

Newsletter

Dezember 2012

Gesegnete Weihnacht
und ein gutes neues Jahr

In dieser Ausgabe

Über die Mistel	2
Vollversammlung 2012	3
Dahlien - Vortrag von Dipl.Ing. Gabriele Pircher	4
Weihnachtsbäckerei	6



„No Mistletoe, no luck“

Ohne Mistelzweig kein Glück

Die Mistel, *Viscum album*, wird immer dann von unserem Auge wiederentdeckt, wenn alle anderen Bäume ihre Blätter fallengelassen haben und sie an den kahlen Ästen ihrer Wirtspflanze sichtbar wird; ihr blasses, verhaltenes Grün verrät sie. In der Schule haben wir alle gelernt, dass die Mistel eine echte Schmarotzerpflanze ist, die sich von der Lymphe anderer Gewächse ernährt.

Da sie sich zur Zeit der Wintersonnenwende dem menschlichen Auge offenbart, wenn alle anderen Bäume ihre Blätter verloren haben, muss sie übersinnliche Kräfte haben: Sie steht deshalb für Fruchtbarkeit und Wachstum und wird als Glücksbringer angesehen.

Wenn die Dunkelheit am längsten währt, muß die Kraft des Lichtes am größten sein, da ja das Licht letztendlich die Dunkelheit besiegt. So ist in dem unwirtlichsten Monat des Jahres der Mistelzweig mit den perlmutterfarbenen, runden Früchten eine Verheißung auf bessere Zeit. <No Mistletoe, no luck> sagen heute noch die Engländer, und sie haben fast zwei Jahrtausende lang den Verboten der christlichen Behörde, Mistelzweige zu schneiden, nie ernstlich Folge geleistet. Ihre Kirchen dürfen sie damit zwar nicht schmücken, aber ins Haus wollen sie das Glück allen Verboten zum Trotz hereinholen. Der Kuss unter dem Mistelzweig, der von England aus die ganze Welt erobert hat, ist ein überaus beliebter Brauch, einer jener Fruchtbarkeitsriten, die die Menschheit nie von Priestern zu erlernen brauchte.

Die Mistel stand vor allem bei den Kelten hoch im Ansehen, das hat uns Plinius der Ältere (24-70 v.Ch.), römischer Geschichtsschreiber und Ethnologe ante litteram übermittelt. Überall, wo sich dieses unruhige und wanderlustige Volk ansiedelte, gewann die Mistel hohes Ansehen. Vergil lässt Aeneas mit einem Mistelzweig die Tore der Unterwelt öffnen: Wir dürfen nicht vergessen, dass Vergil aus Mantua stammte, einer Stadt, die von Kelten gegründet worden war.

Mistelzweige wurden von den keltischen Priestern, den Druiden, mit goldenen (eisernes Werkzeug hätte dem Strauch die Kraft genommen) Sichel von den Bäumen getrennt, die Zweige durften nicht den Boden berühren (die Erde hätte die Kraft an sich gezogen) und wurden in weißem, makellosem Leinentuch (die Handlung wurde nicht achtlos vorgenommen, sondern die Menschen waren um Reinheit, Makellosigkeit bemüht) geborgen. Das wissen die Kinder auch heute noch, sofern sie 'Asterix' lesen dürfen.

Der klebrige Schleim, der die Samen umgibt, wurde als göttliches Sperma angesehen. Die Pflanze war deshalb Mittel gegen Zeugungsunfähigkeit, Lebensspender, Hilfe gegen Gift.

Noch heute gebraucht die Medizin die Mistel gegen Herzschwäche, als Blutreiniger und zur Behandlung von Bluthochdruck. Die Mistel war zeitweise auch eine große Hoffnung in der modernen Krebsforschung.

Allen Dingen und Wesen im Himmel und auf der Erde hatte einst die Mutter Frigga, die Gemahlin Odins, die Göttin der Liebe und der Ehe, den Schwur abgerungen, Baldur, dem hellen, lieblichen Sonnengott kein Leid zuzufügen. Nach diesem Gelöbnis glaubten alle, dass der Liebling der Götter nun unverletzlich sei. Der finstere Loki nimmt jedoch einen Mistelzweig -der ja weder Himmel- noch Erdenwesen ist- und schnitzt daraus einen Wurfpeil, den er dem blinden Höd in die Hand drückt. Höd wirft, und Baldur bricht - an der Schläfe getroffen - zusammen. Das Wintersymbol, die Mistel, hat die Sonne also doch bezwungen.

Im Garten siedelt sich dieser Schmarotzer eher selten an. Der Schaden, den er an den von uns gehüteten Bäumen anrichtet, ist kaum der Rede wert. Wir wollen darum alle hoffen, das das Glück bald auch in unseren Garten einzieht.



Vollversammlung der Arbeitsgruppe Gartenkultur

Am Samstag, 17. November, hat die jährliche Vollversammlung des Arbeitskreises für Gartenkultur stattgefunden.



Die Vorsitzende Martha Canestrini hielt Rückschau in Wort und Bild auf ein interessantes und abwechslungsreiches Tätigkeitsjahr, das unter dem Motto „Bauergärten“ stand.

Wie schaut ein traditioneller Südtiroler Bauergarten aus? Welche Gemüsepflanzen, Kräuter, Blumen gehören seit alter Tradition in einen solchen Garten und wo gibt es die schönsten und üppigsten Bauergärten zu besichtigen? Diese Fragen wurden im Laufe des Jahres vertieft bei Gesprächen, Kursen über verschiedene Aspekte der Garten-, Pflanzen- und Strauchpflege, und vor allem bei den beliebten Gartenbesuchen. Gar einige Bäuerinnen in ganz Südtirol waren bereit ihre Gartentore zu öffnen und den interessierten Besucherinnen und Be-

suchern einen Einblick in ihre Arbeit zu gestatten, manchen guten Tipp zu verraten und auch einmal ein paar Stecklinge oder Ableger besonderer Sorten zu verschenken.

Neben den Gartenbesuchen ist die Säaktion im Frühjahr ein Höhepunkt im Gartenjahr. Der Arbeitskreis war heuer in der Gärnerei Pürgstaller in Neumarkt zu Gast und konnte dort, unter wohlwollender Anleitung des Gärtners, selbst gezogene Samen aussäen, die kleinen Pflänzchen dann pikieren und sie zum günstigsten Zeitpunkt für die Anpflanzung abholen, um sie im eigenen Garten weiter wachsen zu lassen.



Nach dem Rückblick wurden unter den TeilnehmerInnen an der Vollversammlung Vorschläge für zukünftige Aktionen gesammelt, die im Tätigkeitsprogramm des kommenden Jahres berücksichtigt werden sollen. Viele Wünsche und Hinweise wurden ausgesprochen, die von der Neugier und dem Wissensdurst zeugen, die jede Gärtnerin/jeden Gärtner beseelen.



Spannend und sehr informativ war der abschließende Vortrag über Dahlien (die auch Georginen heißen), den Diplomingenieurin Gabriele Pircher, Gärtnerin und Landschaftsplanerin von Schloss Trauttmansdorff hielt, die auch für die dort im Spätsommer/Herbst gezeigte Dahlienausstellung verantwortlich zeichnet.



Gemütlicher und kulinarischer Ausklang beim Buffet, Dank an alle guten Feen.



Vortrag von Diplomingenieurin Gabriele Pircher anlässlich der Vollversammlung der Arbeitsgruppe Gartenkultur

Die Gattung Dahlia gehört zur Familie der Korbblütler (Compositae).

Das Verbreitungsgebiet der Wild-Dahlie ist das Hochland von Mexiko (1500 – 4300 m ü NN). Heute gibt es ca 28 Wildarten und mehr als 25000 Kultursorten.

Für die Sortenvielfalt unserer Kultursorten sind vor allem Dahlia coccinea, welche das Farbspektrum von gelb bis dunkelrot spiegelt und Dahlia sorensenii verantwortlich. Dahlia pinnata (D. coccinea x D. sorensenii), die von Cavanilles 1791 beschrieben worden ist, ist nach neuesten Untersuchungen keine Wildart. Sie war also bereits eine „Gartendahlie“ als sie aus Mexiko kam, ist aber ein wichtiger Teil unserer Kulturdahlien.

Die Wachstumsphase der Dahlie in ihrem Verbreitungsgebiet ist zwischen Mai und Oktober, während der Regenzeit. Die Dahlie blüht dann im August-September. Während der anschließenden Trockenzeit von November bis April ist die Pflanze in Ruhephase. Bei uns ist die Ruhephase der Dahlie nicht durch den fehlenden Niederschlag bedingt sondern durch die niedrigen Temperaturen im Winter.

Einteilung der Dahlie nach ihrem Habitus (Wuchs)

- Zwergige Arten
- Strauchige Arten
- Baumförmige Arten (z.B: Dahlia imperialis)
- Epiphyten (Dahlia macdougalii)

Einteilung der Dahlie nach der Form der Blüte



• Einfach blühende Dahlien



• Anemonenblütige Dahlien



• Halskrausen-Dahlien



• Seerosen-Dahlien



• Dekorative Dahlien



• Ball-Dahlien



• Pompon-Dahlien



• Kaktus-Dahlien



• Semi-Kaktus-Dahlien



• Hirschgeweih-Dahlien



• Orchideenblütige Dahlien
• Diverse Dahlien

Geschichtliches rund um die Dahlie

Die Azteken verehrten und kultivierten die Dahlie bereits seit 200 v. Chr. Als die spanischen Eroberer nach Mexiko kamen, fanden sie bereits verschiedene Dahlienzüchtungen vor. Dahlien galten nicht nur als wichtiges Kulturobjekt mit religiöser Bedeutung, die Wurzelknollen mit ihrem reichen Gehalt an Stärke in Form von Inulin dienten den Indianern auch als wertvolle Nahrungsquelle. Der Knollensaft wurde außerdem für medizinische Zwecke eingesetzt. Heute ist die Dahlie noch immer die Nationalblume Mexikos.

Als Hernando Cortez 1651 in Mexiko an Land stieg konnte er als erster Europäer die Dahlienzüchtungen der Azteken bewundern. Es dauerte nicht lange und die ersten Beschreibungen dieser wunderbaren Blumen kamen nach Europa. Schließlich brachten zwei Botaniker Martín Sessè und José Mociño brachten 1789 die ersten Dahliensamen nach Europa.

Auch Vincente Cervantes, Direktor des Botanischen Gartens in Mexiko City sendete Samen von einer halbgefüllten purpurroten und einer ungefüllten weißen Dahlie nach Madrid.



Antonio José Cavanilles nahm diese Samen in Empfang und beschäftigte sich von da an sein ganzes Leben lang mit dieser Gattung. Er gab ihr auch den Namen Dahlia, benannt nach dem berühmten Botaniker Anders Dahl, einem Schüler Linnés.

Cavanilles wird als Urvater der Dahlie bezeichnet und beschrieb die ersten drei Dahlien die nach Europa kamen: *Dahlia pinnata*, *Dahlia coccinea* und *Dahlia rosea*

1803 wurde der Dahlie nochmals ein neuer Name verliehen, der Botaniker Karl Ludwig Willdenow benannte diese Gattung nach seinem guten Freund und Botaniker Gottlieb Georgi. Ob Willdenow nicht wusste, dass diese Gattung bereits benannt wurde, oder ob er dem Faktum Rechnung trug, dass Thunberg gerade eben eine andere Gattung aus der Familie der Hamamelidaceen als *Dahlia* beschrieben hatte, ist nicht bekannt. Da aber Cavanilles der Erste war der diese Gattung benannte, gilt bis heute noch seine Bezeichnung der Dahlie.

Die Züchtung von Dahlien in Europa nahm Anlauf. In England, Frankreich, Deutschland, überall fand die Dahlie glühende Verehrer.



Ein zweiter großer Dahlienimport durch Alexander von Humboldt und Aimé Bonpland brachte Anfangs des 19. Jahrhunderts wieder einen wichtigen Fortschritt für die Züchtung neuer Kultursorten. Um 1830 erreichte die Dahlienhysterie ihren Höhepunkt. Die Dahlie war einfach zu züchten und zu kultivieren und konnte problemlos überwintert werden. Sie war relativ günstig und konnte von jedem erstanden werden. 1808 gab es die ersten gefüllten Dahlien auf dem Markt und 1830 die ersten Anemonenblütigen, 1850 schließlich die ersten Pompon-Dahlien.

1874 kamen weitere Samen anders gefärbter Dahlien nach Europa, was wiederum die Züchtung zahlreicher neuer Sorten ermöglichte.



Überwinterung von Dahlien-Wurzelknollen

Die Wurzelknollen der Dahlien müssen im Herbst aus dem Boden genommen werden, da sie keinen Frost vertragen. Dabei gilt es folgende Hinweise zu beachten:

- Abschneiden der grünen Pflanzenteile bis ca. 6 cm oberhalb der Basis. Dies sollte kurz nach den ersten Frösten passieren.
- Die Erde soll nicht vollständig weggeputzt, denn sie schützt die Wurzelknolle vor Austrocknung.
- Die Lagerung der Wurzelknollen erfolgt in atmungsfähigen Behältern: z.B. Holzkiste.
- Lagertemperatur zwischen 5-7 Grad, nicht beheizt, frostfrei.
- Bei wärmeren Lagerräumen sollten die Knollen mit Sand zugedeckt werden. Sollten die Knollen zu trocken sein, muss man das Substrat etwas befeuchten.
- Während der Lagerung sollten die Wurzelknollen ein bis zwei Mal auf Fäulnis oder Schimmel durchgeschaut werden.

Standortansprüche

Dahlien sind sehr robuste und anspruchslose Pflanzen. Sie bevorzugen einen leicht sauren Boden mit einem PH-Wert von 6,5. Nasse und schattige Standorte sollten vermieden werden, da es sonst leicht zur Knollenfäule und anderen durch Staunässe bedingte Krankheiten kommt. Je nach Sorte und somit Größe der Pflanze sollte man einen Pflanzabstand von ca. 60-90 cm einhalten.

Vermehrung

Vermehrung durch Samen:

Ende Februar bis April werden 2-3 Samen bei einer Temperatur von 18°C in 9-10 cm Töpfe ausgelegt.

Stecklingsvermehrung:

Mitte Februar werden gesunde, mittelgroße Knollen bei 18°C in Töpfen mit lockerem Substrat vorgetrieben. Sobald die Sprossen 8-10 cm lang sind, werden sie als Stecklinge geschnitten. Dazu ist der Spross mit einem kleinen „Schild“ von der Knolle abzuschneiden und die untersten Blätter sind zu entfernen. Eingepflanzt in Vermehrungserde bewurzeln sie sich bei 18-20°C innerhalb von 2-3 Wochen.



Knollenteilung:

Dies ist die gängige Methode für den Hausgebrauch. Die Teilung der Wurzelknollen erfolgt im Frühjahr.



Schädlinge und Krankheiten

Mehltau: bei extremen Temperaturwechsel, Staunässe

Blattflecken: Vorbeugende Spritzung mit Pilzmittel

Virusinfektionen: Mosaik-Virus (Entfernen der Pflanze. Achtung nicht auf den Kompost).

Stängel- und Knollenfäule: Vermeiden von feuchten Standorten

Grauschimmel, Welke, Blattläuse, Spinnmilben, Zikaden, Thripse, Schnecken

Wer sich intensiver mit der Dahlie beschäftigen möchte findet noch mehr Infos auf der Homepage der deutschen Dahlien- und Fuchsiengesellschaft. <http://www.ddfgg.de/>

Dort finden Sie auch ein großzügiges Verzeichnis von Dahliensorten mit Fotos und Hinweisen zum Kauf.

Anbei einige Verkaufsstellen von Dahlien. Im Internet gibt's die Adressen dazu.

Gartenbaubetrieb Geerlings, Peter's Dahlien, Gartenbaubetrieb Panzer, Gartenbaubetrieb Schwieters, Gartenbaubetrieb Wagschal, Gartenbaubetrieb Wirth, Versand Gewiehs, Versand Krämer, Zwiebelgarten Versand Verberghe.

Für eilige WeihnachtsbäckerInnen



Haselnussbuserl

3 Eiweiß

75 g feiner Zucker

75 g Puderzucker

175-225 g gemahlene Haselnüsse

1 Pr. Salz

1 Msp. Zimt

Abrieb von 1/4 Zitrone

50 g Haselnüsse zum Garnieren

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dann den feinen Zucker so lange unter den Schnee schlagen, bis die Masse stark glänzt. Von dieser Masse 1 EL zur Seite legen. Unter die restliche Eiweißmasse den gesiebten Puderzucker, die gemahlene Haselnüsse und die Gewürze geben. Der Teig darf nicht zu flüssig sein. Dabei nicht zu stark rühren.

Mit einem Teelöffel knapp walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Je eine mit Meringemasse von unten befeuchtete Haselnuss in das Loch drücken. Bei 175 °C etwa 12 Minuten mehr trocknen als backen.


GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

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

Für den Inhalt zeichnen
Martha Canestrini De Biasi, Cristina Crepaz

Gestaltung: Günther Schlemmer
Fotos: Günther Schlemmer, Wikipedia,