilnehmerInnen die Kurse mit einem Tauschmarkt ab – heuer waren zum ersten Mal auch ‚Auswärtige‘ dazu geladen.

So mischten sich einige von uns ‚Freundinnen der Gartenkultur‘ **am ersten Mai-Sonntag-Vormittag** unter viele andere HobbyGärtnerInnen,

fragten nach eher seltenen oder völlig unbekanntem Pflänzchen auf den über 20 Tischchen – natürlich **allesamt von den Anbieterinnen selber angebaut und vermehrt.**



**Martha Canestrini und Waltraud Staudacher vereinbarten mit Klara Aichner auch schon eine künftige Zusammenarbeit in Sachen Alte Südtiroler Lokalsorten.** Denn wenn auch das Projekt an der Laimburg nicht mehr als ESF-Projekt weitergeführt werden kann, so wollen die Bäuerinnen doch weiterhin Gemeinsames unternehmen, und hoffen dabei auf finanzielle Unterstützung durch das Landesamt für BergbauernBeratung (BBB), in dem Margit Aster, ehemalige ‚Laimburgerin‘, eine kompetente Ansprechpartnerin ist.

So sollen über den ‚Ländlichen Entwicklungsplan‘ weiterhin Kurse angeboten werden – heuer z.B. mit der Gartenbauschule Schönbrunn – und im Herbst soll in der Fachschule Franckenberg in Tisens auf einer Tagung alles über die ganze große Familie der Kohlpflanzen erörtert werden.

Mehrmals war die Projektgruppe schon auf Gartenbesichtigung – so



in Schiltern in der ‚Arche Noah‘, im ‚Dreschfegel‘ in Deutschland, im Sortengarten von Christine und Robert Zollinger in Les Evouettes am Genfersee – und als nächstes ist eine Fahrt nach Italien geplant.

Am 21. Mai sollen die ‚Gemüsebäuerinnen‘ nun, per Beschluß der Vollversammlung, vollwertige Mitglieder von Sovie werden – vom ‚Verein Sortengarten Südtirol‘, der sich bisher auf den Erhalt vor allem von alten Lokalsorten im Steinobst und Kernobst-Bereich bemüht.

### Kontakte:



www.sortengarten-suedtirol.it  
Tel. 0471/204402 (Frowin Oberrauch)  
Klara Aichner – 320/0113299



## Der grüne Daumen

### TIPPS UND TRICKS

#### Iris vermehren

Ab Ende Juli, wenn die Pflanze ruht, werden die kräftigsten Triebe mit einem Harken aus dem Horst gestochen. Die Rhizome der Pflanze werden so nur wenig beschädigt.



Die Blätter müssen dann keilförmig beschnitten werden, um die Wuchskraft für das Wurzelwachstum zu sparen. Irispflanzen sind recht anspruchslos. Sie wachsen auf fast jedem Boden, mögen aber **keine Staunässe** und lieben **volle Sonne**. Im Schatten blühen sie nicht.

#### Mehltaumittel für Stachelbeeren

Man kann mit Backpulver ein Spritzmittel gegen den amerikanischen Stachelbeer-Mehltau herstellen. Die Mischung besteht aus 2,5 Litern Wasser, 1 Päckchen **Backpulver**, 1 Teelöffel Öl sowie einem Tropfen Geschirrspülmittel. Die Zutaten nun gut verrühren. Untersuchungen an Gartenbauinstituten haben ergeben, dass dieses alternative Mittel hilft, den Befall von Stachelbeermehltau zu unterdrücken. Auch Johannisbeeren können damit behandelt werden. Das Mittel wird vorbeugend wöchentlich tropfnass aufgespritzt.

#### Gießhilfe

Gezielt und wassersparend gießen kann man, wenn man um die Pflanzen „Gießmanschetten“ eingräbt. Als „Gießmanschetten“ eignen sich z.B. alte Plastiktöpfe. Das Wasser sickert so direkt zum Wurzelbereich durch. Es geht nicht mehr durch den trockenen, verkrusteten Boden verloren.



#### Blauregen schneiden

Der Blauregen, auch Wisteria oder Glyzinie genannt, wird am besten zwei Mal im Jahr geschnitten. Man kürzt im August die langen Sommertriebe auf ca. 1 Meter zurück und im Februar nochmals auf ca. 3 – 4 Augen. Hier entwickeln sich die Kurztriebe, die die Blüten tragen.

#### Pflanztrick für Porree

So wie der Spargel kann auch Porree durch einen kleinen Pflanztrick gebleicht werden. Lange gebleichte Porreeschäfte, die ja bekanntlich das feinste am Porree sind, erzielt man folgendermaßen:

Einfach mit einem Harkenstiel 10 bis 15 Zentimeter tiefe Löcher bereiten, vorgezogene Porreepflanzen einsetzen und kräftig angießen. Die Erde braucht nicht angedrückt zu werden.

Durch ständiges Anhäufeln in den nächsten Wochen werden die Pflanzen in die Höhe getrieben und man erhält zarte, weiße Porreeschäfte von bis zu 50 Zentimeter Länge.



#### Dickmaulrüssler



Wenn man an Pflanzen buchtenförmigen Blattrand-Fraß entdeckt, den so genannten Buchtenfraß, dann treibt ganz offensichtlich der Dickmaulrüssler sein Unwesen. Denn der kleine etwa 1 cm große Käfer frisst kleine Buchten in den Rand und bringt Pflanzen zum Welken und sogar zum Absterben.

Dickmaulrüssler sind nachtaktive Käfer. Deshalb kann man sie auch nur nachts mit Hilfe einer Taschenlampe aufspüren und entfernen. Das ist allerdings eine sehr mühselige und recht undankbare Angelegenheit...

Etwas weniger aufwändig ist die gezielte Ausrottung - nicht der Käfer selbst, sondern ihrer Nachkommenschaft. Diese Larven richten nämlich auch besonders großen Schaden an den Wurzeln der Pflanzen an. Vernichten kann man diese Larven durch sogenannte Fadenwürmer, die Nematoden; winzig kleine Würmer,



die die Larven des Käfers unschädlich machen.

Man erhält sie im Handel (z.B. im Gartencenter Biation) in Tonmehl eingebettet. Das vollkommen harmlose, mehliges Pulver (es ist allerdings nicht ganz billig) wird, bis man es ausbringt, im Kühlschrank gelagert und dann einfach ins lauwarme Gießwasser eingerührt. Die betroffenen Stellen im Garten oder auch die Kübel werden dann – immer abends! – mit dieser Nematodenbrühe gegossen. Die Behandlung macht nur Sinn, wenn die Bodentemperaturen über 14 Grad Celsius liegen. Der Boden sollte sehr gut angefeuchtet sein, damit die Würmer sich gut fortbewegen können und ihre Nahrungsquelle - die Dickmaulrüssler-Larven - schnell finden. Diese Prozedur am besten im April/Mai anwenden und Ende August wiederholen, denn so wenig Larven wie möglich sollten überwintern und im folgenden Jahr als Käfer ausschlüpfen. Es wäre unbedingt notwendig, im Jahr darauf die Behandlung zu wiederholen. Zwei Jahre dauert es dann, bis keine Fraßschäden mehr auftreten. Auf Balkon oder Terrasse sollten man immer alle Töpfe mit Nematoden-Gießwasser behandeln, auch jene, in denen die Pflanzen noch gesund aussehen.

Auch im Garten sollte man den Boden mindestens einen halben Meter um den betroffenen Bereich herum mitbehandeln!

## Rezepte: Kandierte Veilchen

Die Blüten werden in verquirltem Eiweiß getaucht und in Kristallzucker gewälzt. Auf einem Blatt Küchenpapier werden sie im Schatten getrocknet, dann wird die Prozedur drei Mal noch wiederholt. Anschließend können sie ugf. 6 Monate im Kühlschrank aufbewahrt werden.



## Essbare Lilien

Lilien und Taglilien sind essbar. Besonders gut schmecken zum Beispiel panierte Knospen. Die werden in Ei und anschließend in Mehl, das mit etwas Zwiebelpulver und Salz gewürzt wurde, gewälzt. Im heißen Fett werden die Knospen dann ausgebacken. Sie haben einen angenehmen würzigen Geschmack. Die Blüten können als essbare Dekoration verwendet werden.

## Zierpflanzen mit essbaren Blüten:

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| Agastache  | Monarda                      |
| Duftnessel                                       | Indianernessel               |
| Anchuza azurea                                   | Montia sibirica              |
| Ochsenzunge                                      | Portulak                     |
| Artemisia vulgaris                               | Myosotis                     |
| Beifuß   | Vergissmeinnicht             |
| Borago   | Oenothera                    |
| Borretsch  | Nachtkerze                   |
| Calendula officinalis                            | Phlox                        |
| Ringelblume                                      | Flammenblume                 |
| Chrysanthemum                                    | Platycodon grandiflorus      |
| Margerite, Chrysantheme                          | Ballonblume                  |
| Dianthus   | Primula eliator und P. veris |
| Nelken   | Schlüsselblume               |
| Hemerocallis                                     | Salvia                       |
| Taglilie   | Salbei                       |
| Hesperis matronalis                              | Sedum reflexum               |
| Nachtviole                                       | Tripmadam                    |
| Hosta  | Tropaeolum majus             |
| Funkie   | Kapuzinerkresse              |
| Lavendula  | Viola                        |
| Lavendel   | Veilchen und Stiefmütterchen |
| Malvaceae  | Yucca                        |
| alle Malvengewächse (Hibiscus, Stockrose, Malve) | Palmilie                     |



## Wander-Erdbeeren

Erdbeeren sollten alle drei Jahre in ein neues Beet „auswandern“, um Bodenmüdigkeit vorzubeugen. Die beste Zeit für eine Übersiedlung ist der August, somit sollten sich die GärtnerInnen bereits jetzt Gedanken machen, wohin mit der neuen Erdbeerpflanzung.

Der Boden sollte mit verrottetem Mist und Komposterde gut vorbereitet werden. Die kräftigsten Ausläufer, die schönsten Mutterpflanzen werden nun umgesiedelt und gut angegossen. Sie tragen bereits im nächsten Frühjahr.

In Innsbruck (Gartencenter Bella



„GRABET EUER FELD  
INS ZIERLICH REINE,  
DASS DIE SONNE GERN  
DEN FLEISS BESCHIEÑE;  
WENN IHR BÄUME PFLANZT,  
SO SEI'S IN REIHEN,  
DENN SIE LÄSST  
GEORDNETES GEDEIHEN.  
AUCH DEM WASSER  
DARF ES IN KANÄLEN  
NIE AM LAUFE,  
NIE AN REINE FEHLEN.“

Goethe

## Halbschatten

Spinat, Mangold, Petersilie und Schnittsalate gedeihen besser im Halbschatten als in der prallen Sonne. Zwischen hochwachsenden Pflanzen sind sie also bestens aufgehoben.



## Fruchtwechsel

Nach dem Kohl sollten zuerst Gurken, dann Bohnen und letztendlich Salat in dasselbe Beet gepflanzt werden.

Mangold, Spinat und Ronen (Rohnen) mögen sich nicht: sie wollen weder nebeneinander (in Wurzelkontakt) stehen, noch aufeinander folgen. Spinat hat jedoch auf alle anderen Nutzgartenpflanzen einen förderlichen Effekt, weil seine Wurzelausscheidungen unter anderem auch pflanzliche Saponine enthalten.

Neben Gurkenpflanzen sollte Basilikum gedeihen: er beeinflusst positiv ihr Wachstum. Dasselbe gilt für Bohnenkraut und Bohnen. Dill und Ringelblumen sind für alle Pflanzen förderlich; sie beeinflussen die Keimfähigkeit der Samen und stärken die Widerstandskraft der Sämlinge.



## Jauchen und Brühen

**Es gibt einige Pflanzen, die schädlingsabwehrende Inhaltsstoffe besitzen. Aus diesen können die GärtnerInnen Brühen und Jauchen herstellen.**

Eine Brühe entsteht, wenn die zerkleinerte Pflanze (1/3 der Menge) in kaltem Wasser (2/3 der Menge) 24 h lang durchzieht, dann im Einweichwasser aufgekocht und 15 Minuten lang bei geringer Hitze leise ziehen darf.

Die erkaltete Flüssigkeit wird gesiebt und dann gespritzt.

**Ackerschachtelhalm, Brennnessel, Wermut (Absinthium), Rainfarn und Königsfarn sind die bekanntesten unter den insektenabwehrenden und pilzabwehrenden Pflanzen.**

Ackerschachtelhalm ist besonders gegen Pilze wirksam: die Brühe wird präventiv gespritzt und stärkt das Gewebe der zu schützenden Pflanze. Ist die Pflanze bereits krank, hilft die Brühe nicht mehr.

Eine Düngejauche entsteht, wenn die gewählte Pflanze (z.B. Brennnessel, Beinwell, Ackerschachtelhalm, Rainfarn in Mengen von 1/3 Pflanze und 2/3 Wasser) in einem Behälter gären darf. Täglich ist mehrfaches Umrühren angesagt. Durch die ständige Durchmischung bekommt der Gärvorgang genügend Sauerstoff und die Pflanzenteile zersetzen sich schneller. Es dauert etwa 14 Tage, bis der Gärvorgang abgeschlossen ist, sich kein Schaum mehr bildet und einen dunklen Farbton annimmt.

Steinmehl, in die Brühe eingerührt, ist gegen die Geruchsbildung hilfreich.

Es können auch mehrere Pflanzen für dieselbe Jauche verwendet werden, z.B. Brennnessel + Beinwell, Ackerschachtelhalm + Wermut etc)

**Die Jauche soll mit Wasser verdünnt werden, im Verhältnis 1:10 bis 1:5.**

Sie sollte abends oder bei bedecktem Himmel ausgebracht werden.



# Die Tomate

**Viele Vitamine aber kaum Kalorien  
Der Anbau im eigenen Garten kann gut gelingen  
Ein Lehrausflug zur Tomatenbäuerin Südtirols**

„Tomate“ nennen wir die rote oder gelbe Frucht, die – wenn sie unter der Sonne gereift ist – so herrlich schmeckt und die aus unserer Küche gar nicht weg zu denken ist. Ihre volkstümlichen Namen wie: „Liebesapfel“ oder „Paradiesapfel“ sagen schon mehr aus über den Stellenwert, den sie sich in unserer Kultur erobert hat. Als sie im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Mitteleuropa kam, verdächtigte man ihre Früchte giftig zu sein, und so wurde sie lange Zeit nur als Zierpflanze gezogen. Schneller heimisch wurde sie im Mittelmeerraum, wo dem frostempfindlichen Nachtschattengewächs das Klima behagt und wo sie ein wichtiger Teil der heute so gepriesenen gesunden mediterranen Küche ist.



„Paradeiser“ nennt auch Frau **Hiltraud Erschbamer vom Bracherhof in Vipitan** die Tomaten. Sie ist als „Tomatenbäuerin“ Südtirols bekannt und ihr und ihrem Gemüsegarten statteten die Mitglieder des Arbeitskreises für Gartenkultur am 14. Mai einen Besuch ab.

Frau Erschbamer besitzt etwa 150 Tomatensorten, „nur alte Sorten, keine Hybride“ betont sie. Vor Jahren hat sie angefangen die Samen zu sammeln. Fündig wird sie vor allem im Internet, wo sie mit Anbauern aus aller Welt in Kontakt steht. Alte Sorten findet sie heute noch in Südamerika, aber vor allem in den Ländern der früheren Sowjetunion.

Die Tomatenstauden sind zwar empfindliche Pflanzen, aber man sollte sie auf keinen Fall verwöhnen, sagt die Expertin.

Da sie eine konstant ansteigende Wärme lieben, soll man nicht vor Anfang/Mitte März aussäen. Wenn sich zwei Blätter zeigen dann werden die Pflänzchen pikiert und ausgepflanzt. Wenn nachts kein Frost zu erwarten ist, soll man das Treibhaus offenlassen, damit sie sich langsam an die Außentemperaturen gewöhnen. Bei geschlossenem Treibhaus ist die Temperatur zu hoch, die Pflanzen treiben zu schnell und bringen nur wenige Früchte.



Damit die Tomatenstauden stark und kräftig wachsen, sollte man die Geiz- oder Zwischentriebe entfernen – besonders dann, wenn es sich um eine Sorte mit großen, schweren Früchten handelt. Bei Kirschtomaten kann man die Geiztriebe ruhig dran lassen, die Pflanze trägt dann umso mehr Früchte.

Die größte Gefahr für das gute Gedeihen der Tomatenpflanzen ist die Kraut- und Braunfäule oder Fitoftera. Die Fitoftera ist ein Bodenpilz, der bei 21° Bodentemperatur aktiv wird und sich dann explosionsartig ausbreitet. Er kann den Pflanzen aber nichts anhaben, solange die Blätter trocken sind.

Deshalb ist es unbedingt ratsam, das Tomatenbeet zu überdachen und den Boden mit einer dicken Mulfschicht – besonders gut eignet sich trockenes Stroh – abzudecken, damit die Blätter nicht mit der nassen Erde in Berührung kommen. Auch beim



Gießen muss man äußerst vorsichtig sein. Am Besten ist es – so die Expertin – wenn man einen Schwitzschlauch unter der Mulfschicht auslegt. Zweimal pro Woche über Nacht den Wasserhahn aufdrehen reicht vollkommen, sagt Frau Erschbamer.

Es gibt auch eine Reihe biologischer Mittel, die der Pflanze Kraft geben und sie resistenter machen. Man kann die Blätter z.B. mit Steinmehl bepudern, oder man kann eine Jauche aus Ackerschachtelhalm und/oder Brennnessel und Zinnkraut ansetzen und die Pflanze damit – verdünnt im Verhältnis 1:10 – gießen.

Tomaten stellen keinen besonders hohen Anspruch an ihren Standort. Sie können 5 – 6 Jahre hintereinander ins gleiche Beet gepflanzt werden. Umstechen ist nicht nötig, auch das Unkraut jäten muss nicht sein. Aber sie brauchen Platz: also nicht zu eng nebeneinander setzen, damit sie sich gut entwickeln können.



  
**GARTEN KULTUR**  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter [www.sbz.it/gartenkultur](http://www.sbz.it/gartenkultur)

Für den Inhalt zeichnen  
Martha Canestrini De Biasi, Waltraud Staudacher,  
Christine Crepez, Christine Bologna Ohnwein

Gestaltung: Günther Schlemmer  
Fotos: Wikipedia, W. Staudacher, G. Schlemmer