



Newsletter

September/Oktober 2015

In dieser Ausgabe

Des Apfels Kern	2
Buchsbaumschädlinge	3
Buchsschnitt	
Gemüse und Obst einlagern	4
Wühlmäuse	
Buchstipp	5
Arbeiten in Herbst und Winter	6-8
Überwintern	7
Exkursionen und Gartenbesichtigungen	9-13



Des Apfels Kern

Der Nachbar meiner Kinderjahre hatte im Garten drei Apfelbäume stehen. In Herbst pflückte er eine Frucht und schüttelte sie: Klapperten die Kerne leise im Innern, war sie reif. Die Kerne mussten auch schön dunkel sein; waren sie noch hell, musste mit der Ernte gewartet werden.

Diese alten Gesten sind überflüssig geworden, denn heutzutage bestimmt der Bauernbund die Erntezeit: Die Bauern müssen die Äpfel früh pflücken, die Reife vollzieht sich dann in den Obstmagazinen, wo niemand mehr nachschüttelt.

Heute können wir höchstens der Kopf schütteln... Aber damals schmeckten die Äpfel meist besser als die aus den Obstmagazinen. Oder? sind das nur Kindheitserinnerungen? Wie die, dass die Sommer früher unendlich lang währten, dabei immer die Sonne schien, und es im Winter immer schneite?

Vor Jahren, in unserem früheren Garten, am Zaun, war von alleine ein Apfelbaum aufgegangen: er trug nach vier Jahren die ersten Stark-Delicious, ohne daß wir für ihn nur einen Finger krumm machen mussten. Er wurde nicht einmal veredelt.



Wer denkt heute noch daran, einige reife Apfelkernchen in einen Topf zu stecken und zu warten, daß ein Baum daraus wächst? Ein glücklicher Vater könnte das bei der Geburt eines Oktoberkinds tun: später dann in den Garten ausgepflanzt, wäre so ein Apfelbaum sicher eine Quelle immerwährender Freuden. Denn Apfelbäume tragen nicht nur gute Früchte, sie blühen auch wunderschön und leben lang.



Vita Sackville West, eine englische Pflanzenfreundin, hat ihren Lesern um 1920 geraten, Feigen in Kübeln zu ziehen. Sie gäben "am meisten Früchte, wenn ihre Wurzeln eingeeengt werden; die Grenzen eines großen Topfes" seien genau das, "was die Feige brauche, wenn sie nicht mehr Blätter als Früchte produzieren" soll. Ihre Idee, Feigenbäume in großen, viereckigen Holzbehältern an einem Steinplattenweg aufzustellen, finde ich unterhaltsam und vielleicht auf einer großen Terrasse – oder in einem kleinen Garten – nachahmenswert.

Vita rät auch, Stachelbeeren und Ribisln in Kübeln zu ziehen.

Mit Stachelbeeren im Beet habe ich keine großen Erfolge gehabt: Die Pflanzen erkrankten regelmäßig an Mehltau und trugen so gut wie keine Früchte. Die sind ein Strauch für höhere Lagen, ebenso wie die schwarzen Johannisbeeren. Mit roten Ribisln im Topf möchte ich es aber irgendwann einmal versuchen, die sind nicht so krankheitsanfällig.

Die englische Gartenexpertin schreibt: „[...] Beeren können ebenfalls in Töpfen gezogen werden. Ich kann mich an eingetopfte rote Johannisbeeren erinnern, in Form eines hochstämmigen Bäumchens, etwa 1,30 m, mit einer schirmförmigen Krone, von der die roten Träubchen hingen. Ich sehe keinen Grund, weshalb diese Idee nicht auch auf schwarze Johannisbeeren, auf alle hartstämmigen Gewächse ausgedehnt werden sollte.[...]“

Als einzige Pflege müßte für alljährliche Erneuerung der Erde, am besten durch Kopfdüngung mit Kompost (und Mist*) gesorgt werden, damit die eingeeengten Wurzeln nicht verhungern. Auch sollten die Bäumchen immer genügend gegossen werden.“

Damals, als Vita Sackville West diese Zeilen schrieb, gab es noch fleißige Gartenmänner, denen jeder Wink des Gartenbesitzers ein Befehl war, und die sich mit einer neuen Hose im Jahr und Recht auf Wohnsitz als Lohn begnügten. Dieser Zeit sozialer Ungerechtigkeit wollen wir nicht nachtrauern. Heute muss es ohne Heintzelmännchen funktionieren, automatisierte Tropfgeräte tun es auch.

„Ich kann mir keinen Gärtner leisten“, oder „Wer soll all die Pflanzen gießen, wenn ich nicht da bin“ gelten heute als faule Ausreden.

*mein Rat

Aus einer Veröffentlichung im A.A. 2003



Buchsbaumschädlinge

„In dreißig Jahren werden alle Buchsbäume aus Europa verschwinden“ das war der lapidare Satz eines Bio-Erwerbsgärtner, der es wissen muss. Angefangen hat das Sterben in England, und dann hat es sich, wie anno di Pest, über ganz Europa ausgebreitet. Bevor wir aber alle unsere erkrankten Buchspflanzen ausreißen und sie mit *Evonymus pumilis* syn. *fortunei* ersetzen (ein schöner, widerstandsfähiger Ersatz, den fast keiner unserer Erwerbsgärtner anbietet!), könnten wir –falls sie noch nicht erkrankt, einiges tun, um Krankheiten zuvorzukommen.

Buchs wächst am Besten in Lagen, die mindestens fünf Stunden täglich der Sonne zugewandt sind. Bewässert werden Buchse nur an den Wurzeln, die Blätter dürfen nicht nass werden. Der Strauch wird im Herbst an einem milden Septembertag geschnitten, wenn Wolken den Himmel bedecken: seine Blätter verbrennen leicht, wenn sie plötzlich der prallen Sonne ausgesetzt werden; also ein Mal jährlich. Alle zwei, drei Jahre sollte mit Maß gedüngt werden, aber nicht auf trockenem Boden. Stallmist (Bio-stallatico von der Landwirtschaftlichen Genossenschaften o.ä., oder auch getrockneter Schafsmist) ist immer das Beste.

Hauptfeinde des Buchses sind:

- Buchsbaumflöhe
- Pilze und Viren (Buchsbaumkrebs bzw.-rost)
- Buchsbaumzünsler
- Spinnmilben
- Schildläuse

Pilze und Viren nebst Zünsler sind fast immer tödlich für die Pflanze. Alle sind hochansteckend, der Zünsler selbst ist bei Kontakt mit menschlicher Haut ätzend.

Buchsbaumflöhe erkennen wir schwer, denn sie verstecken sich im Dickicht der Zweige. Sie hinterlassen auf den Blättern einen weißen Belag. Gegen diesen Schädling hilft ein Insektizid (z.B. Piretrum: abends den Strauch Zweig für Zweig einspritzen, mit einem Plastiksack bedecken; am nächsten Morgen den Sack entfernen).



Der Erzfeind des Buchses heißt *Cylindrocladium buxicola*, ein

Pilz, aufgetreten zum ersten Mal –wie bereits erwähnt- in England 1997. Er befällt zuerst einen Zweig, dann erfasst er den gesamten Strauch. Falls das Braunwerden und Austrocknen eines Zweiges bemerkt wird, sollten wir sofort einschreiten. Die Sporen befinden sich an der Unterseite der Blätter und sind weiß. Mit der Schere entfernen wir den befallenen Ast, desinfizieren sie anschließend mit Alkohol. Alle Blätter müssen vom Boden aufgesammelt werden. Anschließend wird mit einem Kupferpräparat gesprüht, Experten empfehlen Fungisan Rosenpilz von der Firma Neudorff oder Poltiglia bordolese (ein Kupferpräparat, wir finden sie in der Landwirtsch.Gen.). Ist der ganze Strauch befallen, müssen wir auch den Mutterboden spatentief entfernen. Hier empfiehlt es sich, die Buchsbaumpflanzen mit *Euonymus pumila*, syn. *fortunei* (mit dem europäischen Pfaffenhut verwandt) zu ersetzen, denn die Sporen befinden sich endgültig im Boden und können auch nach Jahren neue Pflanzen infizieren. Diesen *Euonymus* können wir übrigens auch selbst vermehren, er wurzelt leicht im Sand, wenn wir im Juni-Juli Steckhölzer abschneiden.



Die **Buxuswelke**, hervorgerufen durch mehrere Pilze: Den Pilz *Fusarium buxicola* färbt die Rinde der Pflanze schwarz.

Den **Pilz *Volutella buxi*** erkennen wir an den orangen-rosa Sporen an der Unterseite

Für diese Erkrankungen kennen wir keine Gegenmittel (auch gegen Viren gibt es keine), man kann mit Fungisan oder Poltiglia bordolese versuchen, aber es ist meist eine verlorene Schlacht.

Sie treten auf, wenn die Pflanze fünf Stunden lang ununterbrochen nass bleibt.

Die Buchsbaumarten „Blauer Heinz“ und *Buxus suffruticosa* sind sehr anfällig, *Buxus* Sorte *arborescens* und *Buxus* Sorte *elegantissima* sind widerstandsfähiger.



Der **Buchsbaumzünsler**, *Diaphania perspectalis*, kennen wir als Raupe, da der Schmetterling sich auf anderen Pflanzen niederlässt. Nur die Eier legt er am Buchs ab. Die Raupen arbeiten sich von innen nach außen vor, zerfressen die Rinde, zerstören die Pflanze bevor wir sie bemerken. Die Bekämpfungsmaßnahmen sind das Absammeln der Raupen (mit Handschuhen! Die Raupen sind wie gesagt ätzend), das Herausschneiden der Gespinste, die den Raupen Schutz sind (diese Gespinste sind typisch für den Befall). Wespen sind unsere großen Helfer bei der Bekämpfung der Raupen, ein Wespennest kann täglich bis dreißig Stück vertilgen. Das Bespritzen am Abend mit Pyretrum, wobei anschließend der Strauch mit einem Plastiksack abgedeckt wird (im Wurzelbereich abbinden) kann auch hilfreich sein. Der Plastiksack muss morgens entfernt werden.

Buchsschnitt

Buchspflanzen sind am schönsten, wenn sie dicht gewachsen sind und keine Kahlstellen aufweisen. Verwildert der Buchs, so entstehen struppige Stellen im Zentrum der Pflanze, und die Pflanze wächst besenartig auseinander.

Durch einen späten Schnitt (September, anfangs Oktober an milden Tagen) werden sowohl der starke Wachstumschub als auch der Saftdruck des zukünftigen Frühjahrstriebs genutzt. Geschnitten wird, bis man an der Schnittstelle einen grünen Ring im Holz erkennen kann. War der Rückschnitt drastisch, müssen einige Jahre verstreichen, bis der Buchs wieder schön dicht wächst. Die Vorsicht rät, den Schnitt an einem wolkenbehangenen Tag auszuführen. Die Sonne kann nämlich jene Blätter, die bisher ein schattiges Dasein fristeten, verbrennen; sie können sich hässlich braun färben.

Seit einem Jahrzehnt hat sich eine Pilzkrankheit im Buchs breitgemacht, der Verursacher dieses Buchssterbens ist ein Pilz und heißt *Cylindrocladium buxicola*. Werden die Buchspflanzen befallen, hilft auch ein starker Rückschnitt wenig. Anzeichen dieser Krankheit sind hell- bis dunkelbraun gefärbte Triebe, weißer Sporenbelaag an der Unterseite der Blätter und braune Flecken an den Blättern. Die Krankheit ist eine wahre Pest. Der Schaderreger ist sehr ansteckend, er wird durch Schere und Falllaub übertragen. Sogar durch Sporen, die im Erdreich liegen und sich an den Schuhen heften, kann der Pilz verbreitet werden.

Gemüse und Obst einlagern

Die Keller in unseren Häusern waren bis vor einigen Jahrzehnten die besten Orte um Gemüse und Obst über den Winter zu bringen. Ihre konstante Temperatur zwischen 8° und 14° und die leichte Feuchtigkeit der Luft war für die Lagerung ideal.

Die Keller der neuen Gebäude sind aus Beton, die Luftfeuchtigkeit ist nicht existent, die Wände warm. Meist brummt auch die Heizung in nächster Nähe, die Temperatur ist deshalb zu hoch. Die Fenster sind zu klein, oder erst gar nicht vorhanden.



Wer aber guten Mutes ist, und es trotzdem einmal versuchen möchte kann sich einen kleinen Vorrat an Gemüse, wie Karotten, Petersilienwurzeln, Rohnen, Sellerieknollen anlegen. Dafür stellen wir in eine kühle, frostfreie Stelle des Hauses Behälter auf; der Boden eines großen Gefäßes - wie eine alte Badewanne, ein großer Topf oder Eimer - wird mit ugf. 10 cm leicht angefeuchtetem Sand bedeckt. Achtung! Ist der Sand zu nass, könnte das Gemüse faulen. Auf den Sand kommen dann die Gemüswurzeln, die mit einer Schicht Sand bedeckt werden. So füllen wir den Behälter Schicht um Schicht. Sand ist die abschließende Decke. So halten sich die Knollen bis vier Monate.

Sand erhalten wir in den Landwirtschaftlichen Genossenschaften (Sand für die Spielzeugkiste) oder von Mauern an Baustellen.



Erdäpfel brauchen es kühl, dunkel und gut durchlüftet. Kisten mit Luftlöchern (die „Harrassen“) eignen sich gut. Die Erdäpfel decken wir mit einem Jutesack ab, damit sie keine grünen Stellen bekommen (da sammelt sich das giftige Solanin) und auch um die Luftfeuchtigkeit zu garantieren.

Auf dieselbe Weise werden auch **Knoblauch und Zwiebeln** aufbewahrt. Kürbisse brauchen keine Dunkelheit, lieben aber warme Lagertemperaturen nicht. Am besten halten sie sich bei 12° bis 14°, vielleicht im Treppenhaus.

Äpfel und Birnen zu überwintern ist schwerer: Sie mögen es dunkel und kühl (2°-5°), leicht feucht, aber frostfrei. Die Äpfel werden mit dem Stiel nach unten einzeln auf eine Fläche gelegt, eine Lage Zeitungen verhindert Druckstellen. Die Früchte, sowohl Äpfel als auch Birnen, sollten sich nicht berühren. Einmal in der Woche sollte das Obst nach Faulstellen kontrolliert werden, angefaulte Früchte oder solche mit dunklen Flecken werden aussortiert.

Eine gute Lösung zur Aufbewahrung von Obst aus dem eigenen Garten habe ich von einer Freundin: Auf dem Balkon, an geschützter Stelle, steht bei ihr eine alte Kommode: Das Obst. verwahrt sie in den Schubladen.



GARTEN KULTUR
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter <http://www.sbz.name/bei-uns/gartenkultur/>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen Martha Canestrini De Biasi, Berta Linter und Günther Schlemmer

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Günther Schlemmer, Wikipedia



Wenn sich die Wühlmäuse in den Garten eingenistet haben, werden sie zu einer echten, ja biblischen Plage. Diese lästigen Vegetarier sind wählerisch, sie fressen nur das Beste vom Besten, Karotten, Sellerie, Tulpenzwiebel, Rinden unserer schönsten Ziersträucher (Rosen inbegriffen) und last but not least Wurzeln von Ziersträuchern und Obstbäumen.

Entdecken wir mehrere Erdhaufen in unserem Garten, sollte nicht sofort der Maulwurf als Übeltäter verdächtigt werden. Maulwürfe sind in Gärten sehr selten, da sie Störungen nicht schätzen. Sie graben zudem nicht oberflächliche Gänge, sondern diese liegen dreißig bis vierzig Zentimeter unter der Erdoberfläche. Seine Gänge sind rund und eher klein.

Der **Erdhaufen des Maulwurfs** hat das Grab - Loch genau in der Mitte. Ein Maulwurf frisst Maden, Insekten, Würmer, ist also ein schützenswerter Nützling.

Die **Wühlmaus** hingegen gräbt breitere, ovale Gänge, die an der Oberfläche laufen. Sie wirft mehrere Erdhaufen hintereinander auf, und der Haufen ist immer zum Loch seitlich versetzt. Der Erdhügel enthält oft Wurzeln und Pflanzenteile. In der Regel sind diese Hügel kleiner als die Maulwurfshügel.

Ist der Gegner identifiziert, können wir mit einer „**Verwühlprobe**“ feststellen, ob der Gang bewohnt ist: er wird an mehreren Stellen 30 Zentimeter lang freigemacht: benutzen die Wühler den Bau, verschließen sie den Gang innerhalb weniger Stunden wieder.

Die beste **Bekämpfungszeit** ist der Herbst und die Wintermonate bis März. Da die Tiere auch im Winter aktiv sind, finden sie weniger Futter, die Köder werden besser angenommen.

Fallen sind bei richtiger Anwendung die bewährteste Methode, um die Wühler zu bekämpfen, wie die klassische Zangenfalle, die Bayrische Wühlmausfalle, die patentierte SuperCat Falle (auch Kastenfalle) und die Suga Wühlmausfalle (aus Kunststoff) von Neudorff. (Liste der Fallen aus „Mein Schöner Garten“)

Wühlmäuse riechen sehr gut. Die neuen Fallen sollten darum zuerst mit Kernseife unter warmen Wasser gewaschen werden (um die ölige Schutzschicht zu entfernen). Dann sollten wir alte Gartenhandschuhe anziehen und die Fallen gründlich mit Erde einreiben. Als Köder bewähren sich Äpfel, Karotten und Sellerieknollen in Stücken. Die beköderte und gespannte Falle wird in den freigelegten Gang gelegt, danach wird dieser lichtdicht verschlossen (mit einem alten Holzbrett oder mit einem schwarzen Eimer). Kastenfallen haben nur einen Eingang, in jedem Gang legen wir also zwei mit einander abgewandten Eingängen auf. Wir gehen systematisch vor, beginnen in einer Gartenecke und bestücken jeden aktiven Gang mit zwei Fallen. Die Fanggeräte werden täglich mehrere Male kontrolliert und sie werden immer wieder an derselben Stelle neu aufgestellt, bis wir nichts mehr fangen.

Für 500 m² Garten benötigen wir ca. 20 Fallen, um eine Wühlmausplage in den Griff zu bekommen. Sind die Gänge nicht zahlreich, kommen wir mit zwei Fallen aus („Wehret den Anfängen“!)

In den Landwirtschaftliche Genossenschaften werden auch **vergiftete Köder** angeboten, die wir nach Anleitung auslegen. Vögel und andere Kleintiere sollten aber nicht drankommen können. Die Köder werden also mit Schutz ausgelegt (Vogelnetze, umgedrehte Eimer, alte Bretter etc.) **BEI JEDER TÄTIGKEIT HANDSCHUHE BENUTZEN.**

Wir können auch **vierbeinige Helfer** mitarbeiten lassen: motivierte (das sind hungrige) Katzen, Wiesel, Iltisse...

Hausmittel hingegen, wie Kaiserkronenzwiebel, eingegrabene Flaschen, Geräuschgeräte, Ultraschallsonden, Geräusche erzeugende Windräder, tickende Wecker, in einer Metallschachtel vergraben, zeigen nur **begrenzte oder keine Wirkung.**



Tatschl Siegfried,
555 Obstsorten
für den Permakulturgarten und -balkon,
planen, auswählen, ernten, genießen;
Löwenzahn, Innsbruck, 2015

Aus dem Inhalt:
Einführung in die Permakultur, Infos zu Kauf und Pflege von Obstsorten, Grundregeln für den Schnitt; Indoorpflanzen wie Kakteen od. Ananas; Kübelpflanzen, Freilandobst, von Maibeere bis zu den vielen Ebereschkreuzunge, Samen und Nüsse, Gewürze, invasive Pflanzen, Glossar. Reich bebildertes Handbuch, viele Infos auch zu wenig bekannten Pflanzen.



Herbst und Winter

Der Herbst ist die schönste Zeit im Garten, nie ist er so bunt und so üppig. Die Gärtner/Innen sollten mit kritischem Auge durch den Garten gehen, und die Sträucher begutachten. Bei einigen kann man schon beginnen, die ältesten Äste und das Dürre zu entfernen. Sägen und scheren sollten scharf geschliffen sein, die Schnittstelle leicht abgeschrägt, damit das Wasser sofort abrinnen kann.

Die letzten Rundgänge sollten zeigen, welche Stauden (die nicht im tirolerischen Sinn Sträucher sind, sondern Pflanzen, die im Herbst das Laub einziehen und im nächsten Jahr wieder grünen!) im Frühjahr zu teilen sind. alle zwei, drei Jahre sollten sie geteilt werden, da sie sonst weniger blühen

Wenn das Klima mild ist, kann man/frau noch Radieschen säen, die dann vollkommen gesund wachsen, weil jene hinterfotzigen Mini-Fliegen, die ihre Maden in den **Radieschen** aufziehen, nicht mehr „ummer“ ist.



Kohlweißlinge fliegen immer noch, den *Bacillus thuringiensis* parat halten (findet man/frau im Konsorzium in kleinen Mengen auch! Lasst euch keine Riesenpackungen für 20 ha andrehen). Diese Bazille darf nur abends über das Kohl ausgebracht werden, da die Sonne sie tötet.

Bacillus thuringiensis (z.B. Raupenfrei von Neudorff) wirkt übrigens auch gegen die Kohleule (Herzwurm) dessen Raupen die Kohlköpfe innen auffressen und alles mit ihrem Kot beschmutzen.

Jetzt ist es höchste Zeit, um Zwiebeln und Knollen zu pflanzen. Zwiebelblumen nach Blütezeit, Wuchshöhe, Farben auswählen. Besser ist frau/man beschränkt sich auf wenige Arten und Sorten und nimmt davon jeweils 50 bis 100 Exemplare anstelle kleiner Stückzahlen mit einem Durcheinander von Arten und Sorten. Die Zwiebeln werden drei Mal so tief gepflanzt, wie sie dick sind (aber Tulpen können auch viel tiefer gepflanzt werden).



Frühblüher sind : Kaufmanniana- und Fosteriana Tulpen, dann alle Wild- und Botanische Tulpen, die bereits anfangs April blühen. Dann blühen Darwin-Hybriden und Triumph Tulpen. Viridiflora-, Crispa-, Papageien-Tulpen blühen dann Ende April bis Anfang Mai (am Talboden).

Für Igel Laubhaufen aufwerfen. Am Besten geht das unter Sträuchern, mit einer Kiste, der eine Seite herausgebrochen wurde. Die Kiste wird mit trockenem Stroh oder Heu ausgepolstert. Ein paar Bretter halten den Einschluß frei. Dann wird die Kiste mit kurzen Ästen und viel Laub überhäuft.

Allfälliges für September-Oktober

Kürbisse werden jetzt geerntet und im Schatten nachreifen gelassen (ca. 2 Wochen lang). Dann werden sie im Keller gelagert. Wöchentlich werden sie auf faulige Stellen kontrolliert.

Endivien können jetzt gebleicht werden: ist die Witterung trocken, genügt ein Auflegen mit einem Teller (Achtung! Schnecken!)

Knoblauchzehen werden jetzt gepflanzt: ich rate, sie zuerst in Töpfen vorzuziehen, die im Winter an geschützter Stelle draußen überwintern können. Im Frühjahr erst werden sie dann ins Beet ausgepflanzt (sonst sind sie im Frühjahr in den Beeten meist „im Weg“)

Gründüngung (Roggen oder Bienenweide-Phacelia) absicheln und in den Boden einarbeiten.

Leimringe an Obstbäumen und ihren Stützen anbringen, um das Hochkriechen von Schädlingen vorzubeugen.

Abdeckungen bereithalten, um Radicchio und andere Salate vor Frosteinbrüchen zu schützen (grobmaschiger Maschendraht, zu einem Tunnel gebogen und mit einem Flies abgedeckt hat bei mir immer guten Erfolg, ist billig, kann leicht weggeräumt werden)

Stauden, die im Frühjahr geteilt werden müssen (alle vier, fünf Jahre ist das fällig) mit einem Stöckchen „markieren“. Sonst vergisst man im Frühjahr den Standort (Erfahrung docet!).

Alle zwei Jahre teilen wir Achilleen, Rudbeckien, Geranium und Veilchen - die letzten zwei nach der Blüte! -, Bergenien, Heuchera.

Hosten, Hemerocallis, Aster werden alle drei, vier Jahre geteilt, wie auch allzu dichte Horste von Farnen.

Maiglöckchen und Pfingstrosen dürfen jahrelang ungestört bleiben.

Wenn Stauden geteilt und wieder gepflanzt werden, soll die alte Erde mit Kompost und mit einigen großzügig bemessenen Handvoll Mist (auch Hornspänene etc) angereicher werden.

Spätaussaaten

Spinat, Radieschen, Feldsalat, Rucola und Kresse

Bei **Spinat** frostbeständige Sorten auswählen (und 2-3 cm tief säen).



Gartenkresse wächst sehr schnell und kann in Schüben von einer Woche immer wieder nachgesät werden. Erst der strengste Frost stoppt das Wachstum. Gegen leichten Frost können wir Kresse übertunneln.

Bei **Radieschen** schnellwachsende Sorten auswählen. Rucola und Feldsalat mit Flies schützen. Alle drei sehr locker säen, weil sie sonst entweder faulen oder an Lichthunger leiden.

Einige **Steckzwiebelsorten** sind winterhart; wer also unbedingt arbeiten will, kann sich in guten Gärtnereien nach ihnen umsehen.



Überwintern

Karotten werden mit leicht angefeuchtetem Sand bedeckt. Keine Karotten im Beet zurücklassen, das fördert das Überwintern von Schädlingen.

Krautköpfe & Wirsing überwintern ohne besondere Pflege. Sie müssen nur kühl und trocken stehen und einander nicht berühren.

Zuckerhut, Radicchio, Chinakohl, Lauch ziehen wir mit daran haftender Erde heraus. Sie können in Zeitungspapier eingewickelt und eng in „Harrassen“, also Holzkisten zusammengesteckt werden. Die äußeren Blätter vertrocknen, schützen dabei aber das Innere vor Fäulnis. Wichtig dabei ist: die Pflanzen dürfen vor der Lagerung nicht nass oder feucht sein.

Wer gerne experimentiert & viel Platz hat, kann **Löwenzahnwurzeln** (auch Chicoréewurzeln) ausgraben, die Blätter knapp über den Ansatz abschneiden und sie sehr eng in einen großen Eimer mit Deckel packen: am Boden des Eimers soll eine zwanzig Zentimeter Schicht Kompost die genügende Feuchtigkeit liefern. Je länger die Wurzeln sind, desto reicher fällt der Ertrag aus. Die Löwenzahnblätter wachsen auf diese Weise gebleicht, sind sehr zart, schmecken leicht bitter-nussig. Ab Weihnachten bis Mitte Jänner ist die Ernte dann reif.



Schmucklilien (Agapanthus) möglichst lange im Freien stehen lassen, sie legen im Herbst Knospen fürs nächste Jahr an. Sie vertragen auch ein wenig Frost. Dann bei 3-8° kühl überwintern. Agapanthus africanus braucht es heller, weil er wintergrün ist, der A.praecox hingegen kann auch im Keller überwintern, weil er das Laub einzieht.



Dahlien

Du wartest bis zum ersten Frost, der die Blätter zerstört. Dann schneidest die Stängel 20 cm über dem Boden ab, und gräbst mit breitkinkiger Gabel die Knollen aus der Erde. Die Erde, die an den Knollen haftet, darfst net weschütteln, nur das Gröbste wird abgestreift. Du legst die Knollen in eine breite Kiste NEBENEINANDER, nicht übereinander, transportierst alles in den Keller, wo es dunkel und kühl ist, und dort warten deine Dahlien auf den nächsten Mai.

Wenn du sie im März vortreiben möchtest, kannst sie ab Mitte März in eine tiefe Kiste in feuchten (nicht zu feucht- so wie der Sand für die Karotten, sonst könnten die Knollen faulen) Sand einschlagen und hell stellen. Die Knollen treiben dann.

Du kannst die Knollen auch teilen, aber nimm nur ein sehr scharfes Messer und staube die Schnittstellen dann mit Holzasche ein. Geteilt werden sie, indem man ihnen ein Auge (Triebstelle) und ein paar Knollen lässt. Tu's aber nur, wenn die Knollen zu dick geworden sind. Wenn du gerne neue Varietäten haben möchtest, schau bei Gaismayer hinein, der hat schöne, alte.

Das Vortreiben ist eine zusätzliche Arbeit, ich hab's nie getan. Günstig ist dies nur, wenn du lauernde Schnecken im Garten hast. Vorbeugend immer Schneckenkorn (Ferramol) um die frisch gepflanzten Knollen streuen! immer nachschauen und nachstreuen, bis die Pflanzen groß sind.

Alte Spritzmittel sollten entsorgt werden; obwohl unsere Mitglieder keine Gifte im Schuppen haben, wäre es doch gut, das Verfallsdatum von Kupfermittel oder von Bacillus thuringiensis zu kontrollieren.



Was können wir im Herbst sonst noch tun?

Solange der Boden noch nicht gefroren ist, können einige Aktivitäten ausgeführt werden, die einen Arbeitsstau in der Hektik des Frühlings verhindern (auf Teutsch: damit net zu viel auf einmal zusammenkommt).

Philadelphus, Weigelen, Liguster, Spiräen, Hainbuchen und Eleagnus (die immergrünen) können bereits jetzt geschnitten werden.

Auch einige Stauden (Pflanzen, die im Herbst das Laub einziehen, und im Frühjahr wieder sprießen) können wir im Herbst teilen, wie Taglilien (Hemerocallis), Geranium, Astern und Alchemilla (Frauenmantel). Wird die Witterung allzu trocken, sollten jedoch die Umgesiedelten im Jänner, an einem frostfreien Tag, mehrmals und viel gegossen werden. Dasselbe im März dann noch einmal, sonst könnten die Pflanzen austrocknen. Bei Schnee ist ein Gießen nicht notwendig.

All diese Pflanzen können nach einer Teilung wieder an die selbe Stelle gepflanzt werden, nur muss der Boden mit altem Mist und reifem Kompost „aufgefrischt“ werden (pro Pflanze: Kompost: einen halben Kübel. Mist: eine Schaufel)

Neue Pflanzungen hingegen sollten auf den Frühling verschoben werden, denn unsere Winter sind sehr trocken, und oft gehen die neuen Sträucher bzw. Bäumchen wegen der Trockenheit ein.

Für die Aufräumarbeiten im Herbst gibt es zwei Denk-Strömungen:

Die einen räumen piccobello alles auf, schneiden, entfernen, entsorgen und zerkleinern, rechen jedes kleinste Blattl vom Boden, damit alles ordentlich aussieht, und kein Nachbar, was auszusetzen hat. Und auch weil sie der Meinung sind, dass Tulpen, Schneeglöckchen und co. es leichter haben, aus der Erde zu kommen, wenn keine Blätterdecke liegen bleibt.

Die anderen lassen in fröhlicher Unbekümmertheit alles liegen (sie verräumen nur die Blätter vom Rasen, damit das Gras darunter nicht fault und Kahlstellen entstehen), gönnen den Vögeln die Samen der ungeschnittenen Pflanzen und den Regenwürmern ihre unterirdischen Aufräumarbeiten, und sind überzeugt, dass liegengebliebene Blätter den Wurzeln der Bäume und Sträucher als „Zudeck“ willkommen sind. Sie sind ferner der Meinung, dass Schneeglöckchen und Tulpen in der freien Natur auch keine „Geburtshelfer“ brauchen.

Aber diese „anderen“ scherern sich auch nicht um hämische Nachbarn.

Der Gartenwinter

Karl Foerster, der große Gärtner aus der Mark Brandenburg, hat für uns Gärtner/Innen vor gut 60 Jahren einen botanischen Imperativ erstellt: „Es wird durchgeblüht“. Dies sagte er, und wiederholte es öfters mit Nachdruck, für die Garten-Zeit von November bis März. „Es wird durchgeblüht“ gilt vor allem für jene, die glauben, der Garten sei im Winter tot. Er ist jedoch nur tot, wenn wir ihn im Winter sterben lassen. Ihn am Leben zu erhalten ist gar nicht schwer.

Die Natur bietet ein reiches Angebot; es ist nur unsere Schuld, wenn wir dieses Angebot nicht wahrnehmen und nutzen. Pflanzen sind dafür reichlich vorhanden, sie stammen meist aus fernen Ländern, aus Asien vor allem, insbesondere aus China und Japan.

Manche Pflanzen tragen bereits im Spätherbst ihre Blüten in die ersten Wintertage hinein, wie der immergrüne **Eleagnus** mit seinen winzigen duftenden Blütenkelchen. Dann sind Zwiebelpflanzen die Wunderblumen der Wintertage, mit den vielen Sorten an **Schneeglöckchen** (ein englischer Liebhaber hat davon über zweihundert Sorten gesammelt). **Alpenveilchen** zeigen zuerst Herbstblüte und später aparte Winterblätter; der italienische **Aaronstab** schöne, pfeilspitzen – ähnliche, tiefgrüne Blätter, die auch im Frost unberührt bleiben.

Frühkrokusse und Anemonen, Leberblümchen und Buschwindröschen dürften in keinem Garten fehlen.



Winterblühende Sträucher locken die ersten wagemutigen Hummeln an, die sich bei den noch zaghaften Sonnenstrahlen hinausgetrauen. Um von diesen bestäubt zu werden blühen der **Winterjasmin**, die **Schneeforsythie**, die meisten **Christrosenarten**, die wohlriechenden **Heckenkirschen**, die **Mahonien**, die nach Maiglöckchen duften, der winterblühende **Schneeball**, ach wie auch der duftet!, die **Kornelkirschen**, die **Schleimbeere**, der **Chimonanthus praecox**, den alle Kalikantus nennen... die meisten dieser Winterblüher gedeihen auch auf Bergeshöhen, die Gärtner/Innen sollten nur ein wenig Mut besitzen und sie rechtzeitig im Herbst bei einem Fachhändler bestellen. Im Frühling werden sie dann gepflanzt, und im nächsten Winter beginnen sie schon mit dem Blühen.

Juni-Exkursion nach Brixen

Am 20. Juni traf sich eine Gruppe der GartenkulturfreundInnen in der Köstlanerstraße (Richtung Lüssen) bei Brixen vor dem „**Staudenparadies**“ des Erwerbgeärtners Hofer.



Das Mittagessen fand in einer nahe gelegenen Gaststätte statt; dann zog die Gruppe auf die gegenüberliegende Seite des Brixner Beckens, nach Vahrn, wo uns **Eva Froschmayr** erwartete. Ihr großer Garten hat eine besondere Charme: Er geht unmerklich in den nahegelegenen Wald über, die sanft abfallende Wiese endet an einem plätschernden, schattigen Bach.



Die Gärtnerei liegt auf leicht abschüssigem Gelände neben einem Anstz, ist zum Teil von Mauern umgeben, die ein gutes Mikroklima ermöglichen. Sie ist nicht besonders groß, aber so reich an ausgefallenen und seltenen Stauden, dass die Mitglieder sich sofort zwischen den Pflanzentischen verstreuten, und sich gegenseitig auf Raritäten und Besonderheiten aufmerksam machten. Gärtner Hofer beantwortete mit sichtlicher Freude alle unsere Fragen, und es gab viele, besonders bei unbekanntem Stauden war das Interesse lebhaft. Es läuteten die Mittagsglocken, und immer noch konnten sich viele nicht von den Pflanzentischen losreißen. Die Autos wurden mit viel Grünzeug beladen; unter einer Laube lud uns Herr Hofer noch zu einem kleinen Umtrunk, die Fachsimpelei ging immer noch weiter.



Eingefasste Beete, viele Rosen, ein paar Gehölze als Solitäre. Das Haus wendet sich dem Garten zu, das ist der Eindruck, der entsteht, wenn die BesucherInnen aus den Räumlichkeiten ins Freie treten.

Rabatte und Beete sind sehr gepflegt; die Gärtnerin hat sichtlich Freude damit. Ihren kreativen Geist erkennen wir dann auch an den selbstgewebten Teppichen, die im Haus an den Wänden hängen. Sie haben farblich besonders schöne Stimmungen aus der Natur eingefangen.



Nur ungern löste sich die Gruppe vom stillen, beschaulichen Garten.



Bei den „Waltrauds“ in Forni



Waltraud Staudacher und Waltraud Sanin hatten eingeladen und viele kamen, den Garten und die gute Küche in Forni zu genießen.

Ein besonderes Erlebnis war der Ausflug nach Sauris mit seinem gewaltigen Stausee, eine deutsche Sprachinsel im Friaul und nach dem geschichtsträchtigen Venzone am Eingang des Kanaltales.



Besichtigungsfahrt ins Cembratal nach Sover, Montalto, Piscine

am 29.08.2015,
organisiert von Arno Teutsch.

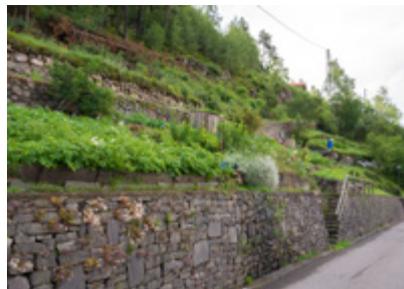
Die Fahrt nach Sover hat Gartenkultur-Mitgliedern einen Einblick in Geschichte und Gartenkultur des Cembratales auf der orographisch rechten Seite des Avisio geben; unser Organisator Arno Teutsch hat uns bei den Besichtigungen der steilen Gärten angeregt, kritisch über unser Verständnis von Gärten und Wildnis zu reflektieren.



In Sover haben die Mitglieder des Vereins „Terre Erte“ vor einigen Jahren begonnen, die Gartenkultur in den kleinen Parzellen neu zu beleben. „Erte“ bedeutet „steil, schwer zugänglich, anstrengend“. Bis in den fünfziger und sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts gab es von der Talsohle des Avisio (ca. 650 m) über Sover bis auf ca. 1.100 m Meereshöhe in Monteso-ver einige Tausend Äcker und Gärten, durch Porphyr-Trockenmauern vor Erosion geschützt. Auf diesen kleinen Flächen wurde alles angebaut, erwirtschaftet und gebaut, was das Überleben der Bevölkerung sicherte, Subsistenzwirtschaft eben.



Ein Großteil dieser Terrassenanlagen stammen aus dem 14. und 15. Jahrhundert, sie wurden vielfach von Roderern aus dem heutigen Südtirol angelegt. Dies ist ein Grund, warum der Nachname „Todeschi“ auch heute noch sehr verbreitet ist.



Stichworte zum dichten Tagesprogramm:

- Besichtigung der Hausgärten in der Fraktion Montalto: beeindruckende Bohnenvielfalt, Blumenkaskaden, ein Willkommensgruß mit Bianco frizzantino, eine Wanderung durch Wald und Feld nach Monteso-ver und dann hinunter nach Sover;
- Feines gemeinsames Mittagessen bei Renata in der Pension „Maria“ in der Fraktion Piscine;
- Vom Förster geführte Wanderung auf dem „Sentiero dei vecchi mestieri“ durch nun großteils verwilderte Porphyr-Terrassenlandschaften hinunter zum Avisio, zu Ruinen von Höfen, Mühlen und Kalkbrennöfen. Die Flusslandschaft des Avisio soll zum „Parco Fluviale“ erklärt und damit besonders geschützt werden.
- Treffen mit LokalpolitikerInnen und VertreterInnen des Vereins „Terre Erte“ am „Pont de La Rio“, der erst 2009 neu erbauten Brücke, die durch Jahrhunderte die beiden Siedlungen Molini und La Rio verband, aber auch als einziger Übergang auf den Wegen ins Etschtal diente. Interessanter Austausch mit den Bürgermeistern von Sover und Grumes, GemeindepolitikerInnen und dem Regionalrat Graziano Lozzer über Versuche zum Wiederbeleben der Landwirtschaft, dem Bemühen, die Ausbreitung des Waldes auf den kleinen Parzellen der Terrassen aufzuhalten, die alten Sorten der früheren Subsistenzwirtschaft vor dem Aussterben zu bewahren.

Einblick in die Tätigkeit des Vereins „Terre erte“ unter www.arnoteutsch.org 1000 gardens



Empfehlung der Gattin des Försters, die diese Prachtexemplare geerntet hat: Die Pflanzzehen werden nur vom äußeren Kranz der Zehen genommen.



Renata, Chefin und wunderbare Köchin der Pension Maria in Piscine kam auch zum Treffen der lokalen RepräsentantInnen zur Brücke über den Avisio.



Arno Teutsch, hier im Gespräch mit dem Landtagsabgeordneten Graziano Lozzer und Sovers Bürgermeister Carlo Battisti sei herzlich für die gute Idee und perfekte Organisation dieses Ausflugs gedankt.



Auf großes Interesse der LokalpolitikerInnen und der VertreterInnen des Vereins „Terre erte“ (links im Bild dessen Präsident Fabio Dallavalle) stieß die Einladung Arno Teutschs im Namen der Gartenkultur zu einem Meinungs- und Erfahrungsaustausch.