



GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

NewsLetter

November 2017

In dieser Ausgabe

Herbst	2
Herbstfarben	3
Ableger	4
Corylopsis und Daphne	5
Unkräuter im Garten: Portulak	6-7
Rezept	7
Vollversammlung 2017	
Büchertisch	8
Gartenlust in Illertissen und Lana	9
10 Jahre Arbeitsgruppe Gartenkultur	10



Herbst

Während ich liebevoll Schaufel um Schaufel von dem kostbaren, lang gelagertem Mist, gemischt mit grünem Abfall aus dem Garten, nun duftende, schwarze Komposterde, über das sauber ausgeputzte, mit Kirschenlaub bedeckte Staudenbeet ausbreite, ziehe ich Bilanz und überdenke die vergangene Saison. Mit dem Gedeihen und auch mit dem Aussehen dieses kleinen, quadratischen Beetes bin ich im großen und ganzen zufrieden: nur könnte mehr Farbe darin vorkommen, ich denke an sattes Gelb und kräftiges Rot, sanftes Grau mit klingendem Weiß; denn ohne Weiß erscheint auch das farbenprächtigste Beet schal; ein Tupfen Helligkeit läßt andere Farben erst richtig aufleuchten.

Für kräftige Orange- Braun- und Gelbtöne ist bereits vorgesorgt: die Samen der Tagetes, die vor einem Monat im Nutzgarten reif waren, ruhen schon trocken in dunklen Gläsern und warten auf den März. Die werde ich vorziehen und vorne im Beet pflanzen. Rot ist eine schwierige, schreiende Farbe, für größere Flächen ungeeignet; mal sehen, wie sich die neue Englische Rose, die tiefrote Dark Lady, als Farbfleck im Hintergrund entwickelt. Neben der Dark Lady könnte eine zweite rote Rose daneben Platz finden, wo sie sich nicht aufdringlich in Szene setzen kann, die Dr. Jackson vielleicht, mit ihren einfachen Blüten in kräftigem Karmesinrot. Für einige Klekse Weiß werden die kleine Iberis und die wuchsfreudigen Margeriten aus der Gärtnerei schnell herbeizuschaffen sein: die sind immer vorrätig.

Und für den Herbst werden dann ausgiebig die weißen und violetten Herbstastern blühen. Heuer haben sie bereits eine gute Probe geliefert.

Aber die eigentliche herbstliche Arbeit in diesen noch frostfreien Herbsttagen mit prickelnder Kühle am Morgen ist die Vorsorge; sobald im nächsten Jahr sich Leben regen wird, muss die Bepflanzung des Beetes schon die ersten Vorräte zum Wachsen haben. Die klein geschnittenen Teile der Stauden und eine gute Lage Laub werden darum von einer dünnen Schicht Kompost bedeckt, die verhindert, dass alles vom Wind verblasen wird. So bleibt die Krume geschützt und die Mikroorganismen, sowie Asseln & Regenwürmer finden Nahrung.

Der Boden ist noch feucht vom ausgiebigen Herbstregen. Ich denke an vergangene Jahre, da mußte gegossen werden, damit der Winter, der bei uns ja seit Jahren sehr trocken ausfällt (wo bleibt der Schnee von früher, wo bleibt er nur, der Segensreiche?), nicht alle Pflanzen verbrannte. Ein großer Rosmarinbusch ist mir durch die Trockenheit (und durch meine Unaufmerksamkeit) eingegangen, und unzählige Buschwindröschen. Die heiklen, immergrünen Loropetalum - Sträucher schauten mitunter auch sehr mitgenommen aus, ich musste sie im Jänner mehrmals gießen.

Das herabgefallene Laub der Kakibäume breitet sich schon wie ein farbenprächtiger, dichter Teppich über dem Boden aus. Das zerknitterte Laub des Feigenbaumes ist weniger attraktiv,

deckt aber genauso warm die Zwiebeln der Frühjahrsblüher, die Wurzeln der Stauden und die der Gehölze zu. Nußbaumlaub ist für die Regenwürmer eine willkommene, schützende Decke, unter welcher sie auch an wärmeren Wintertagen emsig arbeiten. Die Blätter selbst scheinen sie nicht zu mögen. Im Frühling werde ich sie zusammen rechnen und gesondert kompostieren, sie brauchen, weil sie besonders viel Gerbsäure enthalten, zum Verrotten mehr Zeit als andere Blätter.

Nur in sehr kalten Lagen ist eine Abdeckung mit Fichtenästen zu empfehlen. Zuerst sollte auch hier drei, vier Zentimeter irgendeiner künftigen Nährstoffversorgung, lies alter Mist, Grünabfall oder Laub, auf das gesäuberte Beet kommen, und erst dann Fichtenreisig. So kann dann nix mehr passieren.



Dark Lady



Heute noch, nach vielen Jahren, so erzählt mir eine Freundin, erinnert sie sich an den jähren Stich ins Herz, den ihr in ihrer Kindheit die erste Herbstzeitlose versetzte, die Ende August auf den gemähten Wiesen ihres Heimatdorfes erschien; sie deutete unerbittlich auf das Ende der Sommerherrlichkeit, auf den Schulbeginn hin. Ihr Exil währte immerhin neun Monate.

Keine höhere Gewalt zwingt uns heute, im Erwachsenenalter, mehr, vertraute Gefilde zu verlassen - sofern Politik, Wirtschaft und Generäle Ruh' geben. Wir können uns in aller Gemütlichkeit überlegen, welche Vielfalt herbstlicher Farben in kurzer Zeit erscheinen wird, welche wir in unser privates Stück Natur dazuholen könnten, und uns darauf nur freuen.

Bäume setzen mit ihrer kräftigen Herbstfärbung unübersehbare Akzente. Ein Ahorn z.B. färbt seine Blätter - je nach Spielart - dottergelb, dunkelrot, grüngelb und braun, füllt den Garten mit verzaubertem Licht, wenn die Sonne durch das Geäst ihre Kringel auf's Gras schickt.

Ein imposanter *Ginkgo biloba* stimmt



den Beschauer sogar im grauestem Herbstbebel mit seiner goldgelben Krone heiter und streut ihm seine Blätterherrlichkeit wie Golddukaten zu Füßen. Der Tulpenbaum, dann Eichen, Pappeln und Kirschbäume färben die Blätter in klare, klingende Farben. Der Abschied vom Sommer soll uns dabei weniger schwer fallen.



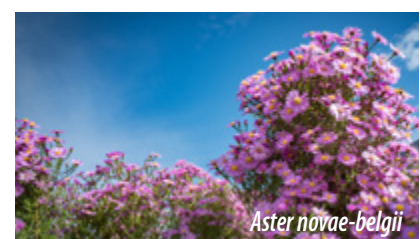
Im kleineren Garten bilden auch Sträucher dichte farbige Massen. Eine Spielart der Hortensie, *Hydrangea quercifolia*, im Wuchs eher ungestüm, hat herrliches, orange oder rostigrot schillerndes, großes Laub. *Euonymus alatus*, *E. bungeanus*, *E. latifolius*, und auch unser *Euonymus europaeus*, das Pfaffenhütchen, malen im Hintergrund eines Gartens kräftige Farbflecken. Nur wer im Winter nie die violetten Beeren der *Callicarpa bodinieri* bewundert hat, kann leicht auf sie verzichten. Weiße Beeren, den ganzen Winter über von räuberischen Amseln wundersam verschmäht, setzt hingegen der *Symphoricarpos albus* an.

Der Gärtner soll beim Kauf nicht knau-

serig sein. Pflanzen sollten zu dritt, zu fünft, zu siebt erstanden werden. Großzügigkeit lohnt sich immer, sie läutert den Charakter; in diesem Fall verschönert sie gleichzeitig den Garten.



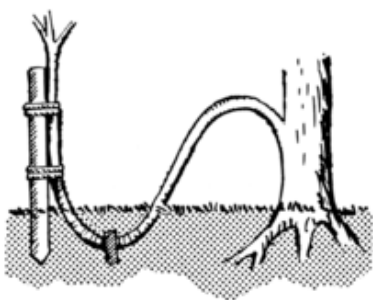
ten wir die *Kochia scoparia* nicht missen. Mit ihrem feinen Laub und in ihrer Form ähnelt sie verblüffenderweise einer Minizypresse; schade, daß sie aus der Mode gekommen ist; den Samen findet der Liebhaber im Fachhandel. Im Herbst färbt sich die Staude kardinal- bis rostrot, um bei den ersten Frösten in sich zusammenzufallen. Abschließend wollen wir uns in Dankbarkeit einem perennierenden Herbstblüher par excellence zuwenden, dem *Aster novae-belgii*. Astern lassen mit ihren Blauvariationen und verschiedenen Violett- und Rosatönen Kaltes, Nebliches, die unerbittlich fortschreitende Dunkelheit vergessen; sogar Weiß taucht als Blütenfarbe auf. Im Fachhandel werden sie von zwergwüchsig bis zu sehr hohen Varietäten angeboten.



Ableger

Gärtner denken immer an die Verfügbarkeit, im Sinne dass auch Pflanzen nicht ewig leben und erneuert werden müssen. Gärtner versuchen im Laufe des Jahres also mit verschiedenen Techniken neue Pflanzen gewinnen, auf dass der Gartenschatz an Reichtum zunehme und nicht ruhmlos vergehe: Vermehrung durch Stecklinge, Ableger, Absenker und Steckholz bietet Gelegenheit, Kahlstellen des Gartens aus Eigenem zu begrünen oder den Bestand zu ergänzen.

Ableger und Absenker sind dem Prinzip nach sehr verwandt. Ableger entstehen durch das natürliche Bestreben der Mutterpflanze, am Holz oder an der Grünsbstanz, wenn mit Erde reich in Berührung, freiwillig Wurzeln zu treiben. Werden diese bewurzelten Teile später vorsichtig eingetopft, hat man neue Pflanzen gewonnen, die genau diesselben Merkmale der Mutterpflanze haben: Chrysanthemen und Hortensien können auf diese Weise im späten Frühjahr (ab Juni) und im Herbst (ab Oktober) leicht vermehrt werden.



Absenker gewinnt man aus langen, biegsamen Trieben, die nicht von der Mutterpflanze abgetrennt werden, sondern in ein Loch, das mit humusreicher Erde gefüllt wurde, versenkt und festgehakt wurden. Vor dem Versenken wird die Gerte an der Bugstelle mit Einschnitten, durch leichtes Aufspalten, mit Drahtschlingen oder durch Herauslösen von Rindenringen leicht blessiert. Die biegsamen Zweige werden, wie bereits erwähnt, mit humusreicher Erde bedeckt und

feucht gehalten, bis sie an der verwundeten Stelle Wurzeln geschlagen haben. Auf diese Weise können neue Pflanzen aus Brombeeren, Ribisln, Reben und einigen Immergrünen gewonnen werden.

Absenker werden im Herbst oder vor dem Austrieb, im zeitigen Frühjahr gelegt. Sie brauchen ein bis zwei Jahre zum Anwachsen.



Steckling ist nicht gleich Steckling: wir unterscheiden zwischen Trieb-, Stamm- und Kopfstecklingen. Triebstecklinge sind halbkrautige (halbhölzige), beblätterte Triebe, die aus der Mitte eines Astes stammen und keine Gipfelknospe haben. Sie werden von der Mutterpflanze abgetrennt, von den Blättern befreit, mit Bewurzelungshormonen bestäubt (die erhalten die Gärtner/Innen in landwirtschaftlichen Vertrieben), in sandige Erde gelegt und feucht gehalten. Viele Exoten wie Ficus, Monstera und Philodendron können mit dieser Methode vermehrt werden. Triebstecklinge gewinnt der Gärtner, wenn die Temperatur des Bodens 20° erreicht hat, also ab Mitte Juni bis Mitte August.

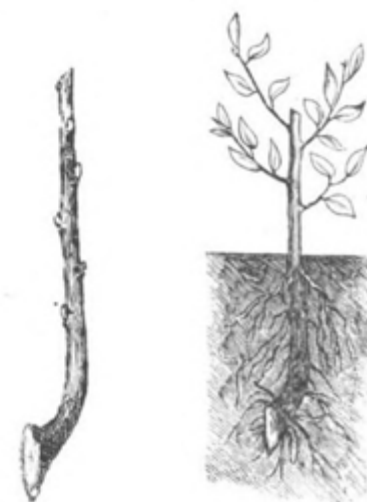


Kopfstecklinge sind die berühmten 'Pelzer', die bekanntlich erst dann richtig anwachsen, wenn sie in einer Nacht-und Nebelaktion von der Mutterpflanze abgetrennt werden, deutlicher: Wenn sie gestohlen sind. So will es die Tradition.



Wir wollen vor diesen Vorgangsweisen tugendhaft Abstand nehmen. Hängenelken, Efeu, Pelargonien (so heißen eigentlich die Geranien), Rosmarin und Oleander vermehren sich durch Kopfstecklinge. Nelken und Pelargonienstecklinge wurzeln am schnellsten in einem Gemisch aus Sand und Torf und sollten 2 Wochen lang mit einem Plastiksackl bedeckt werden. Oleander und Rosmarinzwiege wurzeln schnell in einem mit Wasser gefüllten Glas. Das Glas sollte/ könnte mit einem dunklen Papier umgeben werden (im Dunkeln treiben die Wurzeln schneller aus).

Nach einigen Wochen, wenn die Wurzeln deutlich sichtbar sind, werden die neuen Pflanzln mit höchster Vorsicht (die neuen Wurzeln sind sehr brüchig!) in einen zehn cm großen Topf umgepflanzt. Schaden tät's net, wenn der frischen Erde gleich Langzeitdünger beigemischt würde. Gedüngte Blumenerde tut's auch.



Corylopsis und Daphne

In den letzten Wintertagen, wenn alles noch im Frost erstarrt ist, sehnt der Mensch sich nach etwas Blühendem.

So habe ich, unweit des Küchenfensters eine Chinesin gepflanzt, die ich nicht mehr missen möchte. Sie heißt botanisch *Corylopsis spicata* und gehört zur Familie der Hamamelidaceae. Zu Deutsch heißt der Strauch Scheinhasel. Ihre Blütezeit liegt zwischen dem krausen Aufgehen der Hamamelisblüten und der grellen Offenbarung der Forsythiensterne. In der Farbe, im Ton und im Charakter ist eine Corylopsis sanft und verhalten wie die Hamamelis. Ihre hellgelbe Blüte duftet stark, zeigt also auch in diesem Punkt mehr Stil als die Forsythie, ihre vorlaute Landsmännin.

Der Strauch geht im Wuchs mehr in die Breite als in die Höhe. Er scheint die Rösche auszubreiten anstatt nach oben zu streben.



Er mag durchlässige, reiche Böden, und seine behaarten Blätter haben starke Ähnlichkeit mit jenen der Haselnuss. Der botanische Name stammt aus dem Griechischen und deutet eben auf die Ähnlichkeit mit letzterer hin. Die Äste mögen besonders im jugendlichen Stadium nicht geschnitten werden. Manchmal können sie abfrieren. Dieses trockene Holz ist nach dem Austrieb mit Vorsicht zu entfernen. Sonstige Pflege braucht die Scheinhasel nicht.



Alle zweiundzwanzig Corylopsissorten, die wir kennen, stammen aus dem fernsten Osten, aus Japan, China und aus dem Himalayagebiet.

Jenseits der Alpen werden die Pflanzen aus klimatischen Gründen in Kübeln gezogen. Wer bei uns über fünfhundert Meter Meereshöhe wohnt, sollte es den Germanen nachtun. Extreme Kälte verträgt der Strauch nicht.

Unsere Erwerbsgärtnereien führen meistens die *Corylopsis spicata*, ein Aufzählen anderer Sorten und Varietäten erübrigt sich deshalb.

Wer für duftende Winterblüher ein Faible hat, sollte sich auch nach dem Seidelbast, *Daphne mezereum*, aus der Familie der Thymelaeaceae, umschauen. Manche Erwerbsgärtnereien verkaufen ihn auf Bestellung. Seidelbast steht in freier Natur unter strengem Naturschutz.

Wer einmal ein Exemplar davon blühend in den noch winterfeuchten Bodenwellen eines Buchenwaldes bewundert hat, der vergißt ihn nie wieder.

„Im Walde blüht der Seidelbast, im Graben liegt noch Schnee. Und was du mir geschrieben hast, das Brieflein tat mir weh“ klagt in einem alten Lied ein Verschmähter; die wehmütige Weise durfte ich zu Internatszeiten unter Anleitung der Liesl Saltuari nachfühlend auf der Gitarre erlernen:

„Im Walde blüht der Seidelbast, im Graben liegt noch Schnee, und was du mir geschrieben hast, schwimmt draußen auf dem See“; schlussendlich rebelliert der schmählichst Zurückgewiesene, der Seidelbast begleitet ihn dann durchs Tal „in ein ander Land“, wo „Mädchen nicht so stolz der Liebe abgewandt“ sind.

Seidelbast ist giftig, das weiß jedes Kind. Linnaeus, der Vater der modernen Botanik, berichtet, dass fünf Seidelbastsaamen einen Wolf töten können. Warum und woher er das erfahren hat, erzählt er leider nicht.

Früher gebrauchten die Heiler Rinde und Samen gegen rheumatische Beschwerden; die Wirkung war bestimmt umwerfender als die Krankheit selbst. Man ließ alsbald von der Anwendung ab.

Für unseren Garten kommen zwei Sorten in Betracht: die *Daphne mezereum* und die *Daphne burkwoodii*, beide in der Pflege schwierig und in der Haltung launisch. Wachsen sie üppig an einem Ort, können sie nur drei Meter weiter urplötzlich eingehen. Die Duftenden mögen unsere kalkigen Böden, lieben den Halbschatten humöser Waldböden, hassen Hitze und Trockenheit. Und Scheren verabscheuen sie abgrundtief.

GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter <http://sbz.name/sbz/bei-uns/gartenkultur/>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen
Martha Canestrini, Gerlinde von Fiorenschi Hager,
Irene Hager, Berta Linter, Günther Schlemmer

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Günther Schlemmer, Pixabay, Wikipedia

Unkräuter im Garten

Der Portulak



Manch eine Gärtnerin wundert sich, welches kleine aber doch dickliche Kräutlein da zwischen den Karotten herumkriecht, ganz nahe am Boden. Es ist vielleicht der Portulak, auch Sommer- oder Gemüseportulak genannt. Ja, „Gemüse“-Portulak, denn auch dieses Unkraut wurde früher als Gemüse genutzt und ob seines guten Geschmacks sehr geschätzt.

Der Portulak gehört zu den Sukkulenten – also zu den Wasser speichernden Pflanzen- und enthält etwa 93% Wasser, hat meist rötliche Stiele und kleine, grüne Blätter. Er hat einen leicht sauren oder salzigen Geschmack und kann in Salaten oder auf Brot gegessen werden.

Portulak wächst in vielen Teilen der Welt und einer Vielzahl von Umgebungen. Das Unkraut kann in Gärten oder Gehsteig-Rissen wachsen und überlebt auch gut unter härteren Bedingungen wie Trockenheit oder in nährstoffarmen und salzigen Böden.



In der Küche

Goethe jedenfalls kannte den Portulak und genoss ihn wie so manch anderes Grünzeug am liebsten mit pochierten Eiern.

Die frisch-zitronig und etwas salzig schmeckenden Blätter sind am besten, wenn sie roh als Salat zubereitet werden oder einem Mischsalat den richtigen Pfiff geben. Junge Blätter können wie Kresse aufs Brot gestreut werden; gehackt würzen sie Kräuterbutter und Quark, Saucen und Suppen.

Sollten Blätter bitter schmecken, sind sie zu alt und wurden zu spät geerntet. Nach der Blüte ist nämlich Schluss mit Genuss, dann schmecken alle Blätter unangenehm bitter.



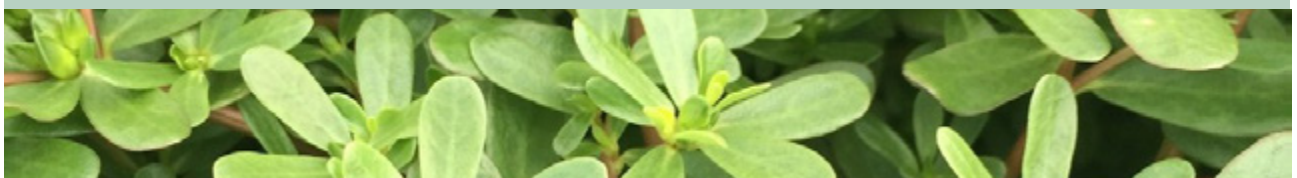
Portulak-Joghurt

Zutaten:

1 gute Hand voll Portulak
500 g Naturjoghurt
1 kleine Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Ein Sieb (am besten ein Spitzsieb) mit einer großen Kaffeefiltertüte auskleiden und den Joghurt darin ca. 30 Min. über einer Schüssel abtropfen lassen.
- Den Joghurt in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse zum Joghurt drücken. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Portulak waschen, trocken schütteln und die dicken Stielenden entfernen. Einige schöne Blättchen beiseitelegen. Den restlichen Portulak in ca. 2 cm große Streifen schneiden, zum Joghurt geben und vorsichtig unterheben. Den Joghurt auf Teller verteilen und mit Portulakblättchen garniert servieren.
- Schmeckt sehr gut zu Pellkartoffeln oder zur Marende.



Unkräuter im Garten

In der Hausapotheke

Weltweit wurde und wird Portulak auch als Heilpflanze genutzt.

Der Portulak wurde schon um 800 v.Chr. in babylonischen Schriften als Heilpflanze erwähnt. Er war Bestandteil des Heilkräutergartens des babylonischen Königs.

Im alten Griechenland wurde der Portulak viel als Gemüse benutzt. Er galt als Heilpflanze gegen Verstopfung und Entzündungen der Harnorgane.

Der Arzt Tabernaemontanus empfiehlt den Portulak im 16. Jahrhundert gegen Sodbrennen und sogar gegen lockere Zähne.

Ein Inhaltsstoff des Portulaks sticht jedoch besonders heraus: die Omega-3-Fettsäuren. Diese kennt man landläufig vor allem von Seefisch, Pflanzenölen und Nüssen.

Unter den grünen Blattgemüsen weist Portulak jedoch den mit Abstand höchsten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren auf. Diese sind besonders wichtig für ein gesundes Hirn und Herz, denn sie wirken gegen die Verkalkung der Arterien.

Sie können helfen, rheumatischen Erkrankungen vorzubeugen. In einer Studie wurde zudem belegt, dass Portulak bei fettleibigen Jugendlichen einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel hat.

Mein persönlicher Gesundheitstipp: Wann immer ich im Garten arbeite und mir der Portulak begegnet, zupfe ich ein paar Blätter ab und vernasche sie vor Ort!

Text von Irene Hager
(Autorin „Die Südtiroler Kräuterfrauen“) und
Gerlinde von Fioreschy-Hager (Ärztin)



Joghurt mit Kastanien

Zutaten:

Joghurt (bevorzugt griechischer)
Kastanien, gekocht oder geröstet

Honig
etwas Butter
Zitronensaft



Zubereitung:

Die Kastanien klein hacken (wie Krokant) und mit etwas Butter in einer Pfanne mit Honig karamellisieren

Honig mit Zitronensaft verrühren (bis eine Konsistenz von Sirup erreicht ist)

Joghurt portionsweise in Gläser oder kleine Schüsseln geben, jeweils 2-3 Esslöffel der Honigsauce dazu gießen und die karamellisierten Kastanien darüber streuen.



Vollversammlung 2017

Die 10-Jahresfeier (siehe Seite 10) war zugleich die jährliche Vollversammlung, bei der der Tätigkeits- und Kassabericht einstimmig genehmigt wurden und Martha Canestrini einen Ausblick auf das kommende Jahr warf.



Tätigkeitsvorschau

der Präsidentin für das Gartenjahr 2018

Exkursionen zu privaten Gärten

Vorschläge: Schattengarten der Kellerei Lageder in Margreid, Garten von Sepp Kiem in Algund, eine Exkursion nach Capriana ins Fleimstal zu den Safran Äckern.

Für andere Gartenbesuche warten wir auf Angebote von Mitgliedern: die Bitte ist, sich zu melden

Die Sä-Aktion findet ab 2018 in einer neuen Gärtnerei, der BIO Gärtnerei Veith statt, von Bozen kommend nahe der Meraner Kreuzung. Gärtner Pürgstaller kann uns aus organisatorischen Gründen nicht mehr beherbergen.

Tagesfahrt

Zur Serie „Exkursionen zu den Ville Venete“ kommt Villa Emo in Fanzolo di Veduggio bei Treviso dran. Anschließend wird die Stadt Treviso mit einer Führung besucht.

Ein großer Wunsch wäre, Buchautor **Peter Wohlleben**, Deutschlands berühmtesten Förster, einzuladen. Wir möchten seinen Vortrag zusammen mit der Gärtnerei Galanthus organisieren. Er ist ein großer Kenner des Waldes und verrät die **Geheimnisse der Bäume und ihrer Lebensgemeinschaften**.

Siehe auch nebenstehende Buchbroschüre.

Frau **Anna Pixner Pertoll** hat ein Buch über Merans Gärten geschrieben, Titel „Meran, der grüne Salon“. Sie hat zugesagt, uns voraussichtlich im Mai 2-stündig durch die **Winterpromenade und die Gilf** zu führen.

So weit möglich, werden weiterhin die **Garten-NEWS** erscheinen.

Büchertisch



„Der Wald, eine Entdeckungsreise“

von Peter Wohlleben

Heyne Verlag

Wer sagt, dass über Wälder kaum etwas zu sagen gäbe? Nur jemand, der Peter Wohlleben (noch) nicht kennt. Bisher hat er sechzehn Bücher über den Wald geschrieben, und zwei über die Gefühle der Tiere.

Als junger Mann studiert er Forstwirtschaft, wird Forstbeamter und arbeitet nach den strengen Vorgaben der staatlichen Behörde; aus den ihm anvertrauten Wäldern versucht er das Maximum herauszuholen, ganz im Sinne der Holzfabrikanten. Bis ihm ein kleines Reservat uralter Buchen einen Denkanstoß gibt. Es wird ihm zur wahren Förster-Schule. Er entdeckt das Wunder und die Schönheit alter, unberührter Bäume, die geheimen Verbindungen zwischen ihnen, ihre Sprache und ihre wundersame Vernetzung untereinander. Gleichzeitig bemerkt er, wie die konventionelle Bewirtschaftung des Waldes mit Chemie und Vollerntemaschinen, mit Monokulturen von Nadelbäumen die endgültige Zerstörung des Waldes bedeutet.

Wohlleben steigt aus der Büroarbeit aus und erhält zur Betreuung und Bewirtschaftung einen Forst in der Eifel-Gemeinde Hümmel. Er beginnt nach neuen Formen der Waldbewirtschaftung zu suchen. Mit Erfolg: Mit der sanften, ökologischen Nutzung beginnt der Hümmel-Forst wieder schwarze Zahlen zu schreiben. Und - der Behörde gefällt das überhaupt nicht: Die unkonventionelle Bewirtschaftung sei unlautere Konkurrenz, die Kollegen würden von ihm unter Druck gesetzt.

Wohlleben beginnt nebenher zu schreiben. Mit dem Buch „Das geheime Leben der Bäume – was sie fühlen, wie sie kommunizieren“ gelingt ihm ein Bestseller mit über hundertfünfzigtausend verkauften Exemplaren. Presse und Fernsehen reißen sich um den „Rebellen“ unter den Förstern. In seinen Schriften teilt er dem Leser wissenschaftliche Erkenntnisse in der Alltagssprache mit. Er nennt Bäume „Muffel“, andere „Dickköpfe“ oder „Eigenbrötler“, und dass Pilze, mit ihrem weit verbreiteten Myzel wie eine Glasfaserleitung im Internet funktionieren, sogar Bäumen Neuigkeiten mitteilen, die für deren Überleben wichtig sind, oder bei Trockenheit mit Wasser versorgen. Er spricht von Freundschaftsbeziehungen der Bäume untereinander, oder von anderen erstaunlichen Dingen, die in einem Forst geschehen, wie zum Beispiel Bäume nicht nur ihren Nachwuchs, sondern auch alte und kranke Nachbarn umsorgen und pflegen.

Alle achtzehn Bücher von Wohlleben sind lesenswert:

Allen voran **„Das geheime Leben der Bäume“** Ludwig Verlag 2015, und **„Der Wald - eine Entdeckungsreise“**, Heyne Verlag Taschenbuchausgabe 2016

Garten"lüste"



20. Illertisser Gartenlust "Dies und Das"

Dieter Gaissmayer, Chef der Staudengärtnerei Gaissmayer konnte heuer bereits die 20. Auflage der Illertisser Gartenlust mit einem reichhaltigen Programm feiern.

Wie jedes Jahr waren wollten sich auch heuer eine Reihe Mitglieder der Arbeitsgruppe Gartenkultur dieses Ereignis



Über 80 Aussteller aus dem In- und Ausland waren auch heuer wieder der Einladung der Gärtnerei zur Gartenlust gefolgt.

Beim Spaziergang durch das Gelände fanden wir verschiedenste Pflanzenraritäten, eine große Auswahl an Blumenzwiebeln, Stauden und Floristik.

Natürlich durften auch interessante Fachvorträge zu Gartenthemen unterhaltsame Musik und kulinarische Verwöhnungen nicht fehlen.



Unsere Präsidentin bei der Vorbereitung einer ihrer Vorträge.



Unser Mitglied, Carmen Müller, bot Altarschmuck an, kunsthandwerkliche Raritäten an, die ihr Vater in seiner Freizeit mit viel Hingabe und Können geschaffen hat.



Wie jedes Jahr ist auch der Sortengarten Südtirol mit einem Stand vertreten.



10 Jahre Arbeitsgruppe Gartenkultur

Jubiläumsfest am Sonntag, 8. Oktober 2017 auf Schloss Prösels

Die meisten Mitglieder der Arbeitsgruppe Gartenkultur sowie zahlreiche Ehrengäste sind unserer Einladung nach Schloss Prösels gefolgt und erlebten ein buntes Programm, durch das Maria Theresia Rössler eloquent-locker führte.

Besonderen Anklang fand ihr Sketch mit Gudrun Sulzenbacher, in dem Martha Canestrini zur "Ahren"-Präsidentin gekürt wurde (siehe auch Titelbild), aber auch ein Bilderrätsel, Helga Salcheggers Vortrag über "Gartenmärchen", die Realsatire über das Verhältnis der Bozner Bürger zu Ihren Bäumen von Paolo Abram, heitere und besinnliche Texte, vorgetragen von Waltraud Staudacher und auch eine Blindverkostung, gestaltet von Dolores Federer und Gudrun Sulzenbacher. Wir danken allen, die geholfen haben, den Saal festlich zu schmücken und eine Marende zu zaubern, die jeden Gaumen verwöhnte. Die weithin berühmte Südtiroler Harfinistin Gertrud Chiochetti begleitete mit musikalischen Leckerbissen virtuos die Feier.



Mehr Fotos findet Ihr bis 30.11.2017 unter:

<https://photos.app.goo.gl/KSdEZfqsCBUYWabE2>

Und so kann frau/man die Fotos ansehen, bzw. herunterladen:

Doppelklick auf diesen link <https://photos.app.goo.gl/KSdEZfqsCBUYWabE2> oder ihn in die Adresszeile des Browsers eingeben. Dann sollten alle Fotos erscheinen.

Durch klicken auf die drei kleinen Punkte (weitere Optionen) in der Menüzeile (oben rechts) kann frau/man alle Fotos auf einmal herunterladen;

Klicken auf ein Foto bewirkt, das es groß erscheint (auch zum Blättern), durch Klicken auf die drei kleinen Punkte kann frau/man nur das eine Foto herunterladen.

Sollte jemand Probleme haben, kann er sich unter guenther.schlemmer@tin.it melden.

10 JAHRE
10 JAHRE

