

In dieser Ausgabe

Von Pastinaken und Ronen	1
Nematoden gegen Dickrüsselkäfer	2
Und blühen... und blühen (Rosen)	3
Die vierte Südtiroler Gartenlust	4
Veranstaltung: wie kam die Palme nach Meran	8
Gartenkurse der Laimburg	8

Wurzelgemüse im Trend

Von Pastinaken und Ronen

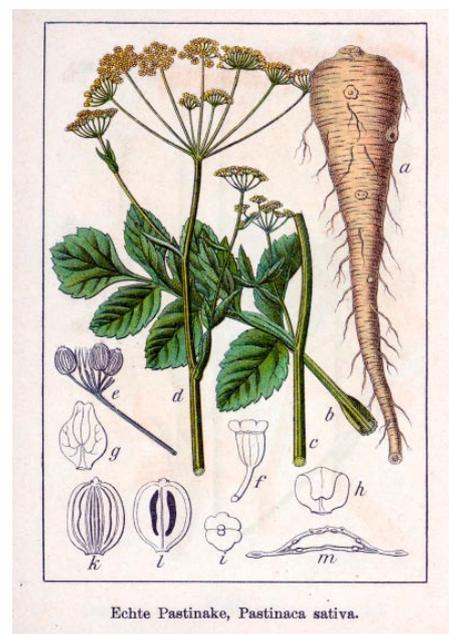
Die einheimischen GärtnerInnen lassen noch relativ oft Karotten, Ro(h)nen, Knollensellerie und Wurzelpetersilie in ihren Beeten wachsen. Viel seltener gedeiht bei ihnen Schwarzwurzel, Pastinake oder Topinambur; sie sind ganz aus der Mode gekommen. Wenn da nicht ein paar Gourmetköche wären, die Experimente wagten, um ihre verwöhnten Gäste immer wieder zum Erstaunen zu bringen, würden normale Sterbliche nie von ihnen gehört haben.

Von der Steinzeit aufwärts war Wurzelgemüse für unsere Vorfahren eine wichtige Nahrungsquelle; das bezeugen Gemüsesamen, die über Essgewohnheiten der Urbevölkerung Europas Auskunft geben.

Natürlich haben sich alle Knollen- und Wurzelgemüse durch die Jahrhunderte stark verändert. Früher besaßen die Gemüsearten mehr Bitterstoffe, die heutige Süße fehlte. Auch war das „Urgemüse“ erheblich dünner, im besten Fall so dick wie ein Bleistift. Und mit der Farbe war das auch so eine Sache: Karotten waren ein wenig gelblicher als Petersilienwurzeln, nur um den Namen Gelbrüben zu rechtfertigen. Die orange oder rote Farbe wurde ihnen ab der 60-Jahren des 20. Jhd. angezüchtet. Bis zur Mitte des 20. Jhd. bestand das züchterische Ziel, die Wurzeln immer dicker werden zu lassen. Bauern und Ernährungswissenschaftlern ging es darum, viel Nahrung für eine immer größer werdende Bevölkerung herzustellen. Für die Züchtungen heute ist diese Bestrebung nicht mehr relevant. Heute will die Wissenschaft Knollen und Wurzeln so weiterentwickeln, dass sie krankheitsresistent und besser lager- bzw. transportfähiger werden.

Etymologisch leitet sich das Wort „Gemüse“ von Mus ab. Im Mittelalter waren unsere Ahnen keine Gourmets im heutigen Sinne. Sie kochten ihr Gemüse so lange, bis es Mus wurde. Rohkost ist eine Erfindung der heutigen Zeit. Das Zerkochen

hatte einen hygienischen Hintergrund: Fließendes, sauberes Wasser zum Gemüsewaschen war eher eine Seltenheit, Schimmelpilze und Bakterien wurden erst durch langes Kochen abgetötet.



Ein bekanntes Gemüse des Mittelalters, das heute kaum noch angebaut wird, war die Pastinake. Sie ist kalteunempfindlich, gedeiht auf jedem Boden, war somit auch für kargere Gegenden ein ideales Wintergemüse.



Von Pastinaken und Ronen

Fortsetzung von Seite 1

Auch Sellerie und Ronen waren in jedem Acker Europas anzutreffen. Im Winter konnten sie wie die Pastinake problemlos aufbewahrt werden, sei es in Mieten unter der Erde als auch im Sand, in einem Keller.



Als nach der Entdeckung Amerikas neue Gemüsesorten über den Atlantik kamen, erreichte uns der **Topinambur**. Ihren Namen hat die Pflanze vom kanadischen Indianerstamm Toupinambu. 1612 kam die Knolle nach Frankreich, von dort verbreitete sie sich über ganz Europa. Zur Steigerung ihrer Anbauggebiete trug erheblich bei, dass die Pflanze sich unterirdisch wie Unkraut vermehrt. In der Mitte des 18. Jhd. bekam der Topinambur dann Konkurrenz seitens der Kartoffel. Topinambur lässt sich zudem schlecht lagern, die Kartoffeln nicht. Dass er schnell verdrängt wurde, wundert niemanden.

Kohlrüben sind auch aus der Mode gekommen, auch weil die Hungerjahre im letzten Weltkrieg durch Kohlrüben überbrückt wurden: es gab – vor Allem in Deutschland - Kohlrüben Eintopf, Kohlrübensuppe, Kohlrübenkuchen, Kohlrübenkaffee. Der hohe Vitamin C-Gehalt bewahrte die Bevölkerung vor dem Skorbut. Satt machten die Kohlrüben jedoch nicht, denn sie enthalten wenig Kohlenhydrate.

Heute bieten Bioläden viele der vergessenen Knollen, Rüben und Wurzeln wieder an. Wurzelgemüse liegt im Trend des bewusst gesund essen den Kunden. Rüben, Knollen, Wurzeln sind reich an Vitaminen, Spurenelementen wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium, Magnesium und Folsäuren; sie enthalten viel Mineralstoffe, sind sogar nahrhafter und gesünder als das meiste Blattgemüse.



Nematoden gegen Dickmaulrüssler

Dickmaulrüssler, der korrekte Namen lautet auf Gefurchter Dickmaulrüssler, *Otiorhynchus sulcatus*, sorgt als Käfer und als Larve bei nahezu allen Pflanzen für Probleme, sei es an Stauden, als auch an Gehölzen, Zierpflanzen und Obst. Das ist sicher eine Leistung, denn der Käfer ist nur weiblich und kann nicht fliegen. Er misst etwa 10 mm, ist länglich, fast oval, dunkelgrau gefärbt und mit einem grobkörnigen Chitinpanzer. Das Auffälligste ist ein kurzer, dicker Rüssel. Man sieht ihn nie, weil er nachtaktiv ist, und sich bei drohender Gefahr schnell fallen lässt.

Die Käfer bewegen sich per pedes und bereisen unglaubliche Strecken, schrecken auch vor senkrechten Wänden nicht zurück. Die Larven, die ge-

fährlicher sind als der Käfer, weil sie sich mit großer Fresswut von Wurzeln ernähren, sind weißlich, leicht behaart, haben eine braune Kopfkapsel; sie haben keine Füße und sind deutlich nach innen gekrümmt. Sie sind im erwachsenen Stadium gleich groß wie der Käfer.



Die weiß gefärbten Puppen sind 1 cm lang, warten als „freie Puppe“ im Boden ab Mai /Juni auf Schlüpfen. Die Fraßschäden an den Blättern sind sehr auffallend, man nennt sie „Buchtenfraß“, weil sie am Rand entlang sehr regelmäßig und fast oval ausgefressen sind. Meistens werden die Käfer oder die Larven in den Töpfen aus Erwerbsgärtnereien eingeschleppt.

Natürliche Feinde der Dickmaulrüssler sind Igel und Spitzmäuse. Man kann sie auch mechanisch bekämpfen, mit Tontöpfen, die mit Holzwolle gefüllt werden.

Die bewährteste Methode (ich habe sie selbst mit Erfolg angewandt) ist die biologische Bekämpfung mit Nematoden, *Heterohabditis* – oder *Steinernema* –Nematoden. Diese Nematoden kommen auch in der freien Natur vor und sind für Menschen ungefährlich. (Man weiß, das ist wissenschaftlich bewiesen worden, dass eine Thuja, die von Nematoden angegriffen worden ist, Signalstoffe durch die Wurzeln ausscheidet, um die hilflosen Nematoden anzulocken)

Die Nematoden findet man im Fachhandel. Die beste Zeit zum Ausbringen ist der Monat September, ungefähr ab dem 10. Eine Nachbehandlung sollte dann im Mai erfolgen, wenn der Boden warm ist und die Larven wieder aktiv geworden sind.

Und blühen und blühen und ...

Wer Rosen liebt, möchte auch in Sommer und Herbst auf ihre Blüten nicht verzichten, und es gibt in der Tat eine Auswahl davon, die selbst in den heißen Hochsommermonaten und bis zu den ersten kalten Nächten des Spätherbst ihre Blütenpracht entfalten.

Die Mutter aller Remontantrosen, so heißen jene, die immer wieder blühen, ist die *Rosa chinensis mutabilis*. Sie ist eine botanische Sorte, die sehr eigenwillig blüht. Ihre Knospen öffnen sich in hellem Orange, dann wechseln sie langsam zum tiefen Rot. So trägt der Strauch immer eine große Zahl von mehrfarbigen Blüten bis zu den ersten Frösten. Auch das Laub wechselt Farbe, je älter es wird und die Zweige haben purpurrote Triebe.



Eine wüchsige, buschige Strauchrose ist die **Abraham Darby**. Sie hat schönes, glänzendes dunkles Laub, große, duftende, marillenfarbene Blüten. Ihre eigentliche hohe Zeit beginnt im Hochsommer. Der erste Frost setzt dann ihrem Blühen ein Ende. Der Strauch macht sich gut in gemischten Rabatten oder auch unter anderen Rosen. Gut kann sie's mit der Varietät „Warm Wishe“, die auch in Apricot erblüht, aber einen wärmeren Ton aufweist.



Eine andere gute Rose, die auch einen Sommerregen gut aushält, ist die blass rosa blühende **Margareth Merrill**.



Wir können sie zusammen mit der duftenden **Duftzauber 84**-Teehybride zusammenpflanzen, die karminrote, ebenfalls duftende Rosen produziert. Auch die Silver Jubilee ist ein guter Dauerblüher, und ist wenig bekannt unter den Rosenliebhabern.



Unter den Kletterern blühen die **Dublin Bay** rot und duften den ganzen Sommer über.



Und wer eine „**Seagull**“, diese wuchsfreudige Ramblerrose bewundern konnte, will sie in seinem Garten nicht missen: sie bringt massenhaft weiße Blüten mit dottergelben Staubblättern hervor. Die Zweige sind überhängend, was bei diesen Blütenmassen nicht zu wundern braucht. Sie ist bestens geeignet, Pergolen und Zäune zu überwuchern. Sehr schön können wir damit alte Bäume zuwachsen lassen. Seagull eignet sich auch für Mauern im Halbschatten und ist auch für Berglagen geeignet.

Oktoberrose

Oktoberrose, schöne
Und letzte Künderin,
Wo sind des Sommers Töne,
Wo seine Lieder hin?

Ob ich an dich gedenke,
Ob sich dein Duft bewahrt,
Die herbstlichen Geschenke
Sind all von deiner Art.

Es kommt eine Wind von Osten,
Der weht dich aus der Zeit.
Die Gartentore rosten
Vor deiner Ewigkeit.

Georg von der Vring

Die vierte „Südtiroler Gartenlust“

Die vierte „Südtiroler Gartenlust“ hat nach zwei arbeitsreichen Tagen am Abend des 5. Oktobers ihre Tore geschlossen. Das Wetter war gnädig, es gab strahlende Sonne und tiefblauen Himmel, was natürlich sowohl die Aussteller als auch die Besucher entzückt hat: Es war rundum ein schönes, gelungenes Gartenfest.



Der Galanthus- Schaugarten ist natürlich für eine solche Veranstaltung besonders geeignet, auch weil das glückliche Händchen von Sabine Mayrhofer überall zu sehen oder zu spüren ist: Gruppen von Pflanzen stehen für einen oberflächlichen Betrachter wie zufällig, jedoch beim näheren Hinschauen sehr gekonnt beisammen; so finden schöne, seltene Pflanzen endlich jenen Kenner, der sie seit Langem gesucht hat.



Tische, mit Gestecken aus buntem Gemüse oder Obst, welche an die alten Holländischen Meister erinnerten. Filigranes hing vom Geäst und bebte leise im Wind. Farblich aufeinander abgestimmte Kompositionen hoben pflanzliche Besonderheiten hervor.



Die Dekoration war wie immer einmalig: Was unter anderem auffiel waren einige, an manchen Wegbiegungen aufleuchtende, überquellende



Auch der alte Kloostergarten mit seinem liebenswerten, altmodischen Flair wurde von tausenden von Besuchern aus seinem Dornröschenschlaf geweckt.



Erde, Wasser, Luft und Feuer

Sechshundsechzig Aussteller aus Mittel- und Nordeuropa haben im Garten ihre Ware ausgestellt, sehr bemüht, das Ganze nicht zu einem gewöhnlichen Markt, deren es ja genug gibt, verkommen zu lassen.



Sie haben als Dekorations-Kriterium ein Motto erhalten, dieses Jahr war es „Erde, Wasser, Luft und Feuer“, und nach diesem Motto wurden die Standln aufgestellt. Die Kreativität, die da entwickelt wurde, verlangte förmlich nach einer Auszeichnung. Preise wurden auch vergeben, und es gab für einige Aussteller auch ex aequo Preise, da die Qualität heuer besonders hoch war.



Den ersten Preis ging an einen Aussteller aus Prad, Markus Wunderer, der mit seinen schlichten, beeindruckenden Kreationen die Moderne in die Gärten geholt hat.

Seine Grillöfen, die das Feuer vertreten, die viereckigen, plätschernde Brunnen – die auf das Element Wasser hinwiesen -, eine gewundene Kreation – welche das aufsteigende Element zu versinnbildlichen hatte (die Erde wurde von einem witzigen, bepflanzten „Tat!“ repräsentiert, das aus einem alten Tisch ragte, der das Werbematerial trug) -, dürften auch in einer Galerie für moderne Kunst nicht fehl am Platze sein.



Der zweite Preis ging an jene Aussteller, die die Gestaltung der Ausstellung ihrer Ware besonders gepflegt hatten.



Die Juroren wurden von einem Stand beeindruckt, der mit wenig Material hohe ästhetische Wirkung erzielte.



Eleonore Alber Bernhard, Floristin und Mitglied der Arbeitsgruppe Gartenkultur, hat mit einfachsten Materialien, Waldreben, alten Brettern, Blättern, Hagebutten und Zweigen Gebilde geformt - zart und kräftig zugleich. Mit ihrer Freundin und Mitarbeiterin wusste sie zu jedem Objekt auch eine kleine Geschichte zu erzählen.





Ex aequo erhielten auch die Florale Werkstatt von Lana diese Auszeichnung, da ihre Kreationen viel Phantasie und Einfallsreichtum vorzuweisen hatten.



Auch die Korbwaren von Annemarie Kaser und Birgit Gasser aus Lana wurden in diesem Kontext gewürdigt.



Frau Gertraud Vigl aus Feldkirch, die jedes Jahr ausgezeichnet wird, weil sie ihre Glassammlungen so schön zu gestalten weiß, durfte auch in diesem Jahr nicht fehlen.



Nicht übersehen wurde der Stand von Christina Wieser und Roland Summer aus Velden wegen seiner außergewöhnlich schönen, ansprechenden Kunstobjekte.



Der dritte Preis ging an jenen Aussteller, der ein besonders reichhaltiges Sortiment vorzuweisen hatte. Den erhielt Michael Miely mit seinen Pfingstrosengarten, eine wahrlich stattliche Sammlung an Pfingstrosen.



Ex aequo erhielten das „Staudenparadies“ vom Seidnerhof in Brixen und der Rosenhof Janssen aus Hamburg die Auszeichnung. Janssen hatte eine beeindruckende Anzahl von blühenden Rosen aus dem hohen Norden mitgebracht.



Dieter Gaissmayr aus Illertissen war wie immer ein Anziehungspunkt für Kenner, und hatte auch dieses Jahr seine Phlox dabei, für die er bekannt ist.

Bei der Würdigung wurden auch die Mitarbeiter des Vereines „Sortengartens Südtirols“ besonders erwähnt. Sie erhielten vom Verein „Gartenkultur“ und von der Antiquariatsbuchhandlung „Gartenarsenal“ von Karin Götz aus Illertissen einen Buchpreis.



Ihre Arbeit ist für das Land besonders wertvoll, weil dadurch unsere alten, einheimischen Gemüse- und Obstsorten nicht auf immer verloren gehen.



Auch die Aussteller aus Italien, die Firma Giacomini, die ihr Bio-Olivenöl aus Gargnano mitgebracht hatte, und Daniela Magodi aus Montichiari, die ihre Filz-Modelle vorstellte, fanden herzliche Aufnahme. Als sie begrüßt wurden, und um Verzeihung gebeten wurden, weil die deutsche Sprache vorherrschte, lachten sie, und sagte, sie wüssten seit Langem, dass sie sich in Lana im Ausland befänden.

Die „Südtiroler Gartenlust“ ist ein Ableger der Illertisser „Gartenlust“, die in der Gaissmayr-schen Gärtnerei von Illertissen im September stattfindet. Die Organisatoren aus Deutschland haben den Großteil der Aussteller einfach nach Südtirol beordert, und sind bestrebt, dasselbe Niveau und dieselbe Vielfalt auch bei uns zu bewahren. Der Motor der Veranstaltung ist Landschaftsarchitekt Dr. Wolfgang Hundbiss. Sein Einsatz möge uns lange erhalten bleiben.



Alle Gartenfreunde sind den Organisatoren, Sabine und Helmuth Mayerhofer und die fleißigen Mitarbeiter Maria, Margit und Monika nebst Michael Lukas, genannt Much, sehr dankbar, denn eine solche Veranstaltung nimmt sehr viel Zeit in Anspruch und noch mehr Energien.



Auch die Arbeitsgruppe Gartenkultur informierte über ihre Ziele und konkreten Vorhaben.



Nicht nur die florale Kunst war zu bewundern, wie die „Brotboxen“ und Vasen von Gartenkultur-Mitglied Elfi Somnavilla Stecher aus Schlanders oder die Glaskunst von Helene Pobitzer Andergassen aus Kaltern beweisen.



... und auch der gute alte Gartenzwerg schaute dem bunten Treiben zu.



Die nächste Veranstaltung der Arbeitsgruppe Gartenkultur:

Wie kam die Palme nach Meran?

Eine Veranstaltung in Zusammenarbeit mit der Urania Meran

Die diesjährige Sonderausstellung „Alles Palme!“ der Gärten von Schloss Trauttmansdorff liefert uns den Anlass für eine erste gemeinsame Veranstaltung der Urania Meran mit der Arbeitsgruppe Gartenkultur im SBZ..

Termin: Samstag, 25. Oktober

- 14.30 Uhr Begrüßung durch Martha Canestrini
Einführung in die Sonderausstellung „Alles Palme“ durch die Kuratorin Karin Kompatscher und Besichtigung der Ausstellung
- 16.00 Uhr Kaffeepause
- 16.30 Uhr Kurzreferat von Anni Schwarz, Direktorin der Stadtgärtnerei Meran: „Wie kam die Palme nach Meran?“
- 17.00 Uhr Kurzreferat von Giorgio Danieli, „Die Meraner und die Palme“ (in ital. Sprache)
- 17.30 Uhr Berta Linter: „Ein paar Bilder von Palmen als Gestaltungselemente in Kunst und Design“

Ort: **Touriseum, Gärten von Schloss Trauttmansdorff, St. Valentinstraße 51/a, Meran**

Beitrag: 10 €

Anmeldung bis 17. Oktober bei:
Waltraud Staudacher
Tel. 333 880 2746
waltraud.staudacher@alice.it



Der Newsletter erscheint sporadisch online unter www.sbz.it/gartenkultur

Für den Inhalt zeichnen
Martha Canestrini De Biasi,

Gestaltung: Günther Schlemmer
Fotos: Wikipedia, G. Schlemmer

Gartenkurse der Laimburg 2009

Kräuter im Hausgarten

Anbau, Wirkung ; Kräuterspirale

27. Jänner 2009, 13.30 -16.30 Uhr

 4 WBh - Gebühr: 2 Euro

Ziersträucher- und Rosenschnitt

Theoretische Grundlagen

ab Feber 2009

4 WBh - kostenlos



Schnitt von Sonderkulturen

Süßkirschen, Sauerkirschen, Marillen, Zwetschgen, Pfirsiche und Walnüsse

16. Feber 2009, 8 bis 16 Uhr

 9 WBh - Gebühr 20 Euro
Mitzubringen sind Baumschere und Arbeitskleidung

Schnitt von Sonderkulturen

Strauchbeeren , Ribisln, Brombeeren, Himbeeren, etc mit Theorie und Praxis (Schnitt)

17. Feber 2009, 8 bis 12 Uhr

an der Fachschule Laimburg und

18. Feber 2009 , 8 bis 16 Uhr

am Fragsburghof Meran

 13 WBh - Gebühr 32 Euro

Hochstammschnitt

Sanierungsschnitt erhaltenswerter Hochstammbäume. Durchführung des Schnittes einiger Kern.- und Steinobstbäume mit Hochstammerziehung

27. Feber 2009, 14 bis 17 Uhr

und auf Anfrage für Gruppen in verschiedenen Ortschaften

 4 WBh - Gebühr 10 Euro

Grabbeepflanzung

Welche Pflanzen sind für Grabbeepflanzung geeignet

März, April

Gebühr: 3 Euro

Rosenschnitt

Theoretische und praktische Grundlagen zum schnitt von Edelrosen, Kletterrosen. Wildrosen

2. März 2009, 14 bis 17 Uhr

4 WBh - Gebühr 15 Euro

Gemüsegarten

Anlage und Pflege eines Gemüsegartens

Mittwoch, 11. März 2009

von 13.30 bis 16.30

 Kostenlos



Schädlinge im Garten

Vorbeugende und regulierende Pflanzenschutzmaßnahmen

11. März 2009, 9 bis 12 Uhr

 Kostenlos

Andere Kurse:

Blumen, Spargelanbau, Ziergarten, Pflanzen zum Kombinieren, Teichbau, Rosenpflege, Strauchpflege, Kreatives Gestalten mit Pflanzen, Gärtnern nach dem Mond, Heimische Flora

Weitere Infos unter

www.fachschule-laimburg.it