

Nicht vergessen !

Vollver- sammlung

der Arbeitsgruppe
Gartenkultur im SBZ

Samstag, 05. November

16 Uhr

Haus St. Benedikt

Grieser Platz 19

Bozen



GARTEN  KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Newsletter

November 2016

In dieser Ausgabe

Dahlien	2
(Un)kräuter im Garten - Brennnessel	5
Die fünfte Jahreszeit (Tucholsky)	7
Erika	8
Granatapfel	9
Büchertisch	10
Gartenbesuche	11



Die Azteken verwendeten die länglichen Knollen der *Cocoxochitil*, der *Dahlia variabilis*, wie sie für europäische Zungen umgetauft wurde, vor allem in der Küche, manche Teile der Pflanze auch zu medizinischen Zwecken. Das berichteten in ihren Aufschreibungen die spanischen Conquistadores den Herrschern im Heimatland.

Im fatalen Jahr 1789 schickte Vincente Cervantes, Direktor des botanischen Gartens der Hauptstadt Mexikos, dem Abte Cavanillos, seinem Freund und Kollegen, einige Knollen des noch unbekanntes Gewächses nach Madrid. Die Pflanzen wurden 1791 zum ersten Mal in Europa begutachtet. Die Spanier zeigten wenig Interesse. Ihnen schmeckten Erdäpfel, ebenfalls seit kurzem in ihr Land gekommen, entschieden besser als Dahlienknollen.

Es waren Franzosen, Engländer und Deutsche, die fast gleichzeitig die interessanteren Aspekte der neuen Pflanze entdeckten: Um 1850 war die Dahlie bereits mit ungezählten Züchtungen und ausgedehnter Vermarktung eine geschätzte Modeblume. Die südamerikanische Schönheit trug lange Zeit den Namen des Peterburger Botanikers Georgij; in den Tiroler Bauergärten ist sie daher noch immer als Georgine bekannt.

Der alternde Goethe liebte sie und zeigte sie jedem Besucher, der zu ihm ins Haus am Frauenplan gebeten wurde. Die Samen hatte Goethe -so wird überliefert- 1804 aus Berlin von seinem Freund v.Humboldt erhalten.

Gertrude Jekyll, die englische Malerin und Gartenexpertin, welche um die Jahrhundertwende die "Mixed Border", die üppig blühenden gemischten Bordüren zur höchsten Gartenkunst erhob, schreibt, dass "der Dahlie erste Pflicht das stolze 'Sich Herzeigen' sei".



Deshalb sollen aus den Katalogen nur jene Dahliensorten herausgesucht werden, die ihre Blütenhäupter nicht "verschämt im Blätterdickicht verbergen", sondern jene, die sich selbstbewußt ins Licht setzen. Heute müssen wir mit jenen Sorten vorlieb nehmen, die in Erwerbsgärtnereien und Supermärkten angeboten werden, wenn wir nicht im Internet nach Züchtern suchen wollen (es gibt sie reichlich, auch mit alten Sorten, die oft viel schöner sind als moderne zum Beispiel Geissmayer und Manufactum). Auch freundliche Nachbarinnen können hübsche Varietäten weitergeben.

Dahlien, so heißt es, verkörpern jene weiblichen Tugenden, die den Frauen gern von Männern angedichtet werden. Sie brauchen nämlich Stützen und Führung für optimale Entfaltung. Das fängt beim Eingraben der Knolle im Frühling an: Sofort müssen im Dreieck drei feste Stöcke mit eingerammt werden. Die Stängel der üppigen, schnell wachsenden Pflanze sind lang, hohl, weich: kurzum, sie sind bruch- und knickgefährdet. Jeder Regen, jeder Windstoß, jedes Gewitter kann sie zu Boden zwingen.



Die Stöcke müssen mit zwei in verschiedener Höhe angebrachten Weidenringen zusammengehalten werden.



Natürlich geht das mit Plastik auch, aber ein Weidenring ist umweltfreundlicher, hübscher und hält jahrelang.

Die in kürzester Zeit hervorgebrachten Blättermasse braucht viel Nahrung; Kompost, reifer Mist, Hornspäne und viel, viel Wasser sind für ein schönes Erblühen unerlässlich. Mineralsalzdüngungen und viel Stickstoff sind der Dahlie nicht genehm. Sie blüht nicht, und die Knollen faulen. Vor dem Eingraben im Frühling sollte für eine optimale Drainage (einige Zentimeter Kies am Grund des Pflanzloches) und für die Startdüngung (Kompost, alter Mist) gesorgt werden.

Verblühtes muss, der Ästhetik wegen, entfernt werden.



Als Schnittblumen sind Dahlien nicht sehr geeignet. Sie welken schnell, besonders, wenn sie nach Sonnenaufgang geschnitten werden. Aspirin im Wasser hält die Blüten ein wenig länger frisch.

Vor den Frösten muss die Knolle wieder aus dem Beet geholt werden. Sie soll im Schatten gut trocknen, dann strohbedeckt und dunkel aufbewahrt werden. Manche pudern sie mit pilzhemmendem Staub ein, was nur dann notwendig ist, wenn Riesensamen davon eingekellert werden.



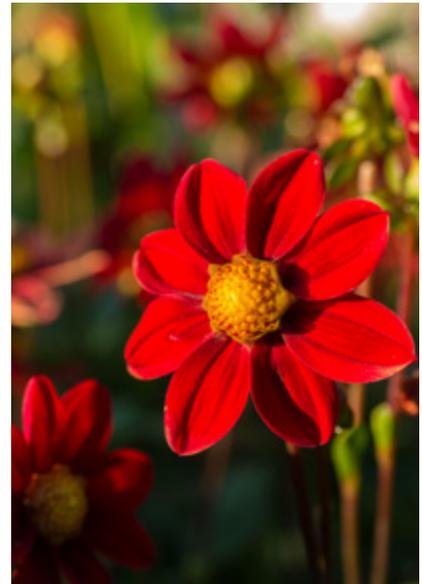
Die Dahlien (aus der großen Familie der Compositae) waren um die Jahrhundertwende des vorigen Jahrhunderts in herrschaftlichen Gärten Liebling und Stargast. Heute blüht sie fast nur in Bauerngärten.

Wer viel Platz hat und reichblühende Pflanzen liebt, soll sie unbedingt in seinem Garten aufnehmen. Mit ihrem dichten, glänzenden Laub und mit einer zweimonatigen Blühdauer ist sie im Beet oder in der Rabatte ein willkommener Dauergast. Sie kaschiert auch hässliche Zäune oder kann anderen, kleineren Blüchern als Hintergrundpflanze dienlich sein.

Will sich jemand dieser Südländerin verschreiben, so muss er wissen, dass sie für den Verkauf nach ihrer Blütengröße eingeteilt wird: Riesendahlien haben Blütendurchmesser über 254 mm, Großblüher von 203 mm bis 254 mm, mittelgroße Blüher von 152 bis



203 mm, kleine haben ein Durchmesser von 103 mm bis 152 mm; die Miniaturblüher erreichen 103 mm Durchmesser nicht.



Dann gibt es eine zusätzliche Einteilung nach der Form der Blüten: Einfach-, Kugel-, Pompon-, Kaktus- und Halbkaktusblüher bilden die erste Klasse, die zweite hat Blüten wie Wasserosen und wie Anemonen, die dritte Klasse besitzt "gemischte" Blüten und die letzte hat Blüten mit Krause.





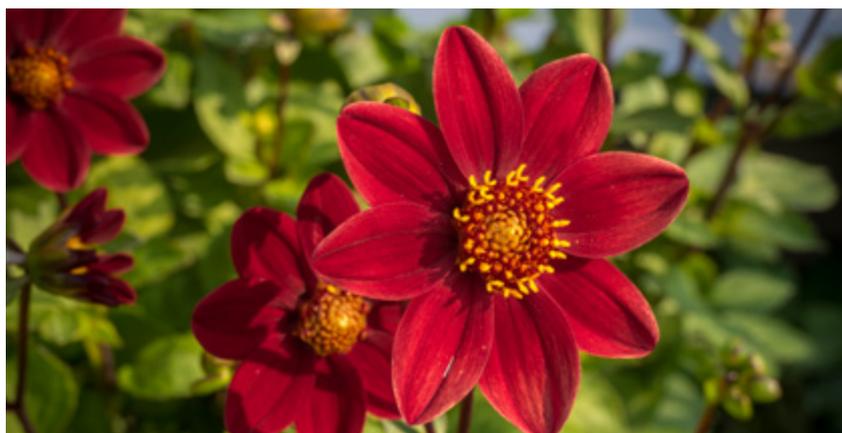
Der Anfänger sei gewarnt: man kennt mittlerweile über zwanzigtausend Varietäten, die alle ordnungsgemäß registriert wurden. Dieser Sammlung fehlt jedoch die Eine, die Unerreichte, nämlich die Blaue Dahlie: eine Prämie von tausend Englischen Pounds wartet seit der Mitte des vorigen Jahrhunderts auf denjenigen, der sie als Erster züchten wird. Wahrscheinlich können auch die Zinsen eingefordert werden, denn wer dieses Wunder vollbringt, hat alles redlichst verdient. Die Gene der Dahlie enthalten nämlich keine Möglichkeit einer Blaufärbung.



Dass Dahlien als Solitär stehen müssen, ist ein altes, hartnäckig verbreitetes Gärtnermärchen. Meine Erfahrung hat mich gelehrt, daß sie gesünder leben und auch eine bessere optische Wirkung erreichen, wenn sie -auf großzügigem Raum und in der Sonne- in Gruppen zusammengepflanzt werden.

Bei der Farbauswahl sollte der Anfänger behutsam vorgehen und sich zuerst an Bewährtem halten. Und: Eine oder zwei weißblühende Exemplare bringen die Farben der anderen erst richtig zur Geltung.

Um eine frühe Blüte zu erzwingen, kann die Dahlienknolle -frostgeschützt!- bereits im März in feuchtem Sand zum Vortreiben gebracht werden. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es dabei nicht wärmer als 14-15° sein sollte, da sonst die Triebe leicht vom Mehltau befallen werden. Kupfervitriol- und Schwefelspritzungen beugen diesem Übel vor. Beide sind im Fachhandel auch in kleinen Mengen erhältlich.



Wenn Gärtnerin oder Gärtner jedoch kein Fünkchen jenes Ehrgeizes besitzen, der sie ständig zu Konkurrenzkämpfen anstachelt, und wenn sie sich unnötige Scherereien ersparen wollen, versenken sie ihre Knollen Anfang Mai in die Erde. Nach sechs Wochen ist die Pflanze ausgewachsen und setzt Blüten an.



Unkräuter im Garten

Die Brennnessel



Auch wenn über die Brennnessel schon so viele Seiten beschrieben wurden und fast jede Gartenfrau etwas über die Vorteile dieses „Unkrautes“ weiß, lohnt es sich immer wieder, mehr darüber zu erfahren, denn sie ist eine Schatztruhe für Kraft und Gesundheit. Das Wort „Unkraut“ passt bei der guten Brennnessel ja noch am ehesten, denn wie viele Kindertränen bringen die glasartigen Brennhaare hervor, wenn bei der kleinsten Berührung wie kleine Injektionsnadeln schlangen- und bienengiftähnliche Proteine, Histamine und Ameisensäure unter die Haut gespritzt werden! Doch „Ubi malum, ibi remedium!“ - wie schon der Arzt Paracelsus sagte – „Wo das Leiden, dort das Heilmittel!“.

Denn häufig wachsen in unmittelbarer Nähe der Brennnessel auch die Taubnessel, der Ampfer oder der Gute Heinrich. Ein Blatt dieser Kräuter zwischen den Fingern zerknüllt und auf die schmerzende Stelle aufgetragen, bringt wohlthuende Linderung!



In Garten und Keller

Dass die **Brennnessel** hervorragend in der Küche anstelle von **Spinat** verwendet werden kann, ist wohlbekannt und muss hier nicht extra erwähnt werden.

Doch auch sonst im Haushalt kann sie wertvolle Hilfe leisten.

Die Brennnessel war bei den Germanen dem Donnergott Donar, bei den Slaven dem Thor geweiht. Diese mächtigen Gottheiten schützten mit Blitz und Donner – und auch mit der Brennnessel - vor den dunklen Mächten, welche den Äckern der Bauern schaden können.

Seit jeher wird sie zur Herstellung von Jauche verwendet, welche die Acker- und Gartenfrüchte schützt und stärkt!



Brennnesseljauche

Was man braucht:

- 1 Kübel
- Brennnessel, wie viele in den Kübel passen
- Regenwasser
- etwas Steinmehl

Zubereitung:

Brennnessel im Kübel mit Wasser übergießen und ca 3 Wochen in der Sonne im Garten stehen lassen, bis die Jauche verrottet ist und stinkt. Etwas Steinmehl untermischen, welches das Ammoniakgas bindet. Im Verhältnis 1:10 mit dem Gießwasser mischen und damit den Gemüsegarten düngen. Dies besonders bei Starkzehrern wie Tomaten und Kohl.

Pflanzennachbarschaften

In der Mischkultur im Kräutergarten ist die Brennnessel als Nachbarin sehr wertvoll. Sie erhöht bei Kräutern die ätherischen Öle, z.B. bei der Pfefferminze und beim Salbei um 10%, bei Majoran und Baldrian um 20% und bei der Engelwurz gar um 80%.



Unkräuter im Garten

Zur Kellerlagerung:

Kohl und Kartoffel aber auch Äpfel halten im Keller länger, wenn man sie auf Brennnessel bettet und damit abdeckt. Auch Tomaten reifen besser nach, wenn sie so gelagert werden.



In der Hausapotheke

Die Brennnessel ist eine der wirksamsten Heilpflanzen und steht zum Glück überall zur Verfügung.

Sie enthält neben Mineralien (Magnesium, Kalium, Kalzium, Silizium) und Vitaminen (A und C) auch Flavonoide, Eisen, Histamin und einen hohen Eiweißanteil.

Brennnessel-Tee

Eine Brennnessel-Tee-Kur (2-3 Tassen täglich 14 Tage lang) hat unglaublich viele Indikationen:

So wird in der Volksmedizin Brennnesseltee zur Entschlackung und Entgiftung im Rahmen von Frühjahrskuren empfohlen.

Bei Müdigkeit und Erschöpfungszuständen als Folge von Eisenmangel wird die Brennnessel ebenfalls seit jeher eingesetzt, hat sie doch einen extrem hohen Eisengehalt, der für unseren Körper gut verfügbar ist.



Sie soll Leber und Galle positiv beeinflussen und damit Verdauungsbeschwerden beheben helfen. Selbst die Bauchspeicheldrüse reagiert auf die Brennnessel, was sich in einem ausgeglichenen Blutzuckerspiegel bemerkbar macht.

Die Brennnessel kann aufgrund ihrer entzündungshemmenden und schmerzlindernden Eigenschaften bei Rheuma, Arthritis und Arthrose höchst wirkungsvoll eingesetzt werden.

Brennnesseltee als Gesichtswasser lindert darüber hinaus Allergien in Form von Hausausschlägen und so wie Akne.



Brennnesselsamen

Doch vor allem im Herbst sind es die Brennnesselsamen, die für uns interessant sind. In ihnen sind alle Wirkungen der Brennnessel zur Hochpotenz konzentriert. Der hohe Eiweißgehalt ist eine perfekte pflanzliche Proteinquelle, daher speziell für Sportler geeignet. Die Vitamine A,B,C,E sind reichlich vorhanden, ebenso das Eisen.

Sie wurden schon in alten Zeiten fleißig gesammelt, um in Phasen der Erschöpfung als Stärkungsmittel gegessen zu werden. Sie sollen dermaßen stärken, dass es im Mittelalter zu einem Brennnesselsamen-Verzehrverbot für Mönche geführt haben soll – um deren Keuschheitsgelübde nicht zu gefährden. Daher werden sie auch „natürliches Viagra“ genannt. Bei Frauen wirkt er erhöhend auf den Östrogenspiegel.

Brennnesselsamensalz

Brennnesselsamen im Herbst vorsichtig von den Rispen ziehen und trocknen lassen. Dann in einer Pfanne leicht rösten und 1:1 mit Salz vermischen. Schmeckt vorzüglich im Salat oder aufs Butterbrot gestreut. Auf die gleiche Weise kann man natürlich auch Brennnesselsamen-Zucker für Müslis und Jogurt machen!

Text von Irene Hager (Autorin „Die Südtiroler Kräuterfrauen“, „Die Kraft der Südtiroler Kräuter nutzen“) und Gerlinde von Fioreschy-Hager (Ärztin)



Die schönste Zeit im Jahr, im Leben, im Jahr?
Lassen Sie mich nachfühlen.

Der Frühling? Dieser lange, etwas bleichsüchtiger Lümmel, mit einem Papierblütenkranz auf dem Kopf, da stakt er über die begrün-ten Hügel, einen gelben Stecken hat er in der Hand, präraffaellitisch und wie aus der Fürsorge entlaufen; alles ist hellblau und laut, die Spatzen sielen sich in blauen Lachen, die Knospen knospen mit einem kleinen Knall, grüne Blättchen stecken fürwitzig ihre Köp-chen... ä, pfui Deibel! ...die Erde sieht aus wie unrasiert, der Regen regnet jeglichen Tag und tut sich noch was darauf zugute: ich bin so nötig für das Wachstum, regnet er. Der Frühling - ?

Sommer? Wie eine trüchtige Kuh liegt das Land, die Felder haben zu tun, die Engerlin-ge auch, die Stare auch; die Vogelscheuchen scheuchen, dass die älteren Vögel nicht aus dem Lachen herauskom-men, die Ochsen schwitzen, die Dampfpflüge machen Muh, eine ungeheure Tätigkeit hat rings sich aufgetan; nachts, wenn die Nebel steigen, wirt-schaftet es noch im Bauch der Erde, das ganze Land dampft vor Arbeit, es wächst, begattet sich, jungt, Säfte steigen auf und ab, die Stuten brüten, Kühe sitzen auf ihren Eiern, die Enten bringen lebendige Junge zur Welt: kleine piepsende Wolleballen, der Hahn – der Hahn, das Aas, ist so recht das Symbol des Sommers! Er preist seinen Tritt an, das göttliche Eli-xier, er ist ein Zeichen der Fruchtbarkeit, hast du das gesehen? Und macht demgemäß einen mordsmäßigen Krach... Der Sommer -?

Herbst? Mürrisch zieht sich die Haut der Erde zusammen, dünne Schleier legt sich die Fröstelnde über, Regenschauer fegt über die Felder, und peitscht die entfleischten Baumstümpfe, die ihre hölzer-nen Schwurfinger zum Offenbarungseid in die Luft strecken: Hier ist nichts mehr zu holen... So sieht es auch aus...Nichts zu holen... und der Wind verklagt die Erde, und klagend heult er um die Ecken, in enge Nasengänge wühlt er sich ein, Huu macht er in den Stirn-höhlen, denn der Wind bekommt Prozente von den Nasendokto-ren...hoch auf spritzt brauner Straßenmodder...die Sonne ist zur Kur in Abbazia...der Herbst - ?

Und Winter? Es wird eine Art Schnee geliefert, der sich, wenn er die Erde nur von Weitem sieht, sofort in Schmutz auflöst; wenn es kalt ist, ist es nicht richtig kalt, sondern nasskalt, also nass...Tritt man auf Eis, macht das Eis knack und bekommt rissige Sprünge, so eine Qua-lität ist das! Manchmal ist Glatteis, dann sitzt der liebe Gott, der gute, alte Mann, in den Wattewolken und freut sich, dass die Leute der Länge nach hinschlagen..., also, wenn sie denn werden kindisch... kalt ist der Ostwind, kalt die Sonnenstrahlen, am kältesten die Zent-ralheizung – der Winter -?

„Kurz und knapp, Herr Hauser! Hier sind unsere vier Jahreszeiten.
Bitte: Welche-?“
Keine. Die fünfte.
„Es gibt keine fünfte“
Es gibt eine fünfte. –

Hör zu:
Wenn der Sommer vorbei ist und die Ernte in die Scheunen ge-bracht ist, wenn sich die Natur niederlegt, wie ein ganz altes Pferd, das sich im Stall hinlegt, so müde ist es – wenn der späte Nachsom-mer im Verklingen ist und der frühe Herbst noch nicht angefangen hat - : dann ist die fünfte Jahreszeit.



Nun ruht es. Die Natur hält den Atem an; an andern Ta-gen atmet sie unmerklich aus leise wogender Brust. Nun ist alles vorüber: geboren ist, ge-reift ist, geerntet ist – nun ist es vorüber. Nun sind da noch die Blätter und die Gräser und die Sträucher, aber im Augen-blick dient das zu gar nichts; wenn überhaupt in der Natur ein Zweck verborgen ist; im Augenblick steht das Räder-werk still. Es ruht.

Mücken spielen im schwarz-goldenem Licht, im Licht sind wirklich schwarze Töne, tiefes Altgold liegt unter den Buchen, Pflaumenblau auf den Höhen...kein Blatt bewegt sich, es ist ganz still. Blank sind die Farben, der See liegt wie gemalt, es ist ganz still. Blank sind die Farben, der See liegt wie ge-malt, es ist ganz still. Boot, das flussab gleitet, Aufgespartes wird da-hingegeben – es ruht.

So vier, acht Tage.

Und dann geht etwas vor.

Eines Morgens riechst du den Herbst. Es ist noch nicht kalt; es ist nicht windig; es hat sich eigentlich gar nichts geändert – und doch alles. Es geht wie ein Knack durch die Luft – es ist etwas geschehen; so lange hat sich der Kubus noch gehalten, er hat geschwankt..., na...na..., und nun ist er auf die andere Seite gefallen. Noch ist al-les wie gestern: die Blätter, die Bäume, die Sträucher...aber nun ist alles anders. Das Licht ist hell, Spinnenfäden schwimmen durch die Luft, alles hat sich einen Ruck gegeben, dahin der Zauber, der Bann ist gebrochen – nun geht es in einen klaren Herbst. Wie viele hast du? Dies ist einer davon. Das Wunder hat vielleicht vier Tage gedau-ert, oder fünf, und du hast gewünscht, es solle nie, nie aufhören. Es ist die Zeit, in der ältere Leute sehr sentimental werden – es ist nicht der Johannistrieb, es ist etwas anderes. Es ist: optimistische Todesah-nung, eine fröhliche Erkenntnis des Endes. Spätsommer, Frühherbst, und das, was zwischen ihnen beiden liegt. Eine ganz kurze Spanne Zeit im Jahre.

Es ist die fünfte und schönste Jahreszeit.

Aus „Kurt Tucholsky – Gesammelte Werke Band 7, 1929“ Rowohlt Verlag 1960



Erika

Aus meiner Mädchenzeit stammt das rührselige "Auf der Heide blüht ein kleines Blü-hüü-melein, und das heißt Eeee-rika"; Schmachtfetzen dieser Art, mit Blümelein und Herzelein, konnte ich damals nicht besonders leiden, deshalb könnte der Text ungenau zitiert sein.

Angemessener werden Erikablüten von den Dichtern Christian Morgenstern und Hermann Löns besungen.

Die lila Glöckchen, die sich über wirt auseinanderwachsenden Geästel von stacheligem Laub erheben, und die schon im Feber an den sonnigsten Hängen unserer Berge erblühen, tragen den Namen *Erica herbacea* oder *carnea*. Sechshundertdreiundzwanzig Arten kennt man von dieser Pflanze. Vierhundertsiebzig stammen allein aus Afrika, vom Kap der Guten Hoffnung. Die anderen wachsen im tropischen Afrika, in Südeuropa und an der Atlantischen Küste bis hinauf nach Norwegen.

Züchter haben über vierzig Hybriden von dieser Sorte gewonnen, die einzige in der großen Verwandtschaft, die am Kalküberfluß unserer Böden und unseres Wassers keinen Schaden nimmt. Nicht, daß Kalk dem Gewächs etwas antäte: er verhindert leider nur das Leben jener Mikroorganismen, die in Symbiose mit den Wurzeln das Bestehen der Pflanze erst ermöglichen.

Die meisten Erika-Pflanzen, jenseits von Kufstein auch Heide genannt, wachsen dort, wo der Boden extrem sauer ist. Ein Boden von sechs an PH-Wert macht sie bereits krank.

Darum wundere sich niemand, wenn die *Erica gracilis*, die hübsche, mit lilafarbenem, kompaktem Wuchs, freudig um wenig Geld erstanden, in kürzester Zeit zu trockenen, bröseligen Pflanzenresten mit einem verblasenden Glanz früherer Schönheit mutiert. Von dieser werden wir uns -trotz unausbleiblichem Eingehen- nicht so schnell befreien können: denn aus einer einzigen zweijährigen Mutterpflanze erhalten die Züchter bis zu zweitausend Stecklinge. Deshalb erfreut sie sich der steten Nachfrage des Publikums für Familiengrab oder Balkon.

Unter den Namen *Calluna vulgaris*, Besenheide, Brandheide oder Tannenmyrthe bekannt, wächst Erika in Überfluss auf den Moorböden Irlands, in der Lüneburger Heide und in Kalabrien.



Heidschnucken, die puscheligen weißen Schafe mit schwarzem Gesicht, haben die *Calluna* in der Lüneburger Heide jahrhundertlang mit Lust so kurz geschoren, wie kein Gärtner sich trauen würde, sie dann auch von Spinnweben freigehalten; damit ermöglichen sie den Flug abertausender Bienen, die aus dem Nektar herrlichsten Honig produzierten. Erika, Heidschnucken und Bienen werden heute in der unter Denkmalschutz gestellten Lüneburger Heide, nunmehr auf eine Fläche reduziert, die so klein ist wie der Kalterer See, Touristen vorgeführt.

In Kalabrien, wo man Hermann Löns nicht kennt, gewinnt man aus der Wurzel der *Calluna* die Rohmasse für die berühmten englischen Pfeifenköpfe und von den Ästen kräftige Besen.

Interessant für jene, die hier bei uns einen versauerten Boden ihr eigen nennen, auf dem prächtigst schon Rhododendron und Azalee gedeihen, sind die winterharten Sorten.

Die meisten dieser rosarot, lilafarben oder weißblühenden Büschel, viele mit gefüllten Blüten, einige mit goldgelbem Laub, wurden bereits um die Jahrhundertwende von deutschen Züchtern vermarktet.

Joseph Christian Wendland, königlicher Hofgärtner in Hannover, hatte 1811 die größte Sammlung mit über 150 Sorten und Varietäten angelegt. 1911 produzierten Sachsens Gärtner mehr als eine Million Jungpflanzen im Jahr; heute, für den europäischen Markt, werde drei Mal so viele Pflanzen produziert.

Granatapfel

Über mehr als ein Jahrzehnt hielt ich meinen Granatapfelbaum -aus Platzmangel- erfolgreich in einem Kübel. Das Bäumchen stand in einem kleinen, halbierten Weinfassl, und trug alljährlich zehn, zwölf kleine Früchte in den Ästen. Den Umzug vor etlichen Jahren hat es, wie andere Pflanzen auch, auch gut überstanden. Es gedeiht, obwohl Liebhaber mediterraner Sonne, im Halbschatten einer Sophora, hat sich zu einem Strauch entwickelt und trägt immer noch fleißig Früchte. Granatapfelbäume finde ich schön.

Selten jedoch findet ein Suchender einfachblühende Granatäpfel in den Erwerbsgärtnereien. Fast immer werden doppelblütige Exemplare angeboten, die leider keine Früchte ansetzen. Das finde ich weniger gut. Denn: Granatäpfel locken den Segen der guten Geister an. In seinem Griechischer Garten pflegte mein Großvater im Herbst einige davon zu pflücken, die er dann über Monate im Vorraum auf der Truhe mit einigen duftenden Quitten in einer flachen Schüssel verwahrte. Sie sollten Überfluss und Fülle ins Haus hereinholen.



Granatäpfel, *Punica granatum*, aus der Familie der Punicaceae, haben die Menschheit von ihrem Anfang an begleitet und beglückt. In ägyptischen Gräbern um 2500 vor unserer Zeitrechnung fand man Abbildungen davon, in den Grabkammern der



späteren Zeit sogar echte, vertrocknete Früchte. Die vorchristliche Erzähler meinten einen Granatapfel, wenn sie vom 'Apfel' sprachen. So gibt es auch unter den heutigen Bibelforschern mehrere, die mit dem „Apfel der Erkenntnis“ den Granatapfel meinen.

Das Herkunftsland des Granatapfelbaumes ist Persien und das westliche Indien, darüber sind sich alle Texte einig. Die Pflanze war Syriern und Phöniziern heilig, galt als Symbol der Fruchtbarkeit; die Araber haben die Frucht dann auch in Spanien eingeführt. Die Stadt Granada trägt ihren stolzen Namen nach den Granatapfel-Plantagen, die die Stadt umgaben. Plinius behauptet, die besten Früchte kämen aus Karthago. Keine Frucht ist so oft besungen worden: wir, im christlichen Glauben großgeworden, erahnen die Bedeutung dieses Wunderapfels, wenn wir die Bibel beim Hohen Lied aufschlagen.

Heute noch werfen türkische Bräute einen Granatapfel vor sich auf den Boden: Soviel Kinder sind in der neuen Ehe zu erwarten, wie rote Kerne aus der Frucht springen werden.

Die Ärzte der Antike priesen ihre heilenden Kräfte. Ihr Saft erfrischte, senkte Fieber, stillte Blutungen. Mit der Rinde wurden Durchfälle geheilt, Unterleibsblutungen und gefährliche Darmwürmer bekämpft. Die Färber färbten mit ihr das kostbare Saffianleder.

Aus dem Saft der roten Samen gewinnt man im Süden heute noch ein eisgekühltes Getränk, das unter dem Namen 'Granatina' bekannt ist.



Granatäpfel gedeihen in jedem Boden; sie halten Kälte bis zu zehn Grad unter Null aus.

Im Freiland braucht der strauchartige, kleine Baum so gut wie keine Pflege. Die Äste müssen nur alle zwei, drei Jahre trichterartig ausgeputzt werden, damit Luft und Licht in die Baumkrone dringen kann. Im Kübel soll die Pflanze nach dem Austreiben jede Woche reichlich gedüngt und gegossen werden; zu viele Blüten ergeben kleine Früchte. Es ist darum besser, ihre Anzahl auf zehn, zwölf Stück zu reduzieren. Ab zehnten August verringert man die Wassermenge, sonst springt die Frucht vorzeitig auf.

Mein Großvater pflegte darum vorsorglich den Stängel des Granatapfels mit einer Halbdrehung leicht zu verletzen, um die Wasserzufuhr darin zu reduzieren.



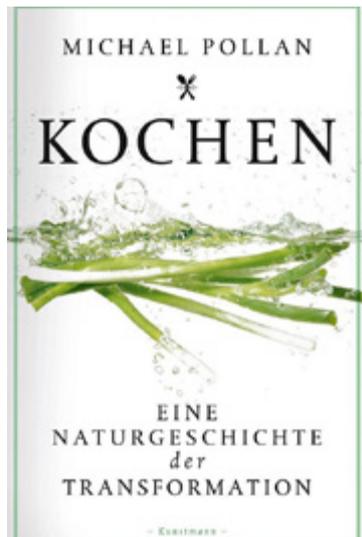
Zwei ganz verschiedene, sich aber gut ergänzende Bücher über Formen der Verarbeitung bzw. Umwandlung von Ess- und Trinkbare von Berta Linter

Michael POLLAN

KOCHEN

Eine Naturgeschichte der Transformation;

Kunstmann, München 2014; 523 S. 2015 als Wissensbuch des Jahres ausgezeichnet.



'An einem bestimmten Punkt in der späten Mitte meines Lebens machte ich die unerwartete, aber erfreuliche Entdeckung, dass die Antwort auf mehrere der Fragen, die mich am meisten beschäftigten, tatsächlich ein und dieselbe war. KOCHEN.'

Der Text handelt von den vier wichtigsten Transformationsprozessen von Natur in Kultur, „die die Menschheit nutzt, um Rohstoffe der Natur in nahrhafte und wohlschmeckende Speisen und Getränke zu verwandeln“: dem Grillen über dem Feuer, dem Kochen mit Flüssigkeit, dem Brotbacken und dem Fermentieren; jede dieser Verwandlungen ist einem Element zugeordnet. Im Anhang sind vier Rezepte (gegrillte Schweineschulter, Fleischsugo, Vollkornbrot, Sauerkraut) beschrieben.

Der Autor erzählt auch von seiner Ausbildung in Küchen, in der Bäckerei, der Molkerei, der Brauerei.



Michael Pollan, * 1955 auf Long Island, Journalist, viele Publikationen über Nahrungsmittel und menschliche Esskultur, lehrt an der University of California in Berkeley.

Dank an Arno Teutsch, der mir empfohlen hat, diesen Text zu lesen.

Irene Hager, Alice Hönigschmid, Astrid Schönweger;

DIE KRAFT DER SÜDTIROLER KRÄUTER NUTZEN,

Löwenzahn und Athesia, Innsbruck, 2016, 456 S.



350 Rezepte und Tipps für Wohlbefinden, Schönheit, Küche, Haus und Garten.

Zum Inhalt:

Im Kapitel HAUSAPOTHEKE geht es um Kräutertees, Kräuter in Milch, Liköre und Schnäpse, Sirupe und Honige, Kräuterzuckerlen, Tinkturen, Kräuteröle, Salben, Cremes und Balsame, Hydrolate und ätherische Öle.

Das 2. Kapitel handelt von KÖRPER- UND SCHÖNHEITSPFLEGE: da geht es um Hautreinigung, Hautpflege, Badezusätze, Deodorants, Haarpflege, Zahn- und Lippenpflege.

Das KÜCHEN-Kapitel behandelt Durstlöscher, alkoholische Kräuter-Getränke, Kräutersirupe, Kräuterbrote, Kräuter-Pestos, -Aufstriche und Dips, Kräutersuppen, Salate, Südtiroler Kräuter-Rezepte, italienische Kräuter-Rezepte, Fleischspeisen, Süßes, Kräuter zum Versüßen und zum Garnieren, Kräuter-Menüs, pikant Eingemachtes, Kräuterwürze und – Salze, Marmeladen, Gelees und Chutneys.

HAUS UND GARTEN: Rezepte für Kräutersäckchen, Potpourris, Raumsprays, Räuchern, Putzen, Gartenpflege mit Kräutern.

Zum Schluss sind die Kräuterfrauen, die die Rezepte eingebracht haben, und die Autorinnen portraitiert, das Buch endet mit zwei hilfreichen Registern.

Für gängige Rezepte, z.B. für Holersirup oder Brennnesseljauche, hat Irene Hager eine Art Grundrezept entwickelt und dazu Varianten aufgeschrieben.

Gartenbesuche

Im Fuchsienparadies der Familie Schweigkofler

Die Exkursion auf den Ritten war eine unvorhergesehene Entdeckung, ein Schatzkästchen, das sich unseren staunenden Augen offenbarte. Frau Maria Schweigkofler öffnete uns im September das Tor zu ihrem Garten, der in vollster Fuchsien-Blüte stand. Sie pflegt an die fünfhundert Varietäten der anmutigen Pflanzen und liebt sie, das ist augenscheinlich, wie die eigenen Kinder.

So üppig und reich war die Blüte, überall wohin das Auge sah: Angefangen bei den hängenden Töpfen unter dem Balkon, am Geländer zur Straße hin, dann im abschüssigen Gartl neben den Kohlköpfen und Salatpflanzen des kleinen -vorbildlich gepflegten!- Nutzgartens, halt überall, wo sich ein freies Plätzchen gefunden hatte. Frau Schweigkofler gab Auskunft über Herkunft und Namen der überschwänglich Blühenden, zeigte die Besonderheiten, wies uns auch auf Seltenheiten hin.



Sie klärte uns auch über die Pflege auf; der einzige handicap bei den Fuchsien, meinte sie lächelnd zum Schluss des kleinen Vortrages, sei ihre Überwinterung: Die übergroße Zahl der Töpfe zwingt sie und ihren Mann fast zu Zauberkünsten, um alle unterzubringen (Fuchsien sind – mit ein paar Ausnahmen- bei uns nicht winterhart). Wir bewunderten auch die kleine Sammlung Pelargonien mit besonderen Blüten oder Blättern. Der Nachmittag klang bei Apfelsaft und Apfelblechkuchen aus, unter den hängenden Blütenglöckchen der Fuchsien.



Alex Pojer und seine Straßen-Beete

Neumarkt, Kurtinig, Salurn sind die Beglückten: Das Unterland hat einen neuen Gartenkünstler, der für die Öffentlichkeit arbeitet. Sein Name ist Alex Pojer. Seit Kurzem wurde er als angehender Landschaftsgärtner aus der Laimburg entlassen, wo er unter dem gestrengen Auge seiner Lehrerin, Helga Salchegger, das Handwerk erlernt hat*. Heute zaubert er, für die Gemeinden des Unterlandes, vor allem Beete am Rande der Straßen, die wahre gärtnerische Feuerwerke sind. Die ausgewählten Pflanzen blühen vom zeitigen Frühjahr an - mit Mohn, Allium, Iris, Euphorbien, weißblühendem Lavendel und anderen, über den Sommer - mit Anaphalis, Eringium,



Agastache, Perovskia, Echinacea etc., bis in den späten Herbst - mit Aster dumosum „Mittelmeer“, den bunten Gräsern Pennisetum, Stipa und Imperata. Im Winter stehen die trockenen Stauden immer noch malerisch da, und erfreuen die Vorbeifahrenden. Was daran noch besonders ist: die Beete brauchen wenig Wasser und kaum nennenswerte Pflege, so spa-

ren die Gemeinden viel Geld: denn Alex Pojer hat Pflanzen ausgewählt, die in den Prärien zu Hause sind, an Trockenheit und Stress gewohnt: Man bedenke, dass sie dem vorbeifahrenden Verkehr mit all seinen Nachteilen ausgesetzt sind.

Eine unserer nächsten Exkursionen wird im Jahr 2017 nach Kurtinig gehen: denn hier hat Alex Pojer das Gelände um Kindergarten und Vereinshaus gestaltet, mitsamt dem dazugehörigen Parkplatz.

- Er bildet sich auch fort: Zurzeit weilt er in England, wo er in der berühmten, alten, exklusiven Royal Horticultural Society Fortbildungskurse besucht.

Bei Helga Salchegger in Buchholz bei Salurn



In Buchholz, oberhalb Salurn, haben Helga Salchegger und ihr Mann Paolo ein Reihenhaus erworben, das in den Berghang hinein gebaut wurde. Eine Stiege führt zu ihrer Wohneinheit hinauf, zum Glück nach verhältnismäßig wenigen Stufen.



Gleich am Eingang bemerken die Besucher das besondere, gärtnerische „Händchen“ der Hausfrau: eigenwillige, schön blühende Hortensien, eine Kletterhortensie, und einen kleineren Strauch im großen Topf, den wir nicht sofort bestimmen konnten, der sich als *Acer ginnala* entpuppte, ein selten gepflanzter Ahorn, der im Herbst knallrot wird und auch im Behälter gedeiht.

Im Haus hielt uns Helga, auf Wunsch, einen kurzen Vortrag über das Entstehen des Gärtchens. Sie zeigte uns Fotos des langsamen „Werdens“ einer unansehnlichen, sehr kleinen, verwilderten Einöde.

Daran haben sie und Paolo mehrere Jahre lang gearbeitet. Sie mussten im ersten Jahr die Erde von wuchernder Quecke befreien, das heißt, sie siebten Teilstück für Teilstück durch. Die Erde wurde von Steinen befreit und mit Kompost angereichert. Dann bekam die hässliche Betonwand, die die Wohneinheiten trennt, Farbe: ein erstaunliches, leuchtendes Blau.



Schritt für Schritt änderte das kleine Anwesen sein Aussehen. Als, nach der mündlichen Einleitung, die Türe zum Garten geöffnet wurde, blickten wir in eine kleine, bereits üppig bewachsene Oase. Nur ein großer *Prunus laurocerasus* an der westlichen Grenze ist vom alten Pflanzenbestand übriggeblieben, er schützt vor Einsicht der Anrainer.

Das Besondere am Garten: Die darin wachsenden Pflanzen sind nach den Farben Blau und Weiß ausgewählt worden. Alle Gewächse passen sich dieser Wahl an, von den Strüchern (*Amelanchier*) bis zu den Blüchern (blaublühender *Agapanthus*, duftende *Daphne*, die leichtfüßige, weiß blühende *Anthericum liliago*, eine blasse *Achillea*, einige behäbige *Alchemilla*, und viele, kleine, eifrige *Astrantia* und viele andere mehr).



Sogar ein Birnbaum vom Heimat-
haus Helgas (sie stammt aus dem al-
ten Mutterland) wächst in einem ge-
schützten, kleinen Winkel des Gartens.



Wir durften die Hochbeete mit den
Nutzpflanzen im Hintergrund bewun-
dern, in einer verborgenen Ecke am
Ende des Gartens den Komposthau-
fen, von Kürbis und Zucchini überwu-
chert, und es schien uns, der Garten
hätte eine Größe, einen Weite, die
er gar nicht haben kann. Das ist die
wahre Kunst des Gärtnerns und be-
zeugt das Können der Gärtnerin und
ihres „Gehilfen“ – Paolo führt brav, und
sichtlich mit Freude aus, was sie ihm
zwischen durch anordnet.



Zusatz: Die zwei Hühnerchen des
Paares, die frei im Garten herumlau-
fen und handzahn sind, sollen hier
besonders angeführt werden, das ist
ausdrücklicher Wunsch.

In der Laube, unter einem schützen-
den Dach, gab's dann ein üppiges
Buffet mit hausgemachtem Brot, Käse,
Schinken, Wurst und Süßem.



Die Gartenkultur Gruppe nahm dann,
zu gegebener Zeit, das Mittagessen
im nahen Gasthof ein.



Im Skulpturengarten der Sieglinde Tatz Borgogno

Ein paar Stunden später, eingeführt
von der Künstlerin selbst, Sieglin-
de Tatz Borgogno, besichtigte die
zahlreiche Gruppe der Gartenkultur
den Skulpturengarten, der ein gro-
ßes Areal im Buchholzer Mischwald
einnimmt. Die Exponate, zwischen
den Bäumen am Hang stehend
oder liegend, sind nahezu das Ge-
samtwerk der Künstlerin, ein Kunst-
genuss und immer sehenswert.

