

NewsLetter

GARTEN  KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

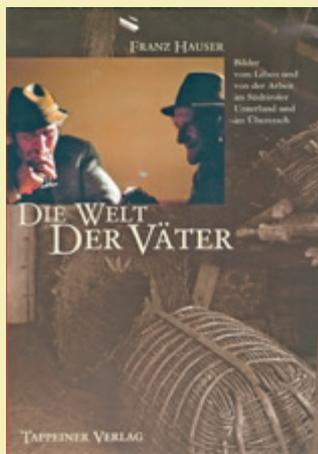
April 2016

In dieser Ausgabe

| | |
|---|----|
| Vom Plent und anderen Köstlichkeiten Besuch bei Franz Hauser in Kurtatsch | 2 |
| (Un)kräuter im Garten | 3 |
| Catalpa - Prachtvolle Primadonna | 6 |
| Ein Loblied auf die Kornelkirsche | 7 |
| Mahonie - Bestechende Schönheit | 8 |
| Agaven | 9 |
| Haushaltstipp | 10 |

Vom Plent und anderen Köstlichkeiten

Besuch bei Franz Hauser in Kurtatsch



Hauser, Franz, Die Welt der Väter. Bilder vom Leben und von der Arbeit im Südtiroler Unterland und im Überetsch, Tappeiner, Lana 1994, 2000

Aus Vom Türgg. Anbau und Verwendung, S.20ff

Der Mais als Grundnahrungsmittel war in früheren Zeiten eine Art Garant für das Überleben der Familien auch in Notzeiten. So berichtete Franz Hauser, dass an einem Maiskolben bis zu 800 Maiskörner reifen. Von einem solchen Maiskolben konnten wir uns Samenkörner mitnehmen, so hoffen wir 2016 in einigen Gärten auf Maispflanzen aus dem Selbstversorger-Projekt Kurtatsch.

In den Kurtatscher Moos-Grundstücken im Etschgrund haben früher die Bauern im April Furchen vorbereitet und Asche als Dünger ausgestreut. In nassen Gründen wurden die Zeilen spitzen, in den trockeneren der Furchboden für die Mais-Aussaat vorbereitet.

Verzögerte sich die Setzzeit wegen Regens bis Mitte Mai, so wurde der Türgg eine Nacht lang im Wasser oder in Jauche aufgeweicht, wodurch er schneller aufging. Als Zwischenfrucht wurden alle drei Schritte schwefelgelbe Winterbohnen und am Ackeranfang, an den „Orten“, Kürbisse gesetzt.

Laut Herrn Hauser reichen die Maiskörner eines einzigen Kolbens als Saatgut aus, um von den auflaufenden Pflanzen eine Ernte zu gewinnen, die eine vierköpfige Familie ein ganzes Jahr mit „Plentenmehl“ versorgt.

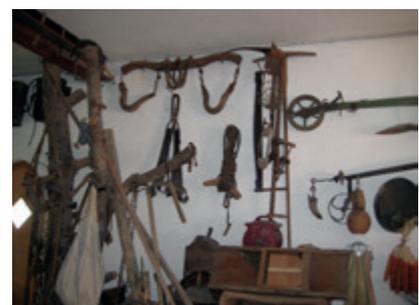


„Ich bin Erdmechaniker“, sagt Franz Hauser, als er uns in seine „Gedankenwerkstatt“ mit Aussicht über das Etschtal vom Kalterer See bis zur Salurner Klause einlädt. Ein Landwirt also, ein Bauer. Im blauen Schurz und mit Einkaufstaschen hat er uns am Kurtatscher Hauptplatz abgeholt und uns zuerst sein privates Heimatmuseum im Untergeschoß seines Hauses gezeigt. Jede Menge landwirtschaftlicher Geräte hat er hier zusammengetragen, Geräte, die heute nicht mehr gebraucht werden, die aber bis vor ein paar Jahrzehnten zur Grundausstattung jedes Unterlandler Bauern gehörten, der – wie Franz Hauser selbst – zuerst Mais, dann Äpfel und Reben angebaut hat.



„In den 70er Jahren ist der Türgg von unseren Äckern verschwunden“, sagt er, „und damit auch die Arbeitsweise.“ Wird eine Pflanze nicht mehr angebaut, so gerät all das in Vergessenheit, was mit ihrem Anbau von der Aussaat bis zur Ernte unmittelbar verbunden ist.

Beim Türgg, der zum Hauptnahrungsmittel im Unterland gehörte, sind das nicht nur die Arbeitszeiten, -geräte und -methoden sondern auch ein ganzer Strauß von Sitten und Gebräuchen, die übers Jahr gepflegt wurden. Franz Hausers Anliegen ist es, dieses Wissen zu erhalten und weiterzugeben und gleichzeitig den Respekt vor der Natur und der Umwelt besonders in der jungen Generation zu stärken. Mit Gleichgesinnten hat er die „Arbeitsgruppe für Selbstversorgung“ gegründet und vor 5 Jahren hat er mit dieser Gruppe eine Reihe von Aktionen begonnen, die mit anschaulichem Unterricht und handwerklichem Tun bei den Kurtatscher Grundschulern auf begeisterte Aufnahme gestoßen sind. Jedes Kind sollte wissen, woher die Lebensmittel stammen, die auf unserem Speiseplan stehen, wie sie hergestellt werden, welche Mühe der Anbau und die Aufzucht kosten und welche Freude eine gute Ernte nach der vielen Arbeit bereitet.





Nach der theoretischen Einführung in das Projekt und einigen Kurzfilmen, die die verschiedenen Etappen seines Projektes zeigen, begleitet uns Franz Hauser hinunter ins Tal, in die „Möser“, dort wo er und seine Arbeitsgruppe gemeinsam mit den Schülern der jeweiligen vierten Grundschulklasse Tirgg und Gemüse anbauen. Hier hat ihm die Gemeinde Kurtatsch ein Stück Grund zur Verfügung gestellt, gleich neben dem Biotop, das vor zwei Jahren angelegt und mit einem Naturteich ausgestattet wurde. Jetzt, am 1. März, ist nicht viel zu sehen: Eine Hütte für die Arbeitsgeräte (jedes Kind bekommt eine mit seinem Namen gekennzeichnete Mooshaue), ein paar Holztische und Bänke, drei Insektenhotels am Wegrand, junge Kopfweiden (von der Arbeitsgruppe gepflanzt) am Rand der Waale, eine Schautafel über die Maispflanze, ein Ziggelbrunnen (wie Tische und Bänke von wohlwollenden Sponsoren zur Verfügung gestellt, bzw. gegraben), Stoppeln auf dem Acker und ein paar verdorrte Krautstrunke. Die Arbeit beginnt im April, da wird umgepflügt und der Boden vorbereitet, denn in der ersten Maiwoche wird traditionell der Tirgg angepflanzt. Etwa zur gleichen Zeit – je nach Wetterlage und Temperatur – beginnt auch die Arbeit im Gemüsegarten und auf dem Hügelbeet: Salat, Rüben, Kraut, Möhren, Rohnen, Fisolen, usw. werden von den Kindern eingesetzt und im Laufe der folgenden Wochen gepflegt, gegossen bei Bedarf, gejätet und schließlich mit großer Freude geerntet. Jedes Kind bekommt einen Korb voll Gemüse, einen Topf voll Sauerkraut (auch dieses Wissen und die dazugehörige Arbeitsweise wird weitergegeben), einen Sack voll Maiskolben, die noch gemeinsam getschillt und geribbelt werden.

„Alle Kinder sind mit Begeisterung dabei“, sagt Franz Hauser. Das Projekt ist fest im Unterrichtsprogramm verankert und steht an den Tagen mit Nachmittagsunterricht auf dem Stundenplan. Die Schüler kommen in Gruppe, zu Fuß, und werden dann meistens von den Eltern abgeholt, sobald es Zeit ist. Und manche kommen auch in den Ferien um nach ihrem Gemüse zu schauen und zu prüfen, wie gut der Plent wohl in diesem Jahr wird.



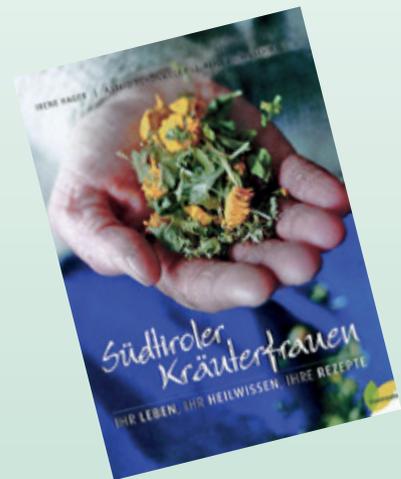
Nach dem gemeinsamen Mittagessen verabschiedeten wir uns von Franz Hauser und machten uns auf in die Botengasse zum Ansitz Am Orth, da noch ein wichtiger Besuch in Kurtatsch auf unserem Programm stand: das Museum Zeitreise Mensch. Dieses Museum zeigt die geschichtliche Entwicklung Südtirols, beginnend etwa 12.000 Jahre vor Christus bis in die heutige Zeit. Martin Schweiggl führte uns mit spannenden Geschichten durch die umfangreiche und interessante Ausstellung. Er zeigte uns die Speerspitzen unserer Vorfahren, die noch Jäger und Sammler waren, die Funde aus römischen Zeiten, als die Menschen hierzulande längst sesshaft waren, die vielen Geräte, die über Jahrhunderte die Selbstversorgung der Landbevölkerung ermöglichten. Interessant auch der Abschnitt, der die Entstehung einzelner Berufe (Weber, Schuster, Sattler, usw.) dokumentiert, und schließlich die ersten technischen Geräte aus der Zeit der industriellen Revolution.

So sind wir an diesem 1. März gleich zweimal in die Welt unserer Ahnen und Urahn eingetaucht.

Unkräuter im Garten

Mit dieser Ausgabe der News beginnt eine neue Serie zu Unkräutern im Garten, die von Irene Hager gestaltet wird.

Irene Hager ist Pädagogin und ausgebildete Kuratorin für Kommunikation im Museums-, Ausstellungs- und Ausbildungsbereich und seit vielen Jahren als Kultur- und Museumsvermittlerin tätig. Ihre Schwerpunkte liegen in der Alltagsgeschichte und Volkskunde. Den Sommer verbringt sie regelmäßig auf der Alm, wo sie ihr Kräuterwissen ständig erweitert.



Irene Hager ist auch Mitautorin des Buches über die Südtiroler Kräuterfrauen:

Geheimnisvoll und kostbar: das Leben und Heilwissen von 21 Kräuterfrauen

Seit Jahrhunderten liegt das Wissen um die Heilkräfte der Natur in den Händen von Kräuterfrauen, die es bewahren und sorgsam pflegen.

Bis heute schöpfen wir aus dem Erfahrungsschatz der Kräuterfrauen und nutzen Heilkräuter für Gesundheit und Schönheit.

21 Frauen aus ganz Südtirol erzählen in diesem Buch aus ihrem Leben und geben – manche von ihnen zum ersten Mal – einen Einblick in ihre Welt, in der die Kräuter und der achtsame Umgang mit überliefertem Wissen einen wichtigen Platz einnehmen.

In einfühlsamen Porträts und stimmungsvollen Bildern lassen uns Irene Hager, Astrid Schönweger und Alice Hönigschmid an den Geschichten der Kräuterfrauen teilhaben. Zudem haben Sie Lieblingsrezepte und praktische Tipps der Kräuterfrauen zusammengestellt, die auch Ihren Alltag bereichern und beleben werden!

Unkräuter im Garten

Ich traue keinem Garten, in dem es keine Unkräuter gibt, oder Beikräuter, wie sie besser genannt werden sollten. Wildkräuter eben, die wachsen, wo es ihnen gefällt und nicht der Gärtnerin.

Ich halte mich da nach dem Kräuterpfarrer Künzle, der sagte: „Wenn die Menschen Unkraut nicht ausreißen, sondern essen würden, wären sie nicht nur los, sondern sie würden auch noch gesund!“

Der Giersch

Wer ihn im Garten hat, weiß was ich meine, er wuchert und ist scheinbar mit nichts einzudämmen. Ein Giersch kommt selten allein, deshalb ist es leicht vorstellbar, dass der Giersch Pate gestanden hat für den Ausspruch "Unkraut vergeht nicht!"

Und dennoch, der Giersch ist wertvoll!



In der Küche:

In alten Kräuterbüchern wird er auch als Herba Sancti Gerhards bezeichnet. Vielleicht nach dem H. I. Gerhard Majella aus Neapel, dessen Segen bewirkte, dass die kargen Nahrungsmittelreserven einer armen Familie bis zur nächsten Ernte nicht versiegt.

Giersch ist ein sehr schmackhaftes Wildgemüse und kann für vielerlei Speisen gekocht oder roh verwendet werden. Er ist eines der ältesten und bekanntesten Wildgemüse, welches verwendet wurde, lange bevor Spinat im 16. Jahrhundert aus Asien eingeführt wurde.

Verzehrt werden die Blätter, je jünger im Frühjahr, desto zarter. Man kann sie aber bis zum Herbst gut verwenden! Auch die Samen der weißen Doldenblüte kann man im Herbst sammeln und als Gewürz verwenden, wer den herben Geschmack mag!

Wenn Giersch im Garten überhand nimmt, kann man ihm eine Grenze aus Buschbohnen ziehen, denn diese mag der Giersch nicht. Doch eine Ecke im Garten sollte man ihm auf jeden Fall überlassen!

Aber Beikräuter sind wertvoll, sie bedecken den Boden und schützen ihn vor Austrocknung, sie sagen uns was über die Qualität des Bodens, sie verhelfen unseren Gartenpflanzen zu einem besseren Wachstum und... man kann sehr viele davon essen! Wildkräuter sind meist vitamin- und mineralstoffreicher als Kulturgemüse, wachsen ohne unser Zutun üppig und sind überwiegend schneckenresistent.

Aegopodium podagraria, sein Name sagt uns schon einiges. Aegopodium ist der griechische Name für den Fuß einer Ziege. Wenn man ein Blatt sanft aus dem Boden zieht, erkennt man am Stielansatz einen kleinen Geißfuß, ein kleiner Huf! Daran erkennt man ihn sicher!

„Podagra“ bedeutet auf Griechisch Gicht und weist darauf hin, dass der Giersch immer schon gegen Gicht eingesetzt wurde.



Unkräuter im Garten

Gründonnerstagsuppe

Schon die Germanen bereiteten eine kräftigende Kräutersuppe zu Ostara, dem germanischen Frühlingsfest, zu. Mit der Christianisierung wurde der Brauch übernommen.

Zutaten für 4 Personen

je eine Handvoll: Giersch, Brennnesseln, Gänseblümchen, Sauerampfer, Bärlauch, Spitzwegerich, Breitwegerich, Melde, Löwenzahnblätter

- 1 Liter kalte Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- etwas Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Ein paar Gänseblümchenköpfe beiseite legen
- Zwiebel klein schneiden
- Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten
- Mehl dazugeben und mit Gemüsebrühe angießen
- Gut durchrühren und Kräuter hinzugeben
- Unter Rühren aufkochen und 5 Minuten kochen
- Mit einem Pürierstab fein pürieren
- Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken
- Mit Gänseblümchenköpfen verzieren und mit frischem Brot servieren



Giersch-Teekur

Empfehlenswert zur Blutreinigung!

- 2 TL getrocknetes Kraut (oder frische Triebe im Frühjahr)
- mit 3 Tassen kochendem Wasser übergießen,

- 10 Minuten ziehen lassen und abseihen.

Täglich 3 Tassen
6 Wochen lang trinken.

In der Hausapotheke



Der Giersch wird heute in der Schulmedizin leider vernachlässigt. Aufwändige Studien wären nötig, um ihn als Arzneimittel anzuerkennen. In der Homöopathie hingegen erfreut er sich großer Beliebtheit und wird gegen Rheuma und Gicht angewendet.

Seine Inhaltsstoffe sind ohne Zweifel hilfreich, eine schulmedizinische Behandlung von Gicht und Rheuma zu unterstützen.

Besonders der hohe Gehalt an Kalium unterstützt die Entwässerung und somit die Ausscheidung von Harnsäure, welche sich an Sehnen und Gelenken ansammelt und Schmerzen und Entzündungen verursacht (typische Gicht-Symptome).

Die vermehrte Wasserausscheidung ist auch unterstützend bei Blasenentzündungen.

Der hohe Vitamin C- und Eisengehalt sowie die hohe Konzentration von Antioxydantien wirken entzündungshemmend und führen zu einer allgemeinen Stärkung des Immunsystems.

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



Catalpa - Prachtvolle Primadonna



Die Catalpa, *Catalpa bignonioides*, ist ein Baum für Parkanlagen, eine Primadonna, braucht eine Bühne für sich allein, mit viel freiem Raum und großem Licht. Wird sie zusammen mit andern Bäumen gepflanzt, rafft sie beleidigt die Röcke zusammen und schmollt. Auch vertreibt sie alles, was ihr den Auftritt streitig machen könnte, unterirdisch durch ihre Wurzelausbreitung. Allein stehend, entwickelt sie sich in erstaunlich kurzer Zeit zu einer üppigen Schönen.



Wer also unter der Catalpa einen grünen, satten englischen Rasen erträumt, der sei vorgewarnt. Lediglich Waldpflanzen nehmen die Konkurrenz mit ihr auf.

Wind bringt die Frisur dieser Grand-Dame in Unordnung. Er richtet Unheil unter den Blättern an. Wo also der Wind ein ständig blasender Gast ist, gehört eine Windmühle hin, keine Catalpa.

Die Engländer nennen den Baum „Bean tree“, Bohnenbaum. Der deutsche Name ist Zigarrenbaum, wegen des eigenartigen Fruchtstandes, der einem dünnen Zigarillo ähnelt - Zigarrenbaum heißt übrigens auch ein ähnlich fruchtender Baum, die *Sophora japonica*. Daneben existiert eine zweite Bezeichnung: Chinesischer Trompetenbaum. Nennen wir ihn einfach Catalpa, weiblich, das tut's auch.

Man kennt von diesem prachtvollen Baum elf Arten, die in Kuba, Nordamerika, Südwestchina und Tibet beheimatet sind. An sich wären alle elf Arten winterhart und darum auch für unsere Breiten, aber nur in den wärmsten Tälern geeignet. Das Pustertal wäre schon zu kalt.

Die großen Blätter – sie erreichen eine Länge bzw. Breite von dreißig Zentimetern- ähneln denen der Paulownia. Auch die Blüten weisen, weil röhrenförmig, mit dieser einige Ähnlichkeit auf. Aber Paulownien blühen blau und im Mai, Catalpabäume blühen weiß und im Juni. Gerade darum sollten beide in ein- und demselben Garten vorkommen: Verblüht die eine Schönheit, erblüht die nächste.

Catalpa-Blüten duften nur andeutungsweise, die blauen Glocken der Paulownia hingegen sehr stark. Es lohnt sich, die Blüte genauer zu betrachten: Schief glockige Blütenröhren, am Saum wellig gekraust, im Schlund durch gelbe Streifen und purpurne Flecken gekennzeichnet; sie laden mit Nachdruck die Insekten zur Nektarsuche in ihr Inneres ein.

Sogar im Winter ist der Baum schön, wenn die tabakbraunen Fruchtstände senkrecht in lockeren Büscheln von den äußeren Ästen hängen. Sie bleiben lange Zeit im Geäst, auch wenn er bereits ergrünt ist.

Mit dem Austreiben des Laubes lässt er sich im Frühling übrigens besonders lang Zeit: Gelegenheit, um die schöne, gleichmäßige Astkonstruktion zu bewundern. Chinesen nennen den Baum "Tzö"; gepflanzt wird er mit Vorliebe als Schattenspender in Innenhöfen der Tempel.

Das helle Holz wird in China zur Herstellung von Särgen, "der Baum sorgt für die Toten", und für Musikinstrumente verwendet.

Unempfindlich gegen dreckige Wässerschwalle an Straßenrändern, giftige Abgase, Kalk, Trockenheit oder lang anhaltende Feuchtigkeit, hat die Catalpa viele Freunde unter den Stadtgärtnern. Am Waltherplatz in Bozen stehen etliche Exemplare in einfacher Reihe rund um den Platz. Wir werden aber lange warten müssen, um sie in voller Schönheit bewundern zu können. Ihre Wurzeln finden nämlich kaum Freiraum, weil sie gegen eine unterirdische Garagedecke stoßen.

PS: " Wie vorausszusehen war, wurden vor einem Jahr die Catalpa Bäume vom Waltherplatz entfernt. Nun wachsen hier weißblühende Magnolien"



Paulownia, deren Blüten und Blätter der Catalpa ähneln.



Ein Loblied auf die Kornelkirsche

Gegen Ende Februar, wenn es der Gärtnerin in den Fingern kribbelt, und sie nur graben, düngen, hacken und schneiden möchte, schneit oder regnet es. Das hätte vorher passieren sollen, im November oder im Dezember, als es so trocken war. Sie kann, wenn das schlechte Wetter gar nicht enden will, richtig grob werden, und grummelt zwischendurch in der Tiroler Ursprache halblaut vor sich hin. Die gibt beim Schimpfen wenigstens 'was her. In ärgerlicher Ohnmacht würde sie gar gegen Regen und Wind (wie um 1930 Karel Capek, der dasselbe tat) drohend Spaten und Mistgabel schwingen; weil das leider nichts nutzt, bleibt ihr als Trost nur das hoffnungsvolle Abhören des Schweizer Wetterberichtes im Fernseher, der abends durch die Stube flimmert.

Bis sie eines Morgens die Augen erhebt, und den Kornelkirschenstrauch erblickt. Da steht er, ganz dicht mit aufspringenden Knospen versehen: Er wartet nur auf den kleinsten Sonnenstrahl, um alle seine winzigen Staubgefäße in die Luft zu recken. Auch am Berghang ober der Laimburg entdeckt sie im Schälwald plötzlich ein ganzes Wäldchen blühender Kornelkirschen.

Für diese Sträucher ist der Frühling gar nicht mehr weit. Sie sind schon bereit, die ersten vorwitzigen Kostgänger aufzunehmen, die trotz eisalten Regens am Wetter nicht verzweifeln wollen.

Der Kornelstrauch ist eine meiner Lieblingspflanzen. Nicht nur, dass er im Frühling so zeitig blüht, dass er es mit Palmkätzchen, Schneeglöckchen und Krokussen aufnimmt. Sein Gelb passt sich ganz sanft der noch winterlichen Landschaft an. So lieblich gelb sollte es auch in unseren Gärten blühen.

Seine Farbe schreit nicht knallig und ungestüm in den Tag hinein wie die manch anderer Frühblüher, der aus fernen Ländern stammt. Ich meine natürlich damit die allgegenwärtige Forsyten, bei denen ich so etwas wie Fremdenhass entwickle, weil sie protzen und krakelen.

Der Kornelkirschenstrauch wächst ebenmäßig, dass er auch im hohen Alter schön bleibt. Er begnügt sich mit dem steinigsten Boden, ist immer kerngesund und braucht nahezu keine Pflege. Er wächst auch recht langsam und verträgt drastische Rückschnitte, was für kleine Gärten wichtig sein könnte.

In August setzt er auch Früchte an, die zu köstlichen Gelees mutieren, ist die Gärtnerin ein wenig des Einkochens kundig.

In vielen Gegenden unseres Landes tragen die Früchte des Kornels den Namen Dirndl, der aber mit der landesüblichen Bezeichnung junger Mädchen nichts gemeinsam hat.

Das verrät uns der alte deutsche Name der Steinfrüchte, die "Dierlitzte" genannt werden, und in der Schweiz zu "Tierli" mutiert sind.

Kindern, die zuviel Kornelkirschen essen droht ein altes Kinderlied mit dem "Dierlindwurm", der in ihrem Bauch wachsen wird, wenn sie zuviel der säuerlichen Früchte verspeisen.

Kornelkirschen waren auch ein Lieblingsessen der Ureinwohner unserer Wälder, das verraten die Funde um ihren Behausungen.

In Irland werden die Früchte der Kornelkirsche auch heute noch als delikat empfunden: Aber die Bewohner des Festlandes wissen: den Kelten ist, seit je, nichts zu sauer.

Unsere Gärtnereien bieten seit langem einheimische Kornelsträucher an. In Österreich können wir Sträucher mit besonders großen Früchten bestellen. Bei uns werden sie zusammen mit anderen fernöstlichen, sehr schönen Verwandten verkauft, die viel später blühen. Ihre Namen lauten auf *Cornus kousa*, *Cornus florida*, *Cornus macrophylla*. Sie sind nicht so genügsam, was gärtnerische Pflege angeht, wie ihre europäische Vetter; sie sind kalkempfindlich und wollen feuchte Böden.

Andere Mitglieder aus der Hartriegel-familie sind auch im Winter ein Blickpunkt in der grauen Winterlandschaft, wie der *Cornus alba sibirica*. Dieser Strauch treibt, je nach Varietät, zahlreiche hummerrrote oder auch kanariengelbe Ruten, die erst im Winter so richtig sichtbar werden.


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, Cristina Crepez, Irene Hager und Gerlinde von Fioreschy

Gestaltung: Günther Schlemmer
Fotos: Cristina Crepez, Günther Schlemmer, Wikipedia



**Bestechende Schönheit
Die Mahonie**

Mahonia aquifolium

Frühe Blütezeit und ein verblüffender Formenreichtum machen die Mahonien, die leider bei uns wenig bekannten, immergrünen Sträucher sogar zu einem Sammlerobjekt. In Frankreich gibt es einige dieser Liebhaber. Das Warum ist bald erklärt: sie sind für raueres Klima fast immer geeignete Pflanzen (das „fast“ hängt von ihrem Herkunftsland ab), sie blühen entweder ab Ende November oder ab Ende Februar, wenn Blüten an Sträuchern eher selten sind, sie liefern Hautflüglern Pollen und Nektar in Zeiten des Mangels, ihre Formenvielfalt ist beachtenswert. Die meisten von uns kennen *Mahonia x media* - der bekannteste Cultivar ist „Charity“: Wächst oft in Parkanlagen unter Bäumen. Auch die *Mahonia aquifolia*, klein, mit rot-bronzefarbenen Blättern im Winter, ist genauso oft anzutreffen. Es existieren aber rund hundert andere Arten – auf der ganzen Weltkugel verteilt. Davon stammt die Hälfte aus dem Süden Amerikas. Die sind für kältere Gebiete ungeeignet. Manche sind kleinwüchsig, bodendeckend, wie die *Mahonia repens*, andere, wie die *Mahonia acanthifolia*, aus dem Himalaya stammend, stattliche Bäume von acht Metern Höhe. Auch die gefiederten Blätter sind verschieden, manche mit sehr langen Stacheln, andere fast unbelehrt; die Anzahl und Länge der Blütenstände am oberen Ende der Zwei-

ge und die Blütenfarbe, (gelb, orange, sogar rot) sind verblüffend verschieden. Was besonders erfreut ist der Blütenduft, mal kräftig nach Honig, mal sanft und unauffällig zitronenhaft riechend.

Bei dem großen Artenreichtum konnte auch ein Botaniker-Streit nicht fehlen: die Europäer führen sie in der Gattung *Mahonia*, die Amerikaner haben sie zu den *Berberidaceae*, den Berberitzen, zugeordnet. „Molekulare Phylogenien sind statistisch noch nicht sicher, deuten aber darauf hin, dass die Gattung *Mahonia* zu den *Berberis* gehört. Die Nähe der beiden Taxa beweisen auch mehrere Gattungshybriden. Morphologisch sind Mahonien jedoch gut von den Berberitzen getrennt“ schreibt Oliver Colin in der Zeitschrift „Gartenpraxis“ vom Jänner.

Die ersten Mahonien, 1823 aus Nordamerika importiert, wuchsen in Italien.

In meinem Garten, unter Kaki-Bäumen, wachsen vier große Exemplare



Mahonia repens

von *Mahonia bealei*, robuste Sträucher, die ich jedes Jahr nach der Blüte heftig zurückschneiden muss, sonst werden sie mir zu hoch, sie würden zu einer stechenden Mauer von über vier Metern Höhe wachsen. Diese Sträucher, mit fächerartig gefiederten Blättern, bilden eine undurchdringliche, immergrüne Kulisse gegen die dahinterliegende Einfahrt. Sie blühen Ende Februar bis Mitte März mit duftenden Blüten, die sich lange auch in Vasen halten. Sie wachsen im weichen Mulch der Kaki Blätter gut, leiden nicht an Chlorose, obwohl sie kalkhaltige Böden nicht besonders lieben (die Rhododendren, die versuchsweise hier vor den Mahonien wuchsen, gingen alle nach drei Jahren ein). Im Gegensatz zu den kleineren, zierlicheren *Mahoniae aquifoliae*, die zwischen Sträuchern in einem anderen Teil des Gartens zahlreich verwildert wachsen, säen sie sich nicht selbst aus. Möchte ich neue Exemplare derselben Varietät, müsste ich sie aus Stecklingen ziehen. Die *Mahonia aquifolia* liebe ich, weil die Blätter im Winter rötlich anlaufen, wunderbare Requisite für weihnachtliche Kränze. Wo sie allzu zahlreich aus dem Boden sprießen, wo sie stören, werden sie kurzerhand ausgerissen (gleich wie die Lorbeerbäumchen, die auch überall auftauchen).



Mahoniae baeleii

Mahoniae baeleii wuchsen ursprünglich in China, in der Provinz Hubei, wo sie von Robert Fortune entdeckt wurde.

Irgendwo habe ich ein Rezept einer Marmelade aus Mahonien-Früchten und Zwetschgen gelesen: Ich weiß nicht recht. Mahonien stehen im Ruf, leicht giftig zu sein. Die blauen, beifreien Beeren scheinen mir zudem herb, also „hantig“, zu sein wie die der Schlehen.



Agaven

Mitte März wurde die alte Agave aus ihrem Winterquartier befreit. Sie ist fast so alt wie die Gärtnerin selbst, da sie aus dem mütterlichen Garten-Nachlass stammt. Mit gewinnender Anmut biegt sie die festen, fleischigen Blätter, die sanft silbrig schimmern, nach unten, schaut sehr imposant und edel aus, trotz der offensichtlichen Biederkeit des halben Fassls, in welchem sie seit Jahrzehnten steckt.

Zwar schwört die Gärtnerin auf den Kopf ihrer Teuren bei jedem Umzug - von der Sommerfrisch' ins Winterdepot und umgekehrt - dieses Ungetüm zum letzten Mal angerührt zu haben; das nächste Mal soll es in der Winterkälte endlich draufgehen. Im Herbst bringt sie es dann doch nicht übers Herz, die Pflanze draußen stehen zu lassen, und schindet sich mit dem großen Kübel halb krumm; spätestens jetzt schwört sie erneut dasselbe, während sie die unnützen, dicken Lederhandschuhe wütend fortwirft, sich das Blut von den Armen wischt, und an den zahlreichen Wunden leckt. Denn dieses heimtückische Gewächs aus der Familie der Sukkulenten ist nicht nur schwer wie Stein und unhandlich wie ein Kühlschranks, sondern auch mit scharfen Stacheln bewaffnet.

Insgesamt, so ist in den Handbüchern nachzulesen, gibt es dreihundert verschiedene Agavenarten. Ihre Heimat ist Amerika. Erst nach der Entdeckung des neuen Kontinents sind sie in die Mittelmeerländer gelangt, auch wenn es heute so aussieht, als ob sie seit ihrem Ursprung dort hingehörten. Denn wer kann sich die Riviera oder die Küsten Siziliens ohne Agaven vorstellen?

Bei fast allen Sorten bilden die Blätter eine Rosette. Viele davon tragen Stacheln an den Blattschäften mit einem Endstachel. Die alten Blätter vertrocknen mit den Jahren, sie bilden eine nahrhafte Mulchschicht für die nachwachsenden Kindeln, die sich bei fast allen Agavenarten an der Basis des Hauptstammes bilden. Über die Agave americana, die Hundertjährige Agave, geht das hartnäckige Märchen um, dass sie alle hundert Jahre einmal blüht und dann stirbt. An Märchen soll man nicht zu sehr zweifeln, auch weil in jedem Märchen ein Fitzerl Wahrheit steckt. Die sogenannte Hundertjährige blüht bei angemessenem Standort zwar bereits in einem Alter von zehn bis zwölf Jahren, es stimmt aber, dass dabei die blühtragende Blattrosette abstirbt. Dafür haben sich in genügender Zahl andere Kindel entwickelt, die nun wieder nach einigen Jahrzehnten Blüten tragen

werden. Exemplare mit fünf bis acht Blattrosetten an einem alten Stamm, mit drei oder vier hohen Blütenschäften, sind zwar selten, aber sie kommen vor.

Als Kübelpflanze erreicht die Agave mit Leichtigkeit das halbe Jahrhundert, wenn sie ordentlich gewartet wird. Lichtverhältnisse, Bodenbeschaffenheit, Temperatur, Wasser und Düngung müssen natürlich stimmen.



Agaven brauchen viel Sonne; stehen sie eine Zeitlang schattig, müssen sie langsam wieder ans Sonnenlicht gewöhnt werden. Der Boden - zwei Drittel Komposterde und ein Drittel Sand - soll zwischen einer Wassergabe und der anderen trocknen, darf jedoch nie vollständig austrocknen. Vom April bis Mitte August wird alle vier Wochen Flüssigdünger in schwacher Lösung verabreicht. Im Winter brauchen Agaven kein Wasser, und die Temperatur soll nicht über 13° klettern. Sie vertragen Kälte bis 3° Grad Celsius, darunter soll die Quecksilbersäule nicht sinken, sonst erleidet das Blattgewebe Schaden.

(Erschienen 1997 im „Blatt für deutsche Leser“, Tageszeitung Alto Adige.)