



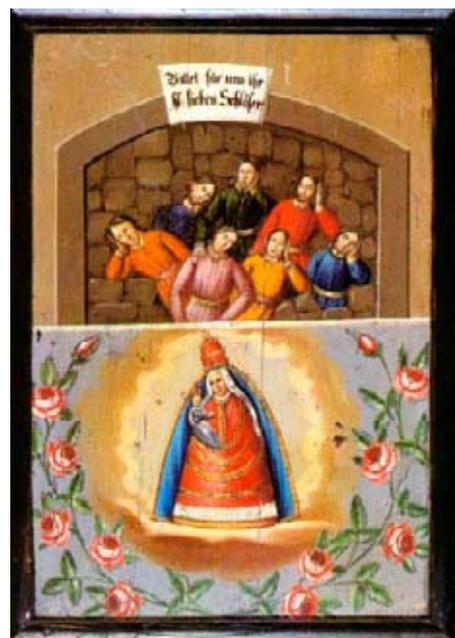
Der 27. Juni ist „Siebenschläfertag“.

**„Regnet's am Siebenschläfertag,
so regnet es weiter sieben Wochen danach“**



Seinen Namen verdankt der 27. Juni einer Legende, die sowohl Christen als auch Muselmännern bekannt ist. Sieben christliche Brüder flohen im Jahr 251 nach unserer Zeitrechnung in eine Höhle bei Ephesus (heute eine heilige Stätte sowohl für Christen als auch für Muslime) und wurden dort lebendig eingemauert. Sie schiefen -von Gott behütet- 195 Jahre durch, bis die Mauer wieder eingerissen wurde, am 27. Juni 446 wurden sie befreit. Sie bezeugten ihren Glauben an die Auferstehung nach dem Tode und starben bald darauf.

Der Siebenschläfertag wird natürlich auch mit dem bekannten nachtaktiven Nagetier in Verbindung gebracht (Bilch auf Südtirolerisch), das eine sieben Monate währende Winterruhe einhält. Was wiederum eine weitere - sagen wir Ungenauigkeit - beinhaltet: ihre Winterruhe dauert von Anfang September bis Anfang Mai des darauffolgenden Jahres.



Die heiligen Siebenschläfer und die Mutter Gottes auf einem Votivbild des 19. Jahrhunderts aus Süddeutschland aus dem Clemens-Sels-Museum in Neuss. (www.religioeses-brauchtum.de)

In dieser Ausgabe

Siebenschläfer	1
Beerenobst	2
Jahresthema Klostergärten	3
Tomaten, Kürbis, Brüssler Salat	4
Buch- und Ausstellungstipps, Veranstaltungshinweis	5



Erdbeeren

Erdbeeren geben in den frühen Morgenstunden ihr Bestes her. Da sollten sie auch gepflückt werden. Bei +2° halten sie sich im Kühlschrank bis zu zwei Tagen. Erst bei der Verwendung sollten sie -ganz kurz- gewaschen werden. Diese empfindlichen Früchte sollten nie lange Zeit im Wasser bleiben, da die Duftstoffe im Wasser löslich sind.

Erdbeerlaub auf den abgeernteten Beeten sollte abgeschnitten werden. Untersuchungen der Weihenstephaner Forscher haben ergeben, dass Hemmstoffe aus den alten Blättern in den Wurzelstock wandern und nachteilig die folgende Ernte beeinflussen. Im kleinen Nutzgarten wird die Heckenschere eingesetzt, bei größeren Flächen kann der höher eingestellte Rasenmäher gute Dienste erweisen.

Die neuen Blätter erscheinen bald nach dem Schnitt.



Oft finden die Gärtner/Innen Sämlinge in den Erdbeerreihen, die aus den abgefallenen Früchten hervorgegangen sind. Diese dürften in Töpfchen gepflanzt werden, eine durchaus brauchbare neue Sorte könnte daraus entstehen. Im darauffolgenden Jahr erscheinen bereits die ersten Blüten.

Durch Zufall sind 1759 die ersten Kreuzungen zwischen der *Fragaria chiloensis*, der Chile – Erdbeere, mit der *Fragaria virginiana*, der nordamerikanischen Scharlach – Erdbeere, entstanden. Sie erhielten den Namen Ananas - Erdbeeren. Die beiden Amerikanerinnen hielten in Frankreich

„Hochzeit“ und nicht in ihrem heimatischen Kontinent. Die Einführung um 1745 der Chile- Erdbeere nach Europa ist übrigens eine der wenigen guten Taten des Militärs, wir verdanken sie dem Fregattenkapitän Amedée Francois Frezier .



Eine der besten Kreuzungen bei den Erdbeeren gelang um 1920 einem Dresdner Züchter, Prof. Otto Schindler, in Pillnitz. Er gab ihr den Kosennamen seiner Frau. Der Stammbaum der „Mieze Schindler“ zeigt, dass die Chilenische Wilderdbeere hier ihre Gene mit denen der drei europäischen Wilderdbeeren (*Fragaria vesca*, *Fragaria viridis* und *Fragaria moschata*) vermischt hat. Der einmalige Duft der „Mieze Schindler“ ist gleich mehrmals ein Glücksfall.

Für den Erwerbsobstbau erlangte diese Erdbeersorte niemals Bedeutung, da sie weniger trägt als andere, und weil sie Fremdbestäubung braucht.

Seit kurzem wird die „Mieze Schindler“ in Gartencentern endlich wieder zum Verkauf angeboten. Aber Achtung: nicht immer ist der Name auf den Töpfchen Garantie für eine echte „Mieze Schindler“. Der Duft nach Walderdbeeren ist hier das Erkennungszeichen.

75 % der in den Supermärkten angebotenen Erdbeeren schmecken langweilig und duften nicht. Dafür halten sie sich lange in den Regalen.

Eine Erdbeerwiese ist ein wunderbarer Bodendecker in halbschattiger Lage. Herr Siegfried Stein empfiehlt die Sorte „Florika“ dafür.

Beerenobst

Das Beerenobst sollte bis zur vollen Reife an den Sträuchern und Bäumen gelassen werden, denn das Aroma und die Nährstoffe bilden sich erst bei vollständiger Reife.

Gelbfallen müssen nach dem Farbumschlag von Gelb nach Rot der Kirschen von den Kirschbaumästen abgenommen werden. Nicht nur die Kirschfruchtfliege ist auf die Farbe Gelb geprägt, sondern auch viele Nützlinge, die in den Fallen kleben bleiben würden.

Folgende Geräte können in den Kirschbäumen zur Vogelabwehr installiert werden



„Purivox“, ein Knallschreckgerät zum stolzen Preis von 530 Euro

„Raptor-Vogelabwehr“ ist die akustische Imitation natürlicher Feinde der Stare.



„Habichtsaugendrehflügler“ der Firma Christoph Air. Überdimensionierte Habichtsaugen erzeugen in unregelmäßigen Abständen Lichtblitze.

Das Internet ist hier behilflich, die Adressen auszukundschaften.

Jedoch: Wenn ein Nistkasten für Stare ein Pärchen angelockt hat, wird dieses sein Revier gegen Konkurrenten verteidigen. Die paar Kilo Kirschen, die die zwei Stare selbst fressen, können ihnen gegönnt werden.


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, Berta Linter, Waltraud Staudacher

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: W. Staudacher, G. Schlemmer, Wikipedia

Zu Besuch im Garten der Künstlerin



Im Garten von Erika Widmann Scrinzi ist es schon Sommer. Die Malerin und HobbYGärtnerin wohnt zwischen Laag und Salurn im Unterland mit Blick auf den „letztin teitschin Hof“ der Familie Franceschini. Hier, unter den Felshängen in der Talsohle meint es das Klima besonders gut: der Frühling kommt früh und Mitte Mai, als wir die Künstlerin in ihrem Garten besuchen, stehen die Rosen schon in voller Blüte.

Vor allen Fenstern des Hauses ist es grün, gleich in welche Himmelsrichtung man hinaus schaut. Im Norden des Hauses wachsen die Thujen und Zypressen, und an der Ostseite stehen die Topfpflanzen in kreativer Unordnung. Ganz der Sonne zugewandt ist die Terrasse. Sie wird von einer bunten Vielfalt von Blumen, Stauden, Gräsern gesäumt, welche die Vorliebe der Künstlerin für eine bunte Farbvielfalt offenbart.



Wir besichtigen auch das Atelier der Künstlerin. Da hängen und stehen Bilder aus allen ihren Schaffensperioden, von den farbintensiven frühen Blumenbildern in Öl bis zu den zarten Landschaftsaquarellen, die sie jetzt vorzugsweise malt.



„Ich lass alles wachsen“, sagt sie. „Ich mag nicht, dass man die braune Erde sieht.“

Rosen, Lavendel, Vergissmeinnicht, Erika, Thymian, Iris blühen nebeneinander und im Schatten eines Ahornbaums stehen die Hortensien. Direkt am Rand der Terrasse wächst eine Fächerpalme weit übers Dach des Hauses hinauf. „Die haben wir viel zu nahe am Haus gepflanzt“, sagt Frau Widmann Scrinzi. „Aber wenn man eine kleine Topfpflanze in die Gartenerde versetzt, so denkt man nicht daran, dass sie sich in wenigen Jahren zu einem riesigen Baum auswachsen kann.“

So geht es vielen Gärtnerinnen.

An der Westseite des Hauses erstreckt sich noch eine bunte Blumenwiese mit einer Vielfalt von Stauden und Bäumen, deren Blätterkleid in allen Grüntönen prangt.

Auf der Terrasse gibt's dann noch eine üppige Marende mit bruschette, einem duftenden Topfenblättertigstrudel, hausgemachten Säften und einem regen Austausch von Tipps für gutes Gedeihen im Garten





Gesundheit aus Tomaten

Durch oxydierende Umwelteinflüsse (z.B. Ozon) werden sog. "freie Radikale" gebildet. Natürliche Nahrungsbestandteile können diese abfangen.

Vitalstoffe, die diese Eigenschaft besitzen, sind Vitamin C, Vitamin E, Selen, Betacarotin und – wie in jüngster Zeit bekannt wurde – auch das Lycopin aus der Tomate, das ihr die rote Farbe verleiht.

Lycopin ist auch in Wassermelonen und rosa Grapefruit enthalten. Besonders lycopinreich sind vor allem die sog. schwarzen Tomaten.

Eine Studie an 47.000 Männern ergab, dass eine entsprechende Ernährung den Prostatakrebs um 21 % senkt, weitere Untersuchungen ergaben ein um 48% reduziertes Infarktisiko bei Infarktpatienten, die einen hohen Lycopingehalt im Fettgewebe gespeichert hatten. Positive Auswirkungen auf das Brustkrebsrisiko sind noch nicht ganz gesichert.

Da Carotinoide, zu denen auch das Lycopin gehört, fettlöslich sind, richtet sich die Aufnahme nach dem Fettgehalt der Nahrung jedoch auch nach der Zubereitungsart.

So wird das Betacarotin aus gekochten Karotten viel besser resorbiert als aus rohen. Lycopin, das recht hitzebeständig ist, wird aus Tomatenpüree 2,5fach besser aufgenommen als aus frischen. Fügt man noch etwas Öl oder Butter hinzu ist die Aufnahme optimal.

Dr. Gerlinde v. Fioreschy

Rund um den Kürbis

Ein Kürbis ist meist reif, wenn der Stielansatz leicht eingetrocknet ist. Und wenn man auf die Riesenbeere klopft – botanisch gesehen ist der Kürbis ja eine Beere – dann klingt er hohl. Man sollte Kürbisse eher etwas unreif ernten als zu reif und dann lieber noch ein bis zwei Wochen nachreifen lassen.

Unter guten Bedingungen lassen sich Kürbisse sehr lange lagern. Dabei sollte es dunkel, trocken und kühl sein. Die ideale Lagertemperatur liegt bei etwa 13 bis 17 Grad Celsius.



Übrigens, die Samen der geernteten Kürbisse könnte man im nächsten Frühjahr aussäen. Allerdings ist man dabei nie sicher, was für ein Kürbis letztendlich dabei raus kommt, da sich Kürbisse gerne untereinander kreuzen. Die Samen-Ernte funktioniert folgendermaßen: Man kratzt die Samen aus dem Kürbis und wäscht sie in lauwarmem Wasser sehr gründlich ab, damit ja kein Fruchtfleisch mehr vorhanden ist. Das Fruchtfleisch verhindert nämlich, dass der Same keimt. Danach die Samen gut trocknen lassen und dunkel lagern. Ende April des nächsten Jahres kann man die Samen dann in kleinen Töpfen vorziehen. Die Samen aber nicht tiefer als 1,5 Zentimeter in die Erde setzen – mit der Spitze nach unten. Beim Vorziehen sollten Sie die Töpfe schön warm stellen, wenn möglich bei einer Temperatur von 20 Grad Celsius. Die Samen keimen dann in der Regel recht schnell, schon nach ein paar Tagen.

Nach etwa drei bis vier Wochen sind die Pflänzchen kräftig genug, um ausgepflanzt zu werden – falls es die Außentemperaturen erlauben.

Brüsseler Salat

Man kann ihn ganz leicht selbst ziehen und zwar so: Den Samen im Mai/ Juni entweder im Freien oder in nahrhaftes Substrat aussäen. Im Herbst werden dann die Blätter auf 2 cm zurückgeschnitten, die Wurzeln geerntet und in einem Kübel oder Eimer dicht aneinander in feuchte Erde oder Sand gesetzt, gut angegossen und dunkel bei ca. 15 bis 18 Grad Celsius gelagert. So beginnt der Brüsseler Salat zu treiben.

Wenn die Pflanzen aber zuviel Licht bekommen, bilden Sie Chlorophyll, werden grün und – wie das bei den Zichorien so ist – auch leider bitter. Nach rund 4 Wochen kann man dann mit der Ernte beginnen.



Den Gärtnern:

**Ich zog eine Winde am Zaune
und was sich nicht wollte winden
begann ich aufzubinden.
Und dachte, für mein Mühen
sollt es nun fröhlich blühen.
Doch bald hab ich gefunden
dass ich umsonst mich mühte;
nicht, was ich angebunden, war
was am schönsten blühte
sondern, was ich ließ ranken
nach seinen eigenen Gedanken.**

Friedrich Rückert (1788-1866)

Buchtipps



Ein Buch zwischen Belletristik und Sachtext

**Nagiller, Brigitte, Canestrini, Martha,
Gartenfreundinnen. Männer,
Schnecken, Frühlingsblumen.**

Orac, Wien, 2009

Dieses Lesebuch besteht aus "e-mails quer durchs Gartenjahr", ausgetauscht zwischen Wien und Neumarkt, den Gartens-tandorten der Autorinnen, die sich auf einer Gartenreise durch Südengland kennengelernt hatten. Humorvoll Persönliches, spezielle Garteninfos geordnet nach Jahreszeiten vom Sommer bis in den Frühling, seltene Rezepte und wunderschöne Bilder berichten, welche reiche Ernten die Liebe zum Garteln bringen kann, real und ideell.

Unser Kunstbuch- und Ausstellungstipp :

Carmen Müller **Notizen aus Gärten**

Privatgärten als „unbewusste Landart“, mit künstlerischem Blick erkundet.

Text von Ute Woltron. Folio Verlag, 2009

Das Buch Der Fotoband gibt Einblicke in verschiedene, individuell angelegte und gepflegte Hausgärten, die durch das „gewisse Etwas“ einen Mehrwert erzeugen. Die Gärten tragen stets die Handschrift der Gärtner – sie mutieren zum Ort, an dem sämtliche Talente ausgelebt werden: Es werden Experimente mit Nutz- und Zierpflanzen gemacht, Beete geformt, die Farbkombinationen der Blüten beachtet oder das gesamte technische sowie gestalterische Können aufgeboten.

Die Künstlerin erkundet z. B. Gärten von Rentnern, die aus ökonomischen Gründen ausge-diente Materialien verwenden – die bizarren Gestaltungselemente wirken charmant: etwa ein „Perserteppich“ zwischen Salatköpfen, ausge-diente Jalousien als Trittbretter. Und nicht zuletzt fließen die jahrelangen intensiven Beobachtungen und Arbeiten im eigenen Garten der Künstlerin in Form von Notizen, Malereien und Fotografien in den Band mit ein. Ergänzt werden die Fotos durch Statements der Gärtner über ihren Umgang mit Pflanzen.



Die Künstlerin Carmen Müller, 1955 in Brixen geboren. Lebt als freischaffende Künstlerin in Meran. Arbeitsaufenthalte in Wien und Berlin. Arbeiten im multimedialen und grafischen Bereich, Buchprojekte, Raumgestaltung im öffentlichen und sakralen Bereich. Zahlreiche Buchgestaltungen.

**Gleichnamige Ausstellung
„Notizen aus Gärten“ im Museion, Bozen
vom 23. Mai bis 1. November 2009 -
www.museion.it**

Die Ausstellung der Vinschger Künstlerin Carmen Müller „Notizen aus Gärten“ ist das Ergebnis von 30 Jahren Erfahrung mit Gartenarbeit und veranschaulicht anhand von Objekten und Fotografien eine faszinierende Welt, die über eine Vielfalt von Architekturen aus „armen“ Materialien und geometrischen Formen verfügt. Dieses Ausstellungsprojekt ist mit der Buchveröffentlichung im Bozner Folio-Verlag gekoppelt.



Veranstaltungshinweis

**Klostergärten:
Paradies und Nutzgarten**

**Ein Besuch in Allersengelberg, Karthaus
Freitag, 11. September ab 14.30 Uhr**

Eine Veranstaltung der Urania Meran in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe Gartenkultur im SBZ

Ora et labora, die damals revolutionäre Regel des Hl. Benedikt, kann als Leitsatz der Gartenkultur in den europäischen Klöstern interpretiert werden. Die Klostergärten dienten zwar der Versorgung der Klostergemeinschaft mit Gemüse und Kräutern, als irdische Variante des Paradieses waren sie aber auch Ziergärten und Orte der Meditation. Den Besuch des rekonstruierten Klostergartens von Allersengelberg in Karthaus verbindet dieser Nachmittag mit einer kulturgeschichtlichen Zeitreise.

Programm:

Begrüßung durch Martha Canestrini, Präsidentin Arbeitskreis Gartenkultur im Südtiroler Bildungszentrum

Paradiesgärtlein und Nutzgarten: eine Cultura hortorum geistlicher Art. Eine Einführung von Berta Linter

Klostergarten und Spiritualität
Kurzreferat von Pater Dr. Georg Reider

Rundgang durch die Anlage
mit „Pater Paul“

Zum Konzept des heutigen Klostergartens (in Karthaus). Kurzreferat von Erwin Grüner

Marende in der Goldenen Rose zum Abschluss

Ort: Gasthof Goldene Rose, Schnals, Karthaus 29

Beitrag: 15.-€

Anmeldung erforderlich!

www.urania-meran.it | info@urania-meran.it
SBZ: waltraud.staudacher@alice.it