

# Newsletter

Nr. 7 - November-Dezember 2008

Die Arbeitsgruppe  
Gartenkultur  
wünscht allen  
ein frohes Fest  
und ein erspriessliches  
neues Jahr

# Dekorativ und hochgeschätzt: die Quitte

**Ebenso lang in Kultur wie Birne und Apfel ist auch die Quitte. Lange vor unserer Zeitrechnung war sie eine symbolträchtige Frucht, von Heilkundigen und Köchen gleichermaßen hoch geschätzt. Heute ist sie in fast allen Hausgärten anzutreffen; auf den Märkten hingegen ist sie bei uns eher selten zu finden.**

Früher war die Quitte ein Hochzeits- und auch ein Hausbaum. Lag es daran, dass „reichlicher Quittengenuss in der Schwangerschaft zu schönen, klugen, fleißigen Kindern“ verhalf? G'scheite und fleißige Kinder sind auch heute willkommen. Und immer noch sind Quittenbäume pflegeleicht, dekorativ und ertragreich.

Nicht nur Galenus, der griechisch-römische Arzt des 1. Jhd. schätzte Rinde, Wurzeln, Samen und Früchte als Magen- und Darmmittel sehr. Auch später lieferte die Quitte einen „be-



deutenden und bewährten Heiltrank gegen Bauchfluss, Magenruhr und Unterleibskrankheiten“. Quittengelee galt, zur Freude von Kindern und Erwachsenen, als „Reinigungs- und Abführmittel“. Medizin muss nicht immer bitter sein.

Quitten sind reich an Fructose, Glucosen, sind hervorragende Vitamin C Lieferer, organischen Säuren, Pektinen, Mineralsalzen, Schleimstoffen und Zellulose. Die Schleimstoffe werden aus den Kernen gewonnen, und sind in der modernen Medizin tatsächlich bei Entzündungen der Verdauungsorgane und der Atemwege wirksam. Zur Steigerung der männlichen Kräfte sollte Quittenwein getrunken werden, der aber leider nur in Japan hergestellt wird.

Roh genossen, und zwar geraspelt oder hauchdünn geschnitten, schmecken sie leicht „hantig“; gekocht hingegen geben sie ihr Bestes, sei es als Kompott, als Quittenbrot, als Gelee oder als Marmelade verarbeitet.

Anbaugebiete sind Russland und Türkei, sie sind auch die größten Exporteure von Quittenfrüchten.

Wir sollten den Quittenbaum für unser Haus mit viel Bedacht aussuchen: Duft, Reifezeit, Härte des Fruchtfleisches, Resistenz gegen Parasiten und Krankheiten sollten die Auswahlkriterien liefern.



## Wohin mit dem Herbstlaub?

Noch nie war wie in diesem Jahr das Laub von Bäumen und Weinbergen so prächtig gefärbt. Selten hatten wir einen so prächtigen Herbst wie heuer.

Die Beseitigung des Laubes nach den heftigen Regengüssen in den zwei letzten Oktobertagen, hat uns eine der letzten Arbeiten des Jahres beschert. Wohin nun mit dem Blätterhaufen? Er ist für den Gärtner zu wertvoll, um ihn zu entsorgen wie andere Bioabfälle auch. Kompostieren ist die beste Anwendung für Falllaub.

Wo darf man Laub nicht liegenlassen? Auf Wegen und Treppen sind nasse Blätter gefährlich. Im Teich fault es, und bildet schädliche Gase. Wiese, Rasen und Blumenbeete sollten auch von den Blättern gesäubert werden. Dieses Laub kommt auf den Komposthaufen. Im Komposthaufen dürfen nasse Blätter nicht zusammenklebende Schichten bilden. Darunter bleibt nämlich alles trocken. Mehrmaliges Umsetzen, Gartenerde und kurzgeschnittene Zweige beheben dieses Übel.

Laub von Gehölzen, das von Pilzkrankheiten befallen worden ist, sowie Falllaub von Bäumen, die neben stark befahren Straßen stehen, sind nicht zum Kompostieren geeignet. Letzterer enthält Schadstoffe und Schwermetalle.

Walnuss-, Eichen-, Kastanien- und Pappelblätter verrotten in der Regel im Laufe von zwei Jahren. Sie sollten entweder gesondert kompostiert werden oder sonst in kleinen Mengen unter schneller kompostierendem Laub vermischt werden.

Auf Staudenbeeten jedoch, unter Sträuchern und unter Bäumen sollten Blätter als natürliche Mulchdecke schützend liegen bleiben. Bis zum Frühjahr sind sie zum größten Teil zersetzt und von den Regenwürmern zu nährhafter Erde verarbeitet worden.

Blätter sind auch als Isolation geeignet: Kübelpflanzen, die draußen in einer geschützten Ecke des Garten stehen bleiben dürfen, aber deren Wurzelballen nicht durchfrieren sollten, können fest in Laub eingepackt werden, das von Brettern festgehalten wird. Sie überleben den Winter ohne Schaden. Der Igel findet auch seinen Schutz in diesen Blätterpackungen.



# Nützlinge im Gemüsegarten



## Florfliegen und deren Larven:

Sie fressen Blattläuse, Spinnmilben und andere Blattsauger



## Räuberische Gallmücken

und deren Larven mögen Blattsauger



## Schwebfliegen und deren Larven

ernähren sich von Blattsaugern



## Spinnen und Laufkäfer

fressen Schmetterlinge, Blattsauger und Schneckeneier, und dasselbe machen Raupenfliegen, Raubwanzen und Schlupfwespen



## Vögel

vertilgen Unmengen von Insekten und Raupen



## Igel, Ringelnatter, Äskulapnatter und Blindschleiche

ernähren sich von Larven, Engerlingen, Drahtwürmern, Käfern aller Art, sowie von Schnecken. Schlangen fressen viele, viele Mäuse!



## Maulwürfe

sollten ohne Wenn und Aber toleriert werden, sie sind die besten unterirdischen Insektenjäger weit und breit. Die aufgeworfenen Erdhaufen ergeben ausgezeichnete Aussaaterde, wenn sie vorher eine Stunde im Backofen sterilisiert wird. (Meist wird der Maulwurf mit der schädliche Feld- bzw. Wühlmaus verwechselt, die Wurzeln frisst und deshalb ein schlimmer Feind der Gärtner ist)

## Parasitäre Nematoden,

die für Menschen unschädlich sind und auch die Umwelt nicht belasten, werden gezielt gegen Dickmaulrüssler, Schnecken und Trauermücken eingesetzt. Der Gärtner kann sie in den Gartencentern bestellen, und muss aber dann genauestens die Anleitungen der Hersteller befolgen. Der Boden muss dabei eine gewisse Wärme erreicht haben. Die Wirkungszeit beträgt dann Jahre. Im ersten Jahr sieht man noch wenig Erfolg.

## Parasitäre Bazillen,

wie der *Bacillus thuringiensis*, sind für Mensch und Natur ebenfalls unschädlich, wirken aber sehr effizient gegen Raupen. Man kann diese Bazillen in allen Landwirtschaftlichen Genossenschaften finden.

Das Freilassen im Herbst von einigen **Hennen** im Garten (die Herbstgemüseanlagen kann die Gärtnerin ja mit Flies schützen) sollte nicht unterschätzt werden. Vor allem Maulwurfgrillen werden dabei vernichtet.



## Schutzmassnahmen für Gartennützlinge:

Anlage von Hecken und Pflanzung von dichten Sträuchern. Sie bieten Nistgelegenheiten für die Vögel.

Pflanzung von Blütenpflanzen, vor allem Doldenblütler zur Nektaraufnahme für Schmetterlinge, Bienen, Hummeln und Nachtfalter.

Reisig-, Laub- – und Steinhäufen; Holzwolle und Stroh, die zur Verfügung stehen.

Ein Garten sollte nicht allzu sauber aufgeräumt sein; ein zu ordentlicher Gärtner ist ein schlechter Gärtner. Biologisch gärtnern heißt in der Tat „leben lassen“.

Die Freuden des Gartens:

## Rückblick auf die Gartenlust in Illertissen 13. und 14. September 2008

Die Markttagge auf dem Gelände der Staudengärtnerei Gaissmayer in Illertissen fanden am Samstag, 13. September und am Sonntag, 14. September statt. Über hundert Marktstände mit Angeboten rund um Garten und Pflanzen, sowie ein breitgefächertes kulturelles Rahmenprogramm erwarteten die Besucher. Das Thema der Veranstaltung war heuer „Erde-Wasser-Luft und Feuer - Garten“.

Windspiele aller Art mit Hühnerfedern, bunten Fahnen, trendigen Blechspiralen; geschnitzte Brunnen, plätschernde Röhren, steinerne Wasserspeier; tönernen Kugeln und Dachziegeln aus denen Blumen, Gräser und Sträucher wuchsen:



Die Aussteller hatten sich in phantasievoller und kreativer Weise des Themas der diesjährigen „Gartenlust“ angenommen. Das Feuer hat es übrigens bei den Besuchern am meisten angetan: Bei ausgesprochen herbstlichen Temperaturen und unter einem penetranten Schnürlregen wärmten sich die Gartenfreunde an den zahlreichen Feuerstellen im Gelände.

Am ersten Tag kamen vor allem Pflanzeninteressierte. Später auch die Schaulustigen. Etwa 8000 Besucher lösten das Ticket an den Eintrittskassen.

Bei der Auswahl der Händler legten die Organisatoren wie jedes Jahr viel Wert darauf, dass keine Handelsware, sondern Eigenproduktionen angeboten werden. Eine Augenweide war auch die Gärtnerei selbst, mit einer prachtvollen, späten Blüte der zahlreichen, unterschiedlichsten Herbststauden.

Unser Verein „Gartenkultur“ ist mit großer Freundlichkeit und Zuverlässigkeit in Illertissen aufgenommen worden, Begrüßung sowie Bewirtung waren einfach überwältigend.

## Gartenkurse der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, Tel. 0472-833711

### Wir schaffen Freiräume im eigenen Garten

Grundlagen für die Neuplanung/  
Umgestaltung des Gartens

Salern - 12.02.2009, 14.00h-18.00h

Brigitte Moser

### Rund um den Gemüsegarten

Aufbau des Gartenbodens, Bodenpflege, Bodenproben, Düngung...

Salern - 03.12.2008, 14.00h-17.00h

Salern - 18.03.2009, 14.00h-17.00h

Maria Sigmund, Michaela Krause



  
**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, Marlène Mammig

Gestaltung: Günther Schlemmer  
Fotos: G. Schlemmer, Staudengärtnerei Gaissmair,  
Illertissen (D), Wikipedia