



NewsLetter

Februar 2016



In dieser Ausgabe

Garteneindrücke 2015	2
Gartenkräuter: Bohnenkraut	2
Kräutersalze und Suppenwürze	3
Zierpflanzen, die nicht in den Salat gehören	4
Bambus	5
Natur im Garten	6
Königin der Nacht	
Fachtagung Baumgärten im Ensemble mit Gärten anderer Art	7
Osmanthus	8



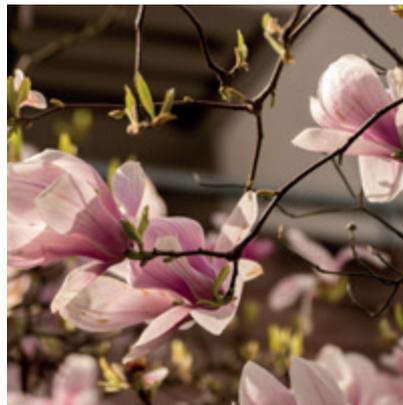
Garteneindrücke 2015

Im vergangenen Sommer passierte Einiges. Zum Beispiel bei uns: die Wiese vertrocknete bis auf den Grund (wer wird kostbares Trinkwasser für eine simple Wiese verschwenden!); sie erholte sich nach dem ersten Regen jedoch sehr rasch. Der Weißklee, die beliebte Bienenweide, war spurlos verschwunden, das Gras kam nur büschelweise an schattigen Stellen, dafür spross jede Menge unbekanntes Grünzeug mit kleinsten, rundgelappten Blättchen. Ich vermute (da ich es nicht blühen gesehen habe), dass es sich um *Geranium molle* handelt.



Eine Catalpa (Zigarrenbaum) vertrocknete und erholte sich nicht mehr.

Die Magnolien und die Davidien warfen nach und nach alle Blätter ab, aber wieder vollzog sich nach dem ersten Regen ein Wunder: beide trieben wieder aus, die *Magnolia liliiflora* trug sogar mehrere Blüten. In ihrer Heimat ist der Winter Trockenzeit.



Die meisten Stauden und Sträucher, die mit einer Tropfbewässerung am Leben gehalten wurden, blieben einfach „stecken“, erreichten zum Teil die Hälfte ihrer Wuchshöhe. Sträucher, wie zum Beispiel die Rosen, behielten nur die Hälfte des Laubes.

Hitze und Trockenheit taten den Rosen überraschenderweise gut. Zwar hatten die Dauerblüher unter ihnen das Blühen von Mitte Juni bis Mitte August eingestellt und sehr viele Blätter abgeworfen; nach dem lang ersehnten Regen trieben sie jedoch neu, setzten Blüten an und blühten in einem fort bis die ersten Fröste einsetzten, heuer, mit dem sehr milden November, besonders lange. Alle, auch die Einmal-Blüher unter ihnen, blieben ganz von Sternrußtau frei.

Kräuter im Hausgarten



In dieser Ausgabe:

Bohnenkraut

Diese Lippenblütler finden wir nur in Haus- bzw. Nutzgärten. Wir kennen zwei Arten, *Satureja montana*, einen mehrjährigen, niederen Halbstrauch, und *Satureja hortensis*, eine einjährige Staude. Beide Arten werden ungefähr vierzig Zentimeter hoch, haben schmale, lanzettförmige Blättchen, die stark duften. Sie enthalten ätherische Öle, Bitter- und Gerbstoffe. Kräuterkundige behaupten, sie wirkten magenstärkend und belebend, und auch als Tee gegen Husten. Köche rühmen ihre blähungsvertreibende Wirkung und fügen die Blättchen Bohnengerichten bei. Daher der deutsche Name.

Im Garten ist das Bohnenkraut eine beliebte Bienenweide. Es braucht kalkhaltige, humose Erde, und einen Platz in voller Sonne. Dünger schadet dem Aroma, hemmt zum Teil auch das Wachstum. Bohnenkraut ist ein Lichtkeimer, wird es ausgesät, so darf es nicht mit Erde bedeckt werden.

Wir pflücken für die Küche laufend Zweige; das Aroma ist an blühenden Zweigen am stärksten. Das Kraut kann getrocknet oder in Öl konserviert werden. Es sät sich an ihm zusagenden Stellen gerne von selbst wieder aus, lässt man die Samen an den Zweigen ausreifen.

Wie lautet der bekannte GärtnerInnen-spruch? Einmal Bohnenkraut, immer Bohnenkraut.



Kräutersalze und Suppenwürzen

Die Zusammenstellung einer Kräutermischung zum Würzen von Speisen ist Sache des persönlichen Geschmacks. Jedoch gibt es einige Rezepte, die allgemeingültig sind, und immer „funktionieren“.



Suppenwürze

Die Suppenwürze: billig, gesund, ohne Zusätze, wenn wir sie selbst herstellen. Sie ist wie ein Suppenwürfel zu verwenden, ein gehäufter Teelöffel für ein Liter Wasser.

Grundrezept:

Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Knoblauch und Zwiebel) wird zerkleinert (es gibt Blitzhacker, die mit der Hand betrieben werden. Elektrisch betriebene sind zu schnell und zermantschen die Zutaten). Kräuter wie Petersilie, Origano, Bohnenkraut werden leicht vorgetrocknet-dazugegeben.

Salz macht die Mischung haltbar. Für ein Kilo frische Zutaten sollten mindestens 500 Gramm Salz verwendet werden. Im Kühlschrank gelagert, halten sie sich dann zwei bis drei Monate. Ein Tipp: Kleine Gläser verwenden, die schnell aufgebraucht sind.

Meine Rezepte:

Suppenwürze eins:

Ein Bund Petersilie (einen Tag lang vorgetrocknet)

1 Lauchstange (einen Tag lang leicht vorgetrocknet)

2 Knoblauchzehen, ein Stück Sellerie, zwei, drei Karotten, Bohnenkraut

Das Gemüse (ungefähr ein halbes Kilo) und die Kräuter zerkleinern. Mit 25 dkg feinem Salz vermischen

Suppenwürze zwei:

Karotte, Petersilie, Schnittlauch, französischer Estragon, Bohnenkraut, Zwiebelröhren, Knoblauch (zusammen ungefähr 60 dkg) mit 250gr (25 dkg) feinem Salz vermischen. Im Kühlschrank hält sich dieses Gemisch zwei Monate.

Kräutersalze



Mehr als sieben Kräuter, zu gleichen Teilen vermischt, sollten nicht verwendet werden.

Ein Beispiel: 1 EL Basilikum, dann in gleicher Menge Bohnenkraut, Origano, Rosmarin, Salbei, Thymian, Petersilie mit 800 Gramm feines Salz vermengen

Oder: Estragon, Rosmarin, Lavendel in halber Menge (Lavendel ist sehr dominant), in EL gemessen, mit gleich viel Salz vermischen

Dann: Eine Knoblauchzehe, 1 EL Dill, Fenchelgrün, der frische Abrieb einer Bio-Zitrone – auch Zesten der Zitronenschale - und zwei Esslöffel grobes Meersalz ergeben ein vorzügliches Fischgewürz. Dieses Gemisch ist nur frisch verwendbar. Dies Salz streue ich über bereits gekochte, tischfertige Gerichte. Kocht man es mit, verliert es den Geschmack.

Giersch und Vogelmieze färben Suppengewürzmischungen kräftig grün.

Es sollte nur so viel produziert werden, was innerhalb eines Winters gebraucht wird.

„Maggikraut“ (Liebstöckel) verwende ich nicht; es ist für meinen Geschmack zu penetrant. Diese Meinung ist natürlich sehr persönlich.

ACHTUNG: Im Supermarkt wird Salz angeboten, das „haltbar“ gemacht worden ist, damit es nicht klumpt. Bitte das Kleingedruckte auf der Schachtel lesen (conservante! anticoagulantel!); normales Salz ohne Zusätze verlangen.

Salz ist in der Regel erschwinglich. Teure Salze sind nur für die Bankkonten der Hersteller günstig (Himalajasalz, rosa Salz, Bergsalz, Kristallsalz etc.). Meersalz ist noch immer das Gesundeste, Beste und das Billigste. Es kostet heute ungefähr 60 Cent /kg.





Zierpflanzen, die wir lieber nicht im Salat essen sollten

Im Umgang mit Pflanzen kommt es so gut wie nie zu Vergiftung(un)fällen. Viele der heute als giftig verteuflerten Pflanzen wurden -bemerkenswerter Weise- über Jahrhunderte als Heilmittel verwendet. Jedoch ist immer einige Vorsicht geboten, und etwas Grünes in den Mund zu stecken, ohne die Pflanze zu kennen, ist schlicht dumm.

Hier eine Liste von Pflanzen, die nicht in den Salat gehören.

Eisenhut (Aconitum)

Seine Blütezeit geht vom Juni bis Oktober. Die ganze Pflanze ist sehr giftig; haben wir aus Versehen Blätter oder Blüten geschluckt, so werden wir in kurzer Zeit von Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Frösteln und kaltem Schweiß heimgesucht. Dabei wird unsere Haut fahl und marmoriert. Die Knolle des Eisenhuts ist den Sellerieknollen und Meerrettichwurzeln ähnlich: die Verwechslung ist letal.

Fingerhut (Digitalis)

dasselbe gilt auch für den Fingerhut; die Symptome einer Vergiftung sind ähnlich, die Pflanze hat aber keine Knolle

Rittersporn (Delphinium)

Seine Blütezeit geht vom Juni bis Ende Juli. Alle Pflanzenteile sind giftig. Sie können bei großer Empfindlichkeit (zum Beispiel bei Kindern) Rötungen und Hautentzündungen hervorrufen. Werden Teile der Pflanze gegessen, so verursacht das Erbrechen, Bewegungsstörungen, nervöse Symptome.

Engelstropete (Brugmansia)

Die Blütezeit beginnt im Juni und endet im September. Alle Pflanzenteile sind giftig. Die Engelstropete ist eine beliebte, stark duftende Kübelpflanze; ihr Pflanzensaft wird von Unvorsichtigen als Rauschmittel verwendet, die getrockneten Blätter wie Tabak geraucht. Die Folgen sind Pupillenerweiterung, Erbrechen und Durchfall, heiße Haut mit Gesichtsröte, Sehstörungen und Halluzinationen, Herzbeschwerden, Erregung, Heiserkeit, Schluckbeschwerden, dann krankhafte Passivität.

Goldregen (Laburnum)

Die Blütezeit reicht bis Ende Juni. Alle Pflanzenteile sind giftig, besonders die Schoten. Kühe dürfen sie nicht fressen, da sonst das Gift in die Milch übergeht. Die Giftwirkung erzeugt heftiges Erbrechen mit Magen- und Darmkrämpfen mit blutigem Auswurf, starken Durst, Kopfschmerzen mit Erregungszuständen, Brennen in Mund und Rachen, Atemlähmung und Kreislaufkollaps.

Lebensbaum (Thuja)

Giftig sind Zapfen, Holz, Nadeln und Zweigspitzen. Der Kontakt mit Pflanzenteilen und Pflanzenstaub kann eine kurze Allergie und Hautreizungen auslösen. Gelangen Blütenstaub oder Pflanzenstaub in die Atemwege, könnte das Übelkeit und Erbrechen hervorrufen. Vögel meiden die Pflanze.

Eibe (Taxus)

Die Eibe ist eine bekannte Giftpflanze, ein Friedhofsbaum par excellence. Alle Pflanzenteile sind giftig, nur die

fleischige, rote, sehr süße Samenhülle ist eine Ausnahme. Ihr Verzehr ist gefahrlos, wenn die Samen dabei ausgespuckt werden. Die Giftwirkung – zum Beispiel bei sehr hoher Dosis an Samen, die von der Magensäure beschädigt werden - erfolgt nach einigen Stunden, bezeichnend dafür sind sehr rote Lippen, Übelkeit, Erbrechen, Krämpfe, Absinken der Körpertemperatur, erweiterte Pupillen, Bewusstseinsstörungen bis zur Bewusstlosigkeit.

Kirschlorbeer (Prunus laurocerasum)

Alle Pflanzenteile sind giftig. Die Wirkung -besonders bei Einnahme von Früchten- sind Kopfschmerzen, hochroter Kopf, Atemnot.

Diffenbachie (Difffenbachia)

Alle Pflanzenteile können Haut- und Schleimhautreizungen hervorrufen. Die Pflanze sollte mit Handschuhen umgetopft und geschnitten werden.

Weihnachtsstern

(Euphorbia pulcherrima)
Wie bei allen Euphorbien (Wolfsmilchgewächsen) ist der Pflanzensaft giftig. Während des Umtopfens oder Schneidens ist große Vorsicht geboten. Nicht Schleimhäute, Augen oder Gesicht berühren!

Oleander

Alle Pflanzenteile sind giftig. Die Symptome sind ähnlich wie bei der Eibe.

Gift ist eine gegen Fressfeinde abwehrende Strategie vieler Pflanzen. Relevant für den Menschen ist die Giftwirkung bei Einnahme von großen Mengen: Die Dosierung macht es.

Pflanzenteile stecken wir prinzipiell nicht in den Mund, und Händewaschen ist eine Vorsichtsmaßnahme, die immer wirkt.

Bei Kindern genügt es, wenn wir unsere Warnung aussprechen: das prägt sich ein. Giftige Pflanzen sollten wir mit Kindern genau betrachten, damit sie erkannt werden. Panikmache ist aber unnötig. Werden Giftpflanzen in den Mund gesteckt, sind sie meist sehr bitter. Kinder merken sich das sofort.

Bambus

Dieser Beitrag wurde im Jahre 1994 im „Blatt für Deutsche Leser“, der Tageszeitung **Alto Adige** in einer kürzeren Version veröffentlicht.

Bambuspflanzen zählen zu den Gehölzen, obwohl sie der Familie der Gräser angehören. Der Laie würde sie jedoch -besonders die niederen, mit ihrem kriechenden Wuchs und ihren feinen, grasähnlichen Trieben- eher den Stauden zurechnen. Es liegt auch nahe, sie dem Lebensbereich Gehölz und Gehölzrand zuzuordnen, da sie fast alle schattenverträglich sind. Sie bilden eine Unterfamilie mit ungefähr hundertzwanzig Gattungen und über tausend Arten, und entwickeln sich alle ausschließlich mittels unterirdischer Rhizome mit Wurzeln.

In einer Parkanlage oder in einem größeren Garten ist Bambus wunderschön. Auch in schattigen Höfen und unter großen Bäumen gedeiht Bambus erstaunlich gut.

Zwei Sorten, die verhältnismäßig leicht zu beschaffen sind, *Phyllostachys flexuosa* und *Pseudosasa japonica*, würden unsere winterliche Kälte aushalten, sie vertragen bis zu 15 Kältegrade.



Pseudosasa japonica

Eine sehr elegante Sorte, *Phyllostachys viridiglaucescens*, widersetzt sich Temperaturen von 5 - 8 Grad unter Null, ist also für Unterlandler, Bozner, Etschtaler und Meraner Gärten geeignet.



Phyllostachys viridiglaucescens

Bambuspflanzen wirken über ihre Gestalt und nicht über ihre Blüten. Wer auf diese neugierig ist, muss sich mit großer Geduld wappnen. Denn Blüten setzt die Pflanze nach rätselhaft langer Zeit, je nach Art alle vierzig oder gar hundertzwanzig Jahre an. Die Blüte setzt im Horst bei allen Pflanzen gleichzeitig ein. Nach der Blüte pflegt die Pflanze zu sterben. Dieses Sterben entspricht dem natürlichen Verhalten in ihrer Ursprungs-Heimat. Da verdorren plötzlich, in besonders auffälliger Weise große Flächen davon, bisher hat noch niemand diesen inneren Zeitmechanismus erforscht.

Eine andere Besonderheit ist das blitzschnelle Wachsen der Bambusschösslinge im Frühjahr. In einer Stunde wachsen sie zwanzig Zentimeter; man könnte also theoretisch ihrem Wachsen zusehen. Gleichzeitig entwickelt der anfänglich weiche Trieb steinharte Internodien (Knoten) in regelmäßigen Abständen. Das Gewebe erhärtet sich in kurzer Zeit derart, dass zum Abschneiden eines Bambusrohres

nur scharfe Sägen verwendet werden können. Das hängt von der Bildung von Kieselsäure ab, die die Pflanze in wunderbarer Schnelligkeit produziert und sofort in die eben gewachsenen Zellen einlagert.

In den warmen Gebieten Chinas wird Bambus, *Bambusa bambos*, als Kulturpflanze in Feldern angepflanzt. Die weißen Schösslinge, die bei uns in Delikatessengeschäften in Dosen angeboten werden, stammen aus diesen Plantagen. Wer weiß, wie köstlich sie im frischem Zustand schmecken mögen...



Auf dreitausend Meter Höhe wächst in China der *Indocalamus f.*; das ist des Riesenpandas, des 'Bambusbären' bevorzugter Leckerbissen.

Bambus, die 'Freude Chinas', wird in den Chinesischen Schriften 3000 Jahre vor unserer Zeitrechnung erwähnt. Er gehört zu den sybolträchtigsten Pflanzen der chinesischen Kultur. Heute noch bedeutet eine Abbildung der Pflanze auf Neujahrskarten "Wir wünschen dir Frieden, Ruhe, Stille, und möge unsere Freundschaft immer dauern." Ein Bambusrohr ist Sinnbild für Kraft und Stärke, ein Bambuszweig bedeutet Mitleid, das wintergrüne Laub Tugend, Ausdauer und Widerstandskraft.



Natur im Garten

Aus der Zeitschrift „Gartenpraxis“ 12/2015
Autor Michael Kranewitter

„Zusammen mit Naturgartenenthusiasten rief Wolfgang Sobotka 1999 die Bewegung „Natur im Garten“ ins Leben, um eine ökologische Bewirtschaftung von Gärten zu fördern. Die Aktion fand große Resonanz. Zahlreiche Gärten haben sich zu dem für Besucher geöffnet und tragen inzwischen zum Ruf Niederösterreichs als Gartenland bei, das zunehmend Touristen anlockt. Im Herbst 2015 wurde Wolfgang Sobotka mit dem „Sonja-Bernadotte-Preis für Wege zur Naturerziehung“ auf der Insel Mainau geehrt.

Herr Sobotka, wie kamen Sie als nicht gärtnernder Politiker auf die Idee, ein derartiges Thema so in den Mittelpunkt ihrer Arbeit zu stellen?

Vor mehr als fünfzehn Jahren kam die Umweltberatung zu mir und erklärte, dass wir Gartenerde als Sondermüll verbringen müssen, da diese aus Unkenntnis extrem überdüngt war. Aus diesem Grund starteten wir eine große Aufklärungskampagne, wie man ohne Kunstdünger, Pestizide und Torf, mit standortgerechten Pflanzen und den verschiedensten Naturgartenelementen zu einem naturnah gestalteten und gepflegten Garten kommt, dabei einen Beitrag zur Biodiversität leistet und sich zudem einiges sparen kann.

Da ich selbst keinen Garten hatte, legte ich mir einen an, um diese Ratschläge und Tipps selbst auszuprobieren. Ich wurde zum leidenschaftlichen Hobbygärtner.

Die „Natur im Garten“ Bewegung bündelt verschiedene Initiativen. Worauf sind Sie besonders stolz?

Ich habe ein breites Netzwerk von Partnerbetrieben, Schaugärten und Gartenplanern entwickelt; sie machten es möglich, dass wir über 13.000 „Natur im Garten“ Plaketten an Hausgartenbesitzern verleihen konnten.

Niederösterreich hat sich in den vergangenen Jahren nicht nur ideell, sondern auch finanziell an der Initiative kräftig beteiligt, was anfangs auch kritisiert wurde. Sind diese Kritiken verstummt?

Vor allem die dauerhafte Gartenschau „Die Gärten Tulln“ wurde wegen der Kosten kritisiert. Inzwischen hat sie sich zu einem Kompetenzzentrum für ökologische Pflege entwickelt und ist mit zahlreichen Bildungseinrichtungen in der Region stark vernetzt. Damit wurde Kritik ausgeräumt. Gelegentlich hört man parteipolitische motivierte Kritik, jedoch zeigt die enorme Resonanz unserer Aktionen, dass die „Natur im Garten“ Bewegung nicht mehr zu bremsen ist.

Dies gilt auch räumlich. Inzwischen hat sie eine mitteleuropäische Dimension angenommen, belegt von der Zusammenarbeit mit zahlreichen Organisationen im Ausland.

Auch der heuer zum ersten Mal verliehene „European Award for Ecological Gardening“ steht in diesem Sinne. In einer Zeit, in der Staaten auf ihrer Souveränität pochen, als das gemeinsamen Handeln zu unterstützen, ist das einen bemerkenswerte Entwicklung. (...)

Die Europäische Plattform von „Natur im Garten“ hat sich zum Ziel gesetzt, die EU davon zu überzeugen, dass Garten- und Grünraumpolitik ein wesentlicher Teil in der Städteentwicklung ist und im Rahmen der europäischen Dorferneuerung einen maßgebliche Anteil zur Qualitätsverbesserung leisten kann. Mit vielen Partnern arbeiten wir daran, das Thema Garten in der Förderkulisse zu verankern. Niederösterreich hat bereits zahlreiche Beispiele, die Mut zur Nachahmung machen. (...)

Wolfgang Sobotka ist Landeshauptmann-Stellvertreter in Niederösterreich und Gründungsvater von „Natur im Garten“


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 De Biasi und Berta Linter

Gestaltung: Günther Schlemmer
Fotos: Günther Schlemmer, Wikipedia

Königin der Nacht

(*Selenicereus grandiflorus*)



Die Königin der Nacht heißt auch Schlangenkaktus und ist ein unscheinbares Gewächs mit langen, verworren wachsenden Trieben. Oft wachsen an den Trieben Luft-Wurzeln.

In seiner Heimat – Kuba, Jamaika, Mexiko, Haiti, kriecht er mit langen, daumendicken Ästen am Boden herum, klettert auf Bäume oder lässt sich von Felsen fallen. Die Triebe erreichen leicht Längen von über fünf Metern. Im Topf wächst die Pflanze sperrig aber rasch. Vier Meter lange „Arme“ sind keine Seltenheit. Ideal ist für sie ein Winkel im Wintergarten, oder ein Platz an einem „stillgelegten“ Ostfenster, wo sie sommers wie winters ungestört bleiben kann. Eine robuste Kletterhilfe ist unbedingt nötig. Als Ampelpflanze ist sie für PflegerInnen eine Herausforderung, denn die Vorrichtung muss sehr hoch gehängt werden, und das Gießen könnte zum Problem werden.



Hat man einen kleinen Trieb erworben, so müsste uns stets gegenwärtig sein, dass die Pflanze, wie bereits erwähnt, rasch wächst. Nach drei Jahren beginnt der Kaktus zu blühen, und dieses Wunder lässt uns die mangelnde Attraktivität und seine die Sperrigkeit schlagartig vergessen. Die stark duftende Blüte ist riesig, hat ungefähr dreißig Zentimeter Durchmesser, rein weiß mit hellgelben und hellbraunen Kelchblättern, die wie ein Strahlenkranz die Blüte umgeben. Das Aufblühen beginnt gegen sechs Uhr abends, um neun Uhr ist die Blüte dann offen. In der zweiten Nachthälfte schließt sich die Blüte langsam, untertags ist sie einfach nur eine lange Knospe. In den Ursprungsländern werden die Blüten von Fledermäusen bestäubt. Nach der Befruchtung entwickeln sich große, essbare Früchte.

Um diese Nacht-Königin zum Blühen zu bewegen, braucht sie einige Pflege. Der Standort soll, wie bereits erwähnt, hell und halbschattig sein, direkte Sonneneinstrahlung schätzt sie nicht besonders. Im Sommer will sie regelmäßig leicht gegossen werden, das Substrat muss sehr durchlässig sein. Gelegentliche Trockenheit wird leicht ertragen. Im Winter soll sie ganz trocken bleiben; die Temperatur darf nicht unter 15° sinken.

Ihr Substrat sei wie bei allen Kakteen ein sandiges Gemisch, im Handel bekannt als Kakteenenerde. Während der Hauptwachstumszeit soll sie leicht aber regelmäßig mit Spezialdünger für Kakteen gedüngt werden. Durch Stecklinge, die vor dem Einpflanzen einen Tag vortrocknen müssen, kann die Pflanze vermehrt werden.

Je älter sie wird und je „un gepflegter“ sie aussieht, desto höher ist die Blühbereitschaft.



Stichwort-Notizen von der internationalen Fachtagung des Amtes für Bau- und Kunstdenkmäler in Brixen, 30.10.2015

Prof. Erika Schmidt, TU Dresden

Baumgärten im Ensemble mit Gärten anderer Art

Baumgarten, Pomarium, frutteto: Hochstammkultur mit Einfriedung, Mauern anstatt Zäunen als Statussymbol.

Kurzer geschichtlicher Hinweis auf Piero de'Crescenzi, 1495, Bologna, Jurist: mit Rückgriff auf die römische Vorstellung der Villa suburbana mit ihren Gartenanlagen ist sein Ideal des Baumgartens der hortus conclusus, umgeben von einer Mauer.

Die Fachfrau berichtet vom GARTENREICH DESSAU WÖRLITZ, das im LUISIUM und im GEORGIUM mit seiner einmaligen Dichte von Denkmälern ein Ausdruck der aufgeklärten Denkweise des Dessauer Fürstenhofes ab 1765 darstellt. Die Landschaft wurde zum »Weltbild« ihrer Zeit. Das GARTENREICH umfasst mehrere große Landschaftsgärten und folgt der Idee der Reformbewegung des 19. und 20. Jhdts, die Schönes mit dem Nützlichen verband. Leitgedanken sind die ökonomische Nutzung der Landschaft, auch der Restflächen, in Verbindung mit ästhetischen Konzepten durch Anlage von Obstgehölz-Alleen und Streuobstwiesen, aber auch die Demonstration moderner landwirtschaftlicher Methoden und das Nutzen der Deiche als Verbindungswege.

Verweis auf Karl Friedrich Eduard Lucas, 1816-1882), er entwickelte eine Kategorisierung von Äpfeln und Birnen, gründete die Lehranstalt für Obstkultur und Pomologie in Reutlingen und den Deutschen Pomologen-Verein.

Die Hochstamm-Obstkultur war mit Unterkulturen gekoppelt, das Bearbeiten der Flächen zwischen den Hochstammzeilen wirkte sich gut auf die Baumentwicklung aus.

Beispiele für Unterkulturen: Roggen, Rüben und Kartoffeln, Spargeln, Himbeeren, Gurken, Rhabarber.

Ende de 19. Jhdts, zu Beginn des 20. Jhdts : Obstalleen sollten zum Unterhalt von Dorfgemeinschaften beitragen; nahe an der Siedlung pflanzte man Kirschen, weiter entfernt pflanzte man transportfähigeres Obst wie Äpfel, Birnen, Quitten.



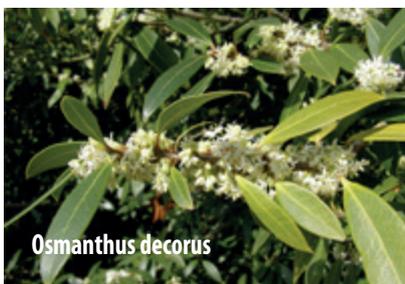
Osmanthus

Osmanthus fragrans

Dieser Beitrag wurde im Jahre 1994 im „Blatt für Deutsche Leser“, der Tageszeitung **Alto Adige** in einer kürzeren Version veröffentlicht.

Der Osmanthus stammt aus der Familie der Ölbaumgewächse: die meisten Osmanthen sind mittelgroße bis große Sträucher, sie kommen alle aus China oder Japan und sind immergrün. Man kennt sie in Europa seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts, wuchsen - aus Samen - zuerst in England.

Gartenliebhaber schätzen sie, weil sie viel Wohlgeruch in den Garten bringen. Jeder Besucher reckt sofort die Nase schnuppernd in die Höhe und sieht forschend umher. Auch ihr Namen deutet darauf hin: 'Osme' heißt im Griechischen Duft und 'anthos' bedeutet Blume. Die Blüten sind bei allen Arten klein, teilweise unscheinbar. Aber sie verströmen reinstes Vanillearoma gepaart mit Hyazinthe.



Osmanthus decorus

Die Varietäten *Osmanthus armatus*, *Osmanthus decorus*, *Osmanthus delavayi*, *Osmanthus heterophyllus*, *Osmanthus yunnanensis* haben sich in unseren Gärten – soweit sie zu erwerben waren - gut eingelebt.

Den *Osmanthus fragrans*, den allerlieblichsten, dürfen wir Tiroler leider nur im Kübel ziehen: Er blüht zwar gleich zweimal im Jahr, im Spätherbst und im zeitigen Frühling, verträgt aber unsere kalten Winter nicht. "Adatto solo a climi molto miti" mahnt mein Handbuch. Nur auf Italienisch, denn in den deutschen Nachschlagwerken steht keine einzige Silbe, weil Osmanthen ja allesamt das raue Klima jenseits der Alpen schlecht vertragen. In Meran wächst er aber frei, nicht in Kübeln.



Osmanthus delavayi

Alle hier angeführten Arten halten Temperaturen bis vier-fünf Grad unter Null aus. An geschützten Stellen des Weinbaugebietes könnten wir also regelrechte Osmanthus-Wäldchen anlegen.

Vita Sackville West schrieb in einer ihrer Kolumnen im "Observer" vor sechzig Jahren: "Ein weiterer empfehlenswerter Strauch ist *Osmanthus delavayi*, auch Duftblüte genannt (...) Er hat dunkelgrüne, buchsbaumähnliche Blätter und (...) weiße, duftende Blumen. Er blüht im März und April, und wir können ihn beschneiden, soviel wir wollen, je mehr er beschnitten wird, umso besser wächst er."

Der *Osmanthus delavayi* öffnete 1890 zum erstenmal seine kleinen, trompetenartigen Blüten im Garten eines

Berufsgärtners, Maurice de Vilmorin. Die Samen waren ihm aus China von einem Pflanzenjäger, einem Abt Delavayi zugesandt worden. Wir danken ihm viele Pflanzen aus fernen Ländern, so zum Beispiel *Paeonia delavayi*, *Incarvillea delavayi*, *Rhododendron delavayi*.

Je größer ein *Osmanthus* ist, umso tiefer muss der Käufer in die Tasche greifen. Die Sträucher wachsen nämlich sehr langsam. Für einen kleinen Garten kann letzterer Umstand ein wahrer Segen sein. Der Boden soll gut bearbeitet und mit reifem Mist angereichert sein. Sonne darf die Pflanzen im Winter nur ab Mittag treffen; so haben sie die Zeit, langsam aufzutauen. Morgensonne kann, besonders im Februar, März, für sie tödlich sein.

Darf ich Vita Sackville West noch einmal zitieren? "Ich neige dazu, ihn nur Gärtnern zu empfehlen, die etwas haben wollen, das ihr Nachbar vermutlich nicht hat (...) Ich schreibe (...) für Gärtner, die sich etwas Außergewöhnliches wünschen, das aber trotzdem leicht anzupflanzen geht. Das ist auch bei *Azara mycophylla* der Fall, einer immergrünen Pflanze, ihre hübschen, glänzenden Blättlein sehen aus wie lackiert; und sie hat winzige gelbe Blüten die ihren Duft jetzt (...) in meinem ganzen Zimmer verbreiten. (...) Und beim Schreiben umweht mich das Vanillearoma".

Osmanthus und *Azara* scheinen sich zu ergänzen. Wie wär's mit einem Versuch?



Azara mycophylla

Nachwort: Ich habe meinen *Osmanthus fragrans* an einen geschützten Ort ausgepflanzt, im Topf saß er so eng, dass ich befürchtete, er würde es nicht mehr überleben.

Ich habe in Schloss Trauttmansdorff mehrere *Osmanthen* gesehen, die auch im Freien gepflanzt waren. Wenn diese den Winter überleben, kann es meiner auch.

Eine *Azara* habe ich in unseren Erwerbsgärtnereien bis heute nicht gefunden.