



## Über Tomaten

Das Ursprungsland der Tomate ist Peru/Ecuador; die ersten Kulturformen entstanden vermutlich in Mexiko. Als die Europäer die Frucht entdeckten, reagierten sie sehr misstrauisch: sie erkannten sofort, dass sie ein Nachtschattengewächs ist – Bilsenkraut, Tollkirsche, Stechapfel und Alraune stammen aus derselben Familie; sie waren in Europa von der sogenannten „Heiligen Inquisition“ als böse Hexenkräuter verfolgt, als Pflanzen des Teufels verschrien, die zu Unzucht, Teufelsbuhlerei und anderen verwerflichen Praktiken führten.

Um 1500 wird die Pflanze nach Europa eingeführt; sie wird als Zierpflanze genutzt. Die Italiener wagten als erste, die Früchte zu essen. Der Botaniker Camerarius (17. Jhd.) schreibt: „Im Welschland pflegen die Leute diese Früchte zu essen, mit Pfeffer essig und Öl, aber es ist eine ungesunde speis, und die ganz wenig Nahrung geben kann“.

Bekannt wurde die Frucht erst nach 1920; genetisch genormte Tomaten, großflächig angebaut, überschwemmten den US Markt: daraus wurden Tomatensaft, Tomatenmark, Tomatensuppen und Ketchup hergestellt.

In Südtirol ist die Frucht erst nach 1950 in jedem Nutzgarten gepflanzt worden.



In dieser Ausgabe

<b>Über Tomaten</b>	1-3
<b>Kletterrosen</b>	4
<b>Besuch von Bauerngärten</b>	
Ratschillerhof, Algund	5
Oberhaslerhof, Schenna	6
Castelfederhöfl, Montan	7-8
<b>Saat- und Pflanztable</b>	10
<b>Besuch im Garten</b>	
von Maria Theresia Rössler	9-10

## Der Paradiesapfel



Schon bei den Azteken galt die Tomate (Tomatl bedeutet prall, geschwollen) nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Heilmittel.

Ihre Heiler setzten Tomatenmark gemischt mit Sonnenblumenkernen, einer gelben Pfefferschote und gekochtem Agavesaft als Stärkungstrunk ein. Die Mayas tranken den Saft, um das Blut zu stärken und zu vermehren. Sie behandelten entzündete Stellen mit dem Saft.

Italiener und später auch die Österreicher meinten, der Genuss der Früchte fördere das Liebesleben, darum der Namen „mela del Paradiso“, Paradeiserapfel“. Anfänglich wurde der Tomatensaft heimlich als „zur Unzucht verleitender“ Liebestrank genossen. Später verwendete man ihn zum Heilen von Hautkrankheiten.



## Ernährungswert

94 % der Frucht besteht aus Wasser. Sie enthält Ballaststoffe, den roten Farbstoff Lykopen (der botanische Namen laute Lycopersicum), Vitamin C, Beta-Carotin, Lutein, Zeaxanthin und Kalium. Lykopen gehört (mit Beta-Carotin und Lutein) zur Gruppe der Carotinoide, effiziente Radikalfänger. In den frischen Früchten ist Lykopen jedoch wesentlich niedriger als in verarbeiteten Produkten; Tomatenmark enthält 10 mal mehr Lykopen als frische Tomaten.

200 gr frische Früchte enthalten den Tagesbedarf an Nährwerten, die antioxidativ und antikanzerogen wirken.

## Phytotherapie

Die Paradeiser sind Diätpflanzen bei Gicht, Rheuma, Herz- und Nierenerkrankungen; sie steigern die Bauchspeichelsekretionen und wirken krebshemmend. Äußerlich heilen sie eitrige Wunden und Entzündungen. Nach der chinesischen Medizin kühlen sie, erzeugen Säfte und stärken Leber und Magen.

# Paradeiser



## Standort

Sonnige geschützte Lage, auch Halbschatten

Regenschutz ist von Vorteil (Dachvorsprünge) aber nicht lebenswichtig.

Wenn die Pflanzen gesund sind, können sie mehrere Jahre am selben Standort wachsen

Bei Krankheit Erde austauschen oder Standort wechseln

Erdäpfel und Paradeiser vertragen sich nicht: Mischkultur und Fruchtfolge vermeiden

**Paradeiser vertragen sich mit:** Basilikum, Neuseeländerspinat, Rettich, Karotten, Sellerie, Rohnen, Porree, Petersilie, Buschbohnen, Tagetes. Eine Unterpflanzung mit Basilikum oder Neuseeländerspinat, sowie Tagetes verhindert, dass Pilzsporen der Braunfäule vom Boden auf die Blätter übergehen.

Widerstandsfähige Sorten weiterkultivieren (eigene Samen wieder säen)

Man entfernt Blätter und Triebe nur, wenn sie störend wachsen. Je mehr Laub an der Pflanze, desto gesünder bleibt sie! Scharfes Messer verwenden. Keine Quetschwunden verursachen. Immer in der Frühschneiden, denn so hat die Wunde Zeit auszutrocknen.

## Boden

Der Boden soll humusreich und tiefgründig sein



## Düngung

Stallatico (Stallmist) beim Pflanzen zugeben und dann drei, vier Mal (auch in Form verdünnter Jauche) während des Wachstums Mist verabreichen. Bei Fruchtbildung mit der Düngung beginnen. Brennnesseljauche und Spritzungen mit Buttermilch auf Blätter und Früchte stärken die Pflanze. Entferntes, gesundes Laub kann als Mulch liegenbleiben.

## Gießen

Wassergaben so wenig wie möglich und so viel wie notwendig; das heißt: erst gießen, wenn in der Früh die Blätter hängen, aber dann ordentlich: Faustregel: 5 Liter pro Pflanze. Die Blätter NICHT nassmachen

In den ersten Wochen fleißiger gießen; ab der Fruchtbildung mäßiger

Bei unregelmäßigem Gießen platzen die Früchte oder bekommen schwarze Flecken am Fruchtboden



## Beim Pflanzen

**Abstand** zwischen Pflanzen einhalten! Zwischen einer Pflanze und der anderen sollten mindestens 90 cm eingehalten werden; ein Meter Abstand ist noch besser. Die Pflanzen dürfen sich nicht berühren.

**Anzuchtdauer** : 6 bis 10 Wochen. Die Aussaat erfolgt anfangs März. Die ideale Keimtemperatur ist 22°. Paradeiser sind Dunkelkeimer und müssen mit einem Hauch Erde bedeckt werden. Nach zwei Wochen werden die Pflanzen pikiert und kommen in größere Töpfchen. Die Pflanzen in der Sonne abhärten um Geilwuchs zu verhindern.

Mitte Mai sollen die Paradeiser in 25 cm tiefe Löcher gesetzt werden, Mist dazugeben; Wurzelballen schräg legen: am Stamm bilden sich neue Wurzeln.

Paradeiser können auch in Kübeln (z. B. Malerkübeln) gepflanzt werden. Abzuglöcher sind unerlässlich!



## Krankheiten

Gegen **Pilzkrankheiten** kann man Paradeiser vorbeugend mit Butter- oder Magermilch-Wasser-Mischung und mit Kupfer (Poltiglia Bordoese) spritzen.

**Braunschwarze, ledrige Flecken am Blütenansatz** und am Fruchtboden weisen auf eine gestörte Kalziumaufnahme hin. Ursachen: geringe Bodenfeuchtigkeit, zu hohe Temperaturen, saurer Boden.

**Kraut- und Braunfäule** ist die häufigste Pilzerkrankung: (Graubraune Flecken mit runzlicher Oberfläche, die sich rasant vermehren). Maßnahmen: befallene Blätter im Müll entsorgen, mit Kupferpräparaten behandeln.

Die Erreger überdauern im Boden. Fruchtfolge einhalten.

Alles über Tomaten inkl. Kulturanleitung finden Sie auch unter: [http://de.wikibooks.org/wiki/Handbuch\\_Gemüsebau/\\_Tomate](http://de.wikibooks.org/wiki/Handbuch_Gemüsebau/_Tomate)



Als Schöne unter Schönen sollte die Varietät „Maria Lisa“ (Züchter Bruder Alfons, Deutschland 1925) genannt werden. Sie blüht nur einmal, himbeerrot mit gelber Mitte; sie ist hitzefest, Trockenheit verträgt sie sehr gut.

## Rosen, die hoch hinauf wollen

**Ramblerrosen sind sehr wuchsfreudige Kletterrosen. Sie überwuchern in kürzester Zeit Gartenpavillons, Sitzplätze, Lauben, alte Bäume. Sie erobern Zäune und Bögen, hangeln sich an Geäst und auf Streben hinauf. Je nach Sorte bilden sie 3 bis 10 Meter lange Triebe.**



Die jüngste Ramblerrose heißt „Bobby James“, sie ist 1961 in den Sunningdales Nuerseries (England) gezüchtet worden.



Kordes hat 1936 die rosarot blühende „Raubritter“ Rose gezüchtet (es gibt davon auch eine Strauchrose), die wunderschöne, aparte Blüten hat.



Ähnliche, etwas größere Blüten trägt die „Amerikan Pillar (Van Fleet 1902).



Eine sehr blühfreudige Ramblerrose ist die „Apple Blossom“, (Burbank 1932), die sehr schnell wächst und im ersten Jahr schon Blüte zeigt. Dasselbe kann man von den alten Sorten „Felicité und Perpetuè“, „Reine des Neiges“, „Danse du Feu“, „Dorothy Perkins“ und der überwältigend reichblühenden „Seagull“ sagen.



Die Varietät „Kiftsgate“ ist eine Zufalls- Mutation, die der Züchter Murrel ab 1954 auf den Markt gebracht hat. Beide haben rahmweiße Blüten.



Der zartfarbene Klassiker „Himalayan Musk“ und die chinesische Wildrose „Rosa banksia“ sind seit einem Jahrhundert bekannt. Die Banksia hat stachellose Triebe. Sie heißt bei uns auch Meraner Rösl.

Rosen, die so lange auf dem Markt sind, haben eines gemeinsam: Sie sind langlebig, robust, krankheitsresistent. Sie sind, salopp ausgedrückt, nicht umzubringen.

## Der Bauerngarten: Frisches Gemüse und Kräuter für alle Tage und Blumen für den Festtag

Was macht den Charme von Bauerngärten aus? Martha Canestrini hat sich in ihrem jüngsten Buch „Bauerngärten in Südtirol“ damit beschäftigt. Gemeinsam mit Photograph Günther Schlemmer war sie den Geheimnissen der Bäuerinnen auf der Spur, die mit Fleiß, Hingabe, Begeisterung und Phantasie ihre blumengeschmückten Nutzgärten pflegen und dabei die Tradition unserer heimischen Gartenkultur nicht vergessen.

Bauerngärten sind auch das Jahresthema des Arbeitskreises für Gartenkultur und folglich stehen Gartenbesichtigungen ganz oben auf dem Tätigkeitsprogramm. Am 2. Juni standen zwei Besuche an: auf dem Ratschillerhof in Algund am Vormittag und auf dem Oberhaslerhof in Schenna am Nachmittag.



Die Liebe zum Garten ist bei **Annemarie Haller** erst langsam gewachsen. Die gebürtige Psairerin hat auf den Ratschillerhof nach Algund geheiratet und mit den Jahren immer mehr ihre Schwiegermutter beneidet, die im Garten hinterm Hof ihr Gemüse anpflanzte. Als der große Nussbaum auf der Eingangsseite des Hofes gefällt werden musste, weil er krank war, und ihr Mann auf ein paar Zeilen Apfelbäume verzichtete, da hatte sie endlich das Stück Boden, auf dem sie ihren Traum von Garten verwirklichen konnte: Gemüse, Kräuter, Beeren, üppig blühende Stauden wechseln sich ab und im angenehmen Meraner Klima wächst alles wunderbar.



Annemarie Haller experimentiert gern mit alten und neuen Gemüsesorten. Am Rande ihres Gartens hat sie auf Stroh bedeckter Erde einige Zeilen Tomaten und Bohnen angepflanzt, deren Wachstumsbedingungen und deren Geschmack und Verwertbarkeit in der Küche sie heuer testen will. Bei den Bohnen sind es: Stangenbohnen, Kapuziner, Forellenbohnen, Monstranz, Butterbohnen aus Schenna, Franziska und Nekar Königin;



bei den Tomaten: Wilmas Italienische, Sibirische Schwarze, Black Äthiopian, Weiße Schönheit, Beauty Queen, Provenzano, Rindfleisch, Zakopane, Weißes russisches Ochsenherz, Cavern.



Ausführlich gab Annemarie Haller Einblick in ihre Gartenarbeit. Sie orientiert sich vor allem an ihrem Hausverstand, verriet sie den neugierigen Besucherinnen, und schaut auch ein klein wenig auf die Mondphasen.

Aber als sie zum ersten Mal Marthas Buch „Mein Küchengarten“ in die Hand genommen hat, da meinte sie alles falsch gemacht zu haben. Von der Fruchtfolge oder besonderen Freundschaften bzw. Antipathien zwischen einzelnen Pflanzen hatte sie vorher nichts gewusst – heute achtet sie darauf. Und dass sie neben dem grünen Daumen und der Begeisterung auch eine gute Hand in der Küche hat, davon konnten wir uns ebenfalls überzeugen.





Am Nachmittag ging es nach Schenna auf den Oberhaslerhof. Priska Weger, Bäuerin des Jahres 2011, pflegt neben ihrem Nutzgarten vor allem einen großen Kräutergarten. Über das Kneippen hat sie die Kräuter entdeckt, erzählte sie, und hat sich Schritt für Schritt ein großes Wissen angeeignet. Über jedes Kraut, das in ihrem Garten wächst, weiß sie Geschichten zu erzählen und natürlich kennt sie seine Heilkräfte und die Anwendungsbereiche. Heute vermittelt sie dieses Wissen den Besuchergruppen weiter, die sie jeweils über ein Ratespiel in die Materie einführt. Beim Rundgang durch den Garten kann man dann suchen, riechen, staunen und viele praktische Tipps für Küche und Hausapotheke mit nach Hause nehmen.



Viele mediterrane Kräuter wachsen hier besonders gut, da sie die Sonne lieben und der Hof auf dem leicht ansteigenden Hang den ganzen Tag über den Sonnenstrahlen ausgesetzt ist.

Priska Weger sammelt und tauscht Samen und so gibt es in ihrem Garten viele Arten von Salbei, Minze, Thymian... Sie beliefert die Gastronomie damit aber sie verwendet sie auch in der eigenen Küche, setzt sie in Essig und Öl an, trocknet sie, verarbeitet sie zu Säften, Kuchen (der grüne Marmorkuchen schmeckt wunderbar), usw.

Das ist der Reiz der Bauergärten, dass jeder anders ist, in jedem eine bunte Vielfalt an Pflanzen, Blumen und Kräutern wächst und jeder ganz unverkennbar die Hand seiner Gärtnerin verrät.



  
**GARTEN KULTUR**  
 ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter [www.sbz.it/gartenkultur](http://www.sbz.it/gartenkultur)

Für den Inhalt zeichnen Martha Canestrini, Cristina Crepez, Waltraud Staudacher, Günther Schlemmer

Gestaltung: Günther Schlemmer

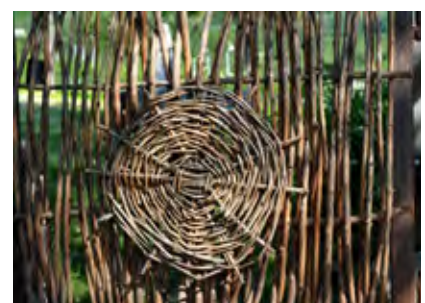
Fotos: Cristina Crepez, Berta Linter, Günther Schlemmer, Waltraud Staudacher, Wikipedia



## Von der Sonne verwöhnt

**Gartenbesuch im Castelfederhöfl an der Grenze zum Arkadien Südtirols.**

Hier gedeiht alles, dank des außergewöhnlichen Klimas, der geschützten Lage und vor allem dank der grünen Daumen von Mathilde und Christine Unterhauser, die uns mit großer Freundlichkeit empfingen. Christine Unterhauser führte uns mit ihrer Freundin Angelika (Foto links) durch ihren Garten, in dem alles gedeiht, was das Herz begehrt, wo das Arrangement von Blumen und die „Kunst im Garten“ sichtbar machen, dass Christine eine Kreative ist, die vor allem im Flechten eine hohe Kunstfertigkeit erreicht hat.





Die Arbeitsgruppe Gartenkultur staunte nicht nur über das Feld prächtig gedeihender Artischocken, sondern auch über die reiche Kakteensammlung, die lauschigen Platzln, die klimatisch günstige Lage und die Magie des Ortes.



Ein interessanter Nachmittag fand mit Bertas Anmerkungen zur Geschichte von Castelfeder und mit Fachsimpeleien über das Garteln im Allgemeinen und im Besondern sein schönes Ende.



## Saat- und Pflanztabelle

### Säen :

#### Ab Mitte März

Spinat, Erbsen und Mohn; Feldsalat; Misticanza (Baby leaf Salate); Radieschen; Kresse

#### Ab Anfang Mai

Erbsen, zweite Tracht: Kürbis ; Gurken, Zucchini; Bohnen

#### Ab Ende Juni

Buschbohnen; Gurken; Zucchini

#### Bis Mitte August

Radicchio in allen Varianten (Zuckerhut, Cicoriotta, Trevisano, Chioggia); Petersilie; Erbsen (die aber nicht immer ausreifen-sie reichern jedoch den Boden mit Stickstoff an. Sie sind eine gute Vorkultur für Salat)

#### Bis Mitte September

bei mildem Wetter : Winterspinat

### Pflanzen:

#### Ende März

Steckwiebel; Kohlrabi; Salate

#### Anfangs Mai

Paradeiser, Zucchini, Gurken; Kohl in allen Varianten

#### Ende Juni bis Mitte Juli

Karotten, Radicchio in allen Varianten; Sprossenkohl und Palmkohl;

#### September

Zwiebel (winterharte Sorten)





# Dem Paradies nahe...

Die ersten Menschen wurden aus einem Garten vertrieben - völlig natürlich, dass wir uns immer noch danach sehnen.



So oder so ähnlich haben wir wohl alle gedacht, als wir auf Einladung von Maria Theresia Rössler ihren Garten über Malcesine betraten. Trotz oder gerade wegen des etwas trüben Wetters ein traumhafter Platz mit herrlichen Blick über den See. Er war ein alter verwachsener Olivenhain, den Maria Theresia zu diesem phantastischen Garten umgestaltet hat und der uns nur erahnen lässt, wieviel Zeit, Mühe, Beharrlichkeit und Phantasie er gekostet haben mag. Gärtner sind ja keine neidischen Menschen, doch dieser Platz..., das Schwimmbad, die mit Liebe gewählten Kunstwerke, die sensible Renovierung des Rustico, der dezente Zubau - einfach nur schön.





Ganz neu ist die nahrhafte Abteilung: ein Gemüsebeet, meisterlich aus Holzbrettern gebaut und bepflanzt. Fürs leibliche Wohl sorgten eine große Auswahl süßer Köstlichkeiten und erfrischender Säfte und es störte kaum, daß ein paar Tropfen vom Himmel fielen.

