

KLEINGÄRTNER
JULII + AUGUST 2019
€ 2,-

Die österreichische Zeitschrift für die Gartenpraxis

KLEINGÄRTNER

*Biodiversität
in Kleingärten*
Sonnenschutz

Bittersüßer Nachtschatten

Solanum dulcamara



Familie: Nachtschattengewächse (*Solanaceae*)

Pflanzenmerkmale: Die Pflanze wird 30 bis 300 cm hoch. Sie ist ein kletternder Halbstrauch, die Stängel verholzen im unteren Bereich. Die Keimblätter sind rundlich-eiförmig, schlank und zugespitzt. Die gestielten Laub-

blätter sind einfach oder am Grund mit ein bis zwei Fiederlappen, eiförmig bis breit lanzettlich, zugespitzt mit herzförmigen Grund. Blüten in Rispen, 10 bis 25-blütig, Blumenkronblätter violett, später zurückgebogen. Gelbe und zu einer Röhre verwachsene Staubblätter. Die Frucht ist eine länglich-eiförmige, rot glänzende Beere, 10

bis 15 mm lang. Die Samen sind fein netzadrig, linsenförmig.

Lebensdauer: ausdauernd, verholzt.

Blühzeit: Juni bis August.

Standort: Auwälder, Ufergebüsche, nährstoffreiches Ödland.

Vorkommen: von der Ebene bis in mittlere Bergslagen; in den Alpen bis ca. 1350 m Seehöhe. In ganz Europa vorkommend.

Besonderheiten: Die Pflanze, besonders die Beeren (30 bis 40 unreife Beeren sind bei Kindern tödlich), sind stark giftig! Der Alkaloidgehalt nimmt während der Beerenreife ab.



GROSSE FREIHEIT IM KLEINEN GARTEN



KLEIN GARTEN WOHN HAUS

Moderne Architektur für Individualisten lässt sich auch auf Kleingartengrundstücken umsetzen – Erfahrung, Fachwissen und Visionen von grünen Wohnoasen im Bereich vorausgesetzt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an:

Erwin RUDOLF
E: erwin.rudolf@lumar-haus.at
T: (0043) 0699 14 314 808
www.lumar-haus.at



Lumar
Besser leben!

Inhalt Editorial

Seinerzeit, wenn Ihr Redakteur so beginnt, erntet er manchmal scheele Blicke bei jungen Zuhörern. Trotzdem sei es gesagt, seinerzeit konnte man mit verbundenen Augen schon am Geruch und am Geschmack einen Paradeiser erkennen. Und seinerzeit gab es auch noch vier Jahreszeiten, die deutlich am Wetter und am Geschehen in der Natur erkennbar waren. Heute braucht es offensichtlich Kinder und Jugendliche, die mit ihrem „Friday for Future“ um das kämpfen, was weltweit durch die Schuld heutiger und vorheriger Generationen teilweise verloren ging. Man kann ihnen auf Sicht nur Durchsetzungsvermögen für ihre berechtigten Anliegen auf eine intakte Natur und eine lebenswerte Umwelt wünschen. Wir „Alten“ sollten sie tunlichst dabei unterstützen,

meint Ihr Redakteur.

Allerlei

Mondkalender	18
Artenreiche Wiener Kleingärten	26
Kleingärtner-Rätsel	46
Gartengestaltung: Sonnenschutz im Garten – viele neue Möglichkeiten	50
Gartenabenteuer: Vom Gras zum Schuh:	
Raschpatschen	54
Der Botanische Garten: Die grüne Apotheke	71
Buchtipps	84 + 86

Ziergarten

Wildpflanzen: Bittersüßer Nachtschatten	2
Garten Notizen: Endlich Sommer	4
Ziergarten: Der Höhepunkt der Sommerblüte	12
Pflanzenportrait: Lavendel: Der ist echt!	24
Der Traum vom Baum	49

Obstgarten

Obstbauliche Arbeiten im Juli und August	38
Pfirsiche: Zum Reinbeißen	56

Gemüse & Kräuter

Gemüsegarten: Sommermonate und der Gemüsegarten	20
Gewürzportrait: Das Echte Basilikum	22
Gartenapotheke: Johanniskraut	25
Unkräuter: Kleinblütiges Franzosenkraut	53



Pflanzenschutz

Pflanzenschutz: Rosenpflege	30
Garten & Bienen: Der Rasen – auf was achten und wie pflegen?	35

Tiere

Natur im Garten: Wer spinnt da?	42
Bienen: Varroa – Eine unendliche Geschichte	44
Schmetterlinge: Der Sommer, die Sonne und die Schmetterlinge!	47
Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer	48

Kulinarisches

Schlemmereck: Einkochzeit!	59
Gesünder genießen: Zitronen	60
Gesünder genießen: Minze	78
Restlküche: Reste von der Grillerei	82

Zimmerpflanzen

Marante	76
---------	----

Umweltschutz

Hagel: Vom Himmel auf die Erde	36
Die Umweltberatung: Morgens gießen, abends genießen	37

Organisation

Termine, Aus den Organisationen ab	63
Schätzmeister	64
ÖBB-Landwirtschaft	67
Jahreshauptversammlung des LV Wien	68
Versicherungen	72
Fachberater	74

Werbung

Rund ums Haus, Heizen, Haus und Bau, Haus und Garten, Wintergärten, Bauen und Wohnen ab	77
---	----



IMPRESSUM: Der Österreichische Kleingärtner • Offizielles Organ des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs • Medieninhaber und Herausgeber: ZV der Kleingärtner und Siedler Österreichs (Verbandspräsident Ing. Wilhelm Wohatschek), Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien, Tel. 01/ 587 07 85, Fax 01/ 587 07 85-30, E-Mail: zwien@kleingartner.at, Internet: www.kleingartner.at • Abo-Service: Tel. 01/ 587 07 85/11 • Redaktion: Friedrich Hauk, A-1220, Stenolagasse 29, Tel. 01/285 61 08, E-Mail: office@grafik-hauk.at • Grafik: K. Mayerhofer, A-1220, Stenolagasse 29, Tel. 01/ 285 61 08, Fax DW 13, E-Mail: office@grafik-hauk.at • Layout: Ing. Beate Scherer • Anzeigenannahme: Media Z, Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien, Telefon 01/ 689 56 94, Fax 01/ 689 56 94 22, E-Mail: mediaz@mediaz.at • Druck: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- u. Verlagsgesellschaft m.b.H. 3100 St. Pölten • Erscheinungsweise monatlich (11mal jährlich). • Bezugspreis Einzelbezieher (Abonnement) € 16,- / Jahr • Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. **Datenschutz ist uns wichtig!** Unsere Datenschutzerklärung für den Zeitungsversand finden Sie unter www.kleingartner.at/datenschutzerklaerungzeitung.html



PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

www.pefc.at



Auf's Entspannen nicht vergessen!

Endlich Sommer!

Die meisten Menschen lieben den Sommer – und das hat evolutionstechnisch auch einen Hintergrund: durch den Aufenthalt im Freien „tankt“ der Körper quasi das Vitamin D, und dieses hat eine wichtige Schlüsselfunktion für unsere Gesundheit. Natürlich ist übertriebenes Sonnenbaden gesundheitsschädlich – aber leichte Arbeit im Garten bzw. Bewegung im Freien ist ideal.

Wer einen eigenen Garten hat, hat dazu viel Möglichkeit: auch im Sommer muss im Garten etwas getan werden; und vor allem kann man nach getaner Arbeit im Garten entspannen. Vielleicht sogar im eigenen Pool oder Schwimmteich, vielleicht auf der Terrasse oder im Schatten eines schönen Baumes, vielleicht beim Feiern mit Familie und Freunden. Der Garten sollte bestenfalls allen Generationen etwas bieten können. Und besonders jetzt im Sommer kann ein liebevoll angelegter und abwechslungsreicher Garten auch die Kinder hinaus locken. In Zeiten der Digitalisierung, wo selbst Kleinkinder schon mit Youtube und diversen Spiele-Apps von der Technik „gefesselt“ sind, wäre dies besonders wichtig. Im eigenen Garten hat man auch die Möglichkeit, den Kindern schmackhaftes Obst

und sogar Gemüse näher zu bringen. Ganz ideal wäre es natürlich, wenn die Kinder – dem Alter entsprechend – bereits ein eigenes Beet pflegen und natürlich auch beernten dürfen. Wenn man dann diese Ernte gemeinsam mit den Kindern zu köstlichem Essen verarbeitet, kann man Erinnerungen fürs ganze Leben sammeln.

16. Juli

Der Juli muss vor Hitze braten, was im September soll geraten.

Paradeiser brauchen laufend Pflege: sie lieben Wasser und Nährstoffe (z. B. in Form einer Kräuterjauche mit Brennnesseln und Beinwell), dazu muss regelmäßig ausgeizt und die Pflanze aufgebunden, bzw. bei Spiralstäben „aufgewickelt“ werden. Die ausgeizten Triebe kann man verjauchen oder gleich



Es gibt so viel zu entdecken im Garten.
Eine Lupe bringt noch mehr Spannendes zum Vorschein.



Brennnesseljauche



Anbindestellen kontrollieren

als Mulchmaterial zu z. B. Kohlge-
wächsen wie Kraut, Brokkoli und
Karfiol geben. Der Kohlweißling
mag den Geruch der Paradeiser
gar nicht.

Bei Obstbäumen sollte man
öfters die Verpflockung und die Anbindestellen kontrollieren – man übersieht
das Einwachsen des Bindematerials allzu leicht. Zu starken Fruchtbehang
kann man immer noch ausdünnen bzw. stark behangene Äste dann unbedingt
stützen! Wasserschosser kann man ebenfalls entfernen bzw. bei Steinobst
(Kirschen etc.) kann man direkt bei oder gleich nach der Ernte dringend not-
wendige Auslichtungsschnitte vornehmen.

17. bis 19. Juli

Zeit für die Bodenpflege: Freiflächen
jäten bzw. heidln; beim Hacken des
Bodens wird automatisch kleineres
Unkraut beseitigt, der Boden
durchlüftet und zusätzlich wird
die Wasserverdunstung verringert.

Starkzehrer wie z. B. Paradeiser,
Paprika, Kürbis, Zucchini, Sellerie,
Kraut aber auch Prachtstauden-
beete und Beerenobst vertragen
nochmals eine kleine Kompost-
gabe. Der Kompost selber kann
auf- oder umgesetzt werden. Beim Aufsetzen
sollte man darauf achten, dass die verschiedenen Materialien möglichst
bunt durchmischt und vor allem zerkleinert sind. In Trockenperioden ist es
auch hilfreich, den Kompost einmal zu gießen. Oder man verjaucht beim
Unkrautjäten Wurzelunkräuter (Quecke, Giersch, Brennesseln ...) und gibt
diese Pflanzenmasse dann zum Kompost dazu.



Kompost umsetzen

20. und 21. Juli

**Kommt Margarethe (20. 7.) mit Regenzeit,
verdirbt Nuss und Most weit und breit.**

Das Bienensterben ist in aller Munde – doch auch hier kann jeder Einzelne
etwas für die Bienen tun: setzen Sie „bienenfreundliche“ Pflanzen! Viele da-
von lassen sich wunderbar im Garten in einer Blumenrabatte integrieren, z. B.
Kugeldistel, Steinquendel, Thymian, Oregano, Salbei aber auch Fette Henne,
Aster, Indianernessel, Bartblume und Sonnenblumen. Besonders wertvoll
ist auch der Bienenfreund (*Phacelia*). Als einjährige Gründüngung füllt er
rasch freie Flächen. Man kann ihn aber auch unter neuangelegten
Blütenstrauchhecken anbauen oder in der Baumscheibe von
Obstbäumen. Wer Platz für einen Baum hat, kann z. B. auch
den Bienenbaum (*Euodia*) pflanzen. Seine Blüte ist im Juli/Au-
gust – also zu einer Zeit, wo in den Gärten und der freien Natur
das Blütenangebot meist rar ist.



Bienenbaum



GartenTIPPS

Wolfgang Praskac
Geschäftsführer und
Baumschulbesitzer

Sommer im Pflanzenland!

Wir heißen Sie herzlich willkommen! Was gibt es Schöneres, als am Morgen bar-
fuss ins taufrische Gras zu steigen, die ersten Sonnenstrahlen im Gesicht zu
spüren und Natur und Leben zu genießen? Ihr eigenes Grün, sei es auch noch so
klein, ist Ihre Oase und für die Seele ein Geschenk. Machen Sie daraus Ihren Lieb-
lingsplatz. Wir unterstützen Sie dabei. Besuchen Sie uns im Praskac Pflanzenland
und wählen Sie aus den vielen sommerlichen und erfrischenden Angeboten &
„Last-Minute-Angeboten“ eines riesigen Pflanzensortiments bester Qualität. Wäh-
rend Sie Ihren Einkauf erleben, können sich die „Kleinen“ künstlerisch entfalten
und am Praskatz-Malwettbewerb teilnehmen. Vorlage ist unsere berühmte neun
Meter hohe Praskatz direkt vor dem Gartencenter. Es gibt tolle Preise zu gewinnen!



Sommer, Sonne, Gartenzeit im Praskac Pflanzenland.
Den Wasserball gibt es gratis dazu.

Direkt im Gartencenter wartet die Praskac-Hüpfburg auf Hüpf-Begeisterte. Für
den Schwimmbad-Besuch im Anschluss holen Sie sich und Ihren Kindern mit
dem Gutschein aus unserem aktuellen Prospekt einen Praskac-Wasserball gratis.
Bis 8. August zeigen wir, wie Sie mit Gehölzen und Blütenstauden in Ihrem Pracht-
garten eine natürliche Klimaanlage entstehen lassen können. Bewundern Sie
außerdem verschiedenste Brunnenbeispiele und Wasserpflanzen. Machen Sie
Ihren Praskac-Ferien-Besuch mit kompetenter Beratung zu einem erholsamen
und informativen Gesamterlebnis! Aktuelle Infos und unseren Online-Shop gibt
es immer unter www.praskac.at

PRASKAC
Das Pflanzenland



22. bis 24. Juli

Klar muss Apollonaris (23. 7.) sein, soll sich der Bauer freuen.

Nicht vergessen: bei Hitze den Rasen nicht zu tief schneiden! Die Gefahr, dass er ausbrennt, ist sonst sehr groß, und auf Kahlstellen kommt dann als erstes unerwünschtes Gras nach. Eine Frage, die die Gemüter der Gartenbesitzer immer wieder spaltet, ist, ob man den Rasen gießen soll oder nicht. Natürlich ist gerade bei Hitze ein saftig grüner Rasen Erholung für das Auge und die Füße (sofern man barfuß darauf geht). Vom Umweltschutzgedanken her ist es hingegen ein „Luxus“, den man sich nicht leisten sollte. Damit der Rasen saftig grün bleibt, braucht man nämlich extrem viel Wasser – und in Trockenzeiten ist dieses für andere Dinge wichtiger. Erfahrungsberichte zeigen, dass 1 m² Rasen im Sommer bis zu 4 Liter Wasser verdunstet. Damit die durchwurzelte Schicht feucht wird, müsste man bei lehmigen Böden ca. 15 bis 20 Liter gießen (mit dem Regenmesser kann man dies einfach kontrollieren). Wenn man gießt, lieber etwas mehr, und dafür seltener. Außerdem ist die Auswahl der Samenmischung bei einer Neuaussaat wichtig. Je „feiner“ die Gräser, umso empfindlicher ist der Rasen.

25. und 26. Juli

Sind um Jakobi (25. 7.) die Tage warm, gibt's im nächsten Winter viel Kälte und Harm.

Damit die Weintrauben gut ausreifen, brauchen sie möglichst viel Sonne. Jetzt schneidet man deshalb die Ranktriebe ca. vier bis fünf Blätter nach der letzten Weintraube ab und zusätzlich kann man – so wie bei den Paradeisern – die Triebe, die sich aus den Blattachseln entwickeln, ausgeizen. Nach dem gleichen Prinzip kann man auch z. B. Kiwi und Minikiwi, sowie Blauregen zurückschneiden.

Zucchini und Gurken regelmäßig durchpflücken. Außer Sie wollen beim Zucchini ein „Monsterexemplar“ ziehen (dann bitte regelmäßig düngen und pro Pflanze nur eine Frucht wachsen lassen – gilt übrigens auch für „Riesenkürbisse“) bzw. von samenechten Sorten Saatgut ernten.

27. und 28. Juli

Wurzelgemüse (Karotten, Rote Rüben, Petersilie, Pastinak) braucht Platz zum Entwickeln. Zu dicht stehende Pflanzen muss man deshalb unbedingt ausdünnen. Manche davon lassen sich evtl. bereits in der Küche verwenden.

Petersilie macht im Frühling oft Probleme – jetzt kann man nochmals eine Aussaat vornehmen. Auch Karotten lassen sich jetzt anbauen – sie kann man

bis in den Winter hinein stehen lassen (evtl. mit einem Frühbeetkasten darüber) und kann dann bei Bedarf frisch ernten. Größte Hürde dabei sind evtl. vorhandene Wühlmäuse – deshalb diese laufend bekämpfen!

Kümmel ist zweijährig und kann ebenfalls jetzt angebaut werden.

Und wer früh genug Erdäpfel gelegt hat, kann Frühsorten nach ca. 90 bis 110 Tagen bereits ernten! Hier macht es auch nichts, wenn das Kraut noch grün ist. Nur Sorten zum Einlagern müssen ausreichend ausreifen.

29. und 30. Juli

Zu Florentine (29. 7.) trocken geblieben – schickt sie Raupen in Korn und Rüben.

Zweijährige wie Stiefmütterchen, Stockrosen, Goldlack, Marienglockenblumen, Bartnelken, Fingerhut und Vergißmeinnicht kann man jetzt noch aussäen. Wer bereits welche ausgesät hat, kann diese jetzt schon in Töpfchen pikieren – so entwickeln sich bis zum Herbst (wenn die ausgesuchten Pflanzflächen frei werden) – bereits gut eingewurzelte Jungpflanzen. Noch ein Tipp zu Stiefmütterchen: sie mögen es kühler – suchen Sie daher ein schattigeres Plätzchen für die Aussaat. Sie sind Dunkelkeimer (ganz leicht mit Erde bedecken und evtl. noch zusätzlich schattieren) und wenn man die Samenkörner bei der Aussaat mit trockenen Sand reibt, „verletzt“ man die Schutzschicht und die Samen keimen leichter. Wichtig ist natürlich auch, dass man die Aussaat stets feucht hält und die Sämlinge dann rechtzeitig pikiert.

31. Juli und 1. August

Wenn die Schwalben bereits Ende Juli ziehen – sie vor baldiger Kälte fliehen.

Nicht jeder liebt Sonne und Hitze. Da die meisten – v. a. neugebauten Häuser die Terrasse südseitig haben, könnte man entweder die Terrasse beschatten oder aber einen zweiten, schattigeren Sitzplatz einrichten. Ideal wäre es natürlich, wenn ein geeigneter Baum als Schattenspender vorhanden ist (das ist aber zumindest bei Neuanlagen nicht der Fall). Es geht aber auch die Ostseite vom Gartenhaus, oder vor einer Mauer/Nachbarhaus etc. Es gibt so viele wunderschöne Pflanzen, die einen halbschattig – schattigen Platz benötigen und einen Sitzplatz da schön einrahmen können. Von größeren Sträuchern, Gräsern, horstbildenden Bambus und Hortensien bis hin zu vielen Stauden wie z. B. Funkien, Farnen, Schaublatt, Kreuzkraut, Anemonen, Silberkerzen, Kaukasusvergissmeinnicht, Waldphlox, Krötenlilie, Bergenien, Astilben, Waldgeißbart, Elfenblume, Sterndolde, Storchschnabel und Frauenmantel und viele andere.

2. und 3. August

**Fällt Regen am Heimsuchungstag
(2. 8.), 4 Wochen lang er dauern mag.**

Wenn die Sommerhimbeeren abgeerntet sind, können die abgetragenen Ruten komplett entfernt werden. Und falls die neuen Triebe zu dicht stehen, können ebenfalls einige weggenommen werden.

Auch das Erdbeerbeet kann man jetzt erneuern. Wenn die vorhandenen Erdbeeren in die Jahre gekommen sind (im Hausgarten empfiehlt es sich, nach ca. drei bis vier Jahren die Pflanzen zu erneuern), ist es Zeit für eine Neupflanzung. Wichtig ist ein Standortwechsel und zusätzlich sollte der Boden gut vorbereitet sein, d. h., von Unkräutern befreit und mit gutem Kompost verbessert. Man kann Erdbeerjungpflanzen kaufen (im Handel gibt es momentan viele neue Züchtungen – von einmal, zweimal bis immertragend; Hänge- und Klettererdbeeren, Monats- und Walderdbeeren, süße und eher fruchtige Sorten) oder bei guten Mutterpflanzen selber Ableger ziehen. Ideal ist es natürlich, dass man diese von den besten Pflanzen nimmt und pro Pflanze ein Stück (max. zwei) nachzieht.

4. bis 6. August

**Ist es heiß zu Dominikus (4. 8.), der Winter
mit strenger Kälte kommen muss.**

Zwiebeln bitte am Beet ausreifen lassen (und nicht voreilig die Stängel umknicken). Falls man die Reife beschleunigen will, kann man sie vorsichtig mit der Grabgabel lockern. Wer kann, kann auch Zöpfe mit den Zwiebeln flechten – sie lassen sich so wunderbar aufhängen, können damit gleich auch nachtrocknen und sie sind nebenbei noch sehr attraktiv.

Im Garten lassen sich heute auch Arbeiten verrichten bzw. beginnen, wie z. B. Wege anlegen oder einfassen, Garten- und Spielhäuser aufstellen, (Stein-) Mauern errichten, ein Fundament graben oder die Erde für Schwimmteich/Pool ausheben.



Ein schattiger Sitzplatz unter einem Baum
lädt zum Verweilen ein.

7. und 8. August

Blüten sammeln. Je nach Art für Tees (z.B.: Kamille, Kornblume, Ringelblumen, Rosen) oder Potpourris (z. B. Lavendel, Vanilleblumen, Geißblatt) verwenden. Sorgfältig trocknen.

Apropos Lavendel: er lässt sich ganz vielfältig verwenden. Als Tee hilft er zur Ruhe zu kommen, aber auch Lavendelzucker, Lavendelhonig oder -essig sind Delikatessen. Der Duft vertreibt Motten (ganz klassisch werden dazu die getrockneten Blüten in kleine Sackerl eingefüllt und z. B. in den Kasten gelegt). Bei oder nach der Blüte (je nachdem ob bzw. wenn ja, dann wie man ihn verwenden möchte) wird der Lavendel zurückgeschnitten. Beim Sommerschnitt werden allerdings nur die Stiele entfernt und vom Laub gerade soviel, dass ein schöner, halbkugelter Strauch entsteht.

Viele Gärten haben momentan blütenmäßig ein „Sommerloch“, bevor im Herbst die Herbstfärbung sowie Astern und Chrysanthemen den Garten wieder aufwerten. Doch das muss nicht sein. Nutzen Sie die Zeit, schauen Sie sich andere Gärten an (oft gibt es „Gartentage“, „Tage der offenen Gartentür“ oder allgemein Schaugärten), aber gehen Sie auch in gute Baumschulen und Gärtnereien – die Blütenvielfalt ist nämlich auch jetzt enorm!

9. und 10. August

**Schöner Laurentiustag (10. 8.) –
schöner Herbst.**

Wie schön wäre das Gärtnern ohne lästige Schädlinge. Und da sind die Blattläuse noch das geringere Problem im Vergleich zum z. B. Buchsbaumzünsler, Dickmaulrüsselkäfer, Drahtwürmern, Wühlmäusen und Schnecken. In letzter Zeit wird vor einem weiteren Schädling gewarnt: der Kirschessigfliege. Dieses Tier befällt reife Früchte wie z. B. Kirschen, Himbeeren, Holler, Weintrauben bis hin zu Pfirsichen. Die Entwicklung geht sehr rasch. Abhilfe schafft entweder



Erhältlich bei
PRASKAC
Das Pflanzenland

Tellerhortensie



**ADAM
FERTIGHAUS**
www.adam-fertighaus.at



Design Balance

- über 70 Jahre Erfahrung
- Design & Funktionalität
- Top-Beratung von Anfang an
- Individuelle, optimale Planung
- Hauseigene Produktion
- Made in Austria



Lagunengarten

Besuchen Sie
unser Musterhaus Lagunengarten
in der Blauen Lagune (Parz. 21).

Reservieren Sie Ihren persönlichen Termin:
02236/677 455 | Mo bis Sa von 10-18 Uhr



Immertragende Hängeerdbeeren



Raupe des Apfelwicklers



Sommerveredelung



Fallobst lockt Wespen an



Kräuterbusch

ein engmaschiges Netz („Fruchtkäfige“ – für z. B. Beerenobst) oder Lockstofffallen. Diese gibt es fertig zu kaufen, oder man mischt selber z. B. zwei Teile Fruchtsaft, drei Teile Wasser und einen Spritzer Spülmittel und Apfelessig.

Wem es heute zu heiß für die Gartenarbeit ist, kann einen Wasch- und Putztag einlegen. Denken Sie daran, ob man wirklich tausend verschiedene Putzmittel benötigt bzw. ob man besonders aggressive nicht durch sanftere Mittel ersetzt. Es gibt im Handel inzwischen eine breite Palette an sanften bzw. auch ökologisch vertretbaren Produkten, es lässt sich aber auch mit z. B. Essig, Schmierseife und ätherischen Ölen bis hin zu Mikrofasertüchern, die nur mit reinem Wasser verwendet werden sollen, wunderbar putzen.

11. bis 13. August

Ende August suchen sich die Raupen von Apfel- und Pflaumenwickler einen neuen Platz und klettern dafür die Stämme der ausgesuchten Obstbäume hinauf. Daher ist es sinnvoll, rechtzeitig Wellpappe um den Stamm zu legen. Denn dort verkriechen sie sich und können so von Zeit zu Zeit abgesammelt werden. Man kann bei der Gelegenheit auch den Stamm abbürsten.

Sommerveredelungen kann man bei Apfel und Birne, wer geübt ist, auch bei Kirsche und Pfirsich durchführen. Wichtig ist dabei, dass sich die Rinde (der Unterlage) schon gut lösen lässt und die Edelreiser ausgereift sind. Fallobst regelmäßig entfernen – damit verhindert man nicht nur einen vermehrten Befall im nächsten Jahr sondern auch eine Invasion an Wespen.

14. und 15. August

Am 15. August gibt es vielerorts die Kräuterweihe. In diesem Kräuterbuschen finden sich z. B. Lavendel, Kamille, Schafgarbe, Wermut, Minze, Johanniskraut, Beifuß und Königskerze. Kräuter, die rund um dieses Datum gesammelt werden, sind meist besonders heilkräftig.

In den letzten Jahren ist der Trend zum Gemüse- und (Beeren-) Obstgarten wieder verstärkt aufgelebt. Viel zu oft hört und sieht man leider von Skandalen der Nahrungsmittelindustrie aber auch die ständig wechselnden Ernährungsempfehlungen verunsichern viele Menschen. Wer nach dem Grundsatz „regional, saisonal und – wenn möglich – biologisch produziert“ lebt, lebt sicher gesund. Zumindest könnte man diesen „gesunden“ Prozentsatz allmählich steigern. Es gibt auch viele Möglichkeiten, die

heimischen Landwirte zu unterstützen. Davon haben im Endeffekt alle etwas, denn die Landwirte sind nicht nur Lebensmittelproduzenten, sondern auch Landschaftspfleger (besonders in Tourismusgebieten notwendig) und vieles mehr. Die Unterstützung geht vom Direkteinkauf über Bauernmärkte, Bauernläden, „Abo-Kisten“ bis hin zur Solidarischen Landwirtschaft.

16. und 17. August

Der Tau tut dem August so Not, wie Jedermann sein täglich Brot.

Der Garten soll ja nicht nur Arbeit machen, sondern auch ein geselliger Treffpunkt sein. Sei es, dass man die Kaffeetafel im Garten decken kann oder beim Grillen mit Familie und Freunden Kräuter und Salate aus dem eigenen Garten beisteuern kann – genießen Sie heute Ihr grünes Paradies.

Wer mit seinem Garten noch nicht ganz glücklich ist, kann einerseits andere Gärten / Gartenschauen etc. besuchen (besonders tolle Pflanzkombinationen sollte man am Besten in Wort und Bild festhalten) andererseits aber auch die Hilfe professioneller Gartengestalter in Anspruch nehmen. Ein guter Gärtner kann ihnen wirklich zum Garten ihrer Träume verhelfen.

18. bis 20. August

Gegen zu viel Regen können wir uns nicht schützen, aber wenn man rechtzeitig Regenwasser sammelt, hat man für trockene Zeiten eine Reserve. Das können Regentonnen sein (miteinander verbunden ist die Wasserkapazität gleich verdoppelt/verdreifacht) oder man baut professionelle Regenwassersammeltanks ein. Das Regenwasser könnte man dann nicht nur im Garten verwenden. Das ist für jeden Einzelnen eine Kleinigkeit, in Summe aber sehr wertvoll.

Apropos „Umweltschutz“ bzw. „Klimawandel“. Wussten Sie, dass die Inuit der Nasa bereits 2014 ihre Beobachtungen mitteilten, dass die Erdoberfläche (wahrscheinlich) leicht gekippt ist? Dieses

Naturvolk hat die Sterne und die Natur immer gut beobachtet und die Sterne befinden sich jetzt in einer anderen Position (von ihnen aus gesehen), die Sonneneinstrahlung ist anders (z. B. zwei Stunden im Winter statt wie bisher eine) und der Wind kommt ebenfalls größtenteils aus ungewöhnlicher Richtung.



Können Sie sich übrigens noch erinnern, was Sie in der Schule über die Photosynthese gelernt haben? Dass die Pflanzen CO₂ benötigen und, dass von diesem nur ca. 0,03 bis 0,04 % in der Luft vorhanden sind? Davon ist zur Zeit nirgendwo mehr die Rede. Dass wir die Umwelt schützen müssen bzw. sehr sorgsam mit ihr umgehen sollen, steht natürlich außer Frage.



21. und 22. August

Walnussbäume können riesig werden – und damit für einen Hausgarten viel zu groß. Andererseits ist der Schatten unter der Nuss gerade im Sommer ein Gewinn. Und gesunde Nüsse gibt es auch. Wem die Nuss bereits zu groß geworden ist, kann sie jetzt fachgerecht zurückschneiden!

Es gibt im Handel aber bereits Walnussbäume, die nur ca. die Hälfte eines normalen Baumes erreichen, also zwischen 3,5 und 4 m und damit bereits gartentauglich sind.

23. bis 25. August

Wie sich zu Bartholomäus (24. 8.) das Wetter verhält, so ist es auch im Herbst bestellt.

Wenn es draußen zu heiß zum Arbeiten ist, kann man im Haus notwendige Reparaturen sowie Sanierungsarbeiten durchführen. So kann man z. B. Zimmer neu ausmalen, Holzmöbel besonders intensiv pflegen oder evtl. auch neu streichen, „ausmisten“ (im Sinne von kaputten und überzähligen Dingen, sowie Sachen, an denen man keine Freude mehr hat, entsorgen/spenden/verkaufen/verschenken) sowie bereits alles für die große Ernte vorbereiten – von Erntegefäßen bis hin zu Regalen und passenden Aufbewahrungsmöglichkeiten.

Das Gartenjahr ist noch lange nicht vorbei – und das Unkraut wächst sowieso immer. Deshalb weiterhin regelmäßig den Boden lockern bzw. Unkraut jäten.

26. und 27. August

Zimmerpflanzen kann man heute umtopfen – dabei gleichzeitig Kontrolle auf Krankheiten und Schädlingen durchführen.

Von einigen Balkon- und Kübelpflanzen kann man Kopfstecklinge machen und von einjährigen Sommerblumen kann man Saatgut ernten.

Wenn die Balkon- und Kübelpflanzen noch schön sind, sollte man sie auch weiterhin pflegen (z. B. auch das Verblühte ausputzen). Das gleiche gilt für Dahlien – auch hier soll man weiterhin und regelmäßig das Verblühte entfernen. Madonnenlilien werden bereits im August gepflanzt.



waltl & waltl



WELCHES IST IHR FAVORIT?

Gesundes Wohnen in massivem Holz. Maßgeschneiderte Architektur für individuelle Häuser und einzigartige Raumlösungen.

Noch mehr Kleingartenhäuser von MAGNUM Vollholz.Design finden Sie auf: www.vollholzdesign.at

magnum
VOLLHOLZ.DESIGN

MAGNUM vollholzdesign GmbH
A-2334 Vösendorf Süd, Fertighauspark Blaue Lagune 66
Tel.: 02236 / 677 099 (Fax: DW-50)
info@vollholzdesign.at • www.vollholzdesign.at



klimaaktiv
Partner





Melissentee


Stachellose Brombeere *Rubus fruticosus* 'Navaho'


Kugelakazie



Herbstdekoration

28. August

Auf St. Augustin (28. 8.) ziehen die heißen Tage hin.

Die heißen Tage verursachen bei vielen Menschen Kopfweh. Hier kann z. B. ein Tee aus Melisse hilfreich sein. Er verhilft außerdem zu innerer Ausgeglichenheit. Wirksam sind auch Tees aus Basilikum und Pfefferminze. Kräuter sollten viel öfter in der Küche Verwendung finden – wer sie selber im Garten oder auf der Terrasse in Trögen hat, greift natürlich auch schneller zu diesen wertvollen Pflanzen.

Wer lange, weiße Schäfte vom Lauch ernten möchte, kann diesen jetzt nochmals anhäufeln.

Herbstsalate kann man setzen. Vogerlsalat anbauen – sollte noch dieses Jahr zum Ernten sein.

29. bis 31. August

Viele Obst- und Beerenobstsorten, die im Hausgarten Verwendung finden, reifen über einen längeren Zeitraum. D. h., dass man hier regelmäßig durchpflücken muss, man dafür aber relativ viel „Obst zum Naschen“ hat. Im Erwerbsobstbau hingegen ist eine gleichzeitige Reife sehr wichtig. Deswegen ist die Sorten-Auswahl für den Hausgarten viel größer: Sorten mit unterschiedlicher Reifezeit, Früchte, die sich nicht gut lagern lassen oder rasch Druckstellen bekommen und vieles mehr spielen hier meist nur eine untergeordnete Rolle. Und glücklicherweise gibt es für den Hausgarten inzwischen wieder ein enormes Sortenangebot. Das sind einerseits die vielgelobten „alten Sorten“ – die oft regionaltypisch sind, aber genauso auch viele Neuzüchtungen, wie z. B. süße Äpfel; Sorten, die besonders robust und widerstandsfähig sind und somit auch fast nicht gespritzt werden müssen; kompakte Sorten; Himbeeren und Brombeeren die stachellos sind; Säulensorten und vieles mehr.

Wer im Herbst neues Obst und Beerenobst pflanzen möchte, kann sich schon mal Gedanken über die gewünschte Sorte machen. Wer schon welche hat, kann heute ernten und die Ernte gleich verarbeiten bzw. für später reifende Sorten alles für die Ernte (evtl. auch zum Lagern) vorbereiten!

1. bis 3. September

Gib auf Ägidien (1. 9.) wohl acht, er sagt dir, was der Monat macht.

Haben Sie schon einen Hausbaum? Er kann als Schattenspender oder als Willkommensgruß dienen oder auch anlässlich von z. B. Einzug ins neue Haus oder Geburt eines Kindes gesetzt werden. Wichtig ist nur, dass der Baum zur Größe des Hauses und des Gartens passt. Heute werden gerne „Kugelbäume“ wie z. B. Sorten von Ahorn, Akazie, Trompetenbaum

oder auch Linde gesetzt, aber auch „Blütenbäume“ wie Zierkirsche, Zierapfel, Rotdorn oder Blutpflaume sind gefragt. Dann gibt es noch Großsträucher/ kleine Bäume, die ebenfalls geeignet sind wie z. B. Drehweide, Judasbaum, Blumenhartriegel bis hin zu Felsenbirne und sogar Holler. Vorm Holler, hieß es früher, sollte man den Hut ziehen – weil er so gesund ist. Es gibt z. B. auch tolle rotlaubige und rosablühende Sorten, die man auch zu einem kleinen Baum ziehen könnte.

4. September

Jetzt beginnt wieder die Pflanzzeit für Tulpen, Narzissen, Hyazinthen, Winterling, Hasenglöckchen, Schneeglöckchen, Krokus und Co. Je früher man die Pflanzen in die Erde bringt, umso besser können sie sich heuer noch entwickeln – Pflanzzeit ist, solange der Boden nicht gefroren ist. Und bei vielen Sorten gilt: „klotzen statt kleckern“ – einen Krokus in der Wiese muss man suchen – 200 Stück hingegen, fallen einem schon von weitem auf. Und noch etwas: Narzissen bitte in kleinen Gruppen von mindestens drei bis fünf Stück setzen. Sie sind nicht als „Hecke“ (Einzelpflanzung mit gleichmäßigem Abstand dazwischen) gedacht.

Von einjährigen Sommerblumen kann man noch Samen abnehmen, ebenso sind noch Kopfstecklinge von z. B. Pelargonien und Fuchsien möglich.

Wenn die Sommerbepflanzung nicht mehr schön ist, kann man sie kompostieren und die Kisterl und Töpfe mit „Herbstpflanzen“ wie z. B. Asters, Chrysanthemen, Gräsern, Cyclamen, Purpurglöckchen, Fette Henne, Pfennigkraut und v. a. Heidekraut bepflanzen.

Nicht zu vergessen – jetzt beginnt wieder die Zeit der (Zier-) Kürbisse!

5. und 6. September

Immergrüne Pflanzen, sowohl Heckenpflanzen wie Eiben, Thujen, immergrüner Schneeball oder Liguster, als auch Rhododendron, andere immergrüne Sträucher und auch immergrüne Kräuter sollten jetzt gepflanzt werden. Dann entwickeln sie heuer noch genug Wurzeln, um einigermaßen sicher über den Winter zu kommen. Wobei: die große Gefahr bei den Immergrünen im Winter ist weniger der Frost als die Frosttrocknis. Denn bei fehlendem Niederschlag verdursten viele Pflanzen!

Apropos Hecke: wer Platz hat, sollte auch eine Blütenstrauchhecke in die nähere Auswahl ziehen. Der Vorteil: man kann viele verschiedene Pflanzen setzen, die Blüten, Blattstrukturen und Wuchsformen sind jede für sich interessant, und je nach Auswahl kann man auch essbare Pflanzen bzw. solche, die für

die Natur besonders wertvoll sind, dazwischen mischen. Wer sie richtig setzt, hat außerdem weniger Pflegeaufwand (sie müssen nicht ein bis zwei Mal jährlich in eine akkurate Form gebracht werden) und bringt evtl. sogar einen höheren Sichtschutz zusammen. Denn eine Blütenstrauchhecke kann man aus kleiner bleibenden Sorten, ca. 1,2 bis 2 m, setzen, oder aus „klassischen“ Sorten, die dann 2,5 bis 3 m erreichen können.

7. bis 9. September

Wie sich's Wetter zu Maria Geburt (8. 9.) verhält, so ist's noch vier Wochen bestellt.

Aus Brombeeren, Aronia, Holler bis hin zu Zwetschen, Apfel und Kürbissen kann man jetzt leckere Marmeladen, auch Mischmarmeladen machen. Wer selbstgemachte Köstlichkeiten schätzt, für den eignen sich solche Schätze auch als perfektes Weihnachtsgeschenk!



Sommer- und Herbstäpfel haben meist keine große Lagerfähigkeit. Den Überfluss könnte man z. B. auch trocknen oder zu Saft pressen. Oder wer Apfelstrudel liebt, könnte ihn jetzt auf Vorrat backen – bei Bedarf, braucht er nur mehr aufgetaut werden.

Bei Paradeisern kann man jetzt die Triebspitzen kappen – Früchte, die sich erst jetzt entwickeln, reifen normalerweise nicht mehr aus.

10. und 11. September

Viele Eicheln im September, viel Schnee im Dezember.

Jetzt fällt bald wieder jede Menge für den Kompost an. Wer bereits ein Hochbeet hat, braucht auch immer wieder gute (Kompost)Erde zum Auffüllen. Wer noch ein Hochbeet errichten möchte, braucht jede Menge Material zum Neubefüllen. Landläufig wird empfohlen, Äste und anderes grobes Material unten hineinzugeben. Doch dadurch, dass dies sperrig ist, sitzt noch mehr Material zusammen bzw. trocknet es noch rascher aus. Wenn man dieses „grobe“ Material (z. B. Äste ...) häckselt, wäre dies empfehlenswerter. Besonders ideal wäre es auch, wenn man Mist (von Rindern, Schafen, Hühnern oder Pferden) bekommt. Als nächste Schicht könnte man Rasensoden (z. B. wo man das Hochbeet aufstellt oder wenn man Bäume/Sträucher neu setzt) einfüllen, dann kommt Grobkompost (also alles, was jetzt anfällt) und zum Schluss die gute Erde (Kompost, Pflanzerde, gute Gartenerde) – dann steht einer reichen Ernte bald nichts mehr im Wege. Auf das Wühlmausgitter ganz unten zum Einbauen nicht vergessen.

12. und 13. September

Am Tag Maria Namen (12. 9.) verabschiedet sich der Sommer – Amen.

Kletterpflanzen sind in vielen Gärten noch ein Stiefkind – dabei sind viele davon pflegeleicht und bereichern den Garten enorm. Sei es, dass ein Rosenbogen den Garten „teilt“ und dadurch spannender macht bzw. den Eingang etc. betont; oder, dass eine Gartenlaube oder ein Gartenhaus von Kletterpflanzen charmant umrahmt werden oder auch, dass man eine Ramblerrose in einen alten, nicht mehr fruchttragenden, Apfelbaum hineinwachsen lässt.

Kurztagspflanzen wie Weihnachtskakteen und Weihnachtsstern benötigen zur Blütenbildung einen „kurzen“ Tag. Man kann sie in eine dunkle Zimmerecke stellen oder evtl. auch täglich für 12 bis 14 Stunden abdecken.

14. und 15. September

Ist es hell am Kreuzerhöhungstag (14. 9.) so folgt ein strenger Winter nach.

Bei kleineren Teichen könnte man jetzt ein Netz drüber spannen, um Laubeintrag zu verhindern. Denn je mehr Pflanzenmasse in den Teich gelangt, umso mehr Nährstoffe werden frei und umso rascher können evtl. Algen kommen bzw. die Pflanzenmasse „verlandet“ und der Teich „wächst zu“.

Vor über 25 Jahren sind die „Schwimmteiche“ entwickelt bzw. populär geworden. Und inzwischen hat es hier eine große Entwicklung gegeben. Waren die ersten Teiche groß genug, dass man einfach darin schwimmen konnte, und die Pflanzzone groß genug, dass nur mit Pflanzen das Wasser gereinigt wurde, sind heute alle möglichen Varianten erhältlich. Mit und ohne Pflanzen; mit wenig oder mit viel Technik, optisch

ein Teich bis optisch ein Pool, modern bis naturnah und vieles mehr. Eine Bereicherung ist ein „Schwimmteich“ auf alle Fälle, denn selbst wenn das Wetter zum Baden nicht optimal ist, bietet er nicht nur was fürs Auge, sondern auch extrem viel für die Natur.





Internat. Gartenbaumesse
TULLN



EUROPAS GRÖSSTE BLUMENSCHAU
29. AUG. - 2. SEPT.

Messe Tulln
www.messe-tulln.at

FOLGEN SIE UNS AUF
FACEBOOK.COM/MESSETULLN.AT



von Dr. Gerhard Bedlan
und Mag. Plenk



Sommerastern

Der Höhepunkt der Sommerblüte

Im Juli und August ist der Höhepunkt der Sommerblüte erreicht. Zahlreiche einjährige Sommerblumen und Stauden erfüllen unseren Garten mit ihrer leuchtenden Pracht. Regelmäßige Pflege – entfernen von verblühten Blüten oder abgestorbenen Blättern, regelmäßige Düngung und Wasserversorgung, aufbinden auseinanderfallender Blumen und Stauden etc. – helfen mit, die Sommerblüte zu verlängern.



Die **Dahlien** stehen nun in voller Blüte und bilden mit ihren zahlreichen Formen und Farben einen leuchtenden Mittelpunkt. Gladiolen zählen schon seit langer Zeit zu den beliebtesten Sommerblumen in unseren Gärten.

Ebenso sind Dahlien auf Grund ihres enormen Formen- und Farbenreichtums aus unseren Gärten nicht mehr wegzudenken. Ursprünglich stammt sie aus Mexiko und kam vor etwa 200 Jahren durch Alexander von Humboldt nach Europa. Im Laufe der Jahre entstanden über 12 Dahlienklassen und über 500 Sorten. Die jedes Jahr zahlreichen Neuerscheinungen werden von der

„Deutschen Dahlien-, Fuchsien- und Gladiolen-Gesellschaft“ geprüft und bewertet. Doch nicht nur im Garten erfreuen sie jeden Blumenfreund, auch als Schnittblumen eignen sie sich bestens. Ebenso beliebt sind **Gladiolen**, die auch Siegwurz genannt werden, – vor allem kleinblütige, niedrigere Formen, die ohne Stütze auskommen können, wie zum Beispiel die zweifarbigen Butterfly-Sorten, *Gladiolus nanus* – Mischungen, Babygladiolen oder *Colvillei*-Gladiolen. Ursprünglich stammen sie, je nach Art, aus den Mittelmeergebieten oder aus Afrika. *Gladiolus communis ssp. byzanthinus* zählt ebenfalls zu



Dahlien



Sonnenblume

senheit geraten sind. Zu diesen Pflanzen zählen beispielsweise die Ringelblume, ihre Wildformen waren bereits im 11. Jahrhundert für ihre beruhigende, entzündungshemmende Wirkung bekannt und selbst heute finden wir noch Ringelblumensalben oder die getrockneten Blütenblätter als Zusatz in Teemi-

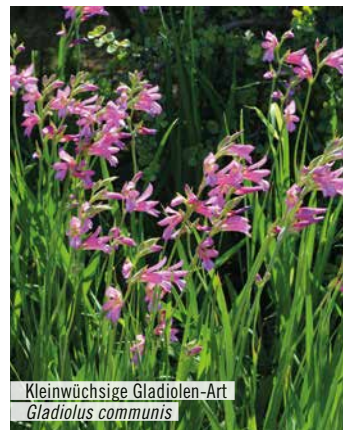
den kleinwüchsigen Gladiolen-Arten. Wo sie wild vorkommen stehen sie strengstens unter Naturschutz. Beim Handel mit diesen sogar winterharten Formen muss jedoch unbedingt das Artenschutzgesetz beachtet werden. Die Gladiolen-Hybriden sind aus Kreuzungen von europäischen und afrikanischen Wildarten entstanden. Sie sind nicht winterhart und variieren in ihrer Form und Farbe je nach Sortengruppe stark. Juli und August sind auch die Hauptblütezeit der Lilien. In nahezu allen Farbtönen, außer blau, präsentieren sich ihre edlen Blüten. Egal ob es sich um botanische Arten (Wildlilien) oder hochgezüchtete Hybriden handelt, sind sie immer eine Bereicherung der Sommerblüte.

Doch nicht nur reine Zierpflanzen erfreuen uns in diesen Sommermonaten, auch alte Heilpflanzen haben sich in unseren Gärten einen festen Platz erobert, obwohl ihre Verwendungszwecke weitgehend in Verges-

sungen. Eine weitere Vertreterin ist die Stockrose, auch Stockmalve oder Bauernrose genannt. Sie tauchte zum ersten mal um 1600 im berühmten Apothekergarten zu Eichstätt in Mitteleuropa auf, doch in China wurde sie schon seit uralter Zeit unter dem Namen „die Schöne von Sichuan“ in den Garten gezogen. Sie war sogar ein Bestandteil der „Sieben-Gemüse-Marinade“ der kaiserlichen Hofküche. Sie bestand aus der Stockrose – *Alcea rosea*, – *Allium odoratum*, *Brassica rapa*, *Menyanthes nymphoides*, *Apium graveolens*, *Bambusa edulis* und *Typha*-Sprossen. Weiters wurden ihre Blüten gegen Darmträgheit und zur Anregung des Kreislaufes verwendet, zerstoßene Wurzelstücke legte man bei Abszessen auf. Nicht nur bei Schmetterlingen ist der Püppchen-Sonnenhut (*Echinacea purpurea*) beliebt, denn zur Stärkung des Immunabwehrsystems werden Echinacea-Tropfen immer beliebter.



Gladiole, Butterfly-Sorte

Kleinwüchsige Gladiolen-Art
Gladiolus communis

professionell - verlässlich - schnell

GARTENGESTALTUNG
Friedrich Schulte
Krottenhofgasse 26, 1210 Wien, Tel./Fax 01/290 09 85

Planung • Neuanlage • Pflanzungen • Rasen- u. Stein-
arbeiten • Bewässerungsanlagen • Baum- und Heckenschnitt •
Erd- u. Rodungsarbeiten • Wurzelstockentfernung • Teichbau

Monatliche Gartenzeitschrift unter
www.gartengestaltung-schulte.at **0664/401 31 61**



Gartenstrohblumen



Madonnenlilie

Die traditionelle Sommerblüte

Die Sommeraster

Wie viele andere Sommerblumen gehört die Sommeraster *Callistephus chinensis* zur Familie der Korbblütler, den *Asteraceae*. Ihre Heimat sind China und Japan. Die Sommerastern bilden wechselständige, grob gezähnte oder eingeschnittene Blätter an kräftigen Stielen. Es gibt einfache, halbgefüllte und gefüllte Sorten in vielen lebhaften Farben.

Verwendung finden sie in erster Linie als Beet- und Topfpflanzen, doch sie lassen sich – je nach Sorte und Größe – fast überall im Garten integrieren, sei es im Steingarten, im Staudenbeet, als Einfassungen oder auch in Pflanzschalen auf der Terrasse. Sie brauchen einen sonnigen, bis halbschattigen Platz. Höhere Sorten sind dankbare Schnittblumen.

Die Gartenstrohblume

Fast schon in Vergessenheit ist diese Gartenpflanze geraten. Die Garten-Strohblume ist eine einjährige Pflanze, die Wuchshöhen von (selten 15) 40 bis 100 Zentimeter erreicht. Ihre

Blätter sind spitz, kahl oder schwach behaart und an der Unterseite drüsig-klebrig. Die Köpfe sind an langen Zweigen einzeln endständig. Sie haben einen Durchmesser von 1,5 bis 5,5 Zentimeter. Hüllblätter und Blüten der Wildform sind goldgelb, Sorten können auch orange, rot, violett, rosa oder weiß sein. Die Blütezeit reicht von Juli bis September.

Wie der Name schon sagt, eignen sich Strohblumen hervorragend zum Trocknen, denn die verlieren ihre Farben nicht. Daher waren sie schon immer für Trockengestecke sehr beliebt. Wichtig beim Trocknen ist jedoch, dass die Blüten kurz nach dem Öffnen geschnitten werden, damit die Blüten-

BAUBETON

Tel 02628/677 95
office@baubeton.at

FERTIGBETON

**PREISWERT
ZUVERLÄSSIG**

PASST IMMER •

www.baubeton.at



Sonnenblumen gibt es in vielen attraktiven Farben.



Sonne, Nährstoffe und Wasser brauchen sie, um gut zu gedeihen.


Rittersporn *Delphinium cult.* 'Astolat'


Hoher Phlox

mitte nicht schwarz wird. Zum Trocknen werden sie mit den Köpfen nach unten an einen gut belüfteten, geschützten Platz gehängt.

Die Sonnenblume

Nicht nur als Nutzpflanze ist die Sonnenblume von großer Bedeutung, auch unsere unseren Gärten schmückt sie mit ihren großen, leuchtend gelben, einzeln stehenden Blüten. Eine Besonderheit ist, dass ihre Blütenköpfe immer der Sonne folgen. Die Ursache hierfür ist, dass auf der der Sonne abgewandten Seite der Wuchsstoff Auxin im Gewebe eingelagert wird. Hierdurch wächst die Pflanze an der beschatteten Seite ein klein wenig schneller, sodass sich der Stängel der Sonne zuneigt.

Um prächtig zu gedeihen braucht die Sonnenblume wahrlich einen Platz an der Sonne. Außerdem benötigt sie einen nährstoffreichen Boden und ausreichend Wasser. Am besten sät man sie im April direkt an Ort und Stelle. Allerdings muss man die Samen gut vor Vögeln schützen, denn diese lieben die schmackhaften Sonnenblumenkerne ganz besonders. Egal für welche Sorte man sich entschieden hat, eine Augenweide ist sie allemal. Wer nur wenig Platz hat, der kann sich kleine Formen, die nur etwa 40 cm groß werden, wie beispielsweise die ‚Dwarf Sungold‘ oder auch die beliebte ‚Sunspot‘ in den Garten holen. Wer große, imposante Sorten bevorzugt, der kann zwischen der rotblühenden ‚Abendsonne‘ mit ihren 200 cm, der goldgelb mit schwarzer Mitte blühenden ‚Goldener Neger‘ mit etwa 240 cm oder aber der ‚Giganteus‘ mit bis zu 3 Meter wählen.

Der Phlox

Der Hohe Phlox, *Phlox paniculata*, mit all seinen unzähligen Hybriden zählt zu den wichtigsten Beetstauden. Im Sommer leuchten seine Blütendolden in zahlreichen Farben, weiß, rosa, rot, violett oder in zartem hellblau und ist so fast ein Muss im Staudenbeet. Obwohl er gerade in Bauerngärten oder auch den englischen Cottage-Gärten häufig ist, stammt er, wie alle Phlox-Arten, ursprünglich aus Nordamerika und kam erst zu Beginn des 18. Jahrhunderts zu uns nach Europa.

Der Phlox liebt frische, nährstoffreiche, lehmig-humose Böden, sonst ist er nicht wählerisch. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig sein. Schlagschatten wird gut vertragen, doch unter Büsche und Bäume sollte man ihn nicht setzen. Eine Düngergabe im Frühjahr schafft guten Zuwachs und eine üppige Blüte. Anfällig ist er meist gegen den echten Mehltau, doch bei dem großen

Angebot an Sorten findet man meist eine für das jeweilige Klima gut geeignete. Trotzdem sollte man bei allen Sorten vermeiden, beim Gießen die Blätter nass zu machen. Daher sollte man den Phlox immer nur von unten gießen.

Verblühte Dolden sollte man umgehend abschneiden, vor allem dann, wenn eine Selbstsaat im Garten unerwünscht ist. Seine Samen reifen rasch und sorgen dann für eine weite Verbreitung. Auch als Schnittblume eignet sich der Phlox gut. Die voll erblühten Dolden sind alleine oder in Kombination mit anderen Sommerblühern eine wahre Pracht und verströmen auch einen herrlichen Duft. Je nach Blühstadium hält der Phlox sich fünf bis zehn Tage in der Vase.

Der Rittersporn

Der Rittersporn mit seinen imposanten Blütenkerzen zielt im Sommer fast jeden Garten. Die Gattung *Delphinium*, die zur Familie der Hahnenfußgewächse, den *Ranunculaceae*, zählt, umfasst etwa 300 Arten, doch in unseren Gärten finden wir hauptsächlich Hybride, die wir verschiedenen Gruppen zuordnen können. Am häufigsten sind die *Delphinium belladonna*-Hybriden und die *Delphinium elatum* Hybriden. Der Rittersporn wird je nach Sorte 80 bis gut 200 cm hoch und wirkt sehr schön zwischen Frauenmantel, Mutterkraut, Lupinen, Salbei, Storchschnabel und anderen niedrigwachsenden Stauden.

Als Standort bevorzugt der Rittersporn einen sonnigen Platz in humusreicher, lehmig sandiger Erde. Nach Möglichkeit sollte aber der Wurzelbereich mit niedrigen Stauden oder Bodendeckerpflanzen beschattet werden. Eine reichliche Kompostgabe im Herbst sorgt für eine leuchtende Blütenpracht im nächsten Sommer. Die hohen verzweigten Blütenrispen tragen je nach Sorte hellblaue bis dunkelblaue, weiße, rosa und violettfarbene Blüten, die je nach Sorte und Gruppe den ganzen Sommer blühen. Die Hitze im Sommer wird bei ausreichender Bewässerung gut vertragen. Schneidet man die Pflanzen nach der ersten Blüte auf etwa 10 bis 15 cm zurück, so treiben diese rasch wieder aus und erfreuen uns mit einer zweiten Blüte. Will man keine Selbstsaat, so sollte Verblühtes regelmäßig entfernt werden, denn der Rittersporn produziert eine sehr große Menge an Samen.

Leider erfreuen nicht nur wir uns an diesen prächtigen Stauden, denn der Rittersporn ist für Schnecken eine wahre Delikatesse. Daher sollten die jungen Pflanzen im Frühjahr unbedingt vor



diesen gefräßigen Gästen geschützt werden.

Beim Arbeiten mit Ritter-sporn sollte man achtgeben, da er giftige Alkaloide,

die denen des Eisenhutes ähneln, enthält. Besonders bei Kindern muss man darauf achten, dass sie keine Blüten oder Samen verschlucken. Im Vergiftungsfall sollte unbedingt ein Arzt hinzugezogen werden.

Die Fackellilie

Die Fackellilie *Kniphofia* ist eine auffällige Blütenstaude, die zur Familie der Grasbaumgewächse, den *Xanthorrhoeaceae*. Bekannt sind etwa 60 Arten, von denen nur wenige als Gartenpflanzen Verwendung finden. Am bekanntesten ist *Kniphofia uvaria*. Aus Kreuzungen dieser und einiger anderer Wildarten entstanden die heutigen Garten-Hybriden, die Farbpalette reicht von Weiß über Gelb bis zu leuchtendem Orangerot. Bereits 1686 brachten Seefahrer diese exotische Pflanze aus Südafrika zu uns.

Wie man sich gut denken kann, liebt die dekorative Afrikanerin warme, sonnige Standorte. Der Boden darf nicht zu schwer und in keinem Falle staunass sein, doch muss gut mit Nährstoffen versorgt sein. Da die Pflanzen etwas frostempfindlich sind, ist ein guter Winterschutz unabdingbar.

Die höher wachsenden *Kniphofia*-Hybriden verwendet man am besten für Rabatten, als Solitärstauden oder auch als Schnittblume. Die etwas seltener zu findende Wildform *K. galpinii* passt gut zu zierlichen Staudenastern, Skabiosen, Rutenhirse (*Panicum*) und Bartfaden.

Die Blütezeit der Fackellilie ist zwischen Juli und September. Dann sind sie ein wahrer Blickfang. Je nach Sorte leuchten sie dann in Gelb-, Orange- und Rottönen, wobei die zweifarbigen Formen besonders reizvoll sind. Etwas ungewöhnlich ist, dass die obere Blütenhälfte meist dunkler als die untere Hälfte gefärbt ist.

Blühende Gehölze

Die Myrte

Die Myrte ist ein immergrüner Strauch, mit aromatisch duftenden, kleinen, dunkelgrünen, ledrigen, eiförmig-lanzettlichen Blättern,

die bis 5 cm lang werden. Sie kann eine Wuchshöhe bis 5 Meter erreichen.

Von Mai bis in den August erscheinen die zahlreichen kleinen, weißen Blüten. Sie entstehen einzeln in den Blattachseln, sind gestielt und werden etwa 3 cm breit. Die Kelchblätter sind dreieckig, die Kronblätter verkehrt eiförmig bis fast kreisförmig.

Bereits seit der Antike ist Myrte, die reich an ätherischen Ölen ist als Heilpflanze bekannt. Die pharmakologische Forschung interessiert sich aber



Hitzestress für den Miniteich

In heißen Sommern kommen kleine Teiche, vor allem freistehende Miniteiche, schnell in Schwierigkeiten.

Die stressverursachenden Faktoren sind warmes Wasser, Sauerstoffmangel und Wasserstand. An Hitzetagen kann der Wasserstand um mehrere Zentimeter pro Tag sinken. Übermäßige Wärme, gefolgt von Sauerstoffmangel und sinkendem Wasserstand sind für Wasserinsekten, -schnecken und Fische der sichere Tod. Am längsten halten noch die Wasserpflanzen durch.

Standort Schatten

Wie bei allem im Garten, wird der Standort immer als wichtig angesprochen. Das trifft auch auf Teiche zu, egal ob Miniteiche, kleine eingebaute Teichschalen oder der große Gartenteich.

Den perfekten Standort gibt es nicht immer, aber man kann ein wenig nachhelfen:

- Ein Sonnenschirm reicht, um den Miniteich auf der Terrasse zu beschatten – aber bei einem der üblichen Teichschalen im Garten ist das meist nicht so einfach.
- Wasserlinsen als Schattenspende und wirkungsvolle Maßnahme zur Verbesserung der Wasserqualität haben sich seit langem bewährt. Diese Schwimmpflanzen geben Schatten, liefern Sauerstoff und entziehen dem Wasser Nährstoffe. Wasserlinsen lassen sich leicht wieder abfischen wenn man sie nicht mehr braucht.
- Als Alternative bieten sich schwimmende Springbrunnen auf Solarbasis an. Diese geben Schatten und reichern das Wasser mit Sauerstoff an. Normalerweise versucht man bei einem Gartenteich mit tiefen Bereichen diese Zonen nicht umzuwälzen, denn sie sind in der Regel kühl. Doch bei einem Miniteich gibt es diese Zonen kaum oder nur ganz schwach ausgeprägt.

Wasserstand kontrollieren

Wie beschrieben, können nach einem Hitzetag mehrere Zentimeter Wasser im Teich fehlen. Bei einem Miniteich, der auf engstem Raum verschiedene Pflanzonen hat, wirkt sich das schnell negativ aus. Daher ist es wichtig zu kontrollieren und nachzufüllen, wobei Sie das fehlende Wasser langsam zuführen.

Algenfreie

Garten- & Schwimmteiche




WEITZWASSERWELT®

+49 (0) 6022 - 212 10

www.weitz-wasserwelt.at



Schlafbaum



Sommerflieder

besonders für eine Gruppe von Substanzen der Myrte, die als Myrtucommulone bezeichnet werden. Eine dieser Substanzen (*Myrtucommulon A*) wirkt unter anderem antibakteriell, schmerzlindernd und entzündungshemmend. Neuere Tests belegen zudem, dass es eine hoch selektive zytostatische Wirkung auf Tumore besitzt. In der Parfümerie ist das ätherische Öl der Myrte als „Engelswasser“ bekannt.

Gelegentlich findet auch das Holz der Myrte Verwendung. Es ist hart, lässt sich leicht verarbeiten und wird für Drechselarbeiten, Intarsien, Möbel, Autoinnenausstattung und Skulpturen benutzt.

Die Myrte ist ein Symbol der Fruchtbarkeit, Keuschheit, Reinheit und Jungfräulichkeit und war in Rom der Göttin Venus geheiligt. Daher wird sie seit der Antike bis zum heutigen Tage als Brautschmuck und im Grünen Kranz („Jungfernkranz“) verwendet.

Im Nahen Osten war die Myrte bereits im Altertum auch ein Symbol des Friedens.

Der Schlafbaum

Bei uns ist diese wunderschöne Pflanze auch als Schlafbaum, Seidenakazie oder Albizie bekannt. Als Standort wählt man am besten einen vollsonnigen bis halbschattigen Standort im Garten. Gut geschützt, etwa vor der Südwand des Hauses. In milden Gegenden wie den Weinbauregionen übersteht der Baum auch ohne Winterschutz die kalte Jahreszeit in der Regel unbeschadet (bis ca. minus 15 Grad).

Aber auch als Kübelpflanze ist der Seidenbaum äußerst attraktiv.

Für einen Baum ist der Seidenbaum kurzlebig, denn er wird nur selten älter als etwa 30 Jahre. Auch ist seine Wuchshöhe mit etwa 6 bis 8 Meter eher klein, doch seine Baumkrone ist weit ausladend und flach gewölbt. Die 20 bis 30 cm langen Laubblätter sind wechselständig und gestielt und zweifach gefiedert. Das Schönste sind jedoch seine Blüten. Sie sehen aus wie rosa Puderquasten und haben einen Durchmesser von etwa 3 cm. In den Sommermonaten erscheinen sie zahlreich.

An und für sich ist der Seidenbaum pflegeleicht. Während der Sommermonate benötigt er nur ausreichend Wasser. Gedüngt wird am besten nur einmal im Frühjahr. Schnittmaßnahmen sind meist nicht notwendig, denn ohne kann er seine schirmartige Krone am besten entwickeln. Interessant ist auch, dass die Blätter nachts nach oben einklappen und sich am nächsten Morgen wieder entfalten. Dieses Ereignis spiegelt sich in der deutschen Bezeichnung „Schlafbaum“ wieder.

Den Sommerflieder nicht aussamen lassen

Der Sommerflieder (*Buddleja davidii*) ist eine potenziell invasive Pflanze, die aus China stammt und als Zierpflanze eingeführt wurde. Mittlerweile ist er in Mittel- und Westeuropa eingebürgert. Die Pflanze verwildert sehr leicht. Er kann dichte Bestände bilden und dadurch die heimische Vegetation verdrängen.

Der Strauch wird 2 bis 3 m hoch und ist sommergrün. Die Blätter sind lanzettlich, am Rand gezähnt und lang zugespitzt. Unterseits sind sie dicht graufilzig behaart. Die Blütenstände sind dichtblütig, zylindrische Rispen, die 20 bis 50 cm lang werden. Die Blüten sind röhrig, ca. 1 cm lang mit vierzipfeligem Saum und dunkel violett gefärbt mit gelblichem Schlund. Die Früchte sind längliche, kleine Kapseln.

Die Bezeichnung Schmetterlingsstrauch kommt daher, dass die Pflanze eine Unzahl von Schmetterlingen anlockt. Diese sind jedoch nicht auf den Nektar der Pflanzen angewiesen und als Futterpflanze für Raupen ist der Sommerflieder wertlos.

In Gärten die abgeblühten Blütenstände abschneiden, damit die Pflanze nicht über die Samen verbreitet werden kann. Blütenstände, Pflanzen, Wurzeln verbrennen oder in den Hausmüll geben. Keinesfalls auf den Kompost oder in die Biotonne. Offene Böden in der Umgebung von Sommerflieder-Pflanzen mit einheimischen Pflanzen bepflanzen.

Noch schnell ein paar Blüten für den Herbst pflanzen

Neben dem prachtvollen Blütenflor darf man jedoch nicht auf die kommende Herbstblüte vergessen. **Herbstkrokusse** in zarten Farben, können an sonnigen Plätzen bis in den Oktober hinein blühen und können jetzt gepflanzt werden. Je nach Zwiebelgröße werden sie 6 bis 8 bis 10 cm tief in kleinen Trupps in den Boden gelegt. Ein weiterer zierlicher Herbstblüher ist die **Sternbergie**, die auch Gewitterblume oder Goldkrokus genannt wird. Ihre gelben Blüten bilden zu den Herbstkrokussen und **Herbstzeitlosen** einen hübschen Kontrast. Pflanzte man Herbstzeitlosen in seinem Garten darf man jedoch nicht vergessen, dass nicht nur die Wildformen sondern auch die Zierformen in allen ihren Teilen stark giftig sind. Das efeublättrige **Alpenveilchen** (*Cyclamen hederifolium*) entwickelt seine Blüten zwischen September und November. Die Knollen werden an halbschattigen Plätzen etwa 15 bis 20 cm tief gesetzt. Ist der Boden leicht kalkhaltig und mäßig feucht, aber gut durchlässig, kann das Herbstalpenveilchen sehr alt werden.

Für die Blüte im nächsten Jahr vorsorgen

Im August wird es dann Zeit Kaiserkronen, Madonnenlilien und Steppenkerzen zu pflanzen. Wichtig ist, für diese dekorativen Pflanzen den richtigen Standplatz zu wählen. Für die Kaiserkrone sollte er etwas halbschattig und in Gehölznachbarschaft sein. Die Madonnenlilien benötigen einen sonnigen Platz in geschützter Lage. Der Boden sollte gut lehmhaltig und durchlässig sein. Die Steppenkerze pflanzt man am besten an nach Süden offenen, warmen und sonnigen Plätzen mit sandig-lehmigem humusreichem Boden, der im Winter ziemlich trocken ist. Schwere nasse Böden benötigen eine Drainage.



Kaiserkrone

Seestadt Aspern, 1220 Wien

Bezahlte Anzeige



Die Grätzl blühen auf. Und das ist gut so.

Wenn du Helga fragst, was Wien ausmacht, sind es die Dörfer, aus denen Wien entstanden ist. Und die blühen jetzt auf. Kindergärten und Schulen werden vernetzt. Erdgeschoßzonen belebt. Begegnungszonen geschaffen. Parks, Plätze, Märkte. Was sich noch tut, sieht Helga in der Grätzlmap [mein.wien](#). Leiwand. Denn Anonymität war nie ihr Ding. Da gartelt Helga lieber mit Julia von der Nachbarstiege. Denn Mitmachen ist erwünscht – bei der Begrünung von Gemeinschaftsgärten, Grätzloasen und Co.

Leben im Grätzl.
#einfachleiwand

Mehr Infos: [mein.wien.gv.at](#)

**Stadt
Wien**



Mondkalender

von Erika Osinger

Juli

Di. 16.	Schütze	Frucht	Starktragende Obstbäume rechtzeitig abstützen.
Mi. 17. (ab 09.00)	Steinbock	Wurzel	Wurzelgemüse ausdünnen. Unkraut jäten.
Do. 18.	Steinbock	Wurzel	Rhabarber und Obstbäume nochmals düngen.
Fr. 19. (bis 17.00)	Steinbock	Wurzel	Gemüse- und Staudenbeete mulchen.
Sa. 20.	Wassermann	Blüte	Hochwachsende Stauden rechtzeitig stützen.
So. 21. (bis 19.00)	Wassermann	Blüte	Zimmerpflanzen pflegen.
Mo. 22.	Fisch	Blatt	Kräuter (z.B. Pfefferminze und Majoran) ernten.
Di. 23.	Fisch	Blatt	Chinakohl und Feldsalat aussäen. Endivien, Zuckerhut,
Mi. 24. (bis 23.00)	Fisch	Blatt	Salat u. Grünkohl pflanzen. Brokkoli rechtzeitig ernten.
Do. 25.	Widder	Frucht	Paradeiser düngen, aufbinden und Seitentriebe aus-
Fr. 26. (bis 21.00)	Widder	Frucht	geizen. Wellpappegürtel (gegen Apfelwickler) kontrollieren.
Sa. 27.	Stier	Wurzel	Werkzeuge/Geräte regelmäßig pflegen. Düngen.
So. 28.	Stier	Wurzel	Wurzelunkräuter nicht auf den Kompost geben!
Mo. 29. (ab 13.00)	Zwilling	Blüte	Balkon- und Kübelpflanzen regelmäßig gießen und
Di. 30.	Zwilling	Blüte	düngen. Zweijährige pikieren.
Mi. 31. (ab 12.00)	Krebs	Blatt	Rasenschnitt als Mulchschicht laufend dünn aufbringen.

August

Do. 01. (bis 21.00)	Krebs	Blatt	Ansetzen von Kräuterjauchen bzw. damit gießen.
Fr. 02.	Löwe	Frucht	Marmelade einzukochen. Rosen und Obst veredeln.
Sa. 03.	Löwe	Frucht	Sommerschnitt bei Obst und Beerenobst durchführen.
So. 04. (ab 05.00)	Jungfrau	Wurzel	Topfpflanzen bei Bedarf umtopfen. Starkzehrer düngen.
Mo. 05.	Jungfrau	Wurzel	Petersilie aussäen. Boden lockern/jäten.
Di. 06.	Jungfrau	Wurzel	Lagerräume und -gefäße richten.
Mi. 07. (ab 10.00)	Waage	Blüte	Zweijährige auspflanzen. Balkonpflanzen düngen.
Do. 08. (bis 20.00)	Waage	Blüte	Schwertlilien teilen/pflanzen, Madonnenlilien setzen.
Fr. 09.	Skorpion	Blatt	Vogerlsalat für Herbsterte laufend aussäen.
Sa. 10.	Skorpion	Blatt	Schädlingsbekämpfung durchführen.
So. 11. (ab 04.00)	Schütze	Frucht	Gartenbrombeeren nur vollreif ernten. Pilze sammeln
Mo. 12.	Schütze	Frucht	und trocknen. Zu große Nussbäume zurückschneiden.
Di. 13. (bis 15.00)	Schütze	Frucht	Gurken, Zucchini, Paradeiser regelmäßig durchpflücken.
Mi. 14.	Steinbock	Wurzel	Schnecken und Wühlmäuse vernichten! Unkraut regel-
Do. 15.	Steinbock	Wurzel	mäßig jäten bzw. Beete hacken. Kräuterweihe!
Fr. 16.	Wassermann	Blüte	Blumen für Trockensträuße sammeln.
Sa. 17.	Wassermann	Blüte	Verblühte Stauden zurückschneiden.





So. 18.	Fisch	Blatt	Nadelgehölze und immergrüne Laubgehölze pflanzen.
Mo. 19.	Fisch	Blatt	Wasch- und Gießtag. Immergrüne Hecken fassonieren.
Di. 20.	Fisch	Blatt	Auf abgeernteten Beeten Gründüngung ausbringen.
Mi. 21. (ab 06.00)	Widder	Frucht	Obst und Beerenobst ernten, Erntesege verarbeiten.
Do. 22.	Widder	Frucht	Fallobst regelmäßig aufsammeln und entfernen.
Fr. 23. (ab 05.00)	Stier	Wurzel	Reparaturarbeiten und Arbeiten mit Holz sowie Mal-
Sa. 24.	Stier	Wurzel	und Lackierarbeiten durchführen. Boden hacken.
So. 25. (bis 23.00)	Stier	Wurzel	Steine/Platten verlegen. Kompost umsetzen.
Mo. 26.	Zwilling	Blüte	Samen ernten und trocken aufbewahren.
Di. 27. (bis 22.00)	Zwilling	Blüte	Abgeblühte Stauden teilen und umpflanzen.
Mi. 28.	Krebs	Blatt	Waschtag. Durchdringend gießen. Teichpflege.
Do. 29. (ab 08.00)	Löwe	Frucht	Holler, Paradeiser etc. ernten und verarbeiten.
Fr. 30.	Löwe	Frucht	Stecklinge von z.B. Pelargonien und Fuchsien
Sa. 31. (bis 15.00)	Löwe	Frucht	schneiden. Rosen (Containerware) pflanzen.



September

So. 01.	Jungfrau	Wurzel	Bäume und Sträucher (Containerware) pflanzen.
Mo. 02.	Jungfrau	Wurzel	Porree (für lange, weiße Schäfte) anhäufeln.
Di. 03. (bis 18.00)	Jungfrau	Wurzel	Wurzelgemüse ernten bzw. verarbeiten.
Mi. 04.	Waage	Blüte	Pflanzzeit für frühblühende Zwiebel wie Tulpen usw.
Do. 05.	Skorpion	Blatt	Neuanlage bzw. Reparaturen im Rasen durchführen.
Fr. 06.	Skorpion	Blatt	Ausdauernde Kräuter und Gräser pflanzen.
Sa. 07. (ab 10.00)	Schütze	Frucht	Paradeiser regelmäßig ernten, weiterverarbeiten.
So. 08.	Schütze	Frucht	Von Brombeergallmilben befallene Früchte entsorgen.
Mo. 09. (bis 21.00)	Schütze	Frucht	Vlies etc. für empfindliche Pflanzen bereithalten.
Di. 10.	Steinbock	Wurzel	Unkraut sowie Schnecken und Wühlmäuse bekämpfen.
Mi. 11.	Steinbock	Wurzel	Knoblauch und Wintersteckzwiebel stecken.
Do. 12. (ab 05.00)	Wassermann	Blüte	Kisterl/Töpfe mit Herbstpflanzen bepflanzen.
Fr. 13.	Wassermann	Blüte	Neugepflanzte Erdbeeren wässern.
Sa. 14. (ab 08.00)	Fische	Blatt	Chinakohl weiterhin bei Bedarf gießen u. düngen.
So. 15.	Fische	Blatt	Rasen mähen.

Vollmond: 16. Juli, 15. August, 14. September 2019

Neumond: 1. August, 30. August 2019

Aufsteigender Mond: Steinbock, Wassermann, Fisch, Widder, Stier

Absteigender Mond: Krebs, Löwe, Jungfrau, Waage, Skorpion

Sowohl auf- als auch absteigender Mond: Schütze und Zwilling





Köstliche Erntezeit im eigenen Garten

Sommermonate und der Gemüsegarten

In den Sommermonaten Juli und August beginnt nun die Ernte jener Gemüse, die wir im Mai ausgepflanzt und gesät haben: Butterhauptsalate und andere Blattsalate, Rettiche, Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli, Mangold, Frühkarotten, rotes und weißes Frühlkraut, Wirsing, Erbsen, Fisolen, die ersten Karotten, Frühlingszwiebeln, Perlzwiebeln, Gurken, Zucchini, Paprika, Neusseländer Spinat und gegen Ende des Monats die ersten Paradeiser.

Von den Dicken Bohnen werden die Hülsen geerntet, wenn diese ca. 15 cm lang sind. Bei Stangen-, Feuer- und Sojabohnen setzt die Ernte ebenfalls im August ein. Sojabohnen kann man gut aus den Hülsen bekommen, wenn man sie kurz aufkocht.

Die Schalottenernte kann nun ebenfalls beginnen. Sie zeigen den Reifebeginn mit einem Welken der Blätter an. Nach dem Vergilben hebt man die Zwiebeln mit einer Gabel aus dem Boden und lässt sie trocknen und nachreifen.

Abgetrennt werden nur soviel Zwiebeln, wie man gerade benötigt.

Die ersten Zwiebeln sollten sich ebenfalls bereits zur Ernte fertigmachen. Wir sollten bei Zwiebeln darauf achten, dass das Laub dürr ist. Mit einer Grabgabel können die Zwiebeln leicht aus dem Boden gehoben werden, damit dieser Vorgang etwas beschleunigt wird.

Gewürzpflanzen

Die meisten Gewürze sollten nun in vollster Pracht für unsere Küche bereits stehen: Petersiliengrün, Schnittlauch,

Majoran, Thymian, Basilikum, Dill, Korb, Kümmel (im 2. Standjahr), Liebstöckelblätter und alle anderen mehrjährigen Spezialkräuter. Vor der Blüte erntet man den Beifuss, Deutschen Estragon, Dille, Pfefferminze, Pimpinelle, Wermut und Salbei, zu Beginn der Blüte Basilikum, Bohnenkraut, Russischen Estragon, Salbei, Ysop und Zitronenmelisse und während der Blüte Majoran, Rosmarin und Lavendel.

Gesät kann auf jeden Fall noch werden: Basilikum (Jungpflanzen für den Frischgebrauch) und Dille (ebenfalls

Ernten

Butterhauptsalate
Sonstige Blattsalate
Rettiche
Kohlrabi
Karfiol
Brokkoli
Mangold
Frühkarotten
Frühlkraut
Wirsing
Erbsen
Fisolen
Frühlingszwiebeln
Perlzwiebeln
Gurken
Zucchini
Paprika
Paradeiser
Patisson
Stangenbohnen
Dicke Bohne
Zuckermais

Auf den frei werdenden Gemüsebeeten Folgekulturen auspflanzen:

Butterhauptsalattypen
Eissalat
Romana-Salate (Römischer Salat oder Bindsalat)
Endivien (z. B. auch Friseetypen)
Kohlrabi
Knollenfenchel
Frühsorten von Kraut, Karfiol und Wirsing
Zuckerhut
Grünkohl
Rettiche
Blattmangold
Rote Rübe
Winterendivien bis Mitte Juli aussäen
Erbsen
Fisolen (bis Mitte Juli).
Karotten
Radieschen



Paradeiser ausgeizen

ausreichende Bodenfeuchtigkeit und eine gute Düngerversorgung muss allerdings gesorgt werden.

Vogerlsalat aussäen

Der August ist auch der klassische Monat für den Anbau von Vogerlsalat für die Ernte im Winter und im nächsten Frühjahr. Vogerlsalat bevorzugt sonnige, humusreiche, aber nicht zu feuchte Stellen. Bei breitwürfiger Saat benötigt man 3 g/m², die Saattiefe beträgt 1 bis 1,5 cm (Vogerlsalat ist ein Dunkelkeimer).

Der Vogerlsalat ist eine einjährige Pflanze. Im ersten Jahr bildet sie eine Blattrosette aus, die als Salat genutzt wird. Nach Kälteeinwirkung bilden sich die Blütenstiele mit weißlich-blauen unscheinbaren Blüten. Im Freiland wird der Feldsalat im August angebaut. Die Ernte erfolgt dann von November bis April. Die Aussaaten können gestaffelt erfolgen. Bei der Aussaat muss der Boden ausreichend feucht sein, um einen schnellen und gleichmäßigen Aufgang des Saatgutes zu erhalten. Den Winter über kann der Feldsalat abgedeckt werden, damit ständig geerntet werden kann. Im Frühjahr beginnt er ziemlich bald zu schossen. Der Nährstoffbedarf des Vogerlsalats ist relativ gering. Kompost genügt im Kleingarten in der Regel vollauf. Nur in Ausnahmefällen ist eine, aber nur schwache, Düngung notwendig (20 g/m² Volldünger).

Wichtigste Inhaltsstoffe sind Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen, Provitamin A, Vitamin C (35 mg%, das ist mehr als bei allen anderen Salaten), ätherisches Baldrianöl (schmeckt nussartig, daher auch der Name Nüsslisalat).

Vogerlsalat wird oft durch den Echten (*Erysiphe polyphaga*) und den Falschen Mehltau (*Peronospora valerianellae*) befallen. Tolerante bzw. resistente Sorten sind zu bevorzugen.

Leicht angewelkter Vogerlsalat kann mit etwas Wasser wieder aufgefrischt werden. Pflanzen aus dem Glashaus oder Folientunnel sind zarter

als Pflanzen, die im Freiland kultiviert werden. Legt man den Vogerlsalat vor der Verwendung in eisgekühltes Wasser oder in Wasser mit Eiswürfeln, wird er besonders knackig.

Paradeiser unbedingt ausgeizen!

Man kann die Paradeiser eintriebzig oder zweitriebzig kultivieren. Geizt man die Pflanzen nicht aus, bilden sie zahlreiche Achseltriebe, die Früchte bleiben klein und im Pflanzenbestand herrscht durch die dichte Blattmasse ein ideales Kleinklima für pflanzenparasitische Pilze. Auch die unteren Blätter werden entfernt, um den Pflanzen mehr Luft zu bieten. Die Pflanzen werden auch regelmäßig an ihren Stützen angebunden.

Hohe Luftfeuchtigkeit und hohe Temperatur verhindern bei Paradeisern oft die natürliche Befruchtung. Es zahlt sich aus, die Pflanzen während der Mittagszeit zu schütteln, damit die Pollen auf die Narben der Blüten fallen.

Zucchini und Gurken

Zucchini sollten wir regelmäßig ernten und keine zu großen Früchte belassen, außer man wünscht sich für die Küche ein Kürbisgemüse. Durch den andauernden Pflückreiz werden die Pflanzen weniger anfällig gegen den Echten Mehltau.

Gurkenpflanzen von unten gießen. Unnötige Verlängerungen der Blattanwendungsdauer durch Tau zeitig am Morgen oder am Abend vermeiden. Dies beugt einem Befall durch den Falschen Mehltau vor.

Rhabarber pflegen

Im August sollte sich auch der Rhabarber zur Ruhe begeben, damit er sich für das nächste Jahr kräftig entwickeln kann. Wassergaben und Nährstoffe tragen dazu bei. Ist man mit dem Wachstum des Rhabarbers nicht zufrieden, kann man um jede Pflanze nochmals 50-60 Gramm Volldünger streuen, arbeitet ihn flach ein und wässert durchdringend.

Jungpflanzen für den Frischgebrauch), falls er sich von älteren Pflanzen nicht selbst aussät.

Wenn Petersilie im August ausgesät wird, bringt sie uns im nächsten Frühjahr schon das erste würzige Grün. Außerdem keimen die Samen jetzt im August sehr rasch und die Pflanzen entwickeln sich gesund, während sie bei Nässe und kühler Frühjahrswitterung oft kränkeln.

Folgekulturen

Auf frei gewordene Gemüsebeete können wir Sommersalate, vor allem Butterhaupteletypen, Eissalat, Romana-Salate (Römischer Salat oder Bindsalat), Endivien, Kohlrabi, Knollenfenchel, Frühsorten von Kraut, Karfiol und Wirsing pflanzen. Aber auch Folgekulturen finden wieder Platz: Butterhaupteletypen, Eissalate, Endivien (z. B. auch Friseetypen), Zuckerhut, Grünkohl, Rettiche, Blattmangold und Rote Rübe. Winterendivien bis Mitte Juli aussäen. Ab Ende Juli können auch Sommersorten von Spinat gesät werden.

Weiters werden noch Erbsen, Fisolen, Karotten und Radieschen gesät. Besonders Buschbohnen nicht in Horstsaat, sondern in lockerer Reihensaart anbauen. Dieser etwas weitere Stand der Pflanzen beugt im Herbst einem Befall durch Grauschimmel und Becherpilz vor (der Wind streicht besser durch die Pflanzen und nimmt den Pilzen das für sie ideale feuchtere Kleinklima, so dass sie sich nicht optimal entwickeln und die Pflanzen nicht oder nur ungenügend infizieren können).

Im August kann auch noch Brokkoli angebaut werden. In der warmen Jahreszeit schießen die Pflanzen sehr leicht, im Spätsommer und Frühherbst entwickeln sie sich umso besser. Für



Gurken und ...



... Zucchini regelmäßig ernten.



Salat pflanzen



Karotten und ...



... Paprika ernten.



Rhabarberblüte

Das Echte Basilikum

Ocimum basilicum

Das Basilikum, auch Basilie, Basilienkraut oder Königskraut genannt, ist allen Freunden der südländischen Küche als Gewürz bestens bekannt, aber auch als Heilpflanze spielt es Rolle. Es stammt ursprünglich aus den Tropen Afrikas und Asiens. Heute wird es nahezu in allen Teilen der Welt kultiviert und häufig verwendet.



Basilikums, gar für die rasante Verbreitung der Syphilis verantwortlich gemacht. Hildegard von Bingen (1098 – 1179) jedenfalls sah nur Gutes und empfahl den Gebrauch der Pflanze bei Sprachstörungen. In den Klöstern des Mittelalters war das Anpflanzen des Basilikums als Heilpflanze gebräuchlich.

Verwendete Pflanzenteile

Basilikum kommt sowohl frisch als auch getrocknet in den Handel. Am besten aber ist, wenn man Basilikum frisch im eigenen Garten oder am Balkon ziehen kann. Im Frühjahr kann man in den Gartenzentren eine Vielfalt von unterschiedlichen Sorten finden.

Geruch und Geschmack

Den Geschmack von Basilikum könnte man als eine Mischung aus pfeffrig, erfrischend, scharf und süßlich beschreiben. Er duftet sehr würzig und lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Hauptinhaltsstoffe

Ätherisches Öl, Basilischer Kampfer, Cineol, Menthol, Thymol, Methylcavicol, Anethol, Kampfer, Gerbstoff, Saponine, Flavonoide, Farnesol, Stigmasterol, Beta-Sitosterol

Wirkung und Verwendung

Verwendung in der Küche

Basilikum wird vor allem in der mediterranen Küche eingesetzt. Es kann in Saucen, zu Fischgerichten, für Kräuterpestos, zu Nudelgerichten als auch zu Salaten verwendet werden. Frischer Basilikum harmoniert perfekt mit Paradeiser, Zucchini oder Aubergine. Wer kennt und liebt an heißen Tagen nicht Mozzarella mit frischen Paradeisern, Basilikum, Salz, Pfeffer und gutem Olivenöl? Doch es gibt auch andere Basili-

Das Basilikum zählt zur Familie der Lippenblütler und ist mit Kräutern wie Rosmarin und Salbei verwandt. Die Gattung Basilikum umfasst mehr als 60 Arten. Neben dem uns bekannten Echten Basilikum (*Ocimum basilicum*) sind die Arten Griechisches Basilikum (*Ocimum minimum*) und Indisches Basilikum (*Ocimum sanctum*) bekannt. Vom Echten Basilikum gibt es zahlreiche verschiedene Sorten.

Das Basilikum ist eine typische krautige Pflanze. Seine Wuchshöhe beträgt zwischen 20 und 60 Zentimeter. In seiner natürlichen Umgebung ist das Basilikum meist mehrjährig, bei uns hingegen ist es aufgrund der Wetterbedingungen meist nur einjährig. Die Blätter des Basilikums sind eiförmig optisch sehr markant. Die Oberfläche der Blätter ist bei vielen Basilikumsorten leicht nach oben gewölbt. Je nach Sorte können die Blätter bis zu sechs Zentimeter lang und vier Zentimeter breit werden. Der unverwechselbare und markante Duft wird durch die zahlreichen Öldrüsen der Blätter ausgeströmt. Unter guten Voraussetzungen wächst die Pflanze sehr buschig. Die Blüten erscheinen meist zwischen Juni und September und sind relativ unscheinbar. Sie sind zart rosa oder weiß

gefärbt und stehen in oberständigen Blütenähren.

Die Geschichte des Basilikums reicht weit zurück. Schon für den griechischen Arzt Hippokrates (460 – 377 v. Chr.) zählte das Basilikum zu den 200 von ihm beschriebenen Heilpflanzen. Bei dem römischen Gelehrten, Offizier und Verwaltungsbeamten Plinius Secundus der Ältere (23 – 79 n. Chr.) findet das Basilikum hingegen keinen Anklang. Er schreibt: es sollte schädlich für Magen, Darm und Augen sein und dafür verantwortlich, wenn Bisse des Skorpions tödlich ausgingen. Später in seiner „Naturalis historia“, dem frühesten Standardwerk auf dem Gebiet der Naturheilkunde, korrigiert Plinius sich jedoch und schreibt, dass Basilikum zusammen mit Essig Insektenstiche heilen könne. Doch bis weit ins Mittelalter hielt sich die negative Einstellung zu dieser Pflanze. Forscher nehmen an, dass dies auf Übersetzungsfehler bei alten griechischen und römischen Texten zurückzuführen ist. Aus dem Pflanzennamen „basilicum“ wurde „basiliscus“ die Bezeichnung für das Fabelwesen „Basilisk“. Der Basilisk, auch bezeichnet als „König der Schlangen“, ist eine mythologische Figur, die für Tod, Sünde und Teufel steht. Im Mittelalter wurde Basiliskengift, gemeint war Saft und Duft des

kumsorten und -arten, die vor allem in der südasiatischen Küche eingesetzt werden. Beispielsweise zählt der Thai-Basilikum zu einem der beliebtesten asiatischen Kräuter. Vor allem Glasnudelgerichte, Suppen und zahlreiche Salate werden damit gewürzt und erhalten so ihren typischen Geschmack.

Basilikum sollte möglichst frisch verwendet werden, da seine Aromastoffe nach dem Erhitzen verloren gehen. Beim Kochen von Speisen wird demnach empfohlen, Basilikum erst nach dem Kochen, Braten oder Backen beizufügen. Basilikumblätter lassen sich auch trocknen oder einfrieren. Einfrieren ist in jeder Hinsicht jedoch die bessere Variante, da das Basilikum beim Trocknen sein Aroma relativ schnell verliert. Getrocknete und zerhackte Basilikumblätter sollten in aromaversiegelten Gefäßen aufbewahrt werden. Basilikum kann man aber auch in neutralen Ölen, wie z. B. Olivenöl, einlegen. Hierbei hält sich das Aroma hervorragend.

Sorten:

Die **Basilikumsorte Genoveser** dürfte wohl die bekannteste Sorte der Art *Occimum basilicum* sein. Sie zeichnet sich durch große, grüne Blätter aus, die das verkörpern, was allgemein unter Duft und Geschmack von Basilikum bekannt sein dürfte. Die Sorte Genoveser spielt in der italienischen Küche eine sehr große Rolle. Dort wird sie u. a. als Gewürz für Pastasaucen, für Pesto oder für zahlreiche Tomatengerichte oder -salate verwendet.

Das **Pistou-Basilikum**, das auch als feinblättriges Basilikum bekannt ist, zeichnet sich neben seinen kleinen Blättern durch sehr dichten Blattbewuchs aus. Die Sorte wird botanisch als *Occimum basilicum* var. *Minimum* bezeichnet und ist bei vielen Saatgutherstellern ein Standardprodukt. Es ist geschmacklich der Genovesersorte ähnlich, wenngleich auch etwas milder. Beliebt ist diese Sorte vor allem für Käse- und Brotgerichte, für Paradeissalate und natürlich für die namensgebende Sauce Pistou, die neben Knoblauch und feinblättrigem Basilikum aus Olivenöl und Pinienkernen besteht.

Deutlich unbekannter ist das **Anisbasilikum**, das ebenfalls eine Sorte der Art *Occimum basilicum* ist. Diese Basilikumsorte hat in der Regel glatte grüne Blätter mit meist rötlichen Stängeln. Wie der Name es bereits ahnen lässt, erinnert sein Geschmack sehr an Anis mit einem leicht pfeffrigen Unterton. Anisbasilikum eignet

sich für die Zubereitung von süßen Speisen, für asiatische Gerichte sowie für Salate und pikante Suppen.

Die **Rotblättrigen Basilikumsorten** wie 'Dark Opal', 'Moulin Rouge' oder 'Purple Delight' fallen durch ihre rote, dunkelrote bis rostrote Blattfärbung auf. Diese Rotfärbung der Blätter wird durch den Farbstoff Anthocyan verursacht, der in hohen Anteilen in den Blättern und Stängeln des Krauts gebildet wird. Meistens sind diese Basilikumsorten etwas herber im Geschmack als die grünblättrigen Arten. Gern verwendet man die roten Blätter für Salate, da sie dort besonders gut zur Geltung kommen. Selbstverständlich lassen sich jedoch die rotblättrigen Sorten auch für alle anderen italienischen Speisen einsetzen.

Das **Griechische Basilikum**, das gerne auch als Bubikopf-Basilikum bezeichnet wird, ist zwar eine eigene Art (*Ocimum minimum*), doch ist sie dem Echten Basilikum sehr ähnlich, außer dass es sehr kleine Blätter aufweist. Es passt ebenso gut zu mediterranen Speisen, wie seine großblättrigen Verwandten. Häufiges Ernten fördert das buschige Wachstum. Es ist sehr pflegeleicht und daher ideal auch fürs Küchenfenster.

Das **Mexikanische Zimtbasilikum** erinnert nur entfernt an den Geschmack der bekannten italienischen Basilikum-Sorten. Es hat ein süßes, warmes Bouquet ist sehr komplex und erinnert vor allem an Zimt und Anis. Das Zimtbasilikum passt daher auch hervorragend zu süßen Speisen.

Das **Thai-Basilikum** (*Occimum basilicum* var. *Thyrsoflorum*), das auch als *Horapha* bezeichnet wird, ähnelt im Aussehen ganz dem Anisbasilikum, doch seine Blütenstände sind eher rot als purpur gefärbt. Das würzige Aroma liegt zwischen mexikanischem und Anisbasilikum. Es gibt eine ganze Reihe von Thai-Basilikum-Arten, manche unterscheiden sich nur unwesentlich, und allein unter der Bezeichnung 'Horapha' versammeln sich unterschiedliche Formen.

Verwendung und Wirkung als Heilpflanze

Basilikum besitzt auch eine Reihe von positiven medizinischen Eigenschaften, wie beispielsweise die Linderung von Halserkrankungen und Erkältungen, fiebersenkend, Linderung bei Blähungen oder auch gegen Stress. Hierfür wird Basilikum meist als Tee verabreicht. Ferner besitzt das Kraut blutdrucksenkende, entzündungshemmende, analgetische und krampflösende Eigenschaften.



Rotblättriges Basilikum



Griechisches Basilikum



Indisches Basilikum



Forschungen in den letzten Jahren haben gezeigt, dass die ätherischen Öle des Basilikums womöglich wirksam gegen bestimmte Typen von Herpes- und Hepatitisviren sein können. Verantwortlich hierfür sind in erster Linie die Stoffe Ursolsäure, Linalool und Apigenin, die in den Blättern enthalten sind. Einige Stoffe schaffen es dabei, die Viren an ihrer Vermehrung zu hindern. Möglicherweise kann ein Wirkstoffkomplex in Zukunft dabei helfen, Krankheiten wie Hepatitis oder auch Bindehautentzündungen zumindest unterstützend zu behandeln. Weitere Forschungen stehen jedoch noch aus.



Anisbasilikum

Der ist echt!

Englischer Lavendel für den Garten

Weite lilafarbene Felder, aromatischer Duft, das Summen von Bienen, die von Blütenrispe zu Blütenrispe fliegen – die Provence und Lavendel gehören für uns einfach zusammen. Was die wenigsten jedoch wissen: Tatsächlich handelt es sich bei den großflächig angebauten Halbsträuchern zumeist gar nicht um Echten Lavendel, sondern um Lavandin.



An die 350 Downderry-Sorten gibt es: neben dem typischen Lila blühen einige auch in Pastellviolett, Rosa, Weiß oder fast Blau.

Diese Pflanze ist eine natürliche, aber sterile Kreuzung des *Lavandula angustifolia*, wie der Echte Lavendel botanisch heißt, und dem *Lavandula latifolia*, also dem Breitblättrigen Lavendel. Aufgrund der üppigen Fülle an Rispen wird Lavandin großflächig in der Landwirtschaft angebaut, zum Beispiel für die Produktion von Duftstoffen und Öl.

Kauft man sich beispielsweise Duftsäckchen, liebt man auf dem Etikett meist Lavandin. In Waschmitteln, einfachen Seifen oder Schaumbädern ist in der Regel das Öl des Hybridlavendel enthalten. Paradoxerweise haben die Blüten und Blätter dieser Pflanze aber ein schwächeres Aroma, das an Kampfer erinnert und weniger fein ist. Das Öl gilt als weniger

edel und auch die medizinische Wirkung kommt nicht an die des Echten Lavendels heran. Da Lavandin jedoch mehr und schnelleren Ertrag bringt, dominiert er mittlerweile über Dreiviertel aller Anbauflächen der Provence.

Zumindest noch, denn die französische Region hat ein enormes Problem: Seit Jahrzehnten befällt eine Zikadenart die Pflanzen, saugt an ihren Blüten und überträgt dabei ein Bakterium, das sowohl den Lavandin, als auch den Echten Lavendel vergilben lässt. Je heißer und trockener der Sommer, desto mehr Schädlinge fliegen umher und sorgen für enorme Ertragsausfälle. Die einzige Möglichkeit der Sache Herr zu werden: eine möglichst resistente Sorte zu züchten. Beim Echten Lavendel ist das bereits gelungen, beim Lavandin bisher nicht.

Römer, Mönche, Königin

Echter Lavendel entwickelt im Gegensatz zu Lavandin nur eine Blütenrispe pro Stängel und wächst niedriger. Ursprünglich kommt er aus den felsigen und trockenen Höhenlagen des Mittelmeergebiets. Dort wurde er schon im 11. Jahrhundert von Benediktinermönchen entdeckt, nach Nordeuropa gebracht und aufgrund seiner Heilkräfte in die Klostersgärten gepflanzt. So erwähnt bereits die berühmte Nonne Hildegard von Bingen (1098 - 1179) den Lavendel in ihrer naturkundlichen Schrift „Physica“: „Und wenn ein Mensch, der viele Läuse hat, oft am Lavendel riecht, sterben die Läuse an ihm. Und sein Duft macht die Augen klar, weil er die Kraft sehr starker und auch die Nützlichkeit sehr bitterer Spezereien in sich hat, und daher fesselt er viele üble Dinge.“

Der botanische Name *Lavandula angustifolia* geht dagegen auf die Römer zurück, die aus den Blüten Badezusätze herstellten – „lavare“ ist Lateinisch und bedeutet „waschen“.

Kenner kennen Kent

Darüber hinaus wird Echter Lavendel auch Englischer Lavendel genannt. Zwar ist der Halbstrauch auf der Insel nicht heimisch, doch schon Queen Victoria war von der Pflanze so begeistert, dass sie als Trendsetterin ihrer Zeit einen wahren Lavendelboom auslöste. Tatsächlich stellte sich das milde Inselklima für den Anbau als ideal heraus: Das Öl übertraf sogar die Qualität des französischen und spielte höhere Summen ein.

Heute stammen viele der besten Lavendelsorten aus britischen Züchtereien, eine der renommiertesten ist die Downderry Nursery im südenglischen Kent. An die 350 Sorten sind dort zu finden und beeindruckend mit ihrer Qualität, ihrem Duft und ihrer intensiven Farbe. Neben dem typischen Lila gibt es dort Lavendel in Pastellviolett, Rosa, Weiß oder fast Blau. Einige Sorten sind niedrig wachsend, einige erreichen Höhen von bis zu einem Meter, manche wachsen kompakt, manche besonders stark, manche eher langsam.

Auf Winterhärte getestet

In England herrschen andere klimatische Bedingungen als bei uns. Nicht alle der von Simon Charlesworth in Kent gezüchteten Lavendel sind auch hierzulande winterhart. Das bedeutet aber nicht, dass Pflanzenliebhaber vom Festland auf die Downderry-Sorten verzichten müssen. Hans Müller, Geschäftsführer von Helix-Pflanzen, hat den qualitativ hochwertigen Lavendel über Jahre auf die Verträglichkeit mit dem deutschen Klima getestet. 25 Sorten konnten sich bewähren und sind nun auch in großen Mengen praktisch im Internet bestellbar.

Lavendel mag es gern sonnig und trocken und kommt auch im heißen Sommer ohne große Pflege aus. Weitere Tipps und das breite Sortiment des Echten Lavendels gibt es auf www.helix-pflanzen.de.

Garten- apotheke

Text und Fotos von
Mag.a Andrea
Jungwirth

Johanniskraut

Hypericum perforatum

Die mehrjährige Staude blüht goldgelb, rund um den Johannistag, den 24. Juni. Daher stammt auch der Name, der Bezug auf den optimalen Erntezeitpunkt nimmt.



Die goldgelben Blüten besitzen schwarzrote Drüsenschuppen, sodass sich diese beim Zerreiben der Blüten zwischen den Fingern blutrot verfärben. Und genau darin besteht die Heilkraft der Pflanze. Im Volksmund wird sie gerne als Blutkraut, Hartheu oder Wundkraut bezeichnet, was schon auf ihre Wirkung hindeutet. Die Blüten sind reich an ätherischen Ölen, Flavonoiden und vor allem *Hypericin*, der Wirkstoff, der die Blüten rot werden lässt. In Öl angesetzt hilft Johanniskraut gegen allerlei Hautprobleme und kleine Wunden, wie Sonnenbrand oder Verstauchungen. Das Öl wird auch gerne zum Massieren verwendet, da es bei Gelenksbeschwerden helfen kann.

Das Stimmungskraut

Johanniskraut aus der Familie der Hartheugewächse, ist eine häufig vorkommende Heilpflanze, die auch im eigenen Garten gedeiht. So kann man die Blüten und die oberen Triebe jederzeit ernten. Die Büschel lassen sich trocknen und für Tees verwenden. Angesetzt in Öl oder Alkohol hilft es bei zahlreichen Beschwerden. Das Öl und die Tinktur können sowohl äußerlich bei Muskel- und Hautproblemen, als auch innerlich verwendet werden. Die große Stärke der Heilpflanze zeigt schon die Blütenfarbe an, denn die gelben Blüten bringen Sonne in unser Gemüt. Der Inhaltsstoff *Hypericin* hilft bei leichten Depressionen, bei Problemen im Wechsel, Nervosität, Schlafproblemen oder auch bei

Kopfschmerzen. Dazu muss der Wirkstoff aber über einen längeren Zeitraum eingenommen werden, am besten mit Präparaten aus der Apotheke. Wer Johanniskraut über einen längeren Zeitraum einnehmen möchte, sollte dies mit dem Arzt zuvor abklären, um Wechselwirkungen mit Medikamenten auszuschließen. Als Hausmittel kann aber auch das selbst gesammelte Johanniskraut helfen, indem es entweder als Tee, Tinktur oder Öl regelmäßig eingenommen wird. Es ist relativ nebenwirkungsfrei. Außer: Johanniskraut macht die Haut lichtempfindlicher. Daher sollten Menschen, die eine Johanniskrautkur machen, pralle Sonne und Höhensonne meiden und sich gut mit Sonnenschutz eincremen.



Johanniskrautöl

Zutaten:
frische, gerade aufgegangene Blüten
500 ml Öl, Olivenöl oder Sesamöl

Zubereitung:

Die Blüten in einem Mörser leicht zerreiben und in ein Ansatzglas geben. Das Ganze mit Öl aufgießen, sodass die Blüten gut mit Öl bedeckt sind. Den Ansatz mit einem Tuch abdecken und in der Sonne ein paar Tage ziehen lassen. Das Öl beginnt leicht zu gären. Danach den Ansatz verschließen und ziehen lassen, bis sich das Öl rot verfärbt. Das Gefäß immer wieder leicht schütteln. Das Öl filtern und innerlich oder äußerlich anwenden. Innerlich wird meistens eine Einnahme von zwei bis drei Esslöffeln über den Tag verteilt empfohlen.

Tipp: Johanniskrautöl ist auch die Basis für eine hautberuhigende Salbe

Schlaftee

Zutaten:
50 g Baldrianwurzel
30 g Melissenblätter
25 g getrockneter Hopfen
30 g Johanniskraut

20 g Fenchelsamen
5 g Lavendelblüten

Zubereitung:

Alle getrockneten Zutaten grob zerkleinern und mischen. Für 200 ml Wasser drei Teelöffel Tee verwenden. Den Tee am besten in einem Mörser leicht zerdrücken, danach in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen. Den Topf zugedeckt 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Den Tee, am besten ein bis zwei Tassen, etwa eine Stunde vor dem Schlafengehen trinken.

Johanniskrauttinktur zur Wunddesinfektion

Zutaten:
20 g getrocknetes Johanniskraut
100 g Alkohol aus der Apotheke (70 %)

Zubereitung:

Johanniskraut klein schneiden oder brechen. Das Kraut in ein Schraubglas füllen und mit Alkohol aufgießen. Das Glas gut verschließen und 10 Tage ziehen lassen. Den Ansatz durch ein Tuch gießen und den Rückstand auspressen. Die Tinktur in kleine Fläschchen füllen.



v.l.: Mag. Sylvia Wohatschek, DI Anna Moyses, Ing. Wilhelm Wohatschek, Univ.-Doz. Dr. Gerhard Bedlan, Dr. Swen Follak

Peter Nemetz, AGES

Artenreiche Wiener Kleingärten

Thujenhecken, gepflegter Rasen und Giftspritze – so klischeehaft werden Kleingärten teilweise heute noch gesehen. Tatsächlich sind die heimischen Kleingärten jedoch artenreicher als gedacht, wie die in Wien durchgeführte mehrjährige Studie der AGES im Auftrag des ZV der Kleingärtner ergeben hat. Entdeckt wurden mehrere bedrohte Tierarten und als Wermutstropfen wurde festgestellt: Auch Blattpilze fühlen sich immer wohler. „Das Vorurteil, dass nur Thujen und Rasen gepflanzt werden und unsere Mitglieder nur mit der Giftspritze hantieren, ist damit wissenschaftlich widerlegt“, resümiert Präsident Ing. Wilhelm Wohatschek bei der vom Zentralverband der Kleingärtner und der AGES abgehaltenen Pressekonferenz.



Gemüsebeet, Hochbeet oder Pflanzentreppe: mehr als ein Fünftel der kultivierten Pflanzen in den untersuchten Kleingärten waren Nahrungspflanzen



Bunte Pflanzenvielfalt in den Wiener Kleingärten

Ein gutes Zeugnis stellt die 2016 in Auftrag gegebene Studie den Wiener Kleingärten aus: Die Parzellen sind wahre Oasen der Vielfalt. So konnten bei der wissenschaftlichen Untersuchung 391 Pflanzen- sowie 109 Wanzen- und 76 Zikadenarten nachgewiesen werden. Zugleich wurde ein bis dato unbekannter Blattfleckpilz entdeckt.

Die AGES nahm für die dreijährige Studie Kleingärten in vier Wiener Klimagebieten unter die Lupe und stellte fest, dass z. B. Rosen, Tulpen und Lavendel am häufigsten kultiviert werden. Vielerorts findet man auch Obst, Gemüse und Kräuter. „Je mehr unterschiedliche Pflanzen es gibt, desto mehr Insekten finden einen Lebensraum“, so Swen Follak von der AGES fest. Dr. Gerhard Bedlan (AGES) gab dabei auch

bekannt, dass in einem Kleingarten in Hietzing ein bisher weltweit unbekannter Blattfleckenpilz entdeckt und als „*Asteromella forsythiae*“ benannt wurde.

Pflanzen

In der Studie wurden insgesamt 373 Pflanzenarten/Gattungen aus 112 Pflanzenfamilien gefunden. Diese Pflanzenvielfalt hängt im Wesentlichen mit



der Strukturvielfalt in den Kleingärten zusammen. Es existieren zahlreiche Nischen in den einzelnen Kleingärten, die einen Lebensraum für die unterschiedlichsten Pflanzenarten und Lebensformen (u. a. Stauden, Bäume, Sträucher, einjährige Pflanzenarten) bieten. Hervorgerufen wird die Pflanzenvielfalt auch durch das Einbringen von – häufig auch aus außereuropäischen, zum Teil subtropischen Ländern stammenden – Garten- und Zierpflanzen. Dazu kommt der Anbau von Nahrungspflanzen, wie Obst, Gemüse und Arznei- und Gewürzkräutern. Fast ein Viertel der kultivierten Pflanzen in den Kleingärten waren Nahrungspflanzen. In dieser Studie waren entsprechend artenreich „Liebhabergärten“, naturnahe Kleingärten und diejenigen mit einer hohen Nutzungsintensität.

Wanzen und Zikaden

Nachdem viele Zikaden und Wanzen an bestimmte Nahrungspflanzen gebunden sind, bedeutet eine hohe Pflanzenvielfalt auch eine hohe Wanzen-/Zikadenvielfalt. Folglich war aufgrund der hohen Pflanzendiversität in den beprobten Kleingartenparzellen, eine große Zahl an Wanzen- und Zikadenarten zu erwarten.

Des Weiteren zeigen unsere Untersuchungen, dass der Großteil der beprobten Kleingärten zahlreiche Nahrungspflanzen und Strata bzw. Habitate für Wanzen und Zikaden bietet, die Anzahl der Arten jedoch auch von der Gestaltung, der Lage und der Nutzungsart der Gärten bestimmt werden.

Es ist jedoch anzumerken, dass die vorliegenden Untersuchungen keinesfalls als vollständige Dokumentation der Wanzen- und Zikadenfauna der Wiener Kleingärten angesehen werden können, sondern eher eine Stichprobenerhebung darstellen. Wenn man jedoch bedenkt, dass im Projekt nur eine sehr kleine Fläche Wiens (0,15 % aller Kleingärten Wiens des ZV der Kleingärtner Österreichs) abgesucht wurde, kann insgesamt auf eine hohe Biodiversität in den insgesamt beinahe 24.965 Wiener Kleingärten geschlossen werden.

In der vorliegenden Arbeit wurden 17 % der

Wanzen- und 25 % der Zikadenarten, welche in Wien bislang bekannt sind, nachgewiesen. Das sind jeweils 12 % aller in Österreich bekannten Wanzen- (Land- und Wasserwanzen) und Zikadenarten. Die nachgewiesenen Wanzenarten können 15 verschiedene Familien zugeordnet werden, das sind 83 % der in Österreich vorkommenden Landwanzenfamilien. Die nachgewiesenen Zikadenarten hingegen gehören zehn verschiedenen Familien an, was 71 % der in Österreich vorkommenden Zikadenfamilien abdeckt.

Phytopathogene Pilze

Neben den Blattfleckenpilzen, die durch sehr viele unterschiedliche Pilzgattungen und -arten verursacht werden, ist die größte Gruppe an Pflanzenpathogenen in den untersuchten Kleingartenanlagen die der Echten Mehltäupilze, gefolgt mit großem Abstand von den Rostpilzen. Bemerkenswert ist auch die geringe Anzahl an Falschen Mehltäupilzen, die für ihre Lebensweise mäßige Temperaturen, höhere Luftfeuchtigkeit und auch tropfbar flüssiges Wasser benötigen.

Echte Mehltäupilze lieben trockene und warme Bedingungen. So bemerkt RIEDL (1984) für Wien, dass parallel mit der Zunahme der Echten Mehltäupilze ein deutlicher Rückgang der Rostpilze festzustellen ist. Es erhebt sich die Frage, ob es gerade die veränderten Umweltbedingungen (Klimawandel), evtl. auch zunehmende Luftverschmutzung sind, die den Echten Mehltäupilzen neue Chancen einräumen.

Bemerkenswert ist auch die große Anzahl der verschiedenen Pathogene, vor allem die Erstfunde und die eher selten vorkommenden Arten, die ja doch in einem sehr kleinen Areal gemessen an der Gesamtzahl der Kleingärten des ZV der Kleingärtner und Siedler Österreichs gefunden wurden. Darüber

hinaus ist die Zahl der Kleingartenparzellen und sonstigen Gartenbesitzer ja noch viel höher. Rechnet man die Daten hoch, so würden durchaus noch viel mehr interessante Arten und Details zu erheben sein.

Am 12. Oktober 2016 wurde in einem Kleingarten des Kleingartenvereins Hietzing und Umgebung, Gruppe Halterbachtal, 1140 Wien, an lebenden Blättern von *Forsythia* sp. ein bisher unbekannter Blattfleckenpilz entdeckt und als *Asteromella forsythiae* erstbeschrieben (BEDLAN, 2018a).





Insgesamt wurden 126 verschiedene Pathogene gefunden, davon 19 eher selten vorkommende, zwei die aus wärmeren Gebieten zugewandert sind, ein Erstnachweis für Wien, drei Erstnachweise für Österreich sowie eine weltweite Erstbeschreibung eines neuen Pilzes sowie zwei verschiedene Hyperparasiten.

An 432 Pflanzen bzw. 104 verschiedenen Pflanzentypen wurde ein Befall durch phytopathogene Pilze, davon 166 verschiedene und zwei Hyperparasiten, festgestellt.

An 21 % aller aufgenommenen Pflanzen wurden phytopathogene Pilze nachgewiesen. An 28 Nahrungspflanzenarten wurden 50 verschiedene phytopathogene Pilze und eine nichtparasitäre Krankheit gefunden sowie zwei verschiedene Hyperparasiten.

Was geschieht weiter?

Im Anschluss an die Pressekonferenz stellte Mag. Sylvia Wohatschek fest, dass es nun an uns liegt, diese Informationen entsprechend zu verwerten. Es sind



Gestalten Sie Ihren Garten naturnah mit heimischen Pflanzen und achten Sie auf ein ausgewogenes Verhältnis von Zier- und Nutzpflanzen.

bereits Maßnahmen in Planung, die ab Herbst schrittweise umgesetzt werden sollen.

So werden wir etwa die Ergebnisse der Studie ausführlicher im Rahmen einer Serie im „Kleingärtner“ präsentieren, verbunden mit praktischen Tipps, wie jeder einzelne Kleingärtner, jede einzelne Kleingärtnerin einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt im eigenen Kleingarten leisten kann.

Ebenso wird die Ausbildung der Fachberater komplett neu überarbeitet und es ist geplant ab dem Jahr 2020 Kurse für interessierte Kleingärtnerinnen und Kleingärtner anzubieten und die Bio-Diversität wird selbstverständlich ein wesentlicher Bestandteil aller Kurse sein.

Natürlich werden wir das Thema auch auf unserer im Relaunch befindlichen Homepage aufgreifen und auch der neue Blog wird die Kleingärtnerinnen und Kleingärtner für das wichtige Thema der Artenvielfalt noch weiter sensibilisieren.

Den Anfang all unserer Bemühungen macht aber eine Studientagung der internationalen Kleingartenbewegung, die im August in Graz stattfinden wird, bei welcher das Thema Bio-Diversität und die Studie selbst mit Vertretern von Kleingartenverbänden aus Europa ausführlich diskutiert werden wird.

Wir sind uns der Verantwortung, die wir für unsere Umwelt haben sehr bewusst und wir können Ihnen versichern, dass die österreichische Kleingartenfamilie diese gerne und mit viel Engagement tragen wird.



Wandeln Sie einen Teil Ihrer Rasenfläche in eine bunte Blumenwiese um.



Artenvielfalt im Garten fördern

Aufräumen wird schwer überschätzt – zumindest im Garten. Denn Unordnung fördert die Artenvielfalt. Wir Kleingärtner können aber noch mehr tun, um möglichst viele Nützlinge anzulocken. Das beginnt bei der Vielfalt der Insekten – natürlich gibt es da auch den einen oder anderen Schädling –, geht über Frösche und Kröten bis zum Igel und endet bei den Vögeln, die einen Naturraum wie unsere Gärten besiedeln können.



Der eigene Garten lässt sich schon mit einfachen Mitteln in eine Heimat für viele verschiedene Tierarten verwandeln. Zunächst kommt es dabei darauf an, mit der Auswahl der Pflanzen ein möglichst breites Angebot zu bilden.

Heimische Pflanzen

Es ist zu empfehlen, auf heimische Pflanzen zu setzen – und da sollte auch das eine oder andere fruchttragende Gehölz dabei sein. Thuja-Hecken haben auf Grund ihrer Anfälligkeit für neue Krankheiten und Schädlinge fast ausgedient, sie werden in letzter Zeit immer mehr gegen Kirschlorbeerhecken getauscht. Leider ist Kirschlorbeer extrem anfällig auf Mehltau, was diesen Tausch nicht unbedingt ratsam macht. Warum also nicht eine Wildfruchthecke aus Dirndlsträuchern, Felsenbirne und anderen heimischen Sträuchern.

Fremde Arten entkommen nur zu leicht aus dem eigenen Garten und breiten sich ungewollt aus – die Herkulesstaude ist so ein Beispiel. Sie ist eine jener Stauden, die ob ihrer phototoxischen Wirkung geradezu gefährlich ist.

Wobei Sie gerade bei Stauden und einjährigen Blumen darauf achten sollten, dass es möglichst über das Jahr verteilt Blüten gibt – da haben die Bestäuber etwas von. Für



Sie können sich gerne die Broschüre sowie Bilder und Filme von der Pressekonferenz auf der Homepage des Zentralverbandes mit allen Materialien ansehen: www.kleingaertner.at

Weitere Links:

Wien heute vom 13. Juni 2019: Video: <https://tvthek.orf.at/profile/Wien-heute/70018/Wien-heute/14016737/Artenvielfalt-im-Kleingarten/14512487>

ORF.AT – Wien: <https://wien.orf.at/stories/3000333/>

OTS-Meldung: https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190613_OTS0225/studie-biodiversitaet-der-wiener-kleingarten-belegt-den-artenreichtum-der-kleingarten-wiens-bild



Erhaltung und Förderung der Biodiversität in Kleingärten

Die Kleingärten können eine wichtige Rolle bezüglich Artenvielfalt spielen. Diese grünen Oasen bieten nicht nur Lebensraum für zahlreiche Pflanzenarten, sondern auch für Insekten und Kleintiere. Der Einfluss der Menschen ist aufgrund der meist intensiven Nutzung der Kleingärten sehr groß. Er definiert die Gartengestaltung und -pflege und somit auch die Zusammensetzung der Pflanzen- und Tierwelt. Deswegen ist es umso wichtiger, ein Bewusstsein für die Biodiversität in den Kleingärten zu schaffen.

.....

Wildbienen etwa pflanzt man Sonnenblumen, Salbei oder Thymian und lässt Lauch und Zwiebeln blühen.

Nicht gifteln

Auf Gift zu verzichten, ist ein wesentlicher Schritt in Richtung artenreicher Garten. Das ist heutzutage ja fast einfach geworden, schließlich gibt es für uns Kleinverbraucher kaum noch giftige Mittel zu kaufen. Wenn eine Invasion von zum Beispiel Blattläusen Ihren Lieblingsstrauch zu vernichten droht, kann man sich bis zum Eintreffen von genügend Nützlingen auch anders helfen.



Und den paar Schnecken, die den eigenen Salat angreifen, kann man ebenfalls giftlos Herr werden.

Etwas Unordnung zulassen

Wie schon zu Beginn gesagt: Ein nicht aufgeräumter Garten ist oft der beste Artenschutz, den man haben kann. So dient ein liegengelassenes größeres Stück Holz in einer Gartenecke vielleicht einem Igel als Unterschlupf. Dort hat vielleicht auch der aufgeschichtete Rückschnitt von Bäumen und Sträuchern Platz – da freuen sich etwa der Zaunkönig und die eine oder andere Eidechse darüber. Und verblühte Sonnenblumen sowie andere Stauden, wenn sie nicht gerade von Mehltau oder sonstigen Pilzen befallen sind, müssen Sie nicht unbedingt abschneiden, Wildbienen mögen das.

Wenn Sie sich nicht dazu durchringen können zu viel Unordnung zuzulassen, können Sie auch einfach einen Bereich des Gartens als Wildgarten anlegen und den Rest klassisch instandhalten.

Also: Versuchen Sie, Ihren Garten nicht als äußeres Wohnzimmer zu sehen. Lassen Sie einmal hier und da etwas Laub liegen, lassen Sie verwelkte Stauden stehen und beobachten Sie die natürliche Entwicklung eher mit Interesse als mit Missfallen. Manchmal siedeln sich plötzlich interessante Tiere oder schöne Wildpflanzen an, die Sie nicht zuletzt durch ihren Anblick entlohnen.

Nisthilfen und Steinmauern schaffen

Die in Wien schon selten gewordenen Schwalben und Mauersegler nehmen Nisthilfen am Haus gerne an und sind dankbar, wenn Sie in einem größeren Untersetzer Wasser mit einem Batzen Ton vorfinden. Und auch den Fledermäusen können wir Kleingärtner Kästen bereitstellen.

Um einen Stieglitz in den Garten zu locken, muss es nur dessen Leibespeisen geben: Die Samen der stacheligen Karden und Insekten, die an Pflanzen saugen. Da der Großteil seiner Lebensräume in den vergangenen Jahren verschwunden ist, ist auch der Bestand des Stieglitzes stark eingebrochen.



Eidechsen bietet man dagegen einen Lebensraum, indem man z. B. eine Trockensteinmauer baut oder einen teilbepflanzten Steinhauken in sonniger Lage aufschichtet. Doch selbst wenn Sie alles richtig machen: Wenn Ihr Garten eine Insel inmitten toter Gärten ist, dann ist es schwierig, Eidechsen in den Garten zu bekommen.

Wenn Sie Schmetterlinge fördern wollen, dann genügt es zwar als Nahrungsquelle einen Schmetterlingsstrauch zu pflanzen, allerdings benötigen einige Arten im Raupenstadium (als Beispiel) etwa auch Brennnesseln als Futterpflanze.

Beitrag gegen Artenschwund

Mit diesen Tipps, die wir in den kommenden Monaten noch in vielen Bereichen vertiefen werden, lässt sich zumindest auf kleiner Ebene ein Beitrag zur Artenvielfalt leisten. Aber: Wir allein werden damit nicht den Artenschwund aufhalten, denn die Masse der Schäden findet woanders statt – nicht in unseren Gärten. Dennoch ist es wichtig sich zu engagieren, sich und die eigenen Kinder mit vielen verschiedenen Arten vertraut zu machen, denn man schützt nur das, wofür man sich gekümmert hat.

Ein auf den ersten Blick wild erscheinender Garten, in dem sich Natur entfalten kann, gefällt nicht jedem. Aber Sie können so einen Garten längerfristig planen und anlegen, denn weder üppig wachsende Wildnis noch ein exaktes Abbild der Natur soll ein naturnaher Garten sein. Vielmehr sollte das Ziel sein, einen künstlichen Mikrokosmos zu schaffen, in dem Menschen, Tiere und Pflanzen miteinander in Einklang leben können – wobei ein Eigenleben durchaus erwünscht ist.

Die „Ordnung“ wird in so einem Garten eher behutsam hergestellt und die Pflege beschränkt sich daher auf das Notwendige. Und natürlich muss der Anblick auch die ästhetischen Ansprüche seiner Nutzer erfüllen, meint Ihr Redakteur.



Rosenpflege

Rosen müssen weiterhin auf einen Befall mit Echtem Mehltau und Sternrußtau kontrolliert werden. Infizierte abgefallene Blätter müssen entfernt und entsorgt werden.

Sind die Rosenblätter auf der Oberseite entlang der Adern fein weiß gesprenkelt, so saugen **Zikaden** auf der Blattunterseite. Die Tiere sehen Blattläusen ähnlich, sind aber deutlich schmäler. Auch deren Larven saugen bereits an den Blättern. Daneben erkennt man viele weiße Larvenhäute. Werden die Zikaden gestört, flüchten sie mit weiten Sprüngen. Die Tiere überwintern in der Rinde der Rosentriebe. Bei starkem Befall können Spritzungen mit zugelassenen Präparaten gegen saugende Insekten vorgenommen werden.

In nassen Jahren tritt auch der Grauschimmel, *Botrytis cinerea*, häufig an den Blüten auf. Vor allem bei hellen Blütenfarben kann man die charakteristischen, meist rot gefärbten Flecken erkennen. Infizierte Knospen öffnen sich nicht. Bei anhaltender Feuchtigkeit bedecken sie sich mit einem mausgrauen Sporenrasen. Verbreitet wird die Krankheit durch Wind und Regen.



Ziergehölze

Eiben- und Wacholderhecken regelmäßig auf Befall mit **Schildläusen** kontrollieren.

Verbräunen die Nadeln von Kiefern, so kann dies durch die **Kiefernschütte** verursacht werden. Vor allem sind die blaunadeligen Kiefernarten bei feuchter Witterung von dieser Krankheit betroffen. Der Pilz befällt in erster Linie junge Nadeln, die sich dann braun verfärben und letztlich abfallen. Doch Vorsicht, nicht jeder Nadelfall ist eine Folge dieser Erkrankung. Verliert der Baum Nadeln, die älter als zwei Jahre sind, so ist dieser Nadelfall ein natürlicher Reinigungsprozess des Baumes. Die jungen Nadeln bleiben dann aber grün und fallen nicht ab.

Nicht nur Zimmerpflanzen können von **Spinnmilben** befallen werden, auch Koniferen leiden unter dieser Plage. Vor allem bei heißer, trockener Witterung finden diese Schädlinge ideale Be-



Zikaden an Rosenblatt

Beate Schärer



Echter Mehltau der Rose

Dr. G. Bedlan



Buchsbaumzünsler

stock.adobe.com



Verbenen im Balkonkasten



Fuchsien auf Weiße Fliegen kontrollieren.

dingungen, denn sie bevorzugen vor allem trockene und warme Standorte. Pflanzenpartien mit wenig Lichtgenuss, überdüngte Pflanzen, wie auch Lagen, welche einen häufigen Wechsel von trockener und feuchter Luft aufweisen (z. B. Straßenränder) sind besonders gefährdet. Die ersten Anzeichen, kleine punktförmige helle Pünktchen auf den Nadeln werden zumeist übersehen. Auffällig wird der Schaden meist erst durch vergilbende Zweige, die später verbräunen. Bei sehr starkem Befall kann man auch Spinnfäden erkennen.

Eine Verbesserung kann durch regelmäßiges Abbrausen der Pflanzen erzielt werden. Bei starkem Befall müssen aber Spritzungen mit einem im Zierpflanzenbau zugelassenen *Acarizid* erfolgen.

Buchsbäume sollten weiterhin regelmäßig auf einen Befall durch den **Buchsbaumzünsler** (*Diaphania perspectalis*), da der Falter pro Jahr je nach Witterung zwei bis drei Generationen ausbildet. Dieser Schmetterling aus der Familie der Zünsler erreicht eine Flügelspannweite von 25 bis 30 mm und zeigt eine sehr charakteristische Flügelzeichnung. Die erste Generation der Falter fliegt ab Juni und legt ihre schildförmigen gelblichen Eier an Blätter in Form kleiner Eigelege. Die daraus schlüpfenden grünen Räupchen leben in lockeren Gespinsten und durchlaufen sechs Larvenstadien wobei sie bis zu 5 cm Größe erreichen, bis sie sich schließlich in einem Kokon an ihren Wirtspflanzen verpuppen. Daraus schlüpft nach kurzer Puppenruhe wiederum ein fertiger Falter. Die Überwinterung erfolgt als Raupe in einem Gespinst an den Wirtspflanzen.

Beet- und Balkonblume

Pflanzen wie Verbenen, Ringelblumen, Phlox und vielen andere Zierpflanzen sollten regelmäßig auf Befall durch **Echte Mehltäupilze** und **Rostpilze** kontrolliert werden.

Bei hohen Temperaturen werden **Welken** besonders auffällig. Pflanzen, die sich auch bei ausreichender Wasserversorgung nicht wieder erholen, sollten entfernt und vernichtet – nicht kompostiert – werden.

Blattläuse und **Spinnmilben** zählen auch weiterhin zu den häufigsten Schädlingen.

Fuchsien regelmäßig auf **Weiße Fliegen** kontrollieren. Durch die Saugtätigkeit der Weißen Fliegen vergilben die Blätter und sterben nach einiger Zeit ab. Zusätzlich siedeln sich die schwarz gefärbten Rußtaupilze auf dem Honigtau an, der von den Weißen Fliegen in großen Mengen ausgeschieden wird. Die Tiere selbst findet man fast ausschließlich auf den Blattunterseiten. Die Weißen Fliegen gehören zu den Mottenschildläusen. Sie sind etwa zwei mm groß und auf den Flügeln sowie am Körper mit weißem Wachsstaub besudelt. Sie legen ihre Eier blattunterseits ab und entwickeln sich über mehrere Larvenstadien, einschließlich eines schildlausförmigen Entwicklungsstadiums, nach etwa 2 bis 4 Wochen zur ausgewachsenen „Weißen Fliege“.

Bei Gladiolen können auch weiterhin Schäden durch Thripsbefall auftreten. Blätter, Knospen und Blüten weisen dann silbrige Flecken oder Streifen auf und sterben unter Brauverfärbungen ab. Blüten verküppeln und stark geschädigte Knospen bleiben stecken.

Ein weiteres gutes Erkennungsmerkmal sind kleine schwarze Kottropfen. Bei längeren Regenperioden können Beet- und Balkonpflanzen mit sehr großen und gefüllten Blüten, wie zum Beispiel Begonien-Sorten, Dahlien u. a. m. plötzlich ihr Erscheinungsbild ändern. Die Blüten kleben aneinander, fallen in sich zusammen und werden schließlich von einem grauen Schimmel überzogen. An den Stellen auf den Pflanzen, an denen Blütenblätter herabgerieselt sind, entstehen braune Flecken, die dann innerhalb kurzer Zeit faul und matschig werden. Ursache ist die Pilzkrankheit **Grauschimmel** (*Botrytis cinerea*). Sie lässt sich im fortgeschrittenen Stadium leicht am mausgrauen, stäubendem Pilzbelag erkennen. Unter den Befallsstellen, die an allen Pflanzenteilen entstehen können, ist das Gewebe zunächst braun und faul, später matschig und mit Pilzsporen besetzt. Der Pilz gedeiht in einem weiten Temperaturbereich und benötigt für seine rasche Ausbreitung hohe Luftfeuchtigkeit, Tau oder mehrtagigen Regen im Sommer. Eine chemische Bekämpfung ist nicht erforderlich. Mit einfachen Pflegetipps lässt sich der Pilzbefall verringern beziehungsweise vermeiden. Verblühte oder befallene Blüten und Blütenblätter müssen

entfernt werden. Auf den Blättern liegende, herabgerieselte Blütenblätter ebenfalls entfernen. Ferner sollten die Pflanzen nicht überdüngt werden, weil damit das Pflanzengewebe weich, mastig und somit anfällig für die Pilzkrankheit wird.

Bei feuchter Witterung finden auch **Schnecken** ideale Bedingungen. Daher sollte man die Beete regelmäßig kontrollieren und die Tiere absammeln oder Schneckenkorn streuen.

Löcher in den Blättern von Lilien sind das Werk von **Lilienhähnchen**. Die Käfer und ihre Larven können leicht ohne Pflanzenschutzmittel bekämpft werden: regelmäßiges Absammeln. Hierbei hält man am besten den Deckel einer Schuhschachtel oder etwas Ähnliches unter die Blätter, da sich die Käfer bei Gefahr sofort fallen lassen. Auch die rosafarbenen dicken Larven müssen entfernt werden.

Rasen

Vor allem bei Zierrasen tritt die Rotschmigkeit immer wieder auf. Eine Ursache hierfür ist eine unzureichende Nährstoffversorgung. Besonders anfällig für diese Krankheit ist der **Rotschwengel** *Festuca rubra*, aber auch **Straußgräser** (*Agrostis* – Arten), **Rispengräser** wie *Poa pratensis* und **Weidelgräser** (*Lolium*-Arten) können befallen werden. Die Krankheit tritt meist nach feuchtwarmen Perioden im Sommer auf. Bei trockener Witterung verschwindet die Rotschmigkeit wieder.

Erste Anzeichen sind unregelmäßige Flecken mit teilweise abgestorbenem Rasen. Mit Fortschreiten der Krankheit zeigt sich ein watteartiges rosafarbenes Myzel, das sich zu einem roten, gallertartigen Pilzge-



Rotschmigkeit des Rasens



Düngen und nicht zu tief mähen!

webe entwickelt, welches die Blätter verklebt. Als Gegenmaßnahme muss auf eine ausgewogene Nährstoffversorgung (Stickstoff, Kalium und Phosphor) des Rasens geachtet werden. Auch darf der Rasen nicht zu tief gemäht werden.

Gemüse

Kohlgewächse

Sind die Blätter der Kohlgewächse bläulichgrün verfärbt und weisen die Wurzeln obendrein noch Wucherungen auf, weist dies auf einen Befall durch die Kohlhernie hin. Vor dem nächsten Anbau mit Kreuzblütlern sollte man daher unbedingt eine Bodenanalyse vornehmen lassen. Die beste Gegenmaßnahme gegen die Kohlhernie ist das Anheben des pH-Wertes auf 7,2.

Paradeiser

Paradeiser ständig ausgeizen. Nicht mit dem Schlauch von oben gießen. Übermäßige Feuchtigkeit fördert nämlich die Kraut- und Braunfäule sowie die Dürffleckenkrankheit. Ein Befall mit der Kraut- und Braunfäule beginnt mit braunen runzeligen Flecken auf den unteren Blättern, die sich rasch vergrößern und danach auf benachbarte Blätter und Stängel und schließlich auf die Früchte übergehen.

Furchtrisse an den Paradeisern:

Das ringförmige Aufplatzen der Früchte (engl. Catface) tritt bevorzugt auf, wenn die Triebspitze entfernt wird. Hat die Pflanze ein großes und starkes Wurzelwerk und folgt auf eine warme Witterungsperiode eine kühlere Periode,

entsteht im Fruchtgewebe ein Überdruck, der zum Platzen führt, da der Wurzeldruck noch auf hohen Wasserverbrauch eingestellt ist. Schwankungen in der Wasserversorgung können an den Früchten ebenfalls zu kleinen Rissen führen.

Waren die Oberflächen der Früchte nass und trocknen sie anschließend sehr schnell, entstehen viele kleine,

verkorkende Risse. Flache, verkorkende, oft kreisförmige Risse entstehen bei zu starker Sonnenbestrahlung.

Die Wasserversorgung ist zu optimieren. Vermeidung von zu großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Werden zu viele Blätter auf einmal abgepflückt, können Früchte der Sonne ausgesetzt werden und dann Risse entstehen.



Dr. G. Bedlan

Furchtrisse an den Paradeisern



Dr. G. Bedlan

Kraut- und Braunfäule der Paradeiser

 *im Gemüsegarten* von Univ.-Doz. Dr. Gerhard Bedlan

Ein besonderer Mehltau an Paprika und Tomaten

Echte Mehltaupilze sind bekannt dafür, dass sie durch ihre weißen mehlartigen Überzüge auf den Blattoberseiten auffallen. Verwirrung stiften dann solche weißen mehlartigen Beläge auf Blattunterseiten von Paprika, Pfefferoni und Tomaten. Aber auch diese weißen Überzüge auf den Blattunterseiten werden durch einen Echten Mehltraupilz verursacht. Dieser überzieht jedoch nicht die Blattoberflächen mit Pilzfäden und Sporenträgern mit Sporen, sondern wächst innerhalb der Blätter und sendet Sporenträger aus den Spaltöffnungen (vor allem auf den Blattunterseite) heraus.

Dieser Echte Mehltau war bis vor wenigen Jahren an Paprika und Tomaten aus der pannonischen Tiefebene bekannt. Aufgrund wärmerer Witterungsbedingungen war sein Vordringen in die wärmeren, östlichen Anbauggebiete Österreichs zu erwarten.

Dieser Echte Mehltau verursacht größere wirtschaftliche Schäden in warmen und trockenen Klimaten, tritt auch bei Tröpfchenbewässerungen häufiger auf als bei einer Über-

kopf-Beregung.

Schadbild und Krankheitsverlauf

Während die bisher bekannten Echten Mehltaupilze Pilzgeflecht und Sporen an den Blattoberseiten bilden, sind für *Leveillula taurica* weiße Pilzrasen hauptsächlich auf den Blattunterseiten typisch, die sehr auffällig sind. In Gewächshäusern und bei höheren Luftfeuchtigkeiten im Freiland kann sich ein weißer Pilzrasen aber auch

auf den Blattoberseiten entwickeln, dies ist jedoch nicht die Regel. Auf den Blattoberseiten werden, korrespondierend zu den Stellen mit den weißen Pilzrasen blattunterseits, gelbliche Flecken mit nekrotischen Zentren gebildet. Manchmal verfärben sich auch gesamte Blätter gelblich bis braun. Die Symptome sind zunächst an den ältesten Blättern zu sehen. Die Ränder befallener Blätter können sich etwas nach oben eindrehen. Stark befallene Blätter fallen schließlich



Photolia



Photolia

ab (die Früchte werden damit dem Sonnenlicht ausgesetzt, die in Folge Sonnenbrand bekommen können). Bei Temperaturen zwischen 15 und 25 °C können die Sporen des Pilzes praktisch bei jeder beliebigen Luftfeuchtigkeit keimen und Infektionen verursachen. Nach erfolgten Infektionen sind für eine rasche Pilzentwicklung Temperaturen während des Tages von 30 °C

Gurken

Bei Gurken kann ein Befall durch den Echten Mehltau bis zu 25 % befallener Blattfläche toleriert werden. Bei starkem Befall können auch die Gurkenfrüchte selbst befallen werden. Werden keine chemischen Maßnahmen dagegen unternommen, erntet man höchstens einige Gurken pro Pflanze weniger.

Rucola

An Rucola können Erdflöhe schädigen. Deren Schadbild ist sehr auffällig: Fensterfraß bis Lochfraß. Durch die Löcher in den Blättern eignet sich Rucola dann aber nicht mehr für Salate und Beilagen zu Gerichten. Die Käfer sind zwei bis drei Millimeter lang und einfarbig dunkel oder mit gelber Flügeldeckzeichnung versehen. Sie können

fliegen, bewegen sich aber hauptsächlich springend fort. Häufiges und gründliches Hacken, besonders in Perioden großer Hitze und Trockenheit ist eine ausgezeichnete Gegenmaßnahme für den Hausgartenbereich.

Salat

Im Sommer tritt an Salat häufig die Schwarzfäule auf, die durch den Pilz

Rhizoctonia solani verursacht wird.

Die Salatköpfe sehen bei der Ernte von oben her noch gesund aus, während sie innen bereits verfault sein können. Die äußeren Blätter, die auf dem Boden aufliegen, faulen. Sie sind sehr dünn und schwarzbraun verfärbt und bei Trockenheit papierartig und durchscheinend. Der Strunk bleibt jedoch gesund, die *Rhizoctonia*-Fäule

kann aber bis in die innersten Blätter des Salates vordringen.

Kühlere Böden und Pflanzungen auf kleinen Dämmen sowie auf Mulchfolien und Folien können Befalls mindernd wirken.

Schnecken

Nach feuchten Perioden und in feuchten Lagen ist besonders mit einem Massenaufreten der Schnecken zu rechnen. Neben klassischen Pflanzen, die von Schnecken besucht werden, wie zum Beispiel Salat, sollten wir im Garten auch die Dahlien vor ihnen schützen.

Gegen die Schneckenplage mit Fallen, Schneckenzäunen, Ködermitteln oder Laufenten (können „geleast“ werden) ankämpfen.



Erdflöhschaden an Rucola



Schwarzfäule des Salats

und Nachttemperaturen von 25 °C notwendig. Optimale Bedingungen für die Keimung der Sporen und eine erfolgreiche Infektion innerhalb von 24 bis 48 Stunden sind eine relative Luftfeuchtigkeit während der Nachtstunden von 90 bis 95 %, während des Tages von 85 % und Temperaturen zwischen 15 und 25 °C. Das Pilzgeflecht wächst interzellulär und produziert Sporenträger und Sporen, die aus den Spaltöffnungen heraus wachsen (deshalb der Pilzrasen hauptsächlich blattunterseits). Die Konidien werden durch Wind verfrachtet.

Krankheitserreger

Leveillula taurica kommt hauptsächlich in seiner Nebenfruchtform *Oidiopsis*

sicula vor. Die Hauptfruchtform des Pilzes, *Leveillula taurica*, konnten bisher an Paprika und Tomaten nicht gefunden werden.

Dieser Echte Mehltau ist auch kein Ektoparasit wie die anderen Echten Mehltäupilze, die Haustorien zu ihrer Ernährung nur in die Epidermiszellen der Pflanzen einsenken, sondern sie fast ausschließlich im Mesophyll sowie auch ein Pilzgeflecht (Myzel) innerhalb der Pflanzen bildet. Es werden hyaline Myzelien, bis zu 250 µ lange und 8 µ breite Sporenträger und zylindrische bis birnförmige Sporen (33-90 × 10-24 µ) gebildet. Der Pilz kann auf infizierten Pflanzenresten und Unkräutern, die zu seinen Wirtspflanzen zählen, überdauern.

Dieser Echte Mehltau verursacht größere wirtschaftliche Schäden in warmen und trockenen Klimaten, er tritt auch bei Tropfenbewässerungen häufiger auf als bei einer Überkopf-Beregnung.

Wirtspflanzen

Entgegen vielen anderen Echten Mehltäupilzen hat *Oidiopsis sicula* ein äußerst umfangreiches Wirtspflanzenspektrum. *Leveillula taurica* / *Oidiopsis sicula* befällt ca. 1000 Pflanzenarten aus ca. 390 Gattungen aus über 74 Pflanzenfamilien.

Beispiele von Kulturpflanzen: Allium-Arten, Artischocken und Cardy, Luzerne, Rosmarin, Aubergine, ...

Beispiele von Wildpflanzen: Klette,

Disteln, Storchschnabel, Leinkraut, Esparsette, Salbei, Greiskraut, Gänse-distel, Wicke, Spitzklette, Königskerze, Andorn, Brandkraut, ...

Gegenmaßnahmen

Durch den großen Wirtspflanzenkreis von *Oidiopsis sicula* ist eine Ausrottung bzw. Sanierung befallener Bestände ein schwieriges Unterfangen. Resistente oder tolerante Sorten verwenden. Viele milde Paprika bzw. Pfefferoni haben eine höhere Toleranz gegenüber diesem Echten Mehltau als scharfe Sorten. Dort wo es notwendig ist, können Fungizide eingesetzt werden. Wichtig ist hierbei, dass vor allem auch die Blattunterseiten mit behandelt werden.



Auf den Blattoberseiten gelbliche Flecken als erste Symptome



Blattoberseiten ein weißer Sporenrasen, Blattränder rollen sich nach oben ein (einzelne Blätter zeigen auch einen Befall blattoberseits)



Ein älterer Sporenbelag wird braunfilzig



Befall an Tomatenblatt (links unterseits, rechts oberseits)

Obst

Sommerschnitt

Der Sommerschnitt an Kernobst ist ein so genannter Pflanzenschutzschnitt. Im Gegensatz zum Schnitt im Winter verheilen die auftretenden Wunden rasch. Sie werden auch wesentlich seltener durch Schadpilze wie z. B. Obstbaumkrebs, Kragenfäule und Rot-

pustelpilz befallen. Dies gilt jedoch nur für Schnittmaßnahmen von Anfang bis Mitte August. Der Sommerschnitt hat auch eine Wachstum bremsende Wirkung im Gegensatz zum Winterschnitt.

Birnergitterrost

Zeigt sich an den Birnbäumen der Gitterrost besteht die Gefahr einer In-

fektion benachbarter Wacholderbäume. An Birnen kann man jetzt aber nur an eine Spritzung im nächsten Jahr zur Blüte denken.

Schorf

Der Schorf zeigt sich auf den Früchten mit dunkelgrauen, schorfigen Flecken. Durch das Wachstum bilden sich rasch Risse, die dann verkorken. Einen geringen Fruchtbefall kann man tolerieren, denn er hat keinen Einfluss auf den Geschmack. Auch gesundheitliche Gefahr ist nicht zu befürchten.

Apfelwickler

Nun fliegt die zweite Generation des Apfelwicklers. Auch jetzt kann man Insektizide kurz nach der Eiablage zur Bekämpfung des Falters einsetzen. Oder man greift auf die erprobten Fanggürtel aus Wellpappe zurück.

Schrotschusskrankheit an Steinobst

Diese Krankheit wird durch den Pilz *Wilsonomyces carpophilus* verursacht.

Zunächst sind an den Blättern kleine, rötliche scharf abgegrenzte Flecken zu sehen, die sich rasch vergrößern und verbräunen. Die Flecken sind oft von einer gelben oder roten Zone umrandet. Die Blattflecken brechen nach einiger Zeit durch und hinterlassen Löcher.

An Früchten entstehen eingesunkene, eventuell rot umrandete braune Flecken, die manchmal verkorken.

Sehr starker Befall bewirkt empfindliche Ernteeinbußen und kann den Baum nachhaltig schwächen oder längerfristig sogar umbringen.

Der Pilz überwintert in den Zweigwunden oder erkrankten Blättern (seltener auch in Früchten) und bei Pfirsich auch in den Knospen. Von diesen Krankheitsherden aus werden bei Regenwetter Konidien auf gesunde Pflanzenteile verschwemmt und verursachen dort Neuinfektionen. Trockenperioden von mehreren Monaten kann der Pilz gut überdauern, um sich dann unter günstigen Bedingungen rapide zu vermehren.

Gegenmaßnahmen: Befallene Triebe mechanisch entfernen. Ein Einsatz von

Kupferpräparaten während der Vegetationsruhe und Behandlungen mit organischen Belagsfungiziden sofort nach der Blüte und danach je nach Witterung sind möglich.

Um Trieb- und Knospeninfektionen zu vermeiden können synthetische Fungizide während der Zeit des Laubfalls angewendet werden.

Brombeergallmilbe

Wenn die Brombeeren reifen, bleiben durch die Brombeergallmilbe befallene Früchte teilweise oder ganz rot, sauer und hart. An den Ansatzstellen der Teilfrüchte sind kleine Fallmilben zu sehen. Ein Befall kann bis zu 50 % Ertragsausfall bringen. Als Gegenmaßnahmen: befallene Früchte entfernen und in den Hausmüll geben. Im Winter Brombeerranken möglichst tief zurückschneiden. Evtl. eine Vorblüte- sowie eine Blütebehandlung mit hierfür zugelassenen Pflanzenschutzmitteln durchführen.



im Ziergarten

Schrotschusskrankheit des Mandelröschens



Dr. G. Bedlan

Schadbild: Auf den Blättern sieht man zunächst kleine runde, rötliche scharf abgegrenzte Flecken, die sich bald vergrößern. Innerhalb der Umrandungen sind sie hell, fast weißlich, gefärbt. Sie brechen nach einiger Zeit durch und hinterlassen Löcher. Daher hat diese Krankheit auch den Namen Schrotschusskrankheit erhalten.

Krankheitserreger: Der Pilz überwintert in Zweigwunden oder erkrankten Blättern in den Knospen. Von diesen Krankheitsherden aus werden bei Regenwetter Konidien auf gesunde Pflanzenteile verschwemmt und verursachen dort neue Infektionen. Trockenperioden von mehreren Monaten kann der Pilz gut überdauern, um sich

dann unter günstigen Bedingungen rapide zu vermehren. Während die Keimung des Pilzes bereits bei relativ tiefen Temperaturen (ab 2 bis 4 °C) möglich ist, sind für eine optimale Weiterentwicklung der Krankheit 14 bis 18 °C notwendig.

Dringt der Erreger in das Blatt ein, so scheidet er toxische Substanzen aus, wodurch die umliegenden Zellen kollabieren. Nach einigen Tagen bildet sich zwischen intaktem und erkranktem Gewebe eine Trennlinie, die den weiteren Stoffaustausch und damit auch das weitere Vordringen der Toxine zwischen den Zellen des betroffenen Gewebes unterbindet. In der Folge werden die abgestorbenen Gewebeteile abgestoßen.

Gegenmaßnahmen: Befallene Blätter entfernen.

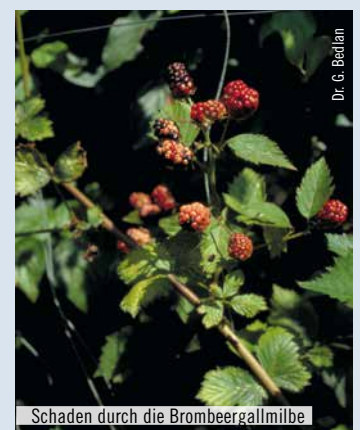
Bei sehr starkem Befall während der Saison Einsatz von Kupferpräparaten (s. unter www.ages.at) während der Vegetationsruhe.



Dr. G. Bedlan



Dr. G. Bedlan



Dr. G. Bedlan

Garten & Bienen



von DI A. Weißenböck,
DI S. Pleininger

Der Rasen – auf was achten und wie pflegen?

Ein schöner Rasen im Garten ist nicht nur ein Hingucker, sondern er ist außerdem widerstandsfähiger gegenüber Schädlingsbefall oder auch Unkrautwuchs. Hier möchten wir umweltfreundliche Maßnahmen vorstellen, um einen schönen und trotzdem naturnahen Rasen zu erhalten.



Bei Fragen dazu und zu anderen Themen wie biologischem Pflanzenschutz, Nützlingsförderung oder Imkerei steht Ihnen das Team von **biohelp Garten & Bienen** gern zur Verfügung!
www.garten-bienen.at
office@garten-bienen.at



Rasenpflege – ein Muss?

Der Rasen muss regelmäßig gepflegt werden, um dicht und sattgrün wachsen zu können. In der konventionellen Rasenpflege wird leider viel mit mineralischen Düngern, Sprinkleranlagen und Benzin-betriebenen Mähmaschinen gearbeitet. Es gibt allerdings Alternativen, auf die ausgewichen werden kann, ohne auf einen schönen Rasen verzichten zu müssen.

Mähen

Durch regelmäßiges Mähen wird der Rasen dicht und strapazierfähig. Aber: Achten Sie beim Mähen auf scharfe Klingen, ansonsten werden die Gräser Spitzen abgerissen, trocknen aus und dies führt dann zu unansehnlichen braunen Flecken. Falls mehrmals in der Woche gemäht wird, kann das Schnittgut als Mulch liegengelassen werden,

was vor Austrocknung schützt und als Dünger dient.

WICHTIG: Lassen Sie manche Ecken stehen und eventuelle Blümchen im Rasen abblühen, das lockt Bienen und Nützlinge an!

Bewässern

Gräser haben keine besonders tief reichenden Wurzeln, daher sollten v. a. größere Rasenflächen in den Sommermonaten bewässert werden. Am besten ist es, wenn im Vorhinein auf großflächige Rasenflächen verzichtet wird. Generell gilt: nur ein Mal pro Woche, dafür aber langsam gießen, um zu gewährleisten, dass das Wasser auch in den Boden eindringt. Im Sommer ist es außerdem schlau, den Rasen etwas länger wachsen zu lassen, um so potentiell Trockenstress bereits vorzubeugen.

Ökologisches Düngen

Ein gesunder und widerstandsfähiger Rasen kann sich gut selbst gegen Moose und Unkräuter durchsetzen. Ein Beispiel für einen naturnahen Rasendünger ist Golf Algin Universal flüssig. Sein Inhalt besteht aus Braunalgen und mineralischen Nährstoffen. Dieser organisch mineralische Dünger besitzt bodenverbessernde Eigenschaften. Er erhöht die Wasser- und Luftspeicherkapazität und fördert die Aktivität der Mikroorganismen im Boden, auf diese Weise wird für eine nachhaltige Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit gesorgt. Das Wurzelwachstum wird angeregt und die Vitalität verbessert (NPK 7-14-13).

Schädlinge akut mit Nützlingen bekämpfen

Ein typischer Schädling im Rasen ist der Gartenlaubkäfer. Seine Larven befinden sich in der Erde, wo sie an den Graswurzeln fressen, was wiederum zu hässlichen braunen Flecken führt. Der Rasen wird locker, er kann wie ein Teppich angehoben werden. Darunter kommen dann die Schädlinge zum Vorschein. Die Larven werden maximal zwei Zentimeter lang. Der Körper ist weiß gefärbt mit drei Brustbeinpaaren, die Kopfkapsel ist deutlich zu erkennen und braun gefärbt. Im Gegensatz zu Mai- und Junikäfer ist die Generationszeit einjährig. Der Gartenlaubkäfer kann aber sehr einfach mit Nematoden (Fadenwürmern) bekämpft werden: im Juli oder

August mit **nema-green*** (Pfl.Reg. Nr.: 3518) behandeln. Die Anwendung ist sehr einfach: Das Pulver in Wasser auflösen, den Rasen damit gießen und zwei Wochen lang den Boden feucht halten. Die Nematoden suchen im Boden aktiv nach Gartenlaubkäferlarven, befallen diese und bringen sie innerhalb kürzester Zeit zum Absterben. Natürliche Gegenspieler des Schädlings wie Laufkäfer, Spitzmäuse und Igel werden geschont.

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden! Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformation lesen. Warnhinweise und –symbole in der Gebrauchsanleitung beachten!





Vom Himmel auf die Erde

Kleines Hagelkorn mit großen Auswirkungen

Von den Auswirkungen des Hagels bleibt leider niemand verschont. Weder die Landwirte, noch die Autofahrer, und auch nicht wir Hobbygärtner. Wer kennt nicht das bange Gefühl, wenn ein Gewitter aufzieht und man hofft, dass die mit Liebe gezogenen Pflanzen und das pflückreife Obst nicht von einem plötzlichen Hagelschauer beschädigt oder gar zerstört werden.



Nach einem starken Hagelereignis sind die Hagelnetze der Obstpflanzungen voll mit Hagelkörnern.



Hagelkörner im Größenvergleich – in seltenen Fällen können Hagelkörner auch mehr als 10 cm groß werden.



Darstellung der gemeldeten Hagelschäden auf der HeDi Homepage.

Software ist es möglich, die Piloten der Hagelabwehr zu kritischen Gewitterzellen zu lotsen, um diese mit einer Silberjodid-Aceton-Lösung zu impfen. Das Silberjodid fungiert hierbei als Kristallisationskeim und führt zu einer vermehrten Bildung von vielen kleinen Eiskörnern. Durch die größere Anzahl bleiben die einzelnen Hagelkörner klein und richten beim Aufprall am Boden weniger Schaden an, oder schmelzen überhaupt vollständig zu Regentropfen.

Ein ganz wichtiger Beitrag für die Analyse von Hagel ist die Information wo und wann Hagel aufgetreten ist. Dem Team kam Ende 2017 die Idee, dass man auch Hobbyforscher miteinbeziehen könnte. So wurde im Frühjahr 2018 die Plattform **HeDi – Hagelereignis Dateninterface** – eingerichtet.

Mit Hilfe der steirischen Bevölkerung sollen zusätzliche Daten zu Hagelereignissen wie Ort, Zeitpunkt und Größe der Hagelkörner sowie verursachte Schäden gesammelt werden. Auf der Homepage www.hedi.tugraz.at kann die Bevölkerung mittels Formular Informationen und Fotos zu jedem Hagelunwetter an die TU Graz melden oder mit der gleichnamigen App die Hagelaten schnell und einfach über ein Smartphone bekannt geben. Diese Daten werden dann nach einer Plausibilitätsprüfung bei künftigen Gewitteranalysen mit einbezogen.

Auf der HeDi Homepage gibt es auch eine Darstellung der gemeldeten Hagelaten auf einer Landkarte. So kann man nachverfolgen, wann und wo Hagelschauer aufgetreten sind.

Geplant ist, HeDi auch in anderen Regionen Österreichs einzusetzen, etwa im Burgenland oder der Wachau, um so mehr Daten zu erlangen und diese in die Instrumente zur Hagelabwehr einfließen zu lassen.

Falls Ihr Interesse geweckt wurde mitzumachen – die TU Graz hofft sehr auf eine zahlreiche österreichweite Beteiligung.

Wetterphänomen Hagel

Jedes Jahr verursachen schwere Hagelstürme in Österreich Ernteschäden, welche zu Verlusten in Millionenhöhe führen. Außerdem ist eine steigende Tendenz des Auftretens von Hagelstürmen in den letzten Jahren deutlich erkennbar.

Aber warum kommt es eigentlich zu diesem Wetterphänomen? Hagel entsteht, wenn Wassertröpfchen durch Aufwinde innerhalb einer Wolke in extrem kalte Bereiche vordringen, wo sich ausgehend von Kristallisationskeimen Hagelkörner bilden. Gibt es in den Wolken nur wenige dieser Kerne, können die Hagelkörner schnell anwachsen und, sobald die Aufwinde

sie nicht mehr tragen, als Hagel zu Boden fallen.

Hagelabwehrprogramm

Die südliche Steiermark ist durch ihre geographische Lage eine von Hagelereignissen besonders stark gefährdete Region. Um die durch Hagel verursachten landwirtschaftlichen Schäden zu verringern, wird in der Steiermark bereits seit vielen Jahren ein Hagelabwehrprogramm mittels Flugzeugen betrieben.

Ein Team des Instituts für Hochfrequenztechnik an der Technischen Universität Graz (TU Graz) beschäftigt sich mit der Erforschung des Hagels.

Mithilfe einer von diesen Forschern entwickelten



Morgens gießen, abends genießen

DIE UMWELTBERATUNG gibt Tipps zum Gießen im Garten

Richtiges Gießen ist gefragt, um den Garten gut durch die heiße Zeit zu bringen: Morgens statt abends, kräftig und möglichst nah am Wurzelhals gießen, empfiehlt DIE UMWELTBERATUNG.



Nicht von oben herab!



Eine Bewässerungsanlage mit Tröpfchenbewässerung ist die beste Wahl.

Und beim Anlegen oder Umgestalten des Gartens den Wasserverbrauch mitbedenken! Eine Blumenwiese zum Beispiel kommt mit wesentlich weniger Wasser aus als ein Rasen. Ein bisschen früher aufzusteigen, zahlt sich im Sommer aus – nicht nur, weil die Temperaturen morgens angenehmer sind: Das Gießen in der Früh ist besser für die Pflanzen und schlechter für die Nacktschnecken. Denn letztere sind nachtaktiv und kommen so richtig in Schwung, wenn abends gegossen wird.

Vier Grundregeln fürs Gießen

Selten und mehr: Durch weniger häufiges und dafür kräftiges Gießen, bei dem das Wasser tief in den Boden eindringt, werden die Wurzeln angeregt, sich in die Tiefe auszubreiten. Dadurch können die Pflanzen besser mit trockenen Perioden umgehen.

Morgenstund macht Pflanzen g'sund: Zeitig am Morgen anstatt abends gießen, denn abendliches Gießen lockt die Nacktschnecken an. Das nasse Laub fördert zudem Pilzkrankheiten. In der Früh trocknen die Pflanzen schneller ab und der Unterschied zwischen der Temperatur der Pflanzen und des Wassers ist geringer.

Nicht von oben herab: Nur am Wurzelhals direkt beim Erdschirm gießen, um Verbrennungen von Blättern und Pflanzenteilen zu vermeiden.



Die Mulchschicht wirkt isolierend und spart Wasser.

Tropfen oder Brause: Um das Abschwemmen der Erde zu verhindern, ist bei Bewässerungsanlagen mit Tröpfchenbewässerung die beste Wahl. Auch das Gießen mittels Brause ist besser als ein starker Wasserstrahl.

Vorbeugen statt gießen

Mulchen hilft Wasser zu sparen. Die Mulchschicht wirkt isolierend, sie gleicht Temperaturunterschiede aus und verhindert das Austrocknen des Bodens. Zusätzlich wird auch das Bodenleben geschützt. Wer bei der



Die Gießkanne in der Regentonne anzufüllen, ist die einfachste Form der Regenwassernutzung.



Weitere Informationen

Viele Tipps zum naturnahen Gärtnern bietet DIE UMWELTBERATUNG in der Broschüre „Naturnische Hausgarten“. Kostenloser Download der Broschüre und Bestellung gegen Versandkosten auf www.umweltberatung.at/natur-nische-hausgarten. Die Broschüre wurde von DIE UMWELTBERATUNG im Auftrag des Ministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus erstellt. Beratung zum ökologischen Gärtnern an der Hotline von DIE UMWELTBERATUNG unter Tel. 01 803 32 32.

Auswahl der Pflanzen darauf achtet, dass sie an den Standort angepasst sind, erspart sich viel Gießen. Ein englischer Rasen ist hinsichtlich Wasserverbrauch und Artenvielfalt keinesfalls empfehlenswert. Eine Blumenwiese oder ein pflegeleichter Blumenrasen brauchen weniger Wasser, blühen wunderschön und tragen zur natürlichen Vielfalt bei.

Regenwasser ist am besten

Wenn sich der Regen nicht so rar macht wie im letzten Sommer, ist Regenwasser für Pflanzen besser geeignet als Brunnen- oder Leitungswasser, weil es kalkfrei und meist wärmer ist. Für den Anschluss des Gartenschlauchs eignen sich geschlossene Regentonnen mit einer vorgeschalteten Filterung. Regenwasseranlagen für die Gartennutzung arbeiten mit einem unterirdischen Tank, einer mechanischen Filterung und einer Pumpe.



Wie viele Beeren Sie ernten können, hängt stark von den übers Jahr durchgeführten Pflegearbeiten ab.

Obstbauliche Arbeiten im Juli und August

Bedingt durch einen zu kühlen und zu feuchten Witterungsverlauf, bis Anfang Mai waren die Blattläuse zwar auf allen Obstarten zu finden, aber in einem geringeren Umfang als im Vorjahr. Mit den ersten sommerlichen Temperaturen traten dann mit einer fast explosionsartigen Vermehrung der Blattsauger auf. Aber auch andere tierische Schädlinge und pilzliche Krankheitserreger, wie Schorf und Mehltau, werden uns sicherlich wieder den ganzen Sommer über begleiten.



Blattläuse an Apfelbaum



Bunte Beerenerte

Beerenobst

Ob die jetzt beginnende Haupternte beim Beerenobst zufriedenstellend ausfallen wird, hängt von den jährlich durchgeführten Pflegemaßnahmen ab. Wurde vor allem der Schnitt vernachlässigt, vergeisen die Sträucher und die jungen Triebe zeigen oft ein zu geringes Wachstum. Bei einem jährlichen Schnitt, bei dem die mehrjährigen Triebe herausgeschnitten werden, wachsen die jungen kräftiger und reifen

auch besser aus. Außerdem sind die ausgelichteten Sträucher weniger anfällig auf Krankheiten. Bei feuchtwarmen Witterungsverhältnissen treten beim Beerenobst immer wieder Pilzkrankheiten auf. An den schwarzen Johannisbeeren ist in erster Linie der Säulenrost ein Problem, der oft erst bemerkt wird, wenn die Ernte bereits begonnen hat. Gelbe, später braun werdende Sporenlager an den Blattunterseiten

sind typische Symptome dieser Pilzkrankheit. Ein stärkerer Befall führt zu einem massiven Blattverlust und zu einer schlechteren Ausreifung der Triebe und Knospen. Um einen Totalverlust der Blätter zu vermeiden, wäre ein Fungizid nach der Ernte zu spritzen. Auch der amerikanische Stachelbeermehltau, der neben den Stachelbeeren auch die schwarzen Johannisbeeren befällt, bereitet jährlich Probleme. Befal-



Stachelbeeren

lene Triebe sind weiterhin wegzuschneiden. Die **Stachelbeerwespen** sind, wie bisher aufgrund mehrerer Generationen auch im Juli noch auf den Sträuchern zu finden. Sie sind durch Abklopfen der Triebe, Einsammeln der Raupen und anschließender Entsorgung im Restmüll zu bekämpfen.

Bei den Himbeeren sind nach Abschluss der Ernte die abgetragenen Ruten komplett heraus zu schneiden. Diese Hygienemaßnahme verhindert das Übergreifen von Infektionen auf die Jungstuten. Auf zehn bis zwölf gut entwickelte Himbeerruten pro Laufmeter sind sie zu reduzieren und an ein Unterstützungsgerüst anzubinden, damit keine Scheuerstellen an den Ruten entstehen. Die schwächeren, zu kräftig gewachsenen und die, die Verfärbungen und Wucherungen zeigen, gehören weggeschnitten.

Stachellose Brombeeren erleichtern die Ernte dieser intensiv färbenden Früchte. Leider bleibt auch diese Obstart nicht von Schädlingen verschont. Hier sind die **Brombeergallmilben** zu nennen, die partiell fuchsig rot bleibende Früchte verursachen, die dadurch widerlich schmecken. Sie sind aber trotzdem zu ernten und wie die von den **Kirschessigfliegen** faul gewordenen Früchte im Restmüll zu entsorgen. In Verbindung mit feuchter Witterung tritt auch der **Brombeerrost** auf. Dieser wird ebenfalls oft erst bei der Ernte entdeckt. Auch hier besteht dann die Gefahr, dass durch den Blattverlust die Früchte nicht mehr zufriedenstellend ausreifen.

Weitere Kulturarbeiten an den Brombeeren sind jetzt das Anbinden der jungen Triebe an das Hecken-gerüst und das Einkürzen der Seitentriebe auf vier bis fünf Augen, um die Blütenbildung anzuregen.

Die Böden unter dem Beerenobst können mit gut verrottetem Kompost abgedeckt werden, um sie so länger feucht zu halten.

Erdbeeren

Nach Abschluss der Erdbeerernte sind die Holz- wolle und das Stroh, die das Faulen der Früchte verhin- dern sollten, zu entfernen. Neupflanzungen mit den eigenen Setzlingen sind jetzt schon vorzunehmen, damit sie sich bis zum Ende der Vegetationszeit

noch kräftig entwickeln können. Die jungen Erd- beerpflanzen sind dabei auf ein Beet zu setzen, wo einige Jahre vorher keine standen, um so Krankheiten, die über die Böden übertragen werden, zu vermeiden.



Makita

DUM168 AKKU-GRASSCHERE 18 V



SONDERAKTION

Bestellungen auch
per Telefon
+43 660 347 88 65
oder E-Mail
shop@der-heimwerker.at
möglich!



DUM168RF
inkl. einem 3,0 Ah Akku,
Schnellladegerät und
Heckmesserbalken

SONDERPREIS
€ 165,-



DUM168RF
inkl. einem 3,0 Ah Akku
und Schnellladegerät

SONDERPREIS
€ 145,-



Beim Kauf eines der beiden
Modelle gibt es einen
3,0 Ah Akku kostenlos dazu!

Alle angegebenen Preise sind Verkaufspreise inkl. MwSt.
Angebot nur gültig bis 31. Juli 2019. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Nach der Marillenernte müssen nun die gegebenenfalls abgestorbenen Äste herausgeschnitten werden.



Birnen bei zu reichem Fruchtansatz ausdünnen.



Zwetschkenernte ...



... hoffentlich ohne Pflaumenwickler



Sommerschnitt

Bleiben die abgeernteten Erdbeeren noch ein Jahr stehen, sind die Ranken weg zu schneiden, um die Pflanzen nicht unnötig zu schwächen und die alten und beschädigten Blätter zu entfernen. Bei der Lockerung des Bodens ist ein Volldünger einzuarbeiten.

Steinobst

Die **Gelbtafeln** auf den Kirschenbäumen sind nach Abschluss der Ernte abzunehmen, damit sie Nützlingen nicht zur Falle werden. Mit einem leimlösenden Mittel sollte man sie reinigen, damit sie nächstes Jahr, wieder zur Verfügung stehen.

Die **Blüten- und Triebspitzenmonilia** hat heuer auf den Marillenbäumen massive Schäden hinterlassen. Die abgestorbenen Kurz- und Langtriebe sind unbedingt bis in das gesunde Holz herauszuschneiden. Austretendes Harz zeigt den Übergang vom gesunden zum befallenen Trieb an.

Noch vor der Ernte sind an den Pfirsich- und Nektarinenbäumen die kräftigen, ins Kroneninnere gewachsenen, Triebe herauszuschneiden, um eine bessere Belichtung und optimale Ausreifung der Früchte zu ermöglichen.

Den Zwetschken- und Pflaumenbäumen ist jetzt besonderes Augenmerk zu schenken. Hier können der **Pflaumenrost** und vor allem die **Pflaumenwickler** unliebsame Schäden verursachen. Der Pflaumenrost, der als gelbe Flecken an den Blattoberflächen und braun gefärbte Sporenlager auf den Blattunterseiten auftritt, führt zu einem starken Blattverlust, wodurch die Ausreifung der Früchte unbefriedigend ist. Die Pflaumenwickler, deren Auftreten mit Pheromonfallen zu kontrollieren ist, befallen die Früchte mit ihrer zweiten Generation, die oft für einen totalen Ernteausfall sorgen.

Stein- und Kernobst

Während im Mai und Juni durch den Grünschnitt, vor allem an jungen Obstbäumen, in den Kronenaufbau eingegriffen wird, sind beim **Sommerschnitt** auch die im Ertrag stehenden zu schneiden. Schon während oder nach der Ernte sind die Kronen in ihrem Seiten- und Höhenwachstum zurückzuschneiden und das Kroneninnere auszulichten. Während beim Steinobst diese Schnittarbeiten schon üblich sind, sind sie beim Kernobst noch nicht so bekannt.

Schnittwunden, die durch Sägearbeiten entstanden sind, sind zu verstreichen, damit keine tierischen oder pilzlichen Schaderreger in die Holzkörper eindringen können. Auf Baumteer ist zu verzichten, da sonst das teilungsfähige Gewebe, der Kambialbereich, verätzt wird.

Mit dem Einsetzen des **Dickenwachstums** sind die Veredlungsbänder aus Krepp, Gummi oder Bast durchzuschneiden, damit sie nicht einwachsen können. Triebe, die im unmittelbaren Bereich der Pfropfungen durchgetrieben haben, sind weg zu brechen, damit sie mit der weiteren Entwicklung der Veredlungstriebe nicht in Konkurrenz stehen. Wunden, die im Frühjahr beim Pfropfen entstanden sind, müssen nochmals verstrichen werden.



Okulation

Dipl.-Ing. Peter Medl

Mit **Okulationen** kann begonnen werden, wenn sich die Rinden von den Holzkörpern lösen. Ist dies noch nicht oder nicht mehr der Fall, kann durch chip budding, auf deutsch – Holzspan-Veredelung, – das Veredeln erfolgen.

Kernobst

Eine wichtige Arbeit Anfang Juli wäre das **Ausdünnen** der Spätherbst- und Wintersorten, bei den Äpfeln und Birnen, bei einem zu reichen Fruchtansatz. Ein bis zwei Früchte pro Blütenbüschel sind bei einem guten Fruchtansatz mehr als ausreichend, damit die Früchte ihr sortentypisches Aroma und eine ansprechende Fruchtgröße erreichen. Bei einem zu schwachen Fruchtbehang auf den Apfelbäumen besteht aber die Gefahr, dass die **Früchte** zu groß und dadurch **stippig** werden. Braune, verkorkte Stellen unterhalb der Fruchtschalen, sind typische Symptome für diese physiologisch bedingte Krankheit. Mit Calciumchlorid 0,6 % sollte in zweiwöchigen Abständen bis drei Wochen vor der Ernte in den Abendstunden gespritzt werden, da geschädigte Früchte nur bedingt genießbar sind.

Hauptschädling bei den Äpfeln und Birnen ist der **Apfelwickler**, der schon im Juni mit der ersten Generation Schäden an den Früchten verursacht hat. Mit Pheromonfallen können wieder der Flugbeginn und die Intensität festgestellt werden. Wurden schon im Juni um die Kernobstbaumstämme

Wellpappestreifen angelegt,

laufend auf ver-

puppte Schädlinge

kontrolliert und im

Restmüll entsorgt,

ist der Befall der

zweiten Generation

geringer.



Nützlingshotel-Workshop

Haben Sie Interesse ein Nützlingshotel zu bauen? Makita Österreich und der Experte der Bienenmanufaktur Markus Bleich laden Sie herzlich zu einem Nützlingshotel Workshop in das Makita Schulungcenter in Fischamend ein!

Was wird für den eigenen Biogarten eigentlich benötigt? Vielfalt! Dazu gehören ein facettenreich gestalteter Garten, eine bunte Pflanzenpalette sowie unterschiedlichste Nistmöglichkeiten für Nützlinge. Das hält Fraßfeinde im Zaum und vermeidet großflächige Schäden. So können in unserem kleinen Paradies Schädlinge und Nützlinge in einer weitgehenden Ausgewogenheit nebeneinander existieren. Das Ergebnis ist ein Garten voller Früchte und Blüten über die wir uns freuen dürfen.

Einer der großartigsten Helfer im Biogarten ist der Ohrwurm. Er gilt als zuverlässiger Blattlausvertilger und sorgt außerdem dafür, dass Schildläuse und Spinnmilben nicht Überhand nehmen. Des Ohrwurms liebstes Heim: ein Tontopf mit Strohpolster. Florfliegen sind dämmerungsaktiv und verstecken sich am Tag unter Blättern. Die zarten Nützlinge ernähren sich von Pollen, Nektar und vom Honigtau der Blattläuse, sind aber auch räuberisch unterwegs. Zum Überwintern suchen sie trockenes Laub oder hohle Baumstämme auf oder verkriechen sich auf dem Dachboden, in Schuppen und in Gartenhäusern. Zeit, den fleissigen Tierchen ein schönes Zuhause zu bieten, damit sie unsere Gärten vor Schädlingen schützen und unsere Pflanzen bestäuben.



Wenn auch Sie ein Nützlingshotel selbst bauen möchten, haben Sie die Chance dazu!

Die Workshops finden unter der Woche von 9 – 15 Uhr in der Makita Österreich Zentrale in Fischamend statt.

Die Workshops sind kostenlos.

Für Verpflegung wird gesorgt.

Vorkenntnisse mit dem Umgang von Elektro-Werkzeug sind von Vorteil.

So können Sie teilnehmen:

Schicken Sie ein kurzes Mail an workshop@makita.at und Sie erhalten alle Informationen und Termine für die nächsten Workshops.

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um direkt ein Mail an workshop@makita.at zu schicken!



Schädlinge und ihre Gegenspieler

Blattlaus: Ohrwurm, Laufkäfer, Marienkäfer, Schwebfliege, Florfliege, Gallmücke

Blutlaus: Zehrwespe, Ohrwurm, Marienkäfer, Florfliege, Zwergspinne, Blumenwanze

Rüsselkäfer: Schlupfwespe, Hundertfüßler, Kamelhalsfliege, Laufkäfer, Nematoden, Weberknecht

Spinnmilbe: Raubmilbe, Weberknecht, Ohrwurm, Blumenwanze, Florfliege, Marienkäfer

Schildlaus: Marienkäfer, Schlupfwespe, Ohrwurm, Blattlausfliege

Schnecke: Laufkäfer, Leuchtkäfer, Weichkäfer, Weberknecht, Nematoden

Weißer Fliege: Schlupfwespe, Raubfliege, Raubwanze, Grabwespe, Marienkäfer, Kurzflügler

Wolllaus: Australischer Marienkäfer, Schlupfwespe, Florfliege

Zikaden: Zwergspinne, Blumenwanze, Raubfliege



Für Kost und Logis halten die Tiere ihre Netze peinlich sauber. Spinnenseide und Netze sind Ansporn für die Wissenschaft.



Wer spinnt da?

Je weniger wir über etwas wissen, desto mehr Angst können wir davor haben. Und Spinnen sind in diesem Fall die Leidtragenden.

Wir stehen nicht auf ihrem Speiseplan und dennoch ist die Angst vor ihnen groß. Das mag von ihrem Äußeren herrühren: Viele haarige Beine und ein kopfloser Körper – das entspricht dem niedlichen Kindchenschema großer Augen und eines überproportional großen Kopfes in keiner Weise. Und auch der Blickkontakt führt bei vier Augen zu Irritationen.

Das Herumhängen in versponnenen Behausungen – um im nächsten Moment die lautlose, oft überraschende Bewegung, machen sie nicht eben sympathischer. Vielleicht lässt auch ihr Verhalten zu wünschen übrig? Opfer auflauern, Gift „einspritzen“, einwickeln, zappeln lassen?

Kein Grund zur Panik

Diese giftigen Methoden haben sie seit 300 Millionen Jahren für viele Insekten und andere Spinnen entwickelt. Leider genießen Spinnen zu Unrecht einen schlechten Ruf. *Arachnophobie*, die Angst vor Spinnen, ist in unseren Breitengraden viel weiter verbreitet als die Zahl jener Spinnenarten, vor denen man sich fürchten müsste. Nur aus Notwehr trifft es einen Warmblüter. An unserer Haut beißen sich die meisten Arten die Mundwerkzeuge aus. Der Laune der Natur verdanken wir wenige Arten, die bei uns Bienen- oder Wespenstichen ähnelnde Reaktionen hervorrufen können. Hierzulande kann nur der Biss einzelner Arten Kindern, älteren und geschwächten Menschen

gefährlich werden. Dazu zählen die **Dornfinger-** und die **Wasserspinn**. Weil ihr Gift für sie sehr wertvoll ist, gehen Spinnen damit äußerst sparsam um.

Sie bewahren uns vor vielen Schädlingen und Blutsaugern: Blattläuse und Miniermotten, Bremsen und Gelsen zählen dazu. Manche Kulturen schätzen die Gegenwart von Spinnen sogar: Amazonas-Indianer etwa halten sich größere Spinnen als „Haustiere“, um sich so vor Malariaüberträgern zu schützen.

Nie ohne Sicherheitsleine

Spinnenseide ist, bezogen auf ihre Masse, viermal so belastbar wie Stahl und kann durch spiralenähnliche Verdickungen um das Dreifache ihrer Länge gedehnt werden, ohne zu reißen. Wer im Altweibersommer von einem Flugfaden getroffen wird, der weiß wie stark die Fäden aus farblosem Eiweiß sind.

Die Wissenschaft bemüht sich immer noch, einen ähnlichen Faden zu produzieren, der trotz seiner Zartheit viel stärker als ein imaginäres Stahlseil gleicher Dicke ist.



Natur im Garten – Beneš-Oeller

Spinnspinn: Ich schau dir in die Augen, Kleines.



Die antibakterielle Wirkung macht Spinnenseide mancherorts zum Wundverband. Bei dem kostbaren Material ist Recycling mittels Aufessen durch die Spinne keine Seltenheit. Sie haben unterschiedlichste Netz- und Fadentypen entwickelt: Raum-, Trichter-, Rad-, Baldachin- und Wurfnetze.

Spinnen und Weben

Wahrscheinlich, dass den Achtbeinern jemand über die Schultern geschaut hat: vielleicht ist selbst das Spinnen und Weben von Stoffen von ihnen abgeschaut. Auch beim Bau der Überdachung des Münchner Olympiastadions wurde die Struktur des Spinnengewebes der **Lerchenspinne** zum Vorbild genommen. Diese Spinne baut ihr Gewebe, indem sie ihr Netz an Gras und Gebüsch anbringt.

Hinzuschauen auf die kleinen Monster in ihren Seidenwohnungen lohnt sich: Spinnen mögen uns da und dort also sogar nützlich sein, bereichernd in ihrer Vielfalt sind sie jedenfalls und allerorten. Den Bau eines Netzes, das Einspinnen der Beute oder Spinnenmütter bei der Brutpflege zu beobachten, ist immer ein Abenteuer. Manche Arten tragen ihren Eikokon lange mit sich, andere bewachen ihn und auch noch die Jungtiere mehrere Tage nach dem Schlupf, wieder andere füttern ihre Jungen sogar. Hinzuschauen ist in jedem Fall lohnender, als alles zu erschlagen, was acht Beine und Spinnndrüsen besitzt.



Nr. sicher: Die Listspinne verteilt Brautgeschenke

Ohne Spinnen würde das Ökosystem nicht funktionieren.

Präzisionsarbeit

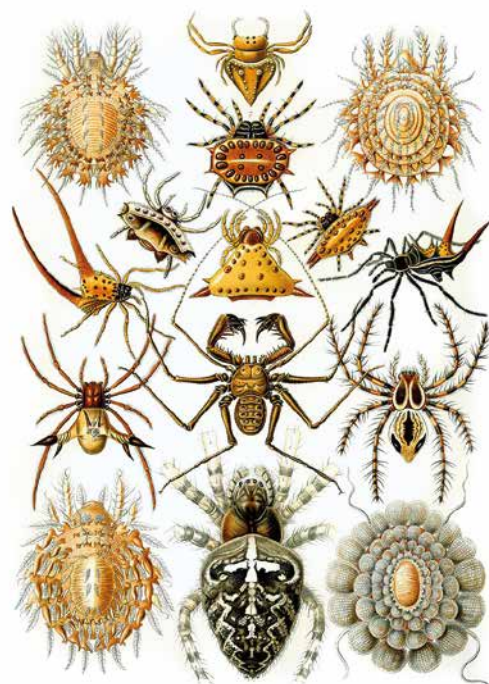
Die **Gartenkreuzspinne** besticht durch ihr imposantes Radnetz. Hauchdünne Baldachine der gleichnamigen Spinnenart überziehen Beete und Gebüsche. Darunter sitzen die Erbauerinnen, die ihre Mahlzeit in einen Teppich einweben. Als einzige Spinnenart geht die **Wasserspinne** auf Tauchstation. Im Netz an Unterwasserpflanzen wird Luft von der Wasseroberfläche „gelagert“. Manche Spinnen legen sich ohne Fangnetze auf Lauer: Die **Springspinnen** springen auf Insekten. Auch **Krabbenspinnen** sind keine Baumeister. Sie leben in Blüten, und manche können ihre Körperfärbung an die Blüte anpassen und blütenbestäubende Insekten überraschen. **Springspinnen** und **Jagdspinnen** bauen mit ihrer Seide statt Netzen Eikokons, Sicherungsleinen oder nützen sie zur Kommunikation und Balz. Rekordverdächtige Sprünge hat die schwarz-weiße **Zebrasspringspinne** auf Lager – bis fünf Zentimeter Sprünge bei nur sechs Millimeter Körperlänge! Bislang ist es nicht gelungen eine Hydraulik zu entwickeln, die dieser Präzision gerecht würde. Falls doch etwas daneben geht, hat sie beim Sprung eine „Sicherheitsleine“ gespannt. Deren Qualität dient Bionikern als Vorbild für die Entwicklung reißfester Materialien.

Fluchttiere

Als harmlose kleine Räuber sind Spinnen im Garten nützlich, sie fressen Fliegen, Gelsen, geflügelte Blattläuse und andere kleine Insekten. Umweltbewusste setzen auf ein natürliches Gleichgewicht, auf natürliche Feinde von Schädlingspopulationen und vermeiden den Griff zur chemischen Keule. Statistisch betrachtet soll ein Hektar Wiese sechs Millionen Spinnen Platz bieten. Hätten Sie die schon einmal bemerkt? Als „Fluchttiere“, die viel mehr Angst vor uns haben als wir vor ihnen, stellen sie sich bei Gefahr oft tot oder flüchten in Windeseile vom Netz in ein nahes Versteck. Um sie im Naturgarten zu fördern, genügt es schon, ihre Netze in Ruhe zu lassen und ihre Kokons zu schonen.



Die Zebrasspinne sichert ihr Netz zickzackförmig



Wikimedia commons: aus Ernst Haeckel, Kunstformen der Natur (1904)

Spinne am Morgen ...

„*Spinne am Morgen bringt Kummer und Sorgen*“ bezieht sich übrigens nicht auf Spinnentiere, sondern das Spinnen von Wolle. Ärmere Frauen mussten frühmorgens mit dem Spinnen Geld dazu verdienen, in besseren Kreisen galt das Spinnen am Abend als zeitgemäße Zerstreuung.

Heute wird Seide über Bakterien hergestellt und auch künstliche Spinndrüsen zum Spinnen der Fäden gibt es bereits. Arzneiwirkstoffe können mit Hilfe künstlicher Spinnenseide druckresistent und neutral für das Immunsystem an gewünschte Stellen transportiert werden. An gentechnisch veränderte Mikroorganismen, die der Herstellung von Rohprotein dienen, wie an der Technik der transgenen Erzeugung von Spinnenseide aus Säugetierzellen wird intensiv geforscht. Bis heute haben Spinnen die Konstrukteure der NASA für den Bau eines Weltraumlifts ebenso inspiriert wie die Hersteller kugelsicherer Westen. Spinnen wir also weiter Ideen.



Tarnkünstler wie Chamäleons: Krabbenspinnen



Gesunde Brutwabe

Varroa – Eine unendliche Geschichte

Im Juli werden viele Imker nervös: Um Gottes Willen, ich muss wieder einmal etwas gegen die Varroamilbe unternehmen. Was soll ich denn heuer machen? Gibt es jetzt endlich ein sicheres Mittel, bei dem ich nicht viel zu tun habe? Die Wissenschaft könnte uns auch einmal etwas Neues zur Verfügung stellen.

Man merkt manchem Bienenzüchter die Verzweiflung an, wieder nicht zu wissen, wie er seine Bienenvölker über den Winter bringen soll. Jedes Jahr wird ein neues Verfahren getestet, in der Hoffnung, dieses Mal mehr Erfolg zu haben. Jeder Eintrag in diversen Foren wird studiert, mit dem Erfolg, nachher noch verwirrt und unsicherer zu sein, als vorher. Wieder andere gehen ganz pragmatisch vor. Sie wintern die doppelte Menge an Bienenvölkern ein, weil sie wissen, jedes Jahr die Hälfte zu verlieren. Also bleiben so viele Bienen über, wie sie brauchen. Dann sind da noch diejenigen, die jetzt schon wissen, dass sie machen können, was sie wollen. Der böse Nachbarimker, der gar nichts gegen die Milben un-

ternimmt, macht durch die dadurch hervorgerufene Reinfektion, wieder alles zunichte. Schier ausweglos erscheint die Situation.

Beginn der Hauptentmilbung

Ganz allgemein möchte ich einmal bemerken, wenn ich erst kurz vor Beginn der Hauptentmilbung im Juli anfangende, an die Varroamilbe zu denken, ist es schon viel zu spät. Es muss mir einfach klar sein, dass die Anzahl der Varroen, die sich bei der Hauptentmilbung im Bienenvolk befinden, die Schadschwelle bei weitem überschreitet, wenn ich in der gesamten vorher liegenden Saison nichts gegen die Milben unternommen habe. Meine gesamte Betriebsweise muss ständig auch die Reduzierung der Varroamilben im Fokus

haben. Und da meine ich jetzt nicht, dass wir das ganze Jahr irgendwelche Mittelchen ins Volk kippen sollen. Auch wenn in der Beschreibung steht, dass es bei der Anwendung keine Wartezeit gibt. Jeder Einsatz



Varroadiagnose



Mittelwand
wird ausgebaut

einer Substanz, welche die Milbe tötet oder schwächt, kann auch für die Biene Probleme schaffen. Mit reinem Wasser lässt sich kein Schädling hinter'm Ofen hervorlocken. Das wissen wir schon von der Landwirtschaft. Eine gezielte, selektive Schädlingsbekämpfung gibt es nicht! Eine Unmenge an so genannten „Nichtzielorganismen“ fallen den Bekämpfungsmaßnahmen als Kollateralschäden ebenfalls zum Opfer. Der Einsatz von Ameisensäure, Oxalsäure und Co bleibt daher wirklich nur auf die Haupt- und Restentmilbung beschränkt, sofern überhaupt notwendig.

Varroamilbe in Schach halten

Was kann ich also tun, um die Varroamilbe bis zum Ende der Saison, sprich bis zur letzten Honigschleuderung, in Schach zu halten? Mein ganzes Verhalten, meine gesamte Einstellung zu den Bienen werde ich wahrscheinlich überdenken müssen. Und da sind Dinge dabei, die ich nie und nimmer mit der Varroamilbe in Verbindung bringen würde. Nicht grundlos habe ich in einem alten Imkerbuch gelesen: Hauptfeind der Biene ist der Mensch. Wir erraten es schon, dass da ganz gezielt der Imker gemeint ist. Obwohl es im Erscheinungsjahr dieses Buches die Varroamilbe in Europa noch nicht gegeben hat, wurde ganz energisch davor gewarnt, zu oft ins Bienenvolk hinein zu schauen. Betrachten wir das gesamte Bienenvolk doch einmal als ein Lebewesen, den so genannten Bien. Wem würde es einfallen, seinem Hund ständig durch den Arzt den Bauch öffnen zu lassen, nur weil er hin und wieder winselt und ich das missinterpretiere. Das Bienenvolk öffnen wir, wann immer uns danach ist. Nicht etwa, wenn das Volk es bräuchte. Wir öffnen

das Volk und zerstören mit einem Schlag den Mikrokosmos Bien. Das Schlimmste dabei ist, dass wir die Temperatur gravierend verändern. Manchmal sogar über mehrere Tage, wenn wir zwischen den Brutwaben Mittelwände hängen, nur weil diese dann schneller ausgebaut werden. Haben wir uns schon einmal Gedanken darüber gemacht, was das für die Brut bedeutet? Die Heizerbienen heizen auf Teufel komm raus und schaffen die notwendigen 37°C Bruttemperatur nicht. Wenn sich die Entwicklungszeit einer Arbeitsbiene nur um einen einzigen Tag erhöht, schlüpft gemeinsam mit der Biene bereits ein zweites begattetes Varroaweibchen heraus. Ich verdopple also, nur durch meine Neugierde und die wahrscheinlich gar nicht notwendige Revision ins Bienenvolk, mit einem Schlag die Anzahl der Varroen in diesem Bienenvolk. Unter normalen Umständen, ohne permanente Störung der Temperaturverhältnisse geht sich im Brutzyklus einer Biene gerade einmal eine Varroamilbe aus.

Die richtige Strategie

Ganz ehrlich, wenn meine einzige Begründung, ständig ins Bienenvolk schauen zu müssen, die Schwarmverhinderung ist, sollte ich mein Wissen über das Verhalten der Bienen ganz

rasch überdenken. Kein Erwerbsimker mit ein paar hundert oder sogar ein paar tausend Völkern kann es sich erlauben, einmal in der Woche seine Bienenstöcke zu öffnen. Die 24 Stunden Tageslänge wären viel zu kurz. Es wäre schlicht und ergreifend nicht zu schaffen. Es gehört daher eine andere Strategie überlegt, um die Völker nicht ständig kontrollieren zu müssen, und trotzdem weitgehend schwarmfrei über die Runden zu kommen. Die Zauberformel besteht aus genau vier Punkten: Junge Königinnen, junger Wabenbau, ausreichendes Platzangebot und entsprechende Vermehrung über Kunstschwärme.



In dieser Wabe finden sich viele Varroen und Krankheitserreger

Varroamilben in verdeckelter Brut

Einige Dinge, die wir für die bessere Entwicklung der Bienenvölker tun, meinen es leider Gottes auch mit der Varroamilbe gut. Wenn wir zum Beispiel einen Ableger erstellen, packen wir möglichst viele verdeckelte Brutwaben dazu, um sehr bald eine große Menge junger Pflegebienen zu bekommen. Das fatale dabei ist, dass sich zirka 70 % der Milben genau in dieser verdeckel-

ten Brut aufhalten, weil sie sich nur dort vermehren können. Der Parasitierungsgrad kann, genau aus diesem Grund, ein besorgniserregendes Ausmaß annehmen. Wenige Bienen, wie es oft in Ablegern der Fall ist, dazu viele Varroen in der verdeckelten Brut, und das Problem ist bereits vorprogrammiert.

Wie vermehrt sich der Bien in der freien Natur?

Er kann sich gar keine Brut mitnehmen. Auch die Waben bleiben im Elternhaus zurück. Das Volk teilt sich in diesem Fall als komplett nackter Schwarm, mit nichts weiter, als nur Bienen. Es beginnt sein neues Dasein ganz ohne kohlrabenschwarzer, Viren- und Bakterienverseuchter Waben. Es werden auch nur ganz wenige Varroamilben auf den erwachsenen Schwarmbienen mitkommen. Somit ist der Schwarm das allerbeste, das einem Bienenvolk passieren kann. Mit diesem Wissen ausgestattet, wäre es doch eigentlich fahrlässig, weiterhin über Ableger zu vermehren. Ein Kunstschwarm imitiert doch in weiten Zügen den Naturschwarm, sogar noch mit dem riesengroßen Vorteil, dass ich ohne besondere Gefahr eine neue Königin zusetzen kann.

Wabenwerk

Da ich jetzt schon das Wabenwerk angesprochen habe, möchte ich nicht verabsäumen, auch da noch ein paar Worte zu verlieren. Was nützt es mir, wenn ich die Varroabehandlung noch



baufirma
FRÜHWIRTH
Qualität ist unser Motto

Bauunternehmung Frühwirth
Dreisteinstraße 1, 2371 Hinterbrühl
Tel.: 02236/265 39 Fax DW 1

www.fruehwirth-bau.at

so gut beherrsche und auch umsetzen kann, wenn meine Brutwaben bereits seit vier bis fünf Jahren, manchmal sogar noch länger im Volk dahingameln? Es muss mir doch klar sein, dass ich zu Beginn der Hauptentmilbung im Juli noch unzählige Bienen im Volk habe, die bereits von Milben angestochen wurden. Durch diese winzigen kleinen Wunden im Chitinpanzer der Bienen treten dann sämtliche Krankheitserreger, die sich in den Uraltwaben im Laufe der Zeit angesammelt haben ein, vermehren sich dort weiter und führen zu Völkerzusammenbrüchen, die sich dann niemand erklären kann, weil doch sowieso hervorragend gegen die Varroa behandelt wurde. Genau das ist ja das Verständnisproblem. Die Varroamilbe öffnet ja lediglich die Pforte in den Körper der Biene. Der Tod erfolgt dann meist durch eine Mehrfa-

chinfektion, hervorgerufen von einer Unzahl an Viren, Bakterien und Pilzen. Natürlich manchmal auch direkt durch die Varroamilbe übertragen, wie beim Flügeldeformationsvirus.

Wissen nützen

Was liegt also näher, als dass ich genau dieses Wissen für meine Hauptentmilbung nütze. Mit der letzten Honigernte könnte ich meine Völker als Kunstschwärme auf Mittelwände setzen. Sofort habe ich mit einem Schlag die in den alten Waben befindlichen Krankheitserreger beseitigt und einen großen Teil der Varroa in den Brutwaben zurückgelassen, die ich, wie die Drohnwaben beim so genannten Drohnbrutschneiden, einfach im Dampfwachsschmelzer ausschmelze. Beim Argument, dass Dampfwachsschmelzer teuer sind, sollte bedacht

werden, was kostet mich ein Bienenvolk, das ich im Winter verloren habe? Um den Gegenwert von drei bis vier Jungvölkern bekomme ich bereits einen Mittelklasseschmelzer.

Jetzt sitzt mein Kuntschwarm – natürlich auf dem ursprünglichen Platz – auf Mittelwänden. Wenn ich jetzt noch in die Mitte eine ganz junge Brutwabe einhänge, werden sich sämtliche Varroen panikartig in diese Wabe zurückziehen, weil sie sich ja weiter vermehren wollen. Nehme ich diese Wabe, wenn sie verdeckelt ist, aus dem Bienenvolk heraus, bleiben kaum noch Varroen im Volk zurück und aufgrund des komplett neuen Wabenbaus auch keine Krankheitserreger. Beste Voraussetzungen, um diesmal keine Völker

über den Winter zu verlieren. Wenn ich diese verdeckelte Brutwabe aus dem Volk genommen habe, rücke ich die Waben zusammen, schließe also diese entstandene Lücke und hänge eine Mittelwand an den Rand. Fertig.

Vorerst kann ich mich entspannt zurücklehnen, habe ich doch, ganz ohne Einsatz irgendeines Mittels, die Varroa bekämpft. Eine Kurze Varroakontrolle Ende September oder Anfang Oktober zeigt mir, ob ich weiter entspannt bleiben kann, bis dann die Restentmilbung ansteht. Aber das ist eine andere Geschichte.



DAS KLEINGÄRTNER - RÄTSEL

Singvogel (Heckenbrüter), Mehrzahl	Zierstrauch Alpenfluss lat. Präfix (rückwärts)	männl. Kurzname kristalliner Schiefer				Schalenobst Kanton d. Schweiz Kleinschmetterling	Figuren aus Holz schneiden	britischer Schauspieler (Christopher, †)	7	aufgehen, sich öffnen (Blüte od. Knospe)
13								2		in der Flur lebendes Säugetier, Plural
Hauptstadt der Bretagne					1	Gold, französisch Schicksal	lateinisches Kürzel für Stunde	Kfz-Zeichen von Äthiopien		3
Initialen Tassos italien. Komponist		Nadelholz Kürzel für doppelter Radius					4		italien. Tonsilbe deutsche Vorsilbe	
	15			polnische Fluglinie unbest. Artikel			5	Abkürzung für eine Himmelsrichtung (eines Hotels)	Brennstoff	
englische Negation i. Verbund fliegende staatenbildende Insekten, Plural		Teil eines Mähgeräts, Plural engl. Zahl	11							
	9	Eigenbau, Abkürzung	Personalpronomen		römisch für 200	doppelter Mitlaut	Initialen des Regisseurs Zadek	10	TLD von Rumänien	chem. Zeichen für Mangan
			8							
Vogelbeerbaum							14	Forstschädling (Nachtfalter)		12
										Selbstlaut

ADAM

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----

Schmetter- linge



Text und Fotos
von Andreas Pospisil
www.schmetterlinge.at



Kleiner Perlmutterfalter

Der Sommer, die Sonne und die Schmetterlinge!

Wenn die Sonne ungetrübt vom Himmel herunterscheint und die Temperaturen gegen Mittag in die Höhe steigen, sind meistens nicht mehr viele Schmetterlinge zu sehen. Denn an solchen trockenen, heißen Tagen ist es selbst den Faltern zu heiß. Außerdem haben dann die Blüten kaum mehr Nektar zu bieten. Da flüchten sich die Schmetterlinge in schattigere Bereiche, oder dorthin, wo die Sonne erst später hinkommt. Bei Temperaturen über 25 Grad ist es auch im Schatten warm genug für die Schmetterlinge.



Kurzschwänziger-Bläuling Weibchen

Viele Arten entwickeln mehrere Generationen im Jahr, daher sind dann im Sommer frische Falter von Arten zu sehen, die wir schon im Frühjahr beobachten konnten. Ein Beispiel dafür ist der Kurzschwänziger-Bläuling. Da ist dann im Sommer wieder die Paarung zu beobachten, meistens auch leichter, weil von der zweiten Generation mehr Falter fliegen. Diese zweite Generation hat ja in keinem Stadium den Winter überstehen müssen.

Weißlinge, die schauen ja fad aus?

16 Arten umfasst die Familie der Weißlinge. Da gehören auch die „Gelben“ Schmetterlinge dazu. Aber auch viele der „Weißen“ sind genau betrachtet wunderschön. Dazu gehört der wärmeliebende Resedafalter, aber auch der etwas unscheinbarere Grünaderweißling. Bei meinen Exkursionen fange ich die Falter kurz und zeige diese dann den Teilnehmern in einem Lupenbecher. Das Erstaunen über die Schönheit im Detail ist dann immer groß.

Eine Liebe mit dem „Gewöhnlichen Wasserdost“

Auch im Sommer ist einer der bekannteren, tagaktiven Nachtfalter zu beobachten. Zuerst möchte ich wieder darauf hinweisen, dass es über 600 Arten von Nachtfaltern gibt, die auch bei Tageslicht zu finden sind. Ganz wichtig ist dabei die Familie der Widderchen. Aber jetzt zu meiner Überschrift: Der Russische Bär entwickelt sich in feuchteren Lebensräumen wie Bachtälern oder in luftfeuchten Wäldern. Dort kommt auch der Gewöhnliche Wasserdost vor. Auf dieser Pflanze sind dann oft viele Falter dieser Art bei der

Nahrungsaufnahme zu beobachten. Aber auch wir haben an zwei Stellen den Wasserdost gepflanzt. Da unser Garten an einem Wald angrenzt, können wir

immer diesen schönen Nachtfalter, den Russischen Bär, neben vielen anderen Arten auf dieser Pflanze beobachten.



Kaisermantel



Kurzschwänziger-Bläuling Paarung



Russischer Bär



Resedafalter



Sechsfleck-Widderchen



Grünaderweißling



Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer

BirdLife Österreich meldet: Menschenverursacht werden Schwalben immer seltener und damit zu Sorgenvögeln

Schwalben zählen zu den bekanntesten heimischen Vögeln. Als Kulturfolger waren sie einst aus den Dörfern und Städten nicht wegzudenken. Trotz dieser Anpassung sind sie inzwischen zu den Sorgenvögeln des Naturschutzes geworden: Nur noch halb so viele Mehlschwalbenpaare werden dieses Jahr bei uns brüten als noch vor 20 Jahren (aktuell etwa 15.000 Brutpaare). Diese negative Bestandsentwicklung liegt neben dem substantiellen Rückgang der Fluginsekten an der schwindenden Toleranz des Menschen. Auch die rund 75.000 Rauchschnalben-Paare stehen unter Druck, ihnen könnte ein ähnliches Schicksal wie der Mehlschwalbe drohen. Rauchschnalben setzt die zunehmende Bodenversiegelung sowie die Abnahme an Viehställen und Insekten zu. Um die Bestände und ihre Veränderungen genauer untersuchen zu können, ruft BirdLife zum zweiten Mal zur österreichweiten Zählung der Schnalbenennester auf.

„Jahrhundertlang waren Schnalben für uns ganz selbstverständliche Mitbewohner – nicht nur in unseren Dörfern und auf Bauernhöfen, sondern auch in unseren Städten“, weiß Gábor Wichmann, Geschäftsführer von BirdLife Österreich. „Wenig geeignete Nistmöglichkeiten und ein immer knapper werdendes Insektenangebot führten bei der Mehlschwalbe innerhalb von 20 Jahren zu einer Bestandshalbierung. Verantwortlich sind allem Anschein nach wir Menschen. Daher liegt es an unserer Gesellschaft ebenso wie an der Politik, die richtigen Entscheidungen zu treffen und auch gegenzusteuern, um das massenhafte Sterben vieler Arten – wie auch unserer Schnalben – aufzuhalten!“

Die Mehlschwalbe (*Delichon urbica*) – Treue Koloniebrüterin

Ihr Markenzeichen ist der leuchtend weiße Bürzel, der sich von der dunklen Oberseite abhebt. Auch bäuchlings ist die Mehlschwalbe mit Ausnahme der Schwanzfedern rein weiß gezeichnet. Schon seit

langem hat sich die Mehlschwalbe dem Menschen angeschlossen und nutzt rau verputzte Hauswände unter geschützten Dachvorsprüngen zum Nestbau. Ortschaften und Gebäude in der Nähe von Gewässern werden bevorzugt, denn hier jagen Mehlschwalben nach Insekten. Im Flug erbeuten sie Mücken, Fliegen, Schmetterlinge und Eintagsfliegen. „Leider werden Nestern von Schnalben zunehmend als störend empfunden, da sie Spuren an Boden und Fassaden hinterlassen können“, so Gábor Wichmann. In Folge würden viele Nester von den Wänden geschlagen, welche jedoch gerade in der Brutzeit besonders gesetzlich geschützt sind. Mit einem einfachen Brettchen, welches unterhalb der Nester angebracht wird, kann man Kot und Nistmaterial auffangen. Auch künstliche Nisthilfen würden gerne angenommen und sorgen drüber hinaus für ein absturzsicheres Brutgeschäft. Der Experte plädiert: „Dass die Mehlschwalbe in Österreich weiter heimisch bleibt, ist auch von unserer Toleranz abhängig!“

Die Rauchschnalbe (*Hirundo rustica*) – Klassische Stallschnalbe

Die Rauchschnalbe unterscheidet sich von der Mehlschwalbe durch lange Schwanzspieße und eine braunrote Färbung von Kehle und Stirn. Ihre Oberseite ist mit Ausnahme einiger heller Flecken blauschwarz, ebenso das Brustband. Ihre Nester baut sie im Inneren von Ställen, Scheunen oder anderen Gebäuden an Balken, Wänden oder Mauervorsprüngen. Das schalenförmige Rauchschnalbennest besteht aus kleinen Lehmklumpen und darin eingebackenen Halmen, die öfters lang heraushängen. Ihre Nahrung, fliegende Insekten, jagt sie gerne in und um Viehställe. War sie früher aus dem ländlichen Raum nicht wegzudenken, gehen ihre Bestände seit Jahren kontinuierlich zurück. Verantwortlich ist der Mensch, denn es fehlt der Rauchschnalbe immer mehr an geeigneten Nistplätzen. Häufig fehlen geeignete Einflugmöglichkeiten in die Ställe oder diese sind gänzlich verschlossen.



Mehlschwalbe

Otto Samwald



Mehlschwalben-Jungvogel

Katharina Stelke



Rauchschnalbe

Hubert Salzgeber

Wobei Schnalben als effiziente „Insektenvertilger“ in Ställen gerne gesehen werden, so Wichmann. „Der Einsatz von Pestiziden auf den Feldern lässt allerdings die Nahrung für Schnalben immer knapper werden. Versiegelte Feldwege erschweren es ihnen, lehmiges Baumaterial für ihre Nester zu finden“, erörtert der Ornithologe die Schwierigkeiten. „Ein gezieltes Gegensteuern – wie das Errichten von Lehmdecken oder das Vermeiden von Pestiziden – ist dringend erforderlich, um den Schnalben das Überleben zu sichern!“, weiß der Experte.

Der Traum vom Baum:

Gehölze auch für kleine Gärten BGL

Gerade während der heißen Tage des Sommers wissen wir Bäume und Sträucher sehr zu schätzen. In ihrer Nähe herrscht ein angenehmes Klima und in ihrem Schatten lässt es sich gut aushalten. Darüber hinaus dient das dichte Laub als Sichtschutz zu den Nachbarn oder der Straße.



Während jeder Jahreszeit haben Gehölze etwas zu bieten: Obstgehölze laden beispielsweise im Sommer und Herbst zum Naschen ein.



Kurzstämmige Kugelbäume, wie der Kugel-Trompetenbaum, erreichen beispielsweise nur eine Stammhöhe von ca. 180 Zentimetern.

Doch auch während der anderen Jahreszeiten haben Gehölze einiges zu bieten: Im Frühling verblühen viele mit einer blütenreichen Krone, Obstgehölze laden im Sommer zum Naschen ein, im Herbst verfärben die meisten ihr Laub eindrucksvoll und im Winter geben die schneebedeckten Äste dem Garten Struktur.

Ein Baum auf kleinem Raum

Viele Gartenbesitzer träumen von einem eigenen Baum, meinen jedoch, dass dieser Wunsch nicht realisierbar sei – sie halten ihr Grundstück schlicht für zu klein. Dabei gibt es eine ganze Reihe kleinkroniger Gehölze, die langsam wachsen, geringe Höhen erreichen und sich sogar besonders gut für Gärten mit wenig Platz eignen. Kurzstämmige Kugelbäume erreichen beispielsweise nur eine Stammhöhe von ca. 180 Zentimetern, wie der Kugelhorn oder die Kugelakazie. Lässt man diesen Gehölzen einen regelmäßigen, professionellen Schnitt zukommen, behalten sie ihre kleine, kompakte Form über viele

Jahre. Auch Bäume mit einer schmalen Säulenform sind für Gärten mit wenig Platz empfehlenswert. Sie erreichen teilweise zwar große Höhen, je nach Art haben sie aber lediglich einen Durchmesser von 1,5 Metern. Um ein Gehölz zu finden, das für die Größe des eigenen Grundstücks geeignet ist, empfiehlt sich das Gespräch mit einem Landschaftsgärtner oder einer Fachkraft in einer Baumschule. Experten kennen sich mit den verschiedenen Wuchseigenschaften aus und beraten auch hinsichtlich des Zierwerts der Bäume. So zieht die filigrane Scheinbuche mit ihrer gestreiften Rinde und ihren winzigen Blättern in den Bann, wogegen eine Catalpa mit opulentem Laub und zart duftenden Blüten gefällt.

Große Sträucher für kleine Gärten

Neben Bäumen gibt es auch die Möglichkeit, dem eigenen Garten mit großen Sträuchern Charakter zu verleihen. Sie entwickeln ein dichtes Geäst sowie farbenkräftige Blüten und Früchte und punkten oft auch mit mehreren Stämmen. Die Auswahl an

dichtwachsenden Sträuchern ist groß und viele Arten haben aufgrund ihrer eindrucksvollen Farben und Formen bereits einen festen Platz in Parks und Gärten eingenommen, wie der Blumen-Hartriegel oder die Blumen-Magnolie. Doch es gibt auch eine Reihe unbekannter Sträucher, die noch auf ihren großen Durchbruch warten. Wer sich beispielsweise eine außergewöhnliche Farbe im Garten wünscht, wird im Liebesperlenstrauch fündig: im Sommer blüht er in einem sanften Lila, anschließend bildet er kleine, kugelförmige, rot-violette Früchte aus. Ein elegantes Weiß bringt dagegen der Pfeifenstrauch in den Garten. Seinem zarten Duft verdankt er auch den Namen Falscher Jasmin.

Gehölze machen solitär viel her

Es empfiehlt sich, vor dem Kauf gut zu überlegen, an welcher Stelle das Gehölz wachsen soll. Nur dann kann man einen Baum oder Strauch wählen, der sich im Garten wohlfühlt und gut wächst. Auch hierbei helfen die Experten für Garten und Landschaft fachkundig weiter. Sie kennen sich mit den verschiedenen Standortansprüchen von Gehölzen aus und wissen, worauf zu achten ist. So sollte immer ein ausreichender Abstand zur Hauswand und dem Nachbargrundstück eingehalten werden. Landschaftsgärtner platzieren Gehölze mit einer imposanten Blütenpracht häufig solitär. Das bedeutet, sie bekommen eine Einzelstellung im Garten und werden von Pflanzen umschmeichelt, die nicht mit ihren Farben konkurrieren. Gute Begleiter für sogenannte Solitärs sind zum Beispiel schattenverträgliche Bodendecker, zierliche Gräser und Farne oder niedrige Stauden.

Übrigens: Auch wenn man einen großen Baum regelmäßig kräftig zurückschneidet, erhält man keinen kleinwüchsigen oder schmalkronigen Baum. Vielmehr stört man den natürlichen Wuchs der Gehölze und erhält eine wenig ansprechende Krone. Deswegen sollte man von Anfang an Arten auswählen, die am Standort ihren natürlichen Wuchs ausleben können. Weitere Informationen auf www.mein-traumgarten.de.



Markisen, Faltdächer, Schirme und Sonnensegel gibt es in allen Farben. Starke Farben schlucken Licht und verändern die Farbtemperatur, sie „färben“ also den Schatten ein.

Sonnenschutz im Garten – viele neue Möglichkeiten

Ein Thema, dessen Wichtigkeit kaum jemand bestreiten wird. Wochenlange Hitzeperioden mit wolkenlosem Himmel haben Sonnenschutz auch im Garten zum Thema gemacht und vor allem technisch weitergebracht. Vom guten alten Sonnenschirm bis zum modernen Sonnensegel mit motorisiertem Einzug samt Fernbedienung reicht die Palette.

Haupt- und Nebensitzplatz

Während Nebensitzplätze häufig an kühlen, natürlich beschatteten Nischen im Garten angelegt werden, sind gerade Terrassen meist voll der Sonne und dem Wetter ausgesetzt. Frisch gesetzte Hausbäume brauchen noch eine Weile. Ohne Sonnenschutz bleibt dieser Sitzplatz über den Sommer verwaist und heizt noch dazu Umgebung und Innenräume mit auf. Hier braucht es Schatten, und da sich hier das meiste Gartenleben abspielt, spricht das sehr für eine solide, dauerhafte Lösung. Gute Beschattung bietet auch mehr oder weniger Wetterschutz: ein kurzer Regenguss, wenn man gerade beim Essen sitzt, kann so abgefangen werden.

Sonnenschirme

Jeder kennt sie, jeder hat sie, und sie sind schnell aufgestellt. Für windstille Tage und eine kurze Pause völlig ausreichend, erreichen Schirme aber sonst bald ihre Grenzen. Plötzliche Windböen werfen sie um, die wandernde Sonne zwingt zum dauernden Nachrücken, und trotz Imprägnierung halten sie nicht immer, was sie versprechen, wenn es einmal tröpfelt.

Mit Maxischirmen können etwa 5 × 5 m abgeschattet werden. Die Mittelsäule in fundamentierter Bodenhülse steht eigentlich immer im Weg, denn sie ist genau dort, wo man den Schatten haben möchte.



Schwenkbarer Schirm am Steg: hier sind keine Steher im Weg.



*Ampelschirme verstellen
die Sicht nicht.*

Ampelschirme

Nicht so bei den an einem fix montierten, dezentralen Arm gehängten und schwenkbaren Ampelschirmen. Die Säule am Rand stört nicht weiter, der Radius ist groß genug, um einen ganzen Tisch mit Sitzgelegenheiten gut beschatten zu können. Das Nachrücken ist überhaupt kein Problem: einfach weiterschwenken. Allerdings ist die Montage aufwändiger, kann aber immer noch selbst ausgeführt werden, was bei Sonnensegeln, Terrassendächern und Markisen nicht anzuraten ist. Beim Preis ist viel Luft nach oben: teurere Modelle verfügen über einen Seilzug mit Einzugschraube, sie sind leicht händisch auf- und abzuspannen. Automatischer Einzug ist aber nicht möglich, ein Feature, das bei plötzlichen Gewitterstürmen, wenn man einmal nicht zu Hause ist, durchaus praktisch wäre. Es lohnt sich auf jeden Fall, in bessere Qualität zu investieren: stabile Gestänge, solide Verankerung und Montage, hochwertiger, strapazierfähiger Stoff, der UV-beständig ist, nicht ausbleicht und nicht leicht verschmutzt. Als Winterschutz wird meistens eine Schutzhülle mitgeliefert, in die der Schirm eingepackt wird. Das spart Stauraum im Werkzeugschuppen oder Keller.



Schöne Kombination aus Holzpergola und Textildach, ganz ohne Kletterpflanzen.



Innovativer Sonnenschutz aus Beton und schräger Lattung.



Ein Faltdach spendet tiefen Schatten, ist aber flexibel einstellbar.



Synergieeffekt nutzen: Beschattung und Photovoltaik in einem, gesehen bei einem Carport.



Die rote Farbe belebt den Garten mit seiner großen Rasenfläche.



Faltdach mit Textilien: zusammen mit der hohen Bambushecke wird daraus ein gemütliches Gartenzimmer.



Ein Gefälle des Segels von 20 bis 30° und die richtige Spannung verhindern, dass Regenwasser Wassersäcke bildet.



Kräftige Farben nehmen Licht weg und verändern die Farbe des Schattens.



Ankerplatte für Karabiner: eine solide, aber einfache Lösung für fix montierte Sonnensegel. Die Verankerung muss enormen Zugkräften standhalten.

Bau einer Mast-Verankerung im Boden:



Mit einem Erdbohrer wird das Loch in den Boden gebohrt.



Ein PU-Rohr dient als Verankerung für den Mast des Sonnensegels. Montage eines Ampelschirms:

Montage eines Ampelschirms:



Das Fundament für den Ampelschirm muss solide gebaut werden. Fünf Sack Trockenbeton sind hier „verschwunden“.



Nach dem Aushärten des Fundaments wird der Sockel montiert.



Der Rasen kaschiert den Sockel des Schirms.



Großes Sonnensegel mit automatischem Einzug. Die Riesenfläche verschwindet praktisch im Nichts. Es gibt aber auch händisch zu kurbelnde Modelle.



Fertig montierter, schwenkbarer Ampelschirm: die ideale Lösung für den kleinen Garten.



Ginkgo biloba 'Pendula': Einmal größer gewachsen, wird es darunter dichten Schatten geben. Auch die Sorte 'Horizontalis' ist für „lebende Schirme“ geeignet.

zuletzt viele innovative Produkte zu sehen. Terrassendächer können auch freistehend geplant werden und fern vom Haus für Schatten sorgen.

Sonnensegel

Die vielleicht aufwändigste Variante des Sonnenschutzes sind zwischen mindestens drei Punkten mehr oder weniger waagrecht aufgespannte, an Segel erinnernde Planen. Sonnensegel sind teuer, ihre Montage sollte man Profis überlassen. Die Steher müssen fest im Boden verankert und fundamentiert sein, denn sie sind enormen Zugkräften ausgesetzt. So braucht ein durchschnittliches Segel von 4 m x 5 m für jeden Mast ein Betonfundament von 80 x 80 x 120 cm (B x L x T). In der Wahl der Fläche ist man nicht mehr ans Rechteck gebunden – und das macht Sonnensegel auch so besonders. Dreieckige Segel erinnern einfach an ein Segelschiff. Auch die Größe ist flexibel. Man plant und bestellt ein Sonnensegel genauso, wie man es auf der Fläche braucht. Kein störender Mittelmast, denn die Stützen befinden sich alle außerhalb der Schattenfläche. Sie werden meist schräg nach außen gegen die Zugkraft montiert, was ebenfalls an ein Schiff denken lässt. Die große Abspannhöhe von bis zu 3 Metern lässt die ganze Konstruktion auch noch leicht und luftig erscheinen. Die Decke fällt einem nicht auf den Kopf, der Sitzplatz hat trotz Schatten einen offenen Charakter, der Ausblick wird nicht verstellt, hohe Kübelpflanzen oder Griller haben unterm Sonnensegel genug Platz. Die Luft streicht durch, Hitzestau wie unter Markisen ist hier kein Problem. Zur Montage der drei, vier oder mehr Eckpunkte können eigens montierte Stützen dienen, aber auch höhere Mauern oder Hauswände. So lässt sich ein Sonnensegel immer ideal an die Gegebenheiten anpassen. Das transluzente wasserabweisende und UV-stabile Gewebe, meist aus Polyacryl, Airtex oder Dacron, ist äußerst robust. Im Winter sollte ein Sonnensegel allerdings abgehängt oder zusammengerollt in eine Schutzhülle eingepackt werden. Die grundsätzliche Entscheidung lautet: im gespannten Zustand einrollbar oder fix montiert und nur als ganzes Teil aushängbar?

Pergola, Hausbaum, lebender Schirm

Unter einer bewachsenen Laube oder Pergola zu sitzen kann erfrischender sein als unter einem wie auch immer gebauten Sonnendach. Pflanzen sorgen für angenehme Frische und Feuchtigkeit, ihre kleinteiligen Blätter lockern optisch auf, und ihr Grün hat wohl auch einen psychologischen, positiven Effekt. Wer große Bäume hat, braucht sich keine Gedanken über Sonenschutz machen, falls sie in der Nähe von Sitzplatz oder Holzsteg wurzeln. Frisch gepflanzt dauert es aber Jahre, bis der Schatten die Erwartungen erfüllt. Um besonders viel Schatten in jungen Jahren zu spenden werden manche Bäume auch als Hängeformen oder – mit einem Hilfsgerüst – als Schirmformen gezogen.

Einzigartige Jubiläumsaktion!



Dank unserer guten Kunden kann AS Haus heuer ein rundes Bestands-Jubiläum feiern. Daran möchten wir Sie teilhaben lassen. Deshalb bieten wir Ihnen beim Kauf eines Kleingarten-Wohnhauses eine einzigartige Jubiläumsaktion an.

Welche Vorteile Ihnen diese Jubiläumsaktion

bietet und wie Sie davon profitieren können, darüber informieren und beraten wir Sie gerne persönlich in unseren Musterhäusern in 3002 Purkersdorf, Linzer Straße 51.

Sie sind herzlich willkommen, wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

AS Haus • 0664 308 19 71
strompf@as-haus.at • www.as-haus.at

AS Haus



Kleinblütiges Franzosenkraut

Galinsoga parviflora

Familie: Korbblütler (*Asteraceae*)

Weitere Namen: Knopfkraut, Gängelkraut

Standort: Unkraut in Gärten, auf Äckern; Schuttplätze; Weinberge; frische Ruderalstellen.

Vorkommen: aus Südamerika eingeschleppt und allgemein weit verbreitet.

Wuchshöhe: Die Pflanze wird zwischen 10 und 70 cm hoch.

Stängel: Die aufrechten Stängel sind reich verzweigt, mehr oder weniger rund und fast kahl, nur nach oben zu wenig und kurz behaart.

Keimblätter: klein, am Ende abgestutzt, in der Mitte leicht eingebuchtet.

Laubblätter: Die gegenständigen Blätter sind ebenfalls kaum behaart, fein gezähnt.

Blühzeit: Mai bis Oktober.

Blüte: Stiele der Blütenköpfchen anliegend dicht behaart. Die Spreublätter nach vorne zu verbreitert und meist 3-spaltig. In der Regel hat das Blütenköpfchen 5 Zungenblüten am Rand. Diese sind weiß und haben eine 3-lappige Zunge; der Fruchtknoten ist unterständig. Die Blüten in der Mitte des Köpfchens sind gelb, zwittrig, 5-zipfelig. Die Pflanze ist ein Selbstbestäuber.

Früchte/Samen: Der Fruchtknoten oben mit weißem, gefransten Flugorgan, dem Pappus.

Lebensdauer: einjährig.

Besonderheiten: Das Franzosenkraut ist auf gärtnerisch und landwirtschaftlich genutzten Flächen ein sehr unangenehmes Unkraut. Ausgerissene Pflanzen bewurzeln sich sofort wieder. Auch vorzeitig abge-

rissene Früchte können nachreifen und die Pflanze weiter verbreiten. Auch Wildgemüse, Garezeiger und Nährstoffzehrer.

Bedeutung

in der Landwirtschaft: mittelstarke Konkurrenzkraft; hauptsächlich in Sommerfrüchten, Rüben, Kartoffeln, Leguminosen, Soja und Mais und manchmal in Sommergetreide.

im Gartenbau: vor allem in gemüsebaulichen Kulturen. Gejätete und liegen gelassene Pflanzen bewurzeln sich bei ausreichender Feuchtigkeit wieder sehr rasch.

im Haus- und Kleingarten: in Gemüse- und Blumenbeeten sowie auf Brachstellen große Bedeutung wie in den gemüsebaulichen Kulturen.

Zeigerwert für

Temperatur: mäßige Wärme bis Wärme zeigend



Feuchte: auf mittelfeuchten Böden

Reaktion: auf mäßig sauren Böden

Stickstoff: klassischer Stickstoffzeiger

Literatur

Bedlan, G.: Wildgemüse. Verlag Jugend & Volk Wien, 1997.

Bedlan, G.: Unkräuter – Bedeutung in Gartenbau und Landwirtschaft. Öst. Agrarverlag, 9. Auflage, 2010

Ellenberg, H.; Weber, H.E.; Düll, R.; Wirth, V.; Werner, W.; Paulißen, D.: Zeigerwerte von Pflanzen in Mitteleuropa. Erich Goltze KG Göttingen, 2. A., 1992.

Hanf, M.: Ackerunkräuter Europas mit ihren Keimlingen und Samen. Verlags Union Agrar, 4. A., 1999.



Patschen oder Schlüpfer, weißes Garn oder farbiges, verschiedene Futterstoffe. Raschpatschen kommen bunt daher.

Vom Gras zum Schuh: Raschpatschen

Es geht sich wunderbar darin. Das Material wächst im Wald. Am Ende ihres Lebens landen die Schuhe am Kompost. Gibt's einen nachhaltigeren Hausschuh?

Was heute wie ein Design-Produkt daherkommt, war in früheren Zeiten ein Produkt der Not. Wer sich nichts Besseres leisten konnte, ging in den Wald. Es gab Verordnungen, wann und wo Rasch geerntet werden durfte. Denn Rasch war auch als Matratzenfüllung in Verwendung, und da brauchte man größere Mengen.

Ein Gras im Wald

Der im wahrsten Sinne des Wortes nachwachsende Rohstoff heißt Seegras-Segge (*Carex brizoides*). Oder einfach „Rasch“, ein in Mittel- und Südosteuropa weit verbreitetes Sauergras. Es wächst oft ganze Bestände bildend an feuchten, kalkarmen Stellen im Wald und zeigt Feuchtigkeit und Verdichtung im Boden an.

Jetzt ernten

Ernte ist im Hochsommer von Juli bis August, das „Seegras“ wird „gerupft“ und an einem schattigen Ort eine Woche lang getrocknet. Wenn es ganz trocken ist, lässt es sich bestens an einem kühlen, dunklen Ort lagern, wo es weder schimmeln noch ausbleichen kann. So hat man immer einen Vorrat. Auch Wickelkörbe lassen sich mit der Seegras-Segge herstellen – wir haben darüber hier schon berichtet. Am einfachsten ist es für AnfängerInnen, einen Kurs zu besuchen (siehe Kasten). Rasch wird dort zur Verfügung gestellt.

Vom Zopf ...

Für einen Schuh der Größe 40 gilt es nun einen 4-5 m langen Zopf zu flechten. Wenn einer der drei Stränge zu dünn wird, legt man ein neues Bündel hinten quer

Das braucht man

Rasch (gesammelt Juli-August und getrocknet)
Schuhleisten (Flohmarkt, vom Schuster in Pension, übers Internet)
Polsternadeln (PRYM, Art. Nr. 131350)
Stecknadeln
Schere
Nähnadeln
Stoff als Innenfutter (kein Stretch), zum Beispiel Baumwollstoff
Nähgarn
Häkelgarn oder festes, reißfestes Garn zum Aufnähen vom Rasch
Leder für Sohle

herum an den Zopf und die beiden Enden zu den zwei gerade außen liegenden Strängen dazu. Der Zopf soll möglichst gleichmäßig dick geraten und eine schöne Sichtseite haben. Beim Flechten also nicht verdrehen, die Rückseite mit den sichtbaren „Stückelungen“ wird aufgenäht und damit unsichtbar.



Ein Endlos-Zopf. Die Kluppe verhindert ein Aufdröseln, wenn man mal Pause macht.



Holzleisten mit Futterstoff einkleiden – die Sichtseite wird nach innen gekehrt.



Man beginnt mit dem Nähen am Rist und arbeitet zunächst im Kreis.



Futterstoff am Rand umschlagen und feststecken.



Herrenpaar mit weißem Nähgarn: ein schönes Geschenk.



Die auffälligen Farben kontrastieren lebhaft mit dem grünen Gras.

...zum Schuh

Wenn der lange Zopf fertig geflochten ist, wird ein passender Holzleisten mit dem Baumwoll-Futterstoff eingepackt, eng festgesteckt und geheftet, sodass er ganz darin verschwindet. Die schöne Stoffseite ist dabei innen am Holz, nur sie sieht man am Schluss. Beginnend am Rist näht man den Zopf zunächst im Kreis, dann in parallelen Bahnen bis zur Ferse und dann wieder an der Sohle in Spiralen, bis das letzte Loch an der Sohle bedeckt ist. Zum Nähen dient eine gebogene Polsternadel, die durch den Graszipf und den Stoff sticht, am Holzleisten entlanggleitet und dann wieder retour durch Stoff und Zopf der vorhergehenden Reihe herauskommt. So werden die Zopf-Umgänge fest miteinander und mit dem späteren Futter verbunden.

Das Finish

Zuletzt muss der Leisten wieder aus dem fertig bezopften Schuh, das Futter wird aufgetrennt, um den Holzleisten herauszubekommen. Plötzlich wird die „richtige“ Seite des Futterstoffs innen im Schuh sichtbar. Was nun noch fehlt ist ein schöner Rand: den Futterstoff etwas kürzen, doppelt umschlagen und mit kleinen, regelmäßigen Stichen an der obersten Zopfreihe festnähen. Eine Detailarbeit für etwas fortgeschrittenere Näher und Näherinnen, vor allem in den Ecken vorne rechts und links und an der Ferse ist das eine kleine Herausforderung. Ledersohle zu-

schneiden und annähen – und fertig ist der Schuh.

Gleich ausprobieren, aber nur langsam eingehen rät Sonja Spiessberger, die Kursleiterin, jeden Tag ein bisschen mehr. Ein angenehmes, aber ungewohntes Gefühl, fast schon eine Massage, denn die Zöpfe spürt man ein bisschen durch. Nicht zu heiß, nicht zu kalt, schön luftig und bequem. Wenn es draußen nicht nass ist, ist so ein Raschpatschen durchaus auch für den Garten brauchbar.

Aber der Mensch hat zwei Beine. Also nochmal alles von vorne!

Raschpatschen selber machen (Kurs buchen)

Der nächste Raschpatschenkurs findet von 18. bis 19. Oktober 2019 in der Naturschule St. Veit im Innkreis statt. Anmeldung zum Kurs auch in der Naturschule St. Veit.
Tel.: 07723/6113 oder
E-Mail: mayerboeck@st-veit-innkreis.ooe.gv.at

Material: Rasch-Gras muss man nicht selbst mitbringen, auch beim Schuhleisten wird auf Nachfrage geholfen. Nadeln, Stoff, Leder und Garn bitte selbst mitbringen.

Raschpatschen kaufen

<https://raschpatschen.business.site>



Raschgras wächst an feuchten Stellen im Wald.



Getrockneter Rasch.



Fotos: stock.adobe.com

Zum Reinbeißen

Saftig, süß und aromatisch –
die heimischen Pfirsiche und
Nektarinen sind reif!

Vieles deutet darauf hin, dass Pfirsiche bereits vor 4.000 Jahren in West-China und in Tibet angebaut wurden. Die Kultivierung des Pfirsichs im südlichen China und gleichzeitig die laufende Vergrößerung der Frucht ist aus 2000 v.Chr. überliefert.



Der samtig behaarte Pfirsich war in China nicht nur Sinnbild für die weiblichen Rundungen, sondern auch fest in der Mythologie verankert: In der daoistischen Mythologie baut die Königmutter des westlichen Himmels, Xiwangmu, in einem entlegenen Gebirgstal Pfirsiche an, die während eines Zaubers festes geerntet werden. Chinesische Mediziner sahen diese Frucht als Symbol für ein langes Leben und Unsterblichkeit.

Über die Handelswege der Seidenstraße gelangte der Pfirsichbaum nach Persien (Iran), in der Folge nach Griechenland, durch die Römer in den Mittel-

meerraum, wo er seit mehr als 1.000 Jahren wächst, und nach Mitteleuropa. Die Römer waren überzeugt davon, dass die Pfirsiche aus Persien stammen und nannten sie „persische Pflaume (*Prunus persica*)“.

Ab dem 16. Jahrhundert sind Kulturen in Deutschland, Polen und Tschechien nachgewiesen. Geschichte und Herkunft der Nektarine lassen sich nicht zweifelsfrei belegen. Im 17. Jahrhundert wurde die Nektarine in England kultiviert, die Namensnennung ist im Jahr 1616 belegt. Es wird vermutet, dass der Name „Nektarine“ von dem griechischen Wort „Nektar“ – das Getränk der Götter in der griechischen und römischen Mythologie – abgeleitet

wurde. Lange noch galt der Pfirsich als Luxusfrucht und wurde in den Gärten der Fürstenhäuser am Spalier gezogen.

Anbau und Wirtschaft

Im 17. Jahrhundert züchtete man in Frankreich edlere Sorten und begann mit dem erwerbsmäßigen Anbau. Im 18. Jahrhundert wurden die ersten Pfirsichbäume in heimischen Weingärten gepflanzt. Diese Landsorten stammten nicht aus einer Züchtung, sondern wurden über den Samen, den Pfirsichkern, vermehrt: Man gräbt die aus Kernen wild aufgegangenen Sämlinge aus und setzt sie an geeignete Stellen.

Die wirtschaftliche Bedeutung des landwirtschaftlichen Pfirsichs setzte hierzulande erst ab dem 19. Jahrhundert ein.

Heute gibt es weltweit rund 3.000 Sorten, von denen ca. 850 Pfirsich- und 140 Nektarinsorten kommerzielle Bedeutung haben. Es gibt weiß-, gelb- und rotfleischige Sorten und darunter solche, die steinlöstend und nichtsteinlöstend sind. Zunehmend finden sich flache Tellerpfirsiche (*Prunus persica* var. *platycarpa*, auch als Plattpfirsich oder Saturnpfirsich bekannt) im Handel. Diese vermutlich genmutierten Früchte des herkömmlichen Rundpfirsichs sind aromatischer und süßer und wurden vor rund 200 Jahren in China entdeckt. Werden sie unter der Bezeichnung „Wildpfirsich“ oder „Weingartenpfirsich“ angeboten, ist das irreführend, weil sie genauso auf Plantagen kultiviert werden wie die runden Pfirsiche.

Die Situation des heimischen Pfirsichanbaus hatte sich nach dem Beitritt Österreichs zur Europäischen Union im Jahr 1995 rasch verändert. Der Wegfall von Importbeschränkungen im Sinne des freien Warenverkehrs hat vor allem die heimischen Pfirsichfrüh- und -spätsorten vom Markt verdrängt. Einer der Gründe für die Rodung vieler Pfirsichplantagen war eine – laut EU – notwendige Anpassung des Angebots an die Nachfrage, für die die EU im Wirtschaftsjahr 1995 Erzeugern mit den ertragsstärksten Obstbäumen Rodungsprämien gewährte, sofern sie sich verpflichteten, keine Neupflanzungen vorzunehmen. Damit sollte das Erzeugungspotential den bestehenden und voraussichtlichen Absatzmöglichkeiten der Gemeinschaftserzeugung angepasst werden, wovon aber in erster Linie die pfirsichverarbeitende Industrie profitierte.

Seit einigen Jahren steigt wieder das Interesse der Obstbauern an der Pfirsichkultur. Vor allem Direktvermarkter und Nektarerzeuger, kürzlich auch eine Lebensmittel-VerbraucherKette, sind an der Wiederauspflanzung von Pfirsichanlagen interessiert. Von den einst 500 Hektar gibt es nach Neupflanzungen derzeit 180 Hektar Anbaufläche im Erwerbsanbau. Diese kann in guten Erntejahren rund 2.000 Tonnen Pfirsiche und Nektarinen liefern. Aufgrund der letzten

witterungsbedingten schlechten Erntejahre konnten 2018 jedoch nur knapp 1.600 Tonnen Pfirsiche und Nektarinen sowie aus landwirtschaftlichen Extensivanlagen (Streuobstbau) zusätzlich rund 1.000 Tonnen Pfirsiche geerntet werden.

Der Hauptanteil kommt aus der Steiermark, weitere aus Niederösterreich und aus dem Burgenland, doch die heimische Ernte kann den Bedarf nicht einmal zur Hälfte decken. Die Hauptanbauggebiete in Europa liegen in Spanien (1,8 Mio t), Italien (1,3 Mio t) und in Griechenland (knapp 1 Mio t). Größter Pfirsichproduzent ist China mit 14 Mio Tonnen Pfirsichen und Nektarinen.

Gesundheitswert und Verwendung

Der „*Prunus persica*“, der Pfirsich, und die Nektarine (*Prunus persica* var. *nucipersica*) gehören zur Gattung *Prunus* der Familie der Rosengewächse und zum Steinobst.

Pfirsiche und Nektarinen haben aufgrund ihres hohen Wassergehaltes relativ wenig Kalorien und liefern Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Vitamin C sowie unterschiedliche B-Vitamine. Der Großteil wird frisch verzehrt, der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt rund vier Kilogramm Pfirsiche und Nektarinen pro Jahr. Darüber hinaus finden die Früchte Verwendung für die Zubereitung von sommerlichen Kuchen, erfrischenden Eisdesserts, von Kompotten, Säften, Likören, Bowlen und Marmeladen.

Aus den Kernen von Pfirsichen (wie auch von Marillen) wird Persipan hergestellt. Persipan ist eine dem Marzipan ähnliche Masse mit einem etwas herb-bitteren Geschmack zur Herstellung von Süßwaren.

Der beste Pfirsich und die beste Nektarine kommen meist nicht aus dem Supermarkt, weil die Importware in den Anbaugebieten noch hart vom Baum genommen wird, damit sie den Transport übersteht. Pfirsiche reifen allerdings nicht nach und lassen daher das typische Aroma vermissen. Den ausgeprägten Geschmack und die Saftigkeit der reifen Frucht kann man daher nur genießen, wenn man ab Hof oder am Wochenmarkt einkauft oder wenn im eigenen Garten ein Pfirsich- oder Nektarinenbaum steht.



Nektarinen-Marillen-Gelee mit Mandelsplittern

Zutaten:

1 kg Nektarinen
½ kg Marillen
Saft einer Zitrone
1 kg Wiener Gelierzucker 1:1
50 g gehobelte Mandeln
2 EL Amaretto (Mandellikör)

Zubereitung:

Gut gereifte Früchte waschen, abtropfen lassen, entkernen und in Stücke schneiden. 2 bis 3 Pfirsichkerne aufschlagen und in ein Mulsäckchen geben. Die Fruchtstücke knapp mit Wasser bedecken, das Mulsäckchen hineinhängen, zum Kochen bringen, ein Mal aufkochen lassen, von der Herdplatte nehmen und zugedeckt 5 Minuten abkühlen lassen. Dann auf ein überbrühtes Mulltuch (oder auf ein Haarsieb) geben und den Saft ablaufen lassen. Vom erkalteten Saft einen Liter abmessen, im Topf mit Gelierzucker und Zitronensaft verrühren, die Mandelsplitter dazugeben und unter Rühren ca. vier Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen: Einige Tropfen auf einen kalten Teller geben. Erstarren die Tropfen, ist das Gelee fertig. Sonst noch eine Minute weiterkochen und die Gelierprobe wiederholen. Topf von der Herdplatte nehmen, Amaretto hineinrühren und das Gelee noch heiß abfüllen. Die gut verschlossenen Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen, dann umdrehen und sofort kühl stellen.

Tipp: Gelee wird am besten in kleinen Gläsern fest, weil es darin schneller abkühlen kann. Die übrig gebliebenen Fruchtstücke und den Saft in einem Küchenmaß abmessen und gleichschwer mit Gelierzucker zu Marmelade kochen. Anstelle der Mandeln kann man auch Rosinen (Sultaninen) verwenden und diese vor dem Kochen in Amaretto marinieren.



Tellerpfirsich



Blütezeit ist Bienenzeit



Schmackhafte Rosengewächse.



Leuchtend zur Vollreife...



...in der Wachau.



Pfirsichbowle

Neue und alte Sorten

Laufend gibt es neue Hybride, wie zum Beispiel die in den letzten Jahren in größer werdenden Mengen angebotenen sogenannten Plattpfirsiche. Darüber hinaus gibt es von etablierten Sorten Mutationen, womit die Reifezeit und der Geschmack beeinflusst werden.

Die Hauptsorten in Österreich sind die ab Ende Juli reifende Sorte Dixired und die Mitte August reifende Redhaven. Diese regelmäßig tragenden Pfirsichbäume wurden mehr als ein Jahrzehnt lang für den Großhandel gepflanzt. Nachdem sich international ein Trend zu feinsamiger Behaarung entwickelte, mussten die Früchte auf Grund ihrer feinen, wolligen Behaarung jedoch sehr fest geerntet und gebürstet werden. Unter den neuen Generationen könnte Royal Glory die Sorte Redhaven ersetzen: Die großen Früchte mit orangem festem Fruchtfleisch lassen sich gut transportieren und entsprechen damit den Vorgaben des Handels.

Der Weingartenpfirsich

Obwohl die im Laufe der letzten 100 Jahre aus europäischen Ländern und der USA eingeführten Edelsorten zu einer Vielfalt an früh- und spätreifenden Weingartenpfirsichen geführt haben, stehen heute noch in heimischen Weingärten Pfirsichbäume mit den typischen Merkmalen einer Landsorte, einjährige Sorten, die aus einem „verwandten“ Pfirsichkern gewachsen sind. Daraus entwickelt der Weingartenpfirsich seine große genetische Breite und der typisch aromatisch-herbe Geschmack bildet seine

würzige Note entsprechend den regional-klimatischen Bedingungen des Weingartens aus. Diese Weingartenpfirsiche sind ein wichtiges Element zur Förderung der Biodiversität im Weinberg und tragen zur Harmonisierung des Ökosystems und zu gesünderen Trauben bei.

Der echte Weingartenpfirsich wird bereits in einer Weingartenordnung von 1749 erwähnt. Zum Fasten-hauen (= das erste Behacken der Weinberge) im Frühjahr wird in der Weingartenordnung jener Zeitpunkt empfohlen, an dem „die Pfirschablüa (Pfirsichblüten) dem Hauer in den Nacken rieseln“.

Als im 19. Jahrhundert aus Amerika eingeschleppte Pilzkrankheiten und Rebläuse die Weinbaugebiete fast vollständig vernichteten, wurden die gegen Krankheiten und Schädlinge eher unempfindlichen Pfirsichbäume verstärkt – neben Gemüse und Gewürzpflanzen – in den Weingärten gepflanzt.

Nachdem im 20. Jahrhundert europäische und amerikanische Edelsorten eingeführt wurden, erhöhte sich die Sortenvielfalt, die einer Anpassung an verschiedene regionale Klimazonen gleichkommt. Während die herkömmlichen Weingartenpfirsichsorten erst zur Weinernte reif werden, gibt es unter den mit Edelsorten gekreuzten frühreifende, rotbackige und spätreifende, grüne Früchte.

Geben Sie sich nicht mit den harten Früchten aus dem Supermarkt zufrieden, die Mühe nach den aromatischen, frisch geernteten, heimischen Pfirsichen zu suchen lohnt sich!

Pfirsichpaste

Zutaten:

1 ½ kg nicht zu weiche Pfirsiche
Saft einer saftreichen Zitrone
¾ kg Feinkristallzucker
2 EL frisch geriebener Ingwer
Pflanzenöl und Eiswürfelformen

Zubereitung:

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 1/8 l Wasser und dem Zitronensaft in einen großen Topf geben. Einige Pfirsichkerne aufschlagen, in ein Mulltuch binden und dazugeben. Bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen und 20 bis 25 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Pfirsichstücke so weich sind, dass sie sich mit dem Kochlöffel zerdrücken lassen. Die Pfirsichstücke mit einem Lochschöpfer herausheben, pürieren oder nach Belieben passieren. Mit Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Temperatur erhöhen und 20 bis 25 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse



nicht mehr zusammenläuft, wenn man mit dem Kochlöffel über den Topfboden streicht. Topf vom Herd nehmen, Ingwer einrühren und die Pfirsichmasse in die mit Pflanzenöl ausgepinselten Formen füllen. Nach dem Auskühlen mit Klarsichtfolie bedecken und kühlstellen. Ist die Paste fest, die Formen zum Stürzen kurz in heißes Wasser stellen. Die Stücke nach Belieben in dünne Scheiben schneiden. Lagenweise in Folie gewickelt und kühl gelagert hält diese Fruchtpaste bis zu einem Jahr.

Tipps:

- Wer Ingwer nicht mag, kann die Pfirsichmasse auch mit Bittermandelaroma, Zimt, mit dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote, einer Messerspitze gemahlene Nelken oder einem Spritzer Cognac aromatisieren. Man kann die Paste auch mit Lebensmittelfarbe färben, darf aber nicht zu viel Flüssigkeit dazugeben!
- Von England bis Italien werden Fruchtpasten aus verschiedenen Früchten, in Würfel oder Scheiben geschnitten, als Näscheri zum Tee oder als Nachspeise mit Schlagobers und einer Fruchtsauce gereicht. Bei uns hat der traditionelle Quittenkäse ein wenig an Bedeutung verloren, vielleicht schmeckt

unseren Lieben die Pfirsichpaste besser?



Schlemmer- eck

von Brigitte Mramor

Einkochzeit!

Jetzt ist die Auswahl an frisch geernteten Früchten am größten! Alles, was nicht gegessen werden kann, wird eingekocht!

Ein Blick aufs Vorratsregal bestätigt unsere Vermutung! Die Lieblingsmarmelade – meistens die Marillenmarmelade – ist aufgegessen, von den anderen Marmeladen gibt es noch etliche Gläser. Sirup und Kompott gibt es auch keines mehr.



Vor dem Einkaufen werden noch die Gläser und Flaschen auf ihre Verwendbarkeit geprüft und dann geht es schon los! Die Ernte aus dem Garten – oder auch das Angebot am Wochenmarkt – bestimmt, womit begonnen wird. Was aus den Früchten gekocht wird und wie sie gemischt und gewürzt werden,



ist unserer Kreativität zuzuschreiben. Und genau das macht das Einkochen jedes Jahr wieder zu einer spannenden Beschäftigung! Sobald die Früchte vorbereitet mit Gelierzucker vermisch sind bzw. in der Sirupzucker-Lösung liegen, ist die größte und dringendste Arbeit getan. Die Zeit für das Kochen und Abfüllen kann man sich einteilen: Die Früchte in der Sirupzucker-Lösung sollen ohnehin 48 Stunden ziehen und die für die Marmelade mit Gelierzucker vermischten Früchte können ruhig ein bis zwei Tage im Kühlschrank stehen. Zwischendurch rührt man die Masse noch einmal kräftig um. Inzwischen kann man schon weiterdenken, was



noch Gutes zubereitet werden kann. Selbstgemachtes ist ja auch immer ein exklusives Geschenk und Anlässe zum Schenken gibt es laufend. Wichtig dabei ist, dass die Zubereitung bis zum nächsten Anlass hält!

Feigenlikör

Zutaten:

500 g Feigen
750 ml Korn oder Wodka
250 g Wiener Braunzucker
1 Vanilleschote
2 Zimstangen
1 großes Drahtbügelglas
gut verschließbare Likörfflaschen



Zubereitung:

Die gewaschenen, trockengetupften Feigen achteln. In einer Schüssel mit dem Zucker gut vermischen und zugedeckt durchziehen lassen. Dann in das Drahtbü-

gelglas geben und den Alkohol daraufleeren. Gewürze dazugeben und ein Mal gut umrühren. Das gut verschlossene Gefäß an einen kühlen, dunklen Ort stellen, der keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Nach zwei Tagen und dann immer wieder einmal vorsichtig umrühren. Nach 8 Wochen kann der Likör das erste Mal gekostet werden. Durch ein feines Haarsieb, besser noch durch einen Kaffeefilter oder ein überbrüh-tes Mulltuch abseihen und in die Likörfflaschen füllen. Bis zum Verbrauch kühl lagern.

Tipp: Damit man später zum Servieren die richtige Dekoration hat, kann man in Scheiben geschnittene Feigen, in Kristallzucker gewälzt, einfrieren.

Apfelmus aus unreifen Äpfeln

Zutaten:

1 kg Äpfel (Fallobst)
1/8 l Weißwein
1/2 Zimtstange
300 g Wiener Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Äpfel waschen, faule Stellen großzügig ausschneiden, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Wein und der Zimtstange zustellen und bei milder Temperatur zugedeckt weich dünsten. Durch ein Haarsieb oder durch die Flotte Lotte in einen großen Topf passieren, abgekühlt mit Gelierzucker verrühren und

ungefähr 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und gut verschließen!



Tipp: Wer die Farbe des Apfelmuses nicht schön findet, gibt vor dem Kochen eine Handvoll verlesene Himbeeren in die Masse!

Apfelmus soll möglichst schnell verbraucht werden. Finden sich zu wenige Zuckergoscherln macht man daraus eine Palatschinkentorte: Apfelmus bei milder Hitze kurz einkochen lassen. Frischgebackene Palatschinken der Reihe nach in eine befettete Springform legen und jede mit Apfelmus bestreichen, die letzte mit Staubzucker bestreuen und ca. 10 Minuten bei 150 Grad im Backrohr backen. Heiß in Stücke schneiden und mit Vanilleeis und Schlagobers servieren.

Saft und Schale: Beides auf seine Art köstlich!

Zitronen

Ein sommerlicher Gruß aus Italien

Kaum eine andere Frucht erinnert so sehr an Italien wie die Zitrone. Es ist nicht nur die wunderschöne gelbe Farbe der Frucht, sondern auch der Duft der Blüten, der mediterranes Flair vermittelt. Sizilien wird nicht um sonst als das Land bezeichnet, wo die Zitronen blühen.

Zitruspflanzen stammen ursprünglich aus Asien, die Zitrone, eine Kreuzung aus Bitterorange und Zedratzitrone wurde bereits vor tausend Jahren in Italien kultiviert. Aber erst in der Renaissance begannen wohlhabende italienische Familien Zitruspflanzen zu sammeln. So entstanden mit der Zeit auch in Mitteleuropa bekannte Orangerien, die nötig waren, um die Pflanzen über den Winter zu bringen. Was früher ein Statussymbol war, kann sich heute jeder leisten: einen Zitronenbaum im Garten zu haben. Auch wenn heute zahlreiche Zitrusraritäten zu kaufen sind und sie im österreichischen Sommer gut gedeihen, so ist der Winter das Problem. Sie benötigen einen kühlen, aber frostfreien, hellen Raum zum Überwintern. Zedratzitronen sind dabei sogar noch empfindlicher, sie sind sehr kälteempfindlich und sehr pflegebedürftig.

Süßes und Saures

Der Kärntner Zitrusgarten und die Schönbrunner Orangerie zeigen Zitronen, Pergamotten oder Orangen aus Österreich, das klingt nach Zukunftsutopie. Aber tatsächlich werden in Kärnten und in Wien Zitrusfrüchte aller Art geerntet. In Faak am See in Kärnten hat sich Michael Ceron den Zitrusfrüchten verschrieben. In einer Kombination aus Botanischem Garten und Bio-Betrieb für Zitrusgewächse beherbergt er die größte Zitrussortensammlung im Bio-Anbau in Europa. Er ist stolzer Besitzer von rund 280 Zitrusarten aus aller Welt. Neben einem riesigen mediterranen Garten, Gewächshäusern und einer Eventhalle betreibt er auch ein Café auf dem Gelände, in dem man zum Kaffee Süßes aus den geernteten Früchten genießen kann. Zitruspflanzen, Bücher und Eingemachtes aus den geernteten Früchten kann man ebenfalls

erwerben. Zitrusfans können den Garten besuchen und auch Verkostungen oder Veranstaltungen buchen. Wer aber glaubt, dort regelmäßig Früchte kaufen zu können, der irrt. Denn Ceron verkauft seine Früchte in erster Linie an ausgewählte Haubenköche. Die Köche bestellen bereits vor der Ernte. Nach der Ernte werden die vollreifen Früchte sofort verschickt. Köche haben anders als bei Supermarktf Früchten, die relativ unreif geerntet werden, nur drei bis fünf Tage Zeit, sie zu verarbeiten. Die Früchte, vor allem Raritäten oder Zedratzitronen, sind nicht billig. Diese können schon einmal 40 Euro pro Stück kosten, eine Speisezitrone dagegen etwa 2 Euro. Die Früchte des Kärntner Zitronenpastes schmecken ganz anders als jene aus dem Supermarkt. Frisch, mild-würzig mit saurer Note, blumig, manchmal auch ein bisschen nach Gewürzen, um nur einige Geschmacksnuancen zu benennen, bei



gewöhnlichen Zitronen ist das Geschmackserlebnis eine Überraschung für den Gaumen. Sie sind viel süßer als man es erwarten würde. Das liegt am Reifezustand der Früchte.

Ortswechsel

In Schönbrunn werden nicht irgendwelche Zitruspflanzen gezüchtet, sondern die historische Zitrussammlung in der Gartenanlage von Schloss Schönbrunn betreut. Heimo Karner von den Bundesgärten ist der Herr über Zitronen und Orangen. Ungefähr 100 Arten und ein Altbestand, der bis zu 180 Jahre alt ist, sowie einige seltene, sehr interessante Sorten, gehören zum Alltag des Gärtners, der für die Pflanzen und Früchte lebt und beinahe alles darüber weiß. Die Orangerie in Schönbrunn zählt nach Versailles zur zweitgrößten in Europa. Aber auch hier kann man die Ernte nicht käuflich erwerben. Nur manche Früchte, wie die Australische Fingerlimette oder Buddhas Hand, werden im Winter an die Spitzengastronomie verkauft. Interessierte haben aber an den Wiener Zitrustagen im Mai die Möglichkeit, kleine Bäume zu erwerben und Früchte zu verkosten.

Zitronenküche

Etwas geriebene Zitronenschale zum Wildgewürz oder einige Tropfen des sauren Saftes zum Abrunden von Saucen – aus der Küche ist die gelbe Zitrusfrucht nicht mehr wegzudenken. Gerade die mediterranen Rezepte wie Zitronentarte, griechische Reissuppe oder Zitronenhühnchen verwenden nahezu verschwenderisch diese Frucht. In Italien wird der Saft gerne statt Essig zum Marinieren von Salaten verwendet. Die Schale dient zum Aromatisieren von Likören, Pasta, Risotti oder Fischgerichten.

Gelb oder Grün

Zitronenstauden lieben die Wärme, damit die Früchte aber gut reifen, benötigen sie kühle Nächte. Nur so wandelt sich die Schale von grün in zitronengelb. Die Farbe sagt also nichts über den Reifezustand aus. Grüne Stellen auf der gelben Schale oder gar grüne Zitronen sind kein Zeichen für schlechte Qualität, sie sind genauso wertvoll und reif, solange die Schale glänzt. Nur wenn die Schale gleichmäßig glänzt, ist das ein verlässliches Zeichen, dass die Frucht reif ist.

Saft oder Schale

Der Saft ist reich an Vitamin C und Zitronensäure. Damit er sich besser auspressen lässt, zuerst die ganzen Früchte mit sanftem Druck auf einer Platte hin und her rollen. Der Saft wird überall dort verwendet, wo Säure gefragt ist, wie in Salaten oder Saucen. Er verhindert außerdem, dass sich geschnittenes Obst oder Gemüse unappetitlich verfärbt.

Die Zitronenschale ist reich an ätherischen Ölen und verströmt einen unvergleichlich frischen Duft. In Rezepten passt sie zu Lamm, Wild, Fisch, Meeresfrüchten und zu zahlreichen Desserts. Am besten eignen sich dafür unbehandelte Biozitronen, deren Schale zuvor heiß abgewaschen wurde. Alle anderen Zitronen werden entweder gespritzt oder die Schale nach der Ernte mit Konservierungsmittel behandelt.

Wer die Schale verwenden möchte, kann mit Hilfe eines Zestenreißers die oberste dünne Schale in Streifen herunterschälen. So bleibt der bittere weiße Teil der Schale garantiert auf der Frucht zurück. Oder man schneidet die Schale mit einem Messer in breiten Streifen von der Frucht und schneidet das Weiße weg. Danach lässt sich die Zitronenschale in dünne Streifen schneiden. Damit man immer einen Vorrat an Zitronenwürze zu Hause hat, kann man Zitronensalz herstellen.

Zitronensorten

Grob wird zwischen zwei Sorten unterschieden, den Saftzitronen und den Zedratzitronen (*Citrus medica*), bei denen die Schale verwendet wird.

Meyer-Zitrone

Sie ist eine momentan sehr begehrte Sorte, die im Handel kaum erhältlich ist. Sie stammt ursprünglich aus China und ist eine auf natürliche Weise entstandene Hybride aus Zitrone und Orange oder Mandarine. Daher ist die Frucht sehr saftig, mild im Geschmack und nicht so sauer. Die Schale ist jedoch sehr dünn, sodass die Frucht nicht so robust ist. Sie gilt als die beste Zitronensorte.

Sfusato Amalfitano

Sie zählt zu den berühmtesten Sorten der Amalfiküste und Kalabriens. Die dünnchalige Saftzitrone ist säurearm, die Schale ist besonders aromatisch. Es wird daraus der berühmte Zitronenlikör, der Limoncello hergestellt, aber auch Zitronenmarmelade. Aus hauchdünn aufgeschnittenen Zitronenscheiben wird ein Salat hergestellt, der pikant abgeschmeckt wird.

Primofiori

Diese Zitronenart wird gerne in Sizilien angebaut. Die Früchte sind eher etwas rundlich, besitzen wenig Kerne, aber viel Saft.

Feminello

Fast 75 Prozent aller Zitronen aus Italien sind dieser Sorte zuzurechnen. Die Frucht ist etwas uneben, aber größer als andere gängige Handelssorten.

Zedratzitronen

Bei diesen Früchten wird nur die Schale verwendet. Sie haben kaum oder gar keinen Zitronensaft. Die Schale wird zum Aromatisieren verwendet oder daraus Zitronat hergestellt. Die Vielfalt an dieser Gruppe von Zitronen ist groß. Die „Etrog-Zitronen“ sind verschiedene Zedratzitronen, die im Judentum religiöse Bedeutung besitzen. Die „Riesenzitrone“ ist so groß, dass sie nicht eine Hand passt. Die „Rote Zitrone“ besticht durch die rötliche Schale und den zitronen-vanilleartigen Geruch.

Buddhas Hand

Sie ist wohl die auffälligste Zitronensorte. Diese Zedratzitrone besitzt kein Fruchtfleisch und auch keinen Saft. Die Segmente der Frucht sind fingerähnlich ausgebildet. Verwendet wird die aromatische Schale zum Würzen. Die „Finger“ können hauchdünn aufgeschnitten auch in Salaten gegessen werden.



Deutsche Landsknechtrose



Rote Zedratzitrone



Etrog Zedratzitrone



Riesenzitronen



Chinesische Zedratzitrone



Buddhas Hand

Rezepte:



Zitronenrisotto

Zutaten für vier Personen:

400 g Risottoreis
1 bis 2 Bio-Zitronen
1 kleine Zwiebel
5 Knoblauchzehen
750 ml Hühnersuppe
125 ml trockener Weißwein
50 g Butter
50 g Parmesan
3 Esslöffel Olivenöl
Petersilie
Salz und Pfeffer
Pinienkerne zum Bestreuen

Zubereitung:

Zitronen heiß waschen und die Schale fein abreiben. Eine Zitrone auspressen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs glasig andünsten. Risottoreis dazugeben und alles durchrühren, bis alle Körner mit Fett überzogen sind. Nun mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und mit etwas heißer Suppe aufgießen. Wieder einen Schöpfer heiße Suppe zugeben und immer rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Ein Drittel der Zitronenschale dazugeben. Solange mit heißer Suppe und heißem Wasser aufgießen, bis das Risotto bissfest ist und eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun nach Geschmack Butterstücke und frisch geriebenen Parmesan einrühren. Petersilie waschen und fein hacken. Restlichen Knoblauch und Zitronenschale mit der Petersilie vermischen und mit etwas Olivenöl verrühren. Risotto anrichten und mit etwas Zitronen-Petersilienpesto beträufeln. Wer möchte kann noch einige leicht geröstete Pinienkerne über das Risotto streuen. Das Risotto schmeckt sommerlich frisch und passt perfekt zu Fisch oder Kalbfleisch.

Pasta mit Zitrone

Zutaten für zwei Personen:

250 g Spaghetti
40 g Butter
60 ml Obers
60 g Parmesan
etwas gemahlener Chili
1 Knoblauchzehe
Schale einer Bio-Zitrone
Saft einer halben Bio-Zitrone

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Knoblauchzehe abschälen und fein hacken, die Zitronenschale mit einem Zestenreißer abschälen und grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Knoblauch und die Hälfte der Zitronenschale darin leicht dünsten lassen. Die Butter darf nicht braun werden. Etwas gemahlener Chili in die Butter geben und ziehen lassen.



Nun etwa 1/16 Nudelkochwasser und das Schlagobers unterrühren. Die Sauce leicht köcheln lassen, Parmesan und Zitronensaft dazugeben. Kurz vor Kochende der Spaghetti die restliche Zitronenschale in die Sauce geben, die Sauce nun nur mehr ziehen lassen. Die fertigen Spaghetti in die Sauce geben und gut durchmischen.

Tipp: Die Pasta mit etwas frisch geriebenem Parmesan und frischer Zitronenschale anrichten. Entweder man genießt die Spaghetti pur oder isst sie mit einem gebratenen Stück Rehfilet, Fisch oder Meeresfrüchten.

Roh marinierter Spargelsalat

Zutaten für zwei Personen:

2 Stangen weißer Spargel
2 Stangen grüner Spargel
¼ Teelöffel Zucker
3 Teelöffel mildes Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
1/4 Schalotte
etwas frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Weißer Spargel schälen, bei den grünen Stangen nur das untere Ende schälen. Die Stangen schräg in etwa 1 mm dicke Scheiben schneiden. Die Spargelspitzen der Länge nach halbieren. Die Schalotte sehr fein würfeln. Spargel mit den Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben, mit Salz, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Den Salat ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Danach den Salat eventuell noch mit etwas Salz oder Zucker abschmecken. Den Salat ganz leicht pfeffern.

Tipp: Zum Salat passen frisch gebratene Garnelen oder auch ein gebratenes Steak.

Gremolata

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
1 Bund frische Petersilie
Schale einer Bio-Zitrone
1 Spritzer Zitronensaft
~ 6 bis 8 Esslöffel Olivenöl
etwas Salz



Zubereitung:

Petersilie fein hacken, Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer schälen und die Streifen fein hacken. Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mischen, mit Olivenöl verrühren. Nun etwas Salz und einen Spritzer Zitronensaft unterrühren.

Tipp: Die Gremolata passt zu gegrilltem Fisch, Fleisch oder zu gegrilltem Gemüse wie Zucchini oder Auberginen. Die erfrischende Gremolata wird reichlich über dem fertig Gegrillten verteilt und so gewürzt. Saucen oder Marinaden sind überflüssig. Wer es scharf mag, kann auch frisch geschnittenen Chili in die Gremolata rühren.

Zitronenlikör (Limoncello)

Zutaten:

Schale von 8 Biozitronen
1 l Weingeist aus der Apotheke
1 Liter Wasser
600 bis 900 g Zucker, je nach Geschmack



Zubereitung:

Zitronen heiß waschen und die Schale (ohne das Weiße) dünn abschneiden. Die Schale in ein Ansatzglas geben und mit dem Alkohol auffüllen. Den Ansatz etwa ein Monat verschlossen ziehen lassen. Und dabei regelmäßig schütteln. Wasser mit Zucker aufkochen lassen und etwas köcheln lassen. Den Sirup abkühlen lassen. Den Ansatz ohne Zitronenschale mit dem kalten Sirup verrühren und den Likör in Flaschen füllen. Der Limoncello sollte nun nochmals einen Monat ruhen, bevor er genossen werden kann.

Tipp: Der Likör wird entweder pur genossen oder zum Mixen von Cocktails verwendet.



Verbandssperre

**Montag, 22. Juli, bis
Sonntag, 25. August 2019**

Wir möchten allen Funktionären und Mitgliedern bekannt geben, dass das Verbandsbüro des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs von
Montag, den 22. Juli, bis einschließlich Sonntag, den 25. August,
geschlossen bleibt.

Termine

Termine in Wien

Wiener Bezirksgruppen

Leopoldstadt: Es wird schriftlich eingeladen.

Landstraße-Favoriten: Es wird schriftlich eingeladen.

Meidling-Liesing: Sitzungen finden im Juni, September jeweils am dritten Donnerstag, 18 Uhr, KGV Esparkette, Häuserl Am Spitz, 1120 Wien, Franz-Siller-Weg 116, statt. Im November nach vorheriger Vereinbarung. Zufahrt: U6, Station Tschertegasse.

Hietzing und Penzing: Die Sitzungen finden jeden ersten Donnerstag, um 19 Uhr, im Schutzhaus „Am Ameisbach“ 1140, Braillegasse 1, statt.

Rudolfsheim-Fünfhaus: Jeden ersten Freitag im Monat (außer an Feiertagen), 18 Uhr, im Vereinsbüro des KGV Zukunft auf der Schmelz.

Ottakring: Die nächste Sitzung wird rechtzeitig bekanntgegeben.

Hernals: Die Sitzungen finden jeweils um 18 Uhr im Restaurant „Retsina“, 1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 68, statt. Termine 2019: 21. 10. und 18. 11.

Döbling: Zur nächsten Sitzung wird schriftlich eingeladen.

Floridsdorf: Jeden zweiten Donnerstag im Monat, 19 Uhr, GH Frohes Schaffen, 1210 Wien, Thayagasse/Frohes Schaffenweg.

Donaustadt: Termine 2019: Juli und August Sommerpause. Mo, 9. September, Mo, 14. Oktober, Mo, 11. November. Die Sitzungen finden im Restaurant Hollmann, 1220 Wien, Zachgasse 4, Beginn 19 Uhr, statt.

Landesfachgruppe Wien für Obst- und Gartenbau Bezirksfachgruppen

2. Bezirk: Sitzungen 2019: 5. September: Vereinsgarten Wasserwiese; 3. Oktober: Vereinshaus Oberes Heustadlwasser; 7. November: Schutzhaus Heustadlwasser. Vorbehaltlich Änderungen!

3. und 11. Bezirk: Jeden ersten Don-

nerstag im Monat, ab 18.30 Uhr, im Vereinshaus des KGV Simmeringer Haide.

10. Bezirk: In den Ferien-Monaten Juli und August 2019 finden keine Sitzungen statt. Die nächste Bezirks-Fachberater-Sitzung ist am, Dienstag 3. September 2019, 18 Uhr, im Vereinshaus des KGV Blumental, Braheplatz 12, 1100 Wien. Wir wünschen allen Mitgliedern und FachberaterInnen schöne, erholsame Sommertage.

12. und 23. Bezirk: Jeden zweiten Mittwoch im März, Mai, Juni, September, November und Dezember, jeweils um 19 Uhr, im Vereinshaus KGV Esparkette, Häuserl am Spitz, 1120 Wien, F.-Siller-Weg 116.

13. und 14. Bezirk: Jeden 3. Donnerstag im Monat (außer an Feiertagen und Juli/August), 19 Uhr. Ort: Schutzhaus „Am Ameisbach“, 1140 Wien, Braillegasse 3.

15. Bezirk: Die Bezirksfachgruppensitzungen finden jeden 2. Dienstag im Monat in der Vereinskasse (ausgenommen Feiertage).

16. Bezirk: Sitzungen finden von März bis Dezember jeden dritten Donnerstag im Monat, um 17.30 Uhr (außer an Feiertagen), im Schutzhaus Waidacker, Steinlegasse 35, 1160 Wien, statt.

17. Bezirk: Sitzungen finden zum selben Termin wie die der BO statt.

18. Bezirk: Wird schriftlich eingeladen.

19. Bezirk: Wird schriftlich eingeladen.

21. Bezirk: Jeden ersten Donnerstag im Monat, um 19 Uhr, GH Frohes Schaffen, 1210, Thayagasse 5. Beratungsdienst von 18.30 bis 19 Uhr.

22. Bezirk: Termine 2019: Juli und August Sommerpause. Mo, 16. September, Mo, 21. Oktober, Mo, 18. November. Die Sitzungen finden im Restaurant Hollmann, 1220 Wien, Zachgasse 4, Beginn 19 Uhr, statt.

Achtung Fachberater und interessierte Mitglieder mit grünen Daumen!

Im Obstversuchsgarten des Zentralverbandes, Winkelackerweg 1210 Wien, findet am 3. August 2019, um 14 Uhr, wieder ein Veredelungs-Kurs (Okulieren) unter der Leitung von Rudolf Unger statt. Im Anschluss, um ca. 15.30 Uhr, ein Obstbaum-Sommerschnitt-Kurs unter der Leitung von DI Peter Modl. Termine bitte vormerken. Teilnahme ist kostenlos. Mit Landesfachgruppengrüßen Ihr Rudi Unger

Frauenfachgruppen Wien

Frauenfachgruppe Kolonie Gaswerk: Jeden Mittwoch, ab 17 Uhr, im Vereinshaus.

Frauenfach- und Jugendgruppe des KGV Simmeringer Haide: Treffpunkt jeden Freitag, ab 16 Uhr, im Vereinshaus.

Frauenfachgruppe 21: Sitzungen finden jeweils um 17 Uhr im Schutzhaus des KGV Blumenfreunde, 1210, Fännergasse 2, statt. Termine 2019: Juli und August

keine Sitzungen, 11. September, 9. Oktober, 6. November und 5. Dezember (Weihnachtssitzung). Die Frauenfachgruppe sucht neue Mitglieder, die bereit wären, mitzuarbeiten. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte die Obfrau, Helga Lang, unter der Rufnummer 0664/340 44 24.

Fachgruppe Kleintierzucht

Kleintierzucht Simmeringer Haide: Sitzungen finden jeden zweiten Freitag im Monat, um 19 Uhr, im Vereinshaus des KGV Simmeringer Haide statt.

Termine in Salzburg

LV der Kleingärtner Salzburg

5020 Salzburg, Gebirgsjägerplatz 9. Die Sprechstunden des Landesverbandes Salzburg werden nach Terminvereinbarung bzw. nach Terminwünschen durchgeführt. Wir sind unter Tel. 0660 26 11 951 oder per E-Mail hans.petschnig@live.de und über unsere Homepage www.kleingartner-salzburg.at erreichbar.

Termine in Oberösterreich

LV Oberösterreich

Informationen finden Sie auf der Homepage des Landesverbandes der Kleingärtner Oberösterreich www.kleingartnerlvooe.at. Für sonstige Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter office@kleingartnerlvooe.at

Fachberater Oberösterreich

Nächster Termin: Fr, 17. 8., 16 Uhr: Steinobstbaumschnitt – KGV Linzer Straße, Gottfried Kreindl. Mo, 16. 9., 18.30 Uhr: Effektive Mikroorganismen, Frau Dr. Rokita. Mo, 21. 10., 18.30 Uhr: ZV-Wien. Mo, 18. 11., 18.30 Uhr: Informations- und Diskussionsrunde. Mo, 16. 12., 18.30 Uhr: Weihnachtsfeier
Kostenlose fachliche Ausbildung zum Fachberater: Einstieg jederzeit möglich, anmelden unter Tel. 0680/1321133 oder fachberater@kleingartnerlvooe.at

Termine in Niederösterreich

LV Niederösterreich

Das Verbandsbüro befindet sich in Sankt Pölten, Heßstraße 4, Erdgeschoss. Sprechstunden des LV NÖ werden nach Terminvereinbarung bzw. Terminwünschen durchgeführt. Das Vereinshandy (0664/99 65 999) ist jeden Montag von

9.30 bis 11.30 und von 13.30 bis 15.30 Uhr eingeschaltet. Rückrufe können nicht getätigt werden. Terminvereinbarungen sowie Mitteilungen per E-Mail unter landesverband@kleingartner-noe.at sind möglich. Der LV NÖ Vorstand

BO Klosterneuburg

Für Kontakte steht der Anrufbeantworter unter Tel. 02243-26366 oder der Postkasten unter dem Vereinshaus zur Verfügung. Rückruf bzw. Kontaktnahme erfolgt in kürzester möglicher Zeit.

Aus den Organisationen

Niederösterreich

Der NÖ. Kleingärtnerstag 2019, 9. Fachtag, wird wieder gemeinsam mit der Garten Tulln am 13. 9. 2019 durchgeführt. Es sind wieder interessante Themen für die Kleingärten und eine Führung durch die Garten Tulln geplant. Die Einladungen ergehen zeitgerecht an die Vereine.



KGV Horn

Der Kleingartenheute findet in gewohnter Manier am Freitag, den 2. August, ab 17 Uhr, und Samstag, den 3. August, ab 16 Uhr, statt. Die Veranstaltung ist teilweise wetterfest. Für Speis und Trank ist bestens gesorgt. Auf zahlreichen Besuch freut sich der KGV Horn.

Oberösterreich

KGV Angererhofweg

Wahlergebnis: Obmann Andreas Haslinger, Stv. Obmann Hans Baier, Schriftführer Karin Huber, Kassierin Karin Lust.

KGV Ebelsberg

Unser Saisonstart 2019 begann mit dem Maibaumaufstellen am 1. Mai. Nachdem es am Vortag extrem geregnet – schon eher geschüttet – hat, waren die Hoffnungen, dieses Fest abhalten zu können, auf null gesunken. Der 1. Mai zeigte sich dann aber in der Früh zwar etwas kalt, aber trocken und wir konnten pünktlich um 9 Uhr mit den Vorbereitungen beginnen. Stunde um Stunde wurde das Wetter und unsere Zuversicht, dass es doch wieder ein schönes Fest wird, besser. Pünktlich ab 12 Uhr gab's für die immer mehr werdenden Gäste unser traditi-

Zentralverbands-Außenstelle in Linz

für Oberösterreich und Salzburg bei Problemen und Fragen von Vereinen und Mitgliedern bzw. organisatorischen Tätigkeiten, die ausschließlich ZV-Agenda betreffen. Das Büro wird von ZV-Vizepräsident Manfred Rohrmanstorfer

geleitet und hat keine fixen Bürozeiten. Terminvereinbarungen werden per Telefon, E-Mail bzw. per Fax erbeten.
Tel.: 0664 882 81 890
rohrmanstorfer@kleingartner.at
Fax: 0732 78 19 25



Die vom ZV der Kleinrärtner
Österreichs nominierten

Schätzmeister

Wien

WITTMANN Karl

(gerichtlich beedeter Schätzmeister)

Tel.: 0699/1922 92 92

kfw@chello.at

BARKOW DI Herbert

Tel.: 0664/503 20 26

barkow@gmx.at

DAMISCH Maria

Tel.: 0676/411 21 48

maria.damisch@inode.at

DAMISCH Franz

Tel.: 0676/490 68 77

MÜLLER-KASTNER Gabriele

Tel.: 0676/540 25 65

Email: muell-kast@chello.at

FLUX Ing. Rudolf

Tel.: 0699/195 66 492

Niederösterreich

KÖRNER Peter

Tel.: 0660/654 56 01

koerner.peter@chello.at

LEITGEB Wilbert

Tel.: 0676/549 30 49

tipo.tipo@gmx.at

SKOPEK Adolf

Tel.: 0664/953 69 95

skopek.adolf@aon.at

Oberösterreich

BERNDT Erwin

Tel.: 0699/16 61 00 00

berndt@kleingartnerlvooe.at

KAISER Helmut

Tel.: 0664 / 174 07 47

helmut.kaiser@polizei.gv.at

Salzburg

OGRIŠ Richard

Tel.: 0676/726 59 84

richard.ogris.sen@sol.at

Steiermark

Graz

WUSCHE Ing. Walter

Tel.: 0664/926 71 06

walter.wusche@aon.at

Kapfenberg

SCHINAGL Peter

Tel.: 0664/301 23 24



KGV Ebelsberg

onelles Würstpotpourri und Getränke. Der Maibaum konnte dann um 13 Uhr, unter Anfeuerung und nach alter Tradition, mit viel Kraft, händisch aufgestellt werden. Im Nachhinein kann man sagen, dass doch wieder alles geklappt hat. All den Mehlspeisspendern für die Versüßung des Festes und den Helfern, welche auch immer wieder bereit sind anzupacken, ein herzliches Dankeschön. Auch den „Bewachern“ der ersten drei Nächte, Gabi Holzer, Irmi Altenstrasser, Josef Holzer, Hans Reichl und Wolfgang Jany, möchten wir Danke sagen. Es hätte schon einige Interessenten zum „Maibaumstehlen“ gegeben. Da auch der Mai ziemlich verregnet war, hat natürlich auch unser Maibaum unter den Wassermassen gelitten und wurde am 2. Juni – im Rahmen des Frühschoppens, bei Postkartenwetter und fast schon sommerlichen Temperaturen, umgelegt. Baum und Kränze wurden von den mittlerweile „rosarot“ gewordenen Blumen und Bändern befreit und anschließend an dem dafür vorgesehenen Platz verstaubt, damit er im nächsten Jahr wieder frisch geschmückt, vom Vorplatz des Vereinshauses strahlen kann. Zur Erinnerung: das Sommerfest findet am Samstag, 3. August statt. Bis dahin einen schönen Sommer im Garten, hoffentlich auch wettermäßig.

KGV Kleinmünchen-Schörgenhub

Unser traditionelles Sommerfest findet am 27. Juli 2019, ab 14 Uhr, statt. Es lohnt sich vorbeizuschauen. Kulinarisch verwöhnen wir euch mit unserer traditionellen „Kisten-Sau“, Bratwürstel, Bosna und selbstgemachten Torten. Die Vereinsleitung freut sich auf einen Besuch von euch und euren Freunden.

Salzburg

KGV Lieferung-Herrenau

Nach einem kühlen, nassen – aber für die Natur erholenden – Mai und unserem Sommerfest im Juni sind wir bereits wieder im Finale unseres Gartenjahres. Neben Baumausrichtungen beim Parkplatz, Mitgliederbesprechungen und vielen weiteren Ausbesserungsarbeiten sollte nun für jeden die Zeit da sein – für die viele Plage im Frühling – entschädigt zu wer-

den. Neben einer Entschleunigung für Herz und Seele, kann das Grün im Garten mit all seinen blühenden Oasen sicher auch für innere Ruhe und Zufriedenheit in uns sorgen. Wir wünschen euch dazu die nötige Zeit!

KGV Taxham

Kleingärtnerausflug am 18. Mai: Der KGV Taxham hat es endlich geschafft. Obmann Josef Sagmeister begrüßte alle Kleingärtner sowie die Gäste herzlichst und bedankte sich für das pünktliche Erscheinen zu unserem „1. Ausflug“. Vor dem Einsteigen erhielt jeder zur Stärkung ein Jausensackerl samt Getränk, was gerne angenommen wurde. Er bedankte sich bei seinen Helfern für die Unterstützung. Bei strahlend schönem Wetter begann unsere Busfahrt von unserem Parkplatz um 7:45 Uhr. Es wurde nochmals der Tagesablauf mitgeteilt. Die Baumschule Gurtner in Ort im Innkreis begrüßte uns herzlich und es erfolgte eine kurze Einführung über die Geschichte des Betriebes. In mehreren Gruppen aufgeteilt erfolgte dann die Besichtigung sowie der Rundgang durch die schöne Anlage. Im Anschluss konnten wir uns bei diversen Getränken stärken. Selbstverständlich konnten viele Fragen unsererseits beantwortet werden und so nutzten wir natürlich auch die Einkaufsmöglichkeit, um die tollen Ideen zu verwirklichen. Unser Busfahrer Peter hatte schon Bedenken, ob die Pflanzen und Bäume Platz haben, aber wir konnten alles mitnehmen. Dann ging es zu Fuß weiter zum Bauernmuseum in Osternach, wo wir eine lehrreiche Führung erhielten. Das gemeinsame Mittagessen wurde im Loryhof nach einem Begrüßungsschnapslerl eingenommen. Die mehr als ausreichend bestückten Partypfandln mundeten ebenso wie das Bier. Nach dieser Stärkung begann die Bauernolympiade, wo wir in unterschiedliche Gruppen ein-



KGV Taxham



KGV Taxham

geteilt wurden und jeder sein Geschick beweisen konnte. Nicht nur beim Melken, Schießen, Stock Nageln, Traktor fahren, Sägen mit der Zug-Säge wurden wir gefordert, auch der Bienenlehrpfad mit vielen Fragen musste bewältigt werden. Beim anschließenden Kaffee mit ausgezeichnetem Kuchen wurden die Punkte und natürlich die Sieger mit großem Applaus ermittelt: 1. Platz Michael Wessely, 2. Platz Patrick Umundum und 3. Platz Maria Arnhof. Bei einer gemütlichen Abschluss-Runde haben wir unseren schönen Ausflug ausklingen lassen und über die eine oder andere Aktion noch viel gelacht. Wir danken unserem Obmann für die perfekte Planung und die Kostenbeteiligung für Speis und Trank.

Steiermark

HGV Stadt Graz

Bei der MV der Heimgartenanlage Stadt Graz am 27. April konnten wir diesmal neben dem Vizepräsidenten des LV, Horst Ruckenstein, auch den Ehrenobmann Herbert Simmer und das Ehrenmitglied Helmut Klöckl begrüßen. Vizepräsident Horst Ruckenstein berichtete über die momentane Situation der Heimgärtner in Graz, er gab einen Überblick über die Zukunft der Heimgartenbewegung und hob die liebevolle Pflege der einzelnen Heimgärten hervor. Nach dem ausführlichen Bericht von Obmann Harald Hansmann über die umfangreichen Tätigkeiten im abgelaufenen Vereinsjahr – der Vorplatz des Vereinsheimes wurde neugestaltet, die Sanierung Wasserleitungen wurde begonnen, der Parkplatz für unsere Mitglieder wurde saniert u. v. a. m. – gab es eine kurze Vorschau auf das kommende Vereinsjahr. So ist unter anderem die Fortführung der Sanierung der Wasserleitungen und der Bau einer Vereinsgardenhütte geplant, auch gab es einen Überblick über die finanzielle Situation unserer Heimgartenanlage. Unter dem Tagesordnungspunkt „Ehrungen“ konnten wir 10 langjährige Mitglieder mit schönen gerahmten Urkunden, Glastrophäen mit dem Bild des eigenen Heimgartens und der Jubiläumstorte auszeichnen. Unser langjähriger Schriftführer-Stv. Helmut Friedrich, der seit dem Gründungsjahr 1968 in unserer Anlage ist, musste aus gesundheitlichen Gründen seine Funktion zurücklegen. Helmut Friedrich wurde von der MV einstimmig zum Ehrenmitglied der HGA Stadt Graz ernannt. Der Zentralver-



HGV Stadt Graz



Bürozeiten des Verbandes

Parteienverkehr und Planunterschriften

Montag und Mittwoch 9 – 11:30 Uhr und 13:30 – 17 Uhr

Versicherungsangelegenheiten

Montag und Mittwoch 9 – 11:30 Uhr und 13:30 – 16 Uhr

band würdigte seine Leistungen mit der Ehrennadel in Gold. Magistra Gabriela Czech wurde als Schriftführer-Stv. in den Vorstand kooptiert. Nach der Begrüßung der neuen Mitglieder und den Wünschen des Obmannes für ein erfolgreiches und schönes Gartenjahr wurden alle Mitglieder mit einer kleinen Jause verwöhnt.

HGV Steinfeld

Am 18. Mai fand mit Beginn um 10.15 Uhr unsere Jahreshauptversammlung statt. Obmann Franz Österle begrüßte alle anwesenden Gärtner sowie die Ehrengäste Ing. Wusche, Präsident des LV Steiermark, sowie Gemeinderätin Ingrid Heuberger. Nach einer Gedenkminute für unsere Verstorbenen, berichtete Obmann Österle über die zahlreichen Tätigkeiten unter anderem über unsere neue WC Anlage, die mit viel Fleiß und Eigenleistung errichtet wurde. Die Kasse wurde geprüft und Kassier Herr Rindler einstimmig entlastet. Es wurden keine Anträge eingereicht. Obmann Österle bedankte sich nochmals bei allen Funktionären, deren Familien, allen freiwilligen Helfern so wie allen Damen die uns wieder mit ihren köstlichen Mehlspeisen verwöhnt haben. Um 12 Uhr begann wieder unser Frühlingstest.

Wien

KGVB Boschberg

10.: Wahlergebnis: Obmann Julius Simko, Stv. Obmann Engelbert Bsteh, Kassierin Renate Bsteh, Stv. Kassier Wolfgang Stefka, Schriftführer Thomas Polzer, Stv. Schriftführer Sabine Polzer, Kontrolle Andrea Sochor, Robert Sochor und Ing. Walter Maier.

KGVB Weichselgarten

10.: Wahlergebnis: Obmann Michael Gutmann, Stv. Obmann Robert Stotz, Kassierin Brigitte Vytisk, Stv. Kassierin Helga Peyrl, Schriftführer Heinz Vytisk, Stv. Schriftführer Carina Krchnav-Stotz.

KGVB Sagedergasse,

12.: Wahlergebnis: Obmann Markus Griessbauer, Stv. Obmann Thomas Posch, Kassier Ing. Oliver Tarra, Stv. Kassier Stefan Thier, Schriftführer Brigitta Nather und Stv. Schriftführer Brigitte Kuntner.

SV Küniglberg

13.: Parkplatztfest des Siedlerverein Küniglberg: Von UNS für UNS, Gemeinsam „Garteln“, gemeinsam „Wohnen“, gemeinsam „Feiern“. Am 7. September, ab 15 Uhr. Das Parkplatztfest findet nur bei Schönwetter statt.

KGVB Wolf in der Au

14.: Wahlergebnis: Obmann Martin Schnabel, Kassierin Eva Sztetle und Schriftführer Gerhard Tichy.

Gartenfreunde Ottakring

16.: Wahlergebnis: Obmann Mag. Alexandra Palka, Stv. Obmann Peter Bürkle, Schriftführer Mag. Irene Messner, Stv. Schriftführer Doris Fiedler, Kassierin Gisela Zangl, Stv. Kassierin Sabine Seher, Kontrolle Monika Pribil, Marianne Schwaller und Kurt Heinrich, Rechnungsprüfer Helga Gröger und Maja Jovic.

GS Am Heuberg

17.: Wahlergebnis: Obmann Gerd Seidenberger, Stv. Obmann Michael Thöndel und Walter Holzinger, Schriftführer Christine Neubauer, Kassier Walter Holzinger, Kontrolle Andreas Kubec und Hannes Gabler, Rechnungsprüfer Hans Ohr und Josef Pumpila.

KGVB Predigtstuhl

17.: Wahlergebnis: Obmann Bernhard Eichler, Stv. Obmann Franz Podskalsky, Kassier Harald Dworschak, Stv. Kassierin Daniela Nemeschkal, Schriftführer Gerhard Zezula und Stv. Schriftführer Mag. Dolores Baldia.

KGVB Schafbergsiedlung

18.: Wahlergebnis: Obmann Robert Sommer, Stv. Obmann MMag. Philipp Schinkowitsch, Kassierin Renate Kröpfl, Stv. Kassierin Vera Gestrab, Aufsichtsrat Ing. Thomas Mayer, Markus Neunteufl und Michaela Linder.

KGVB Heiligenstadt

19.: Wahlergebnis: Obmann Alfred Grill, Stv.Obmann Anna-Maria Frank und Erwin Schuster, Kassierin Ingrid Göbel, Stv.Kassier Gerald Planteu, Schriftführer Christa Grill, Stv.Schriftführer Michael Stangl.

KGVB Petzgrund

21.: Wahlergebnis: Obmann Wolfgang Fuchs, Stv. Obmann Harald Meyer, Kassierin Roswitha Koch, Stv. Kassierin Sabine Schiefer, Schriftführer Sonja Meyer und Stv. Schriftführer Mag. Elisabeth Brandlehner.

KGVB Grosse Bucht

22.: Wahlergebnis: Obmann Andreas Schweiger, Stv. Obmann Mag. Tina Thommesen und Edward Thommesen, Kassier Roman König, Stv.Kassier Brumo Wegscheider.

KGVB Neu-Brasilien

22.: Wahlergebnis: Obmann Gerhard Janka-Eymann, Stv.Obmann Wolfgang Prochaska, Kassierin Gertraud Winkler, Stv. Kassierin Regina Weiser, Schriftführer Mag. Elisabeth Bayrleithner, Stv. Schriftführer Mag. Martina Eckenhofer, Kontrolle Hellmut Grausenburger, Manfred Hangel und Wolfgang Brenner, Rechnungsprüfer Ulrike Hirsch und Mag. Michael Pretscher.

KGVB Rosenhügel

23.: Wahlergebnis: Obmann Tony Griebler, Stv. Obmann Walter Markl, Stv. Obmann und Schriftführer Walter Strallhofer, Stv. Schriftführer Christian Fischer, Kassier Johann Moldaschl, Stv. Kassier Claudio Knapen.

Wir gratulieren

zum Geburtstag

Kärnten

Drautal: den Mitgliedern Brigitta Platzler, Robert Possegger und Gottfried Hauptmann.

Niederösterreich

Au: dem Mitglied Gertrude Brandstätter. **Frohe Zukunft:** den Mitgliedern Friedrich Motsch, Friedrich Zamponi, Rita Lanz, Ernst Sochor und Herta Schützler.

Horn: den Mitgliedern Helga Reitter, Friedrich Schmutz, Andreas Plaim und Christine Wagner.

Kollerberg: dem Mitglied Walter Thanner.

Krems: den Mitgliedern Albert Schützenhofer, Linda Schnaiter, Helmut Matula und Waltrun Flick.

Nord I: den Mitgliedern Stefan Neffati und Egon Hager.

Pionierinsel: den Mitgliedern Erika Koch, Gerhard Daras und Dr. Gertrude Hawle.

Sankt Valentin: dem Mitglied Kurt Steiner.

Traisenstrand: den Mitgliedern Anton Nimmervoll, Ingeborg Thoma, Christine Schörg, Edith Siebenhütter, Nihad Uzunic und unserem Obmann Heinz Herzmanek.

Oberösterreich

Auwiesen II: den Mitgliedern Annemarie Weber und Anneliese Eigner.

Am Weikerlsee: den Mitgliedern Monika Schlijo, Helga Stejskal, Peter Stejskal, Leopoldine Fink, Wilhelm Brunner und Rudolf Winter.

Ebelsberg: den Mitgliedern Gertrude Gunesch und Theodor Bauer.

EKV Linz: den Mitgliedern Maria Nadlinger, August Höllinger, Helmut Traxler, Waltraud Gross, Franz Dörninger, Herbert Loher, Horst Silber, Friedrich Kremer, Peter Wolldrich, Günther Ruber, Josef Rürnösse, Elfriede Edinger, Helmut Priller, Karl OBberger, Margarethe Sommervilla, Hilde Nötzberger, Josef Gumpinger, Gisela Traninger und Anna Peraus.

Eysfeld-Mayr peter: den Mitgliedern Jolande Stutzenberger und Gertrude Tröbinger.

Füchselbach: den Mitgliedern Edeltraud Wöss und Anna Birglechner.

Gottschalling: den Mitgliedern Walter Marzy, Gabriele Dutzler, Adam Becker, Lilo Motschenbacher und Christine Sonnenberger.

Kleinmünchen-Schörgenhub: den Mitgliedern Roman Ritzberger, Margarete

Plankenbichler, Elvira Schindler, Roland Rieser, Maximilian Auer, Brigitte Breit und Günter Hofmann.

Linz-Ost: den Mitgliedern Roland Lang, Roman Krammer, Paula Horvath, Dieter Wimmer, Helmut Hauser, Franz Mauhart, Johann Pointner, Amalia Huber, Irmgard Mair, Josef Frühwirth, Ruth Pichler, Günter Kuntner und Alfred Einfalt.

Lunzerstraße: den Mitgliedern Adolf Burger und Jakob Hinger.

Resthof: dem Mitglied Friedrich Reiter sen.

Steyr-Ennsleite: den Mitgliedern Margit Zeltner, Gerhard Ritt, Slavinca Bilic und unserem Obmann Alois Strobl.

St.Florian: dem Mitglied Christa Kafender.

Urnenhain: dem Mitglied Anna Enzenhofer.

Wels: den Mitgliedern Christine Wiesleitner, Maria Fiselberger, Gertraud Lengauer, Christa Dezlhofer, Hermann Neumair, Ilse Ullig, Ernst Berger, Franz Kopelhuber, Katharina Kaltenböck, Wilibald Gaber, Friedrich Hörmanseder, Martina Hoflehner, Bernd Brandstetter, Peter Pöll, Herbert Lintner, Martin Ferner, Waltraud Hoheneder, Herbert Hofstadler, Josef Wildfellner, Günter Hallwirth, Brigitte Klenner, Herta Stieger, Siegfried Wohlfart, Hermann Kefer, Klaus Lederer, Rudolf Weinberger, Kurt Grill, Marianne Knoglinger, Wilhelmine Gerauer und Gertrud Kollmann.

Salzburg

An der Glan: dem Mitglied Gebhard Weindl zum Runden.

Fendlaugut: unserem Mitglied Oberascher Roland zum runden Geburtstag.

Kendlersiedlung: dem Mitglied Elfriede Stranzinger zu ihrem Runden und dem Mitglied Karin Aigner zu ihrem Halbrunden.

Liefering-Herrenau: den Mitgliedern Harold Hubner, Maria Oberdanner und Siegfried Burgstaller.

Taxham: den Mitgliedern Maria Resch, Roland Kerndler, Günther Arnhof, Christoph Gummerer, Mirjana Ninkovic, Fritz Pichler, Karl Tritscher, Christine Tomola, Gerhard König und Alfred Perlak.

Thumegg: den Mitgliedern Horst Moßhammer, Elfriede Lepuschitz, Renate Mayer, Margarethe Gratzner.

Steiermark

Feldkirchen: den Mitgliedern Peter Pichler, Ludmilla Schletterer und Gertrude Wilfling.

Frohe Zukunft: dem Mitglied Rosa Zuser zum 70er alles erdenklich Gute.

Kalvarienberg: dem Mitglied Annemarie Mertschnig.

Kroisbach: den Mitgliedern Brigitte Gutjahr und Karl-Heinz Rosenkranz.



Morgenröte: den Mitgliedern Rene Gangl, Armenia Siladi und Maria Wagner.

Rosengarten: den Mitgliedern Gerhard Ebner, Ursula Thibet, Theresia Neubauer, Franz Knapp, Erich Drusic, Manfred Weber, Margarete Weingärtner, Doris Brandstätter, Ing. Ewald Schmid, Ingrid Unger, Inge Brandstätter, Peter Mathes, Sylvia Schopp, Helmut Pölzl, Leopold Teschitz, Hannelore Absenger-Pöhacker, Yvonne Fladenhofer und Renate Kirschner.

Schönau: den Mitgliedern Gabriela Imirovic, Marianne Valentek, Erika Strohmeier, Rosa Schwarz, Hannelore Fuchs, Hermann Neuherz, Helmut Gugerbauer, Heinz Wassermann, Irene Barabas, Frieda Mühlbacher, Gabriele Friedmann, Ingrid Tesarik, Brigitte Stockinger, Iris Schölzke, Ludmilla Mitterer, Sulejman Huskic, Mario Sabathi, August Faullend und Helmut Hofstätter.

Theodor Körner: dem Mitglied Martha Paulus.

Wien

Freudenau, 2.: den Mitgliedern Gerd Lepeska und Marta Kluzalova.

Kanalwächterhaus, 2.: den Mitgliedern Werner Heinberg und Luise Kissner.

Unterer Prater, 2.: dem Mitglied Helmut Angel.

Arsenal, 3.: den Mitgliedern Susanne Schneider und Leopold Koll.

Aus eigener Kraft, 10.: dem Mitglied Erwin Drucker.

Eschenkogel, 10.: den Mitgliedern Gabriele Käufer und Harald Prantl.

Favoriten, 10.: den Mitgliedern Walter Plank, Bernadette Gröller, Helga Bolzer, Christine Steffko und Sonja Tinnacher.

Karl Fürstenhofer, 10.: den Mitgliedern Rudolf Mühleder, Margarete Kirpal und Erich Kobelhirt.

Wienerberg-Zwillingsee, 10.: den Mitgliedern Elfriede Pospischal, Roland Michal, Leopold Planer, DI Helmut Schmidt und Ing. Kurt Gamauf.

Gaswerk, 11.: den Mitgliedern Stefan Dunst, Anna Hoehl und Hermine Herzog.

Kaiserebersdorf, 11.: den Mitgliedern Ronald Langhans, Gertrude Schamböck, Franz Mosovsky und Rosa Mathauser.

Am Anger, 12.: nachträglich den Mitgliedern Johanna Bayer, Helga Weiser, Kurt Kozousek und Peter Richter.

Esparsette, 12.: den Mitgliedern Sylvia Windisch, Edeltraud Ernst, Paula Mülzet, Peter Frühwirth, Rudolf Schulz, Ing. Johann Schulz, August Pigal, Elfriede Praschl, Brunhilde Haidowatz, Heinz Lehr, Ludwig Schöllbauer und Henriette Heinisch.

Küniglberg, 13.: den Mitgliedern Josef Leder und Maria Schwarzmayr.

Neue Wiese, 13.: dem Mitglied Stefan Koch.

Rosenberg, 13.: nachträglich dem Mitglied Roman Förster.

Am Wolfersberg, 14.: den Mitgliedern Hilde Jung, Elfeline Wyhnak, Karl Redlin-Werle, Anna Günther, Johann Waldherr, Ingrid Damerau und Gertraud Balzer.

Anzengruber, 14.: den Mitgliedern Elisabeth Osborne, Ferdinand Bojko und Hedwig Drunecky.

Heimkehrer und Invalide, 14.: den Mitgliedern Franz Geppel, Rosa Gebhart und Maria Hobiger.

Knödelhütte, 14.: den Mitgliedern Ingeborg Swoboda und Karl Kures.

Rosental, 14.: Stammanlage: den Mitgliedern Elisabeth Tovarek, Anna Pably, Hannelore Trimmel und Walter Kratky.

Satzberg-Neu: den Mitgliedern Gabriele Petkovic, Stefan Gregorits und Hans Edelbauer.

Satzberg-Alt: den Mitgliedern Maria Zerl, Horst Schaffer, Marianne Ihl, Pauline Hoffmann, Karoline Erb und Robert Stuböck.

Volksheim: dem Mitglied Hubert Salletmayr.

Brummerwiese: dem Mitglied Ferdinand Koch.

Starchantsaigen: den Mitgliedern Nada Leitner, Karl Jelinek und Ferdinand Lebert.

Baumgartner Höhe: dem Mitglied Sylvester Radics.

An der Steinhofmauer: dem Mitglied Rosa Jansz.

Spallart, 14.: den Mitgliedern Christine Kirchner, Elfriede Ebner und DI Karl Liebischer.

Zukunft auf der Schmelz, 15.: den Mitgliedern Margarete Kotlik, Elfriede Bahrami, Edmund Hübner, Fikret Korac, Gertrude Bruckner, Ingeborg Penzinger und Monika Schwingenschlögl.

Liebhartstal, 16.: den Mitgliedern Helene Bechtel und Erika Karas.

Sillergärten, 16.: dem Mitglied Herta Täuber.

Sprengersteig, 16.: den Mitgliedern Ilse Bayer, Renate Feßl, Helga Raynoschek, Claudia Szalony und Josef Reinwein.

Waidacker, 16.: den Mitgliedern Gerta Redl, Walter Drummier, Dr. Andrea Maier, Helga Ruckenbauer, Ludwig Herger, Henriette Aigner und Adelheid Eick.

Ferdinand Hanusch, 17.: den Mitgliedern Ruth Pergrin, Elfriede Tabor und nachträglich Mag. Beate Kramlovsky.

Windmühlhöhe an der Glanzing, 19.: Der Vorstand und die Mitglieder wünschen Frau Nahid Fathi und Herrn Kurt Brunner vom Aufsichtsrat, alles Gute.

Frohes Schaffen, 21.: den Mitgliedern Walter Reisp, Ingeborg Polaschek, Peter Rattay, Marianne Hochmeister, Erich Fortelny und Rupert Wagner.

Mautner Markhof, 21.: dem Mitglied Kornelia Teufel.

Sammelweis, 21.: dem Mitglied Alfred Berger.

Stammersdorf, 21.: Der KGV Stammersdorf wünscht seinen Geburtstagskindern alles Gute.

An der Rugierstraße, 22.: Namens des Vereinsvorstandes, wohl aber auch unserer gesamten Mitglieder, möchten wir un-

serem Obmann ganz herzlich zu seinem 75. Geburtstag gratulieren. Wir wünschen ihm anlässlich dieses Festes alles Gute, viel Kraft und Gesundheit auf seinem weiteren Lebensweg und bedanken uns auch aus diesem Anlass für sein Wirken als Obmann.

Maschankza, 22.: Die Vereinsleitung wünscht allen Mitgliedern, die in diesem Monat Geburtstag haben, alles Gute, Gesundheit und Glück im neuen Lebensjahr. Ganz besonders wollen wir die Mitglieder ehren und beglückwünschen, die ein rundes Jubiläum feiern.

Atzgersdorfer Heide, 23.: den Mitgliedern Manfred Brunner und Gabriele Miadl.

Wir gratulieren zur Hochzeit

Steiermark

HGV Feldkirchen: dem Ehepaar Bernadette und Herbert Klambauer alles Gute zur Silbernen Hochzeit.

Wir betrauern

Oberösterreich

Ebelsberg: das Mitglied Josef Karlinger.

Erdsegen: Mit großem Bedauern geben wir bekannt, dass Alfred Fritzenschaft im Alter von 89 Jahren am 10. Mai 2019 verstorben ist. Er war das langjährigste Mitglied unseres Vereines und zwar seit 1965.

Steiermark

Hanuschplatz: das Ableben unseres Rechnungsprüfers Franz Fröhlich.

Wien

Favoriten, 10.: das Mitglied Ilse Schuh.

Kaiserebersdorf, 11.: das Mitglied Margarethe Eckerle.

Waidacker, 16.: das Mitglied Alfred Arrock.

ÖGG-Termine

Zu den Veranstaltungen der ÖGG sind alle Interessierten herzlich eingeladen. Die Teilnahme an den Fachgruppenabenden kostet für Nichtmitglieder 7,- €, für Mitglieder ist sie kostenlos. Für Kurse, Spezialvorträge etc. sind die Preise extra angegeben.

Alle Veranstaltungen finden – sofern nicht anders angegeben – im Vortragssaal der ÖGG statt, 1220 Wien, Siebeckstraße 14, 1. Stock, Top 1.4.

Sollte das Garten- bzw. Haustor verschlossen sein, benutzen Sie bitte die Torsprechanlage.

Achtung: Sommeröffnungszeiten!

In den Sommermonaten Juli und August sind die Mitarbeiter der ÖGG von Montag bis Donnerstag in der Zeit von 11

bis 15 Uhr für Ihre Anliegen erreichbar. Freitag ist das Büro nicht besetzt.

Beratungsdienst: Der ÖGG-Beratungsdienst ist im Juli und August nur eingeschränkt im Haus. Sie haben die Möglichkeit, sich am 10. und 24. Juli sowie am 7. und 21. August, jeweils Mittwoch von 16–18 Uhr, beraten zu lassen. Ab 4. September findet der Beratungsdienst wieder wöchentlich statt. Bei telefonischen Anfragen wählen Sie bitte unbedingt 01 512 84 16–15.

Bibliothek: Im Juli und August ist die Bibliothek nur nach vorheriger Terminvereinbarung zu benutzen.

Weitere Informationen:
Tel. 01/512 84 16, www.oegg.or.at,
E-Mail: oegg@oegg.or.at

FG Alpenpflanzen & Blütenstauden

Fr, 5. 7., 9.30 Uhr: Exkursion Rax-Wandlung. Anmeldung unbedingt erforderlich, Tel. 01/512 84 16

FG Ikebana

Di, 16. 7., 18 Uhr: Ikebana Unterrichtsabend, mit mitgebrachtem Material: Ikebana mit Gladiolen

Di, 13. 8., 18 Uhr: Ikebana Unterrichtsabend, mit mitgebrachtem Material: Jiyōka Basic 3 (Perspektive) mit Sonnenblumen

Fr, Sa, 30. und 31. 8., Fr, ab 15 Uhr, Sa, ab 9.30 Uhr: Ikebana-Workshop Shinpūtai mit Prof. 3. Grades Andrea Scheberl, Kosten € 50,- (ÖGG-Mitglieder € 45,-), Anmeldung unbedingt erforderlich, Tel. 015128416, oegg@oegg.or.at

Die ÖGG auf der Tullner Gartenbaumesse

Do – Mo, 29. 8. – 2. 9., 9 – 18 Uhr: Sie finden den Stand der ÖGG in der Jubiläumshalle, Halle 4. Motto: „seltenes, besonderes, wildes Obst im Garten“

Botanischer Garten

Jeden Freitag und Samstag: Wochenendführung (15 Uhr Englisch, 16 Uhr Deutsch). Dauer ca. 1 Stunde. Keine Voranmeldung erforderlich. Private Führungen und Schulführungen in der Grünen Schule jederzeit auf Anfrage möglich.

13. Juli: Sensenkurs (Voranmeldung erforderlich unter schnitt.in)

13. Juli bis 18. August: Ausstellung „PalArt“ – Kunst von Wissenschaftlern für die Wissenschaft (www.paldat.org). Im Kalthaus des Botanischen Gartens. Eintritt frei.

Noch bis 31. Oktober: Ausstellung „Forscher, Sammler, Pflanzenjäger – Auf Entdeckungsreise mit Humboldt & Co.“ Von den Anfängen der Pflanzenjagd bis heute. Führung zur Ausstellung auf Anfrage.

Nähere Informationen unter:
www.botanik.univie.ac.at/hbv



Mitgliederversammlung und Mitgliederehrung beim Zweigverein Kagra

Der Zweigverein Kagra hielt am 14. Juni seine jährliche Mitgliederversammlung ab, bei der mit besonderer Freude neben zahlreichen Vereinsmitgliedern Bezirksvorsteher Ernst Nevriy als Ehrengast begrüßt werden konnte.



Bezirksvorsteher Ernst Nevriy mit Zweigvereinsobmann Gerhard Grundböck bei der Mitgliederversammlung.



Die Ehrung zahlreicher Vereinsmitglieder wurde durch Verbandspräsident Reg. Rat Stefan Maschl vorgenommen.

In seinem umfassenden Tätigkeitsbericht, der auch schriftlich aufgelegt wurde, gab Zweigvereinsobmann Gerhard Grundböck eine Übersicht über die geleisteten Arbeiten im Verein und zugleich auch über künftige Vorhaben.

Die Anlage, die für ganzjähriges Wohnen für rund 340 Parzellen ausgerichtet ist, benötigt umfangreiche Infrastruktur. Carports für Autoabstellplätze, Pumpenstationen mit Warcheinrichtungen, zusätzliche Beleuchtungen und geregelte Müllentsorgung sind und waren ein ständiges Thema im Zweigverein. Besonders stolz sind die Vereinsverantwortlichen für die Erweiterung des Festzeltes, das sich durch den immer größer werdenden Besucherandrang bei Veranstaltungen als zu klein erwies. Die Einrichtung eines schnellen Internets per Glasfaserkabel ist eine der nächsten wichtigen Aufgaben.

nen mit Warcheinrichtungen, zusätzliche Beleuchtungen und geregelte Müllentsorgung sind und waren ein ständiges Thema im Zweigverein. Besonders stolz sind die Vereinsverantwortlichen für die Erweiterung des Festzeltes, das sich durch den immer größer werdenden Besucherandrang bei Veranstaltungen als zu klein erwies. Die Einrichtung eines schnellen Internets per Glasfaserkabel ist eine der nächsten wichtigen Aufgaben.

Ausflug des Zweigvereins 3017 Telfs

Auch heuer konnte Obfrau Waltraud Fuchs fast 40 Teilnehmer zum bereits traditionellen Jahresausflug begrüßen.



Beste Stimmung herrschte unter den Reiseteilnehmern beim Ausflug des Zweigvereins 3017 Telfs.

Diesmal standen zwei Führungen am Programm. Vormittags durch die sogenannten Sichtungsgärten von Weihestephana, geführt von Angehörigen der dortigen Hochschule. Nach einem ordentlichen Mittagessen ging die Fahrt weiter nach Erding. Dort gab es eine professionelle Führung durch die größte Weißbier-Privatbrauerei, mit anschließender Verkostung.

Ein neuer Zweigverein: 2098 Alte Leopoldauer Schleife

Überaus erfreulich ist die Neugründung eines Zweigvereins, der unter der Bezeichnung "Zweigverein 2098 Alte Leopoldauer Schleife" in die Gemeinschaft der ÖBB-Landwirtschaft aufgenommen worden ist.

Dieser Zweigverein ist vor allem Hinblick auf die jahrelangen Bestrebungen zum Abschluss des Einzelvertrages (Generalpachtvertrages) für die Anlage an der ehemaligen Leopoldauer Schleife gegründet worden. Die Mitglieder/Flächennutzer des dortigen Bereiches sind bereit, die Auflagen des von den ÖBB übermittelten Vertragsanbotes zu übernehmen und sich um deren Umsetzung zu bemühen. Anlage und Mitglieder werden aus dem bisherigen Zweigverein 2079 Süßenbrunn-Leopoldau herausgelöst und in den neuen Zweigverein überstellt.

Gemeinsam mit dem Verband wird sich die neue Vereinsleitung nunmehr intensiv der Finalisierung des Vertragswerkes mit den ÖBB zur langfristigen Außerstreitstellung der Anlage bemühen.

Bei der Gründungsversammlung, die am 31. Mai 2019 abgehalten wurde, wurde folgende Vereinsleitung gewählt:

Obmann: Franz TIEBL, Obfrau-Stellvertreterin: Monika MAREDA, Kassier: Christian DRAUCH, Kassier-Stellvertreter: Toni OK, Schriftführerin: Daniela HANIN, Schriftführer-Stellvertreterin: Margot TIEBL,

Kontrolle und Rechnungsprüfer: Brigitte SCHMIED, Rene SCHRENZER.

*Der Verband der ÖBB-Landwirtschaft wünscht
allen Freunden der Kleingartenbewegung
einen schönen und erholsamen Sommer!*



Jahreshauptversammlung des LV Wien

Die diesjährige Jahreshauptversammlung des Landesverbandes Wien des Zentralverbandes der Kleingärtner Österreichs fand am 15. Mai 2019 wieder in der Berufsschule für Gartenbau und Floristik in Kagran statt. Wie immer verlief die gut besuchte Veranstaltung geordnet und bei guter Stimmung der Delegierten ab.



Wie jedes Jahr wurde unsere Jahreshauptversammlung von LV-Obmann Helmut Bayer pünktlich eröffnet. Nach der Begrüßung der Ehrengäste und Funktionäre ersuchte er um einige Worte der Ehrengäste. Donaustadt-Bvst. Ernst Nevriy freute sich, die Kleingärtner mit ihrer JHV wieder im Bezirk begrüßen zu können. Er merkte an, dass er froh sei über die vielen Kleingärten und wünschte der Veranstaltung einen guten Verlauf. Präsident Ing. Wohatschek berichtete davon, dass der ZV sein Augenmerk vermehrt auf weit überhöhte Ablösen bei Parzellenweitergaben sowie auf Parzellenverkäufe legt, da es immer wieder vorkommt, dass sich durch Scheinkäufe Immobilienmakler in unseren Anlagen breit machen. Der Landesdirektor der Wiener Städ-



tischen Versicherung, MBA Gerhard Hopfgartner, berichtete, dass die Wr. Städtische als langjähriger Partner bestrebt ist, weitere notwendige Versicherungen anzubieten. Nach einer Trauerminute für die im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder erfolgte der Jahresbericht von LV-Ob-

mann Helmut Bayer (siehe Nebenseite). Es folgten die Berichte von Kassier RR Heinz Enderl, der einen positiven Kassabericht vorbringen konnte, und von AR-Sprecher Andreas Philipp, der den Antrag auf Entlastung des Vorstandes stellte, was einstimmig erfolgte. Anschließend berichtete FB Rudolf Un-

ger über die Aktivitäten der Fachberater und über das Obstversuchsgelände des ZV. Abschließend dankte LV-Obmann Helmut Bayer den Anwesenden für ihr Kommen, wünschte ein gesundes, erfolgreiches Gartenjahr 2019 und lud zu einem umfangreichen Büfett.



Verbandssperre Montag, 22. Juli, bis Sonntag, 25. August 2019

Wir möchten allen Funktionären und Mitgliedern bekannt geben, dass das Verbandsbüro des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs von **Montag, den 22. Juli, bis einschließlich Sonntag, den 25. August**, geschlossen bleibt.



Jahreshauptversammlung des LV Wien 2019:

Aktion „Sicherheit im Kleingarten“

Sehr geehrte Ehrengäste!
Sehr geehrte Damen und Herren!

Auch heuer möchte ich einen kurzen Überblick über die Tätigkeiten des Landesverbandes bringen.

Als sehr erfreulich kann ich berichten, dass die Umwidmung des Industriegebiets im 11. Bezirk bei der Kleingartenanlage „Bei den Awaren“ auf Eklw erledigt ist und dadurch ca. 40 neue Kleingärten durch den Zentralverband aufgeschlossen werden können.

Die Aktion „Sicherheit im Kleingarten“ konnte mit den Vereinen weitergeführt werden, welche Interesse an Defibrillatoren haben. Bestellungen sind bereits erfolgt – es sind ungefähr 30 bis 40 Stück in verschiedenen Ausführungen. Die Kosten pro Stück betragen € 1.500,- bis € 4.200,- inkl. MwSt. Auch konnte nach Rücksprache mit der Wr. Städtischen Versicherung ein Modus gefunden werden, um die Defibrillatoren zu versichern, um einen aus meiner Sicht vernünftigen Preis. Ich muss dazu noch sagen, wenn wir nur ein Menschenleben retten, hat sich diese Investition gelohnt. Leider gibt es von Seiten der Stadt Wien noch keinen Termin mit Politik und Polizei, wo die Sicherheit im Kleingarten präsentiert werden soll.

Es wurde auch ein zinsenloser Kredit von € 145.000,- für die Errichtung eines Kanals im Kleingartenverein „An der Rugierstraße“ von der Gemeinde Wien aufgenommen, der eine Laufzeit von 36 Monaten hat und mit Monatsraten vom Verein über den Landesverband an die Gemeinde Wien zurückbezahlt werden muss. Gutsteher für so einen Kredit ist der Zentralverband. Bei so einem Kredit muss aber die Finanzgebarung des Vereins offengelegt werden.

Probleme gibt es leider noch immer bei der Weitergabe von Kleingärten. Nicht nur, dass die Vergaberichtlinien des Zentralverbandes nicht eingehalten werden und wissentlich von Vereinen überhöhte Preise toleriert werden, werden auch über Realitätenbüros Gärten weitergegeben. So wurde beispielsweise ein auf € 58.800,- geschätztes Kleingartenhaus um € 156.000,- auf Willhaben angeboten. Weiters bleibt der Verkauf der Kleingärten in Eigentum durch die Gemeinde Wien mit seinen verschiedensten Auswirkungen keine Freude für den jeweiligen Verein und deren Vereinsleitung, wie ich auch im Vorjahr schon berichtet habe. Es wird leider immer schlechter. Ich hoffe nur, dass sich das bis ins Rathaus durchspricht und dem ein Ende gesetzt wird. Es würde das Vereinsleben sicher erleichtern und die Verwaltung eines Vereins für die Funktionäre einfacher machen. Auch sollte man das Eintrittsgeld für Neu-Pächter und Eigentümer überdenken.

Der Landesverband wird auch ein Pilotprojekt für den Verwaltungskostenaufwand bei Garteneigentümern, die kein Mitglied im Verein sind, über eine Hausverwaltung einzufordern, da die für den Aufwand Kosten verrechnen kann. Hr. Dr. Schischka meint, dass so ein Vorgang laut dem Mietrechtsgesetz möglich ist. Die Kosten der rechtlichen Klärung übernimmt der Landesverband.

Eine Bitte betreffend offene Pachtforderungen von Vereinsmitgliedern: Mahnen Sie vorweg die säumigen Mitglieder und erst danach, nach einer gewissen Wartezeit übergeben Sie die Angelegenheit einem Anwalt.

Bei Mitgliedern, die „Dauer-Patienten“ sind, sollte man die Aufforderung mit normaler Post, aber gleichzeitig auch „Eingeschrieben“ versenden.

Eine weitere Bitte an die Vereine: Leute, die einen Kleingarten suchen, werden offenbar von manchen Vereinen an den Zentralverband verwiesen. Dieser hat aber keine Kleingärten zu vergeben und verweist wiederum auf die Kleingartenvereine. Daher bitte keine derartige Info an Interessenten geben.

Erfreulich ist, dass wir vergangene Woche einen Verein in unsere Gemeinschaft aufnehmen konnten, der vor ca. 16 Jahren aus dem Verband ausgetreten war. Der Verein besteht nur aus Eigentümern, hat 47 Mitglieder und wurde vom Zentralverband bereits aufgenommen, der Name ist „Am alten Berg“ und ist im 14. Bezirk beheimatet.

Noch etwas erfreuliches: Auch heuer lud der LV alle Obleute der Vereine, Fachberater, sowie Mitglieder der Fachgruppe mit Begleitung, aber auch die Mitglieder des HV und des AR des ZV zu einem Spanferkelessen mit Livemusic in die Blumengärten Hirschstetten am 15.6.2019 ein. Es gab auch Gruppenweise Führungen durch die Blumengärten unter Leitung von Mitarbeitern der MA 42 geben.

Der Kleingartenpreis 2019 im Wiener Rathaus findet heuer am 12.10.2019 mit dem Thema „Meine liebste Arbeit im Kleingarten“ statt.

Zum Abschluss möchte ich mich bei unserem Präsidenten Ing. Wilhelm Wohatschek für sein Entgegenkommen und seine Unterstützung des LV Wien



herzlich bedanken. Bedanken möchte ich mich auch bei allen Mitarbeiterinnen des Zentralverbandes, die dem Landesverband Wien immer hilfreich und freundschaftlich zur Seite stehen. Mein Dank geht auch an die verantwortlichen Politiker, allen voran an Hrn. GR und Vorsitzenden des Kleingartenbeirates Mag. Gerhard Spitzer, die für die Kleingartenbewegung in Wien ein offenes Ohr haben.

Ich möchte es auch nicht verabsäumen, mich bei den Verantwortlichen der MA 69 – bei Fr. Ing. Kreindl und deren Mitarbeitern – zu bedanken.

Auch bei den Kollegen im Hauptvorstand und Aufsichtsrat möchte ich für die gute Zusammenarbeit danke sagen.

Allen Mitarbeitern im Landesverband danke ich für ihre gute freundschaftliche Unterstützung bei unserer Tätigkeit für die Kleingartenbewegung.

Meine Damen und Herren, Ihnen danke ich für die gemeinschaftliche Tätigkeit als Funktionärin und Funktionär für unsere Mitglieder. Und damit möchte ich zum Abschluss Ihren Familien und Ihnen ein gesundes und erfolgreiches Gartenjahr 2019 wünschen.



Einen erholsamen und sonnenreichen Sommer allen Leserinnen und Lesern wünschen der Zentralverband der Kleingärtner Österreichs, die angeschlossenen Landesverbände und die Redaktion.

Spanferkelessen des LV Wien

Schon zu einer liebgewordenen Tradition ist das alljährliche Spanferkelessen des Landesverbandes Wien der Kleingärtner geworden. Auch heuer waren wieder alle Obfrauen und Obmänner sowie Fachberaterinnen und Fachberater mit ihren Partnern dazu eingeladen.



LV-Obmann Bayer bei der Begrüßung der Gäste



... die die Zapfhähne glühen lassen ...



... und das „Schweinsbüffet“ stürmten.

Der Veranstaltungsort in den Blumengärten Hirschstetten war dabei ebenso vorprogrammiert wie die gute Stimmung der gut 350 Funktionärinnen und Funktionäre, die mit „Anhang“ der Einladung von LV-Obmann Bayer gefolgt waren, der in einer kurzen Ansprache alle Anwesenden auf das Herzlichste begrüßte. Da am nächsten Tag die JHV des Zentralverbandes stattfand, konnten auch zahlreiche Funktionäre aus den Bundesländern begrüßt werden.

Ab 14 Uhr herrschte reges Treiben an der Bierauschank – wobei auf Grund der hohen Temperaturen neben Bier wie schon im Vorjahr eher Mineralwasser und Apfelsaft gespritzt in der ersten Stunde in Führung lagen.

Als dann aber die wunderbar duftenden, knusprigen Spanferkel, die mit Semmelfülle und Krautsalat von den „Erzeugern“ kunstvoll geschnitten und, unterstützt von unseren Freiwilligen, denen wir

darob herzlichen Dank aussprechen, an die Frau beziehungsweise den Mann gebracht wurden, gab es ungewohnte Momente der Stille in der Veranstaltungshalle.

Als Nachspeise gab es wieder die original Mohn„Zuzler“ zum Kaffee – ein Renner, denn sie wurden frisch aus dem Waldviertel geliefert.

Wie im Vorjahr spielte und sang das uns schon bekannte exzellente Duo Amadors und animierte zum einen oder anderen Tänzchen. Auch Führungen mit den kompetenten Angestellten durch die in voller Pracht stehenden Blumengärten Hirschstetten wurden wieder angeboten.

Bei unserem Gartenfest war wieder Makita mit ihren Gartengeräten anwesend, wobei neben der Verlosung von vielen Sachpreisen auch die Beratung sowie die Beantwortung vieler Fragen nicht zu kurz kam.



Ein Teil der Makita-Gewinner mit LV-Obmann Bayer.

Alles in allem war es wieder ein gelungenes Fest, das gegen 19 Uhr nach der Verabschiedung der Gäste durch LV-Obmann Helmut Bayer mit den Aufräumarbeiten durch unsere fleißigen LV-Funktionäre und weiteren Helfern (vor allem aber durch deren angetrauten Damen) ein befriedigendes Ende fand – und Lust auf eine Wiederholung im nächsten Jahr machte.

Vorteile mit Ihrer „KleingartenCard“

Garten Tulln. Kleingärtnerinnen und Kleingärtner, die die GARTEN TULLN mit ihren Themengärten besuchen wollen, bekommen nach Vorweis der KleingartenCard einen Preisnachlass.

Pflegebedarf. Unter www.ortoproban.at finden Sie ein Unternehmen mit langer Tradition im Heilbehelfhandel. Schauen Sie sich das an und nutzen Sie die gebotenen Möglichkeiten!

REWE. Sie können über Ihre Vereinsleitung oder direkt im Verbandsbüro in Wien Gutscheine in 10-Euro-Stückelung erwerben (und zwar **jeweils Dienstag und Donnerstag, zwischen 9.30 und 11.30 Uhr**), mit denen Sie bei **Merkur, Billa, BIPA und Penny** bei Ihren Einkäufen zusätzlich noch einmal 5 % sparen können.

VSW Vital-Hotel-Styria GmbH. Mit Ihrer Mitglieds- und Abo-Karte gibt es immer wieder tolle Kurzurlaubangebote. 8163 Fladnitz an der Teichalm 45, Fax-DW 42 Tel. 03179 / 233 14-0, office@vital-hotel-styria.at, www.vital-hotel-styria.at. Rufen Sie einfach an.

Kooperation mit der sBausparkasse und der Erste Bank. Letztens haben wir Ihnen eine neue Kooperation vorgestellt, mit der Sie mit wenigen Klicks zu einer neuen Finanzierung kommen. Dabei kommen Sie direkt von der Website des ZV zur Aktionsseite. <https://www.sbausparkasse.at/zentralverband/>

1. Einfach gewünschte Finanzierungssumme, Laufzeit und bevorzugte Fixzinsphase (= wie lange Sie

mit gleichbleibenden Zinsen rechnen können) auswählen und schon wird Ihnen Ihre monatliche Darlehensrate berechnet.

2. Auf das PDF am Ende der Seite klicken und 120 Euro Online-Bonus* sichern.
3. Nun fehlen nur noch Ihre Kontaktdaten, damit wir Sie zu einem persönlichen Termin mit einer Finanzierungsexpertin einladen können. Dafür müssen Sie einfach das Kontaktformular öffnen und die Felder ausfüllen.

* Der Online-Bonus in der Höhe von 120 Euro wird bei Zustandekommen einer Finanzierung von der Erste Bank Österreich im Zuge der Abtretung der Rückforderungsansprüche gewährt und ist bis auf Widerruf gültig. Eine Barabläse ist nicht möglich. Für den Zweck der Terminvereinbarung werden Ihre Daten an das wohn²Center (Erste Bank Österreich) weitergeleitet.

Nutzen Sie unsere Kooperationen und die gebotenen Möglichkeiten zu Ihrem Vorteil!

Der Botanische Garten:

Die grüne Apotheke

Pflanzliche Arzneimittel erfreuen sich großer Beliebtheit. Manche sind für die moderne Medizin unersetzlich. Aber nicht alle sind tatsächlich wirksam.

Dr. David Bröderbauer,
Botanischer Garten der Universität Wien



Salbei ist eine von geschätzten 70.000 Heilpflanzen weltweit.



Johanniskraut-Rotöl hilft bei Verletzungen.



Schwarzer Holunder gilt seit Jahrtausenden als Heilpflanze.



Alle Teile des Efeus sind giftig.

Botanische Gärten haben eine enge historische Verbindung zu Heilpflanzen. Der Botanische Garten der Universität Wien wurde 1754 gar für den Anbau von Arzneipflanzen gegründet. Medizinstudenten lernten hier Arten kennen, deren Bestandteile zu Arzneien verarbeitet wurden. Nach jahrhundertlangem Wiederkäuen von überliefertem und oft fragwürdigem Bücherwissen sollten die angehenden Ärzte im Botanischen Garten durch Anschauungsunterricht lernen, welche Pflanzen medizinisch wirksam sind.

Vom Tee bis zum Arzneimittel

Arzneipflanzen und deren Anwendung sind noch heute ein komplexes Feld. Buchstäblich zehntausende von Pflanzenarten wurden oder werden als „Arz-

neipflanzen“ eingesetzt. Auf kaum einem Gebiet findet sich allerdings auch so viel gefährliches Halbwissen.

Sicher ist: Pflanzen können helfen, Krankheiten zu heilen. Dies wussten die Menschen schon vor vielen tausend Jahren. In allen Kulturen hat sich eine ausgeprägte Tradition der Pflanzenheilkunde entwickelt. Ein Beispiel hierfür ist der **Schwarze Holunder** (*Sambucus nigra*), der in Mitteleuropa seit der Steinzeit bei Erkältungen eingesetzt wird.

Einfach nur einen Tee aufzugießen genügt allerdings nicht immer. Oft sind spezielle Verfahren notwendig, um die gewünschten Wirkstoffe der Pflanzen aufzuschließen. So ist etwa der **Efeu** (*Hedera helix*) als Tee giftig, als Fertigarzneimittel dagegen krampflösend

und entzündungshemmend. Je nachdem, was geheilt werden soll, kann ein und dieselbe Pflanze ganz unterschiedlich zubereitet und angewendet werden. So kann man die Blüten des **Johanniskrauts** (*Hypericum perforatum*) in Öl einlegen, um Rotöl zur Behandlung von Verletzungen und leichten Verbrennungen zu gewinnen. Für die Anwendung als mildes Antidepressivum sind dagegen hochkonzentrierte Trockenextrakt-Präparate (Tabletten, Kapseln, Dragees) notwendig.

Superfoods und Wundermittel

Heutzutage werden immer wieder neue, meist exotische Pflanzen und Pflanzenprodukte als besonders gesundheitsfördernd angepriesen. „Superfoods“ und „Wunderfrüchte“ wie **Acerola**, **Açaí**,

Chia und **Goji** erobern den Markt. Sie gelten als besonders gesund und nährstoffreich, sollen Krankheiten vorbeugen, die Leistungsfähigkeit erhöhen, die Verdauung regulieren und so weiter. Manche werden sogar als „Wunderwaffen für eine strahlende, jugendliche Haut“ bezeichnet. Dabei ist klar: gesund sind die angepriesenen Früchte und Produkte meist schon, doch nicht gesünder als übliche Gemüse- und Obstsorten. Die Bezeichnung „Superfood“ ist also ein reines Marketinginstrument. Verbraucherschützer warnen zunehmend vor irreführenden Gesundheitsversprechen und teilweise auch vor gesundheitlichen Risiken.

Die **Echte Aloe** (*Aloe vera*) ist etwa als Zutat in Hautpflegemitteln und als Abführmittel bekannt. Neuerdings wird Aloe auch als Saft, Gel oder Kapseln zur Nahrungsergänzung angeboten, mit teilweise unglaublichen Wirkversprechen. Der aus den Blättern gewonnene Saft besteht allerdings größtenteils aus Wasser, der Vitamingehalt ist gering. In den äußeren Zellschichten der Blätter sind die bitteren Anthrachinone angereichert, die abführend wirken und unter Verdacht stehen, krebserregend zu sein. Bei der Herstellung und Verwendung ist also größte Vorsicht geboten.

Im Botanischen Garten der Universität Wien ist noch bis Herbst die Ausstellung „Die Grüne Apotheke“ zu sehen, die vom Verband Botanischer Gärten gestaltet wurde. Zahlreiche Thementafeln Pflanzen gewähren einen Einblick in die Herstellung und Verwendung sowie die Wirkung verschiedener pflanzlicher Arzneimittel. Beete mit entsprechender Bepflanzung liefern das dazugehörige Anschauungsmaterial. Wer möchte, kann auch eine Führung zum Thema buchen.



Neuerung bei der Systemversicherung

Wir freuen uns, Ihnen nachstehende großartige Neuerung bekanntgeben zu können:



Versicherungsabteilung
des Zentralverbandes
der Kleingärtner und
Siedler Österreichs
Tel.: 01/587 07 85/13 und
E-Mail: zvversicherung@kleingaertner.at

Foto: Fotolia

Seit 1. Jänner 2018 gilt der Selbstbehalt zum oben angeführten Vertrag (Systemversicherung KOG 533.960-5) **mit einer Jahresprämie, max. jedoch mit € 250,-** generell geregelt.

Was bedeutet das für Sie?

Haben Sie Ihre Versicherung mit Selbstbehalt abgeschlossen, so ist dieser bei einem Schaden (seit 1.1.2018) begrenzt mit entweder dem Betrag der derzeitigen Jahresprämie oder – falls Ihre Jahresprämie höher ist – mit € 250,-.

Woher weiß ich, ob ich einen Selbstbehalt habe?

Ob Sie Ihre Systemversicherung mit oder ohne Selbstbehalt abgeschlossen haben, steht auf Ihrer Versicherungskarte bzw. sehen Sie dies auch, wenn Sie sich im Internet mit Ihren Benutzerdaten einloggen.

Wenn Sie Ihre Versicherungskarte nicht finden, können Sie diese gerne in unserer Versicherungsabteilung nachbestellen unter zvversicherung@kleingaertner.at

Schadensabwicklung für Mitglieder des Landesverbandes Wien!

Die Wiener Städtische Versicherung stellt ein eigenes Expertenteam zur Abwicklung von Sachschäden im Kleingartenbereich zur Verfügung:

Das Team ist für Sie per Telefon, E-Mail oder Fax erreichbar:

Herr Marco Weber	Tel.: 050 350 / 22865 marco.weber@wienersstaedtische.at
Herr Jimmy Cejka	Tel.: 050 350 / 22569 j.cejka@wienersstaedtische.at
Frau Nicole Suchomel	Tel.: 050 350 / 20310 n.suchomel@wienersstaedtische.at

Oder persönlich oder schriftlich unter:

Wiener Städtische Versicherung AG Vienna Insurance Group
Landesdirektion Wien
Standardschaden Sach
1020 Wien, Obere Donaustraße 53

Selbstverständlich steht Ihnen gerne auch die Versicherungsabteilung des Landesverbandes Wien oder Ihr/e KleingartenbetreuerIn für Auskünfte zur Verfügung. Wir hoffen, damit einen weiteren Schritt zur raschen Abwicklung von Kleingartenschäden gesetzt zu haben.

Informationen finden Sie auch unter
www.kleingaertner.at

Handhabung von Kündigungen unserer Versicherung

Da es immer wieder zu Fragen und Unklarheiten bezüglich der Stornomöglichkeiten von Versicherungen des LV Wien und des ZV der Kleingärtner kommt, möchten wir Ihnen die Kündigungsmodalitäten auf diesem Wege zur Kenntnis bringen.

Alte Versicherungen: (große bzw. kleine Eigenheimversicherung, Haushaltsversicherung normal und ständig bewohnt). Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist (also bis Ende September) per 31. 12. jeden Jahres kündbar. (Ausnahme siehe Besitzwechsel)

Systemversicherung, Heimgartenversicherung: Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist per 31. 12. jeden Jahres nach einer Mindestlaufzeit von 3 Jahren kündbar. (Ausnahme siehe Besitzwechsel)

Rechtsschutzversicherungen: Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist per 31. 12. jeden Jahres nach einer Mindestlaufzeit von 1 Jahr kündbar.

Besitzwechsel: Der Erwerber (und nur dieser) hat bei Besitzwechsel einen Mo-

nat lang das Recht, die Versicherung zu stornieren. Hatte der Erwerber von der Versicherung keine Kenntnis, so bleibt das Kündigungsrecht bis zum Ablauf eines Monats von dem Zeitpunkt an bestehen, in welchem der Erwerber von der Versicherung Kenntnis erlangt hat (§ 70 VersVG). Die aliquote Prämie wird nicht ausbezahlt.

Risikowegfall

Alte Versicherung: Das Storno wegen Risikowegfall wird ohne Auszahlung der aliquoten Prämie durchgeführt.

Systemversicherung: Die Stornierung des kompletten Vertrages wird als unwirksam zurückgewiesen und eine Reduktion auf die Grundstückshaftpflicht (Jahresprämie: € 15,-) durchgeführt,

die zumindest ein Jahr läuft und separat schriftlich gekündigt werden muss.



Kündigungen schriftlich und vom Mitglied unterschrieben einreichen!

Foto: Fotolia

Wichtig!

Stornos, die nicht an die **Versicherungsabteilung des Landesverbandes Wien** bzw. des **Zentralverbandes der Kleingärtner (Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien)**, sondern die Wiener Städtische Versicherung geschickt werden und daher nicht zeitgerecht bei uns einlangen, werden wegen Terminversäumnis nicht berücksichtigt. **Alle Kündigungen müssen in schriftlicher Form und vom Mitglied unterschrieben eingereicht werden.**

Beachten Sie, bitte:

Systemversicherung (KOG 533.960-5)

Unsere Kleingartenhäuser haben eine immer bessere Ausstattung und ihr Wert steigt immer mehr. Um im Schadensfall einen guten Versicherungsschutz zu haben, hat der Landesverband Wien, gemeinsam mit der Wiener Städtischen Versicherung, bereits vor über 20 Jahren mit der Systemversicherung ein speziell auf Kleingärten zugeschnittenes Versicherungspaket geschaffen. Die Systemversicherung wurde im Laufe der Jahrzehnte immer wieder an die aktuellen Gegebenheiten angepasst. Nun wurde wieder mit der Wiener Städtischen Versicherung verhandelt und das überaus positive Ergebnis dürfen wir Ihnen nun präsentieren:

Optische Schäden durch Hagel

Bisher konnte man optische Schäden durch Hagel nur in Form eines Zusatzpaketes (€ 23,-) versichern. Diese Schäden sind nun fixer Bestandteil der Systemversicherung und bis € 3.000,- (Begrenzung Blechdächer/Fallrohre bis € 500,-) versichert.

Bruchschäden an Geräteverglasungen

Der Bruch von Flachgläsern von Herden, Mikrowellen, Kühlgeräten, Dunstabzügen (auch gebogenen), etc. ist nun mitversichert.

Diebstahl von Gebäudebestandteilen

Der einfache Diebstahl von Gebäudebestandteilen (Dachverblechungen, Dachrinnen und Fallrohren aus Kupfer, Solar- und Fotovoltaikanlagen) ist nun bis € 5.000, versichert.

Schäden durch Bäume und Äste

Werden Bäume oder Äste infolge von Blitzschlag auf das Gebäude geschleudert, ist dieser Schaden nun bis € 3.000,- versichert.

Blumengefäße

Dauerhaft aufgestellte Blumengefäße auf Balkonen und Terrassen bei Brand, Sturm und Hagel inkl. Kosten der erforderlichen Neubeppflanzung (Blumen, Sträucher, Gemüsepflanzen) sind bei Bruch des Gefäßes bis € 300,- versichert.

Grobe Fahrlässigkeit

Die grobfahrlässige Herbeiführung eines Versicherungsfalles zur Sparte Feuer, Sturm, Leitungswasser ist nun bis 50 % der jeweiligen Versicherungssumme (Gebäude- und Haushalt) versichert. Sofern für diese Sparten (Gebäude- und Haushalt) im gegenständlichen Vertrag ein aufrechter Versicherungsschutz zum Schadenszeitpunkt besteht.

Ehrenamtliche Tätigkeiten

Die ehrenamtliche Tätigkeit als Privatperson ist nun im Rahmen Privathaftpflicht mitversichert.

Innovationsgarantie

Im Versicherungsfall gelten Risiken, die in diesen Vertrag nicht eingeschlossen sind, jedoch in einen allgemein zugänglichen Tarif zur Haushalts- bzw. Eigenheimversicherung eines anderen zum Betrieb zugelassenen Versicherers mit Sitz in Österreich zum Zeitpunkt des Schadeneintritts eingeschlossen wären, entsprechend den für diesen Tarif vorgesehenen Regelungen mitversichert. Der Nachweis (in Form von Bedingungen und Klauseln) über diese anderweitige Versicherung obliegt dem Versicherungsnehmer und ist innerhalb von vier Wochen nach Ablehnung des Schadens von diesem vorzulegen. Die Jahreshöchstentschädigung für derartige Schäden beträgt innerhalb einer Versicherungsperiode insgesamt maximal € 5.000,-.



Versicherungsabteilung des Zentralverbandes
der Kleingärtner und Siedler Österreichs
Tel.: 01/587 07 85/13 und E-Mail: zvversicherung@kleingartner.at

Foto: Fotolia

Das gibt es nur bei uns bereits im Grundpaket*

Schäden durch Marderbisse und andere wildlebende Nagetiere

Erweiterung der Deckung „Schäden durch Marderbisse und andere wildlebende Nagetiere an elektrischen Anlagen und Leitungen bis zum Stromzähler am Versicherungsgrundstück bis € 10.000,- (SB € 200,-)“.

Schäden durch Heimwerkertätigkeiten

Reparaturkosten an Strom-, Wasser- oder Gasleitungen durch Heimwerkertätigkeiten sind bis € 10.000,- (SB 200,-) versichert.

Gartenpaket (kostenpflichtig € 60,50)

Beim Gartenpaket, das bereits um € 60,50 abgeschlossen werden konnte, erfolgte eine Deckungserweiterung auf „Sichtschutzverbauten und Terrassenböden“. Außerdem wurde der Passus, dass Sonnenschirme und Sonnensegel nur im geschlossenen Zustand versichert gelten, gestrichen.

Zusätzlich zur Erweiterung der Grunddeckung der Systemversicherung (KOG 533.960-5) und der Verbesserung des Gartenpakets konnten auch neue, kostenpflichtige, Zusatzpakete ins Angebot aufgenommen werden:

Grobe Fahrlässigkeit (€ 30,-)

Erhöhung des Versicherungsschutzes bei grobfahrlässiger Herbeiführung des Versicherungsfalles (Schadens) bis zur jeweiligen Gebäude- und Haushaltsversicherungssumme.

PAY PROTECTION (€ 18,-)

- Erweiterung des Versicherungsschutzes nach einem Einbruchdiebstahl oder Raub
 - » Bereitstellung von Bargeld weltweit bis € 500,-
 - » Inhalt von Bankschließfächern innerhalb Österreichs bis € 20.000,-
- Schutz vor Kartenmissbrauch
- Schutz vor Phishing beim privaten Online-Banking**

Versicherungsschutz besteht, wenn der Schaden bei privaten Online-Banking-Aktionen entstanden ist, die in der versicherten Wohnung oder an eigenen Laptop/portablen PC durchgeführt wurden. Ersetzt werden Vermögensschäden bis € 2.500,-, wenn sich Täter mit Hilfe gefälschter E-Mails vertrauliche Zugangs- oder Identifikationsdaten verschafft haben und somit unerlaubte Online-Geschäfte tätigen konnten.

Sollten Sie Fragen haben

wenden Sie sich bitte an die Versicherungsabteilung des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs und des Landesverbandes Wien unter der Telefonnummer 587 07 85/13 beziehungsweise per E-Mail an zvversicherung@kleingartner.at

* es wurde die die Beobachtung des Schadensverlaufes für das Jahr 2017 vereinbart. Gegebenenfalls erfolgt die Vornahme von Sanierungsmaßnahmen.

** Die Sicherheitsvorschriften sind zu beachten, z. B. sind Computer, die zum Online-Banking genutzt werden mit einem Schutz (z. B. einem Passwort) und einer Firewall sowie einer Virenschutzsoftware auf dem neuesten Stand zu halten. Virendefinitionen sind mindestens einmal im Monat zu aktualisieren.

Ihr Garten im Juli und August

von Mag. Claudia Habl

Sommerblumen und Stauden = Pflegeleichte Blütenpracht



Gute Planung ist wichtig

Wer beim Gedanken an blühende Stauden- und Blumenbeete gleich an die damit verbundene Arbeit: Boden vorbereiten, Säen, Unkrautjäten, Düngen, Abzupfen und Gießen denkt, kann beruhigt werden. Grundsätzlich gilt: wer die Natur für sich arbeiten lässt, erspart sich vieles an Gartenarbeit. Ein pflegearmer Garten setzt gute Planung voraus, die mit der Prüfung der Bodenbeschaffenheit beginnt. Die Bodenbeschaffenheit (also Bodenart – Schotter, Lehm bzw. Humus, dichter oder lockerer Boden, Nährstoffgehalt) sowie die Licht- und Wasserverhältnisse sollten sowohl bei der Neuanlage, aber auch Umgestal-

tung von Gärten berücksichtigt werden, um dadurch den Pflegeaufwand zu minimieren. So sollten Pflanzen, die durchlässige Böden und viel Sonne benötigen (z. B. Scharfgarbe, Stockrosen, Zinnien) nicht in feuchte, lehmige Stellen gepflanzt werden. Für letztere sind eher Knöteriche, Storchschnabel oder Funkien geeignet.

Weiters kann man durch den Einsatz moderner Technik wie Bewässerungsanlagen oder Rasenmähroboter viele „Routine-Arbeiten“ reduzieren.

Wenn nun noch möglichst dauerhafte Pflanzen wie z. B. kleinere Obstbäume, mehrjährige Blumen und – meine Favoriten – Stauden gesetzt werden, hat man die besten

Voraussetzungen geschaffen, den Garten im Sommer in erster Linie genießen zu können und erst in zweiter Linie pflegen zu müssen. Ergänzt werden können die Rabatte durch pflegeleichte einjährige Pflanzen wie Kapuzinerkresse, Sonnenblume oder Tagetes.

Bei Balkonblumen oder Topfpflanzen sollen entweder Töpfe mit doppeltem Boden, d. h. integrierten Wasserspeicher oder neuere Topfsysteme wie Lechuza® verwendet werden. Bei mir hat sich der folgende Aufbau bewährt: als unterste Schicht verwende ich Wasserspeichermatten (meist aus Textilvlies), darauf kommt eine Schicht Blähton oder Lavagestein und

darüber frische Blumenerde. Trocknet die Erde in den Töpfen allmählich aus, kann die Pflanze das gespeicherte Wasser ansaugen und damit gleich die Wurzeln versorgen. Wichtig: Wenn Sie die Wasserspeichermatten wieder verwenden möchten, müssen Sie diese im Herbst gründlich ausschwaschen, damit sie nicht mit Erdpartikeln verstopft wird.

Plädoyer für Wildstauden

Im Vergleich zu ihren hochgezüchteten Varianten weisen viele Wildstauden und -blumen die besseren Eigenschaften für einen pflegeleichten Garten auf. Am richtigen Standort sind sie dauerhaft und anspruchslos. Ge-



Garten-Mythos

Nussbäume im Garten halten Mücken und Gelsen fern.

Nein. Große Feuchtigkeit im Frühling, gefolgt von längeren Hitzeperioden, wie es das heurige Jahr mit sich gebracht hat, sind die optimalen Zutaten für eine große Gelsenplage. Leider helfen „natürliche“ Methoden wie Duftkerzen mit ätherischen Ölen (Eukalyptus, Nelken) oder eben auch die Ansiedelung von Pflanzen mit Duftstoffen wie Lavendel oder Nussbäumen kaum. Die wirksamste biologische Gelsenabwehr ist der Einsatz von *Bacillus thuringiensis israelensis* (kurz: BTI).

genüber Krankheiten und Schädlingen sind Wildpflanzen im Regelfall auch widerstandsfähiger wie Prachtstauden. Sie brauchen seltener Standortwechsel und sind genügsamer was regelmäßige Wasser- und Düngergaben betrifft als ihre gezüchteten Verwandten. Sie müssen außerdem seltener durch Teilung verjüngt und umgesetzt werden, da sie genügend Vitalität besitzen, um auch nach Jahren noch üppig zu gedeihen und zu blühen. Auch die Vermehrung ist einfach: Samenstände heranreifen lassen und auf die Selbstausaat warten. Dies setzt jedoch eine gewisse Flexibilität voraus, da sie sich die Pflanzen oft an den erstaunlichsten Stellen oder mitten im Rasen wieder finden.

Gemeinsam ist den höher wüchsigen Wild- und den Zuchtformen, dass sie am besten gestützt werden. Das kann von einfachen Haselnussstecken, die rund um die Stauden gesteckt werden, bis hin zu „mitwachsenden“ Ringhalterungen reichen.

Kontinuierliche Düngergaben

Ein Faktor für die Erhaltung der Blüh- und Wuchskraft ist eine entsprechende Düngung. Wer bereits zu Saisonbeginn

den Boden entsprechend gedüngt hat: also im Idealfall Kompost oder klassisch Tiermist aufgebracht und in leicht in den Boden eingearbeitet hat, hat es auch im Sommer leichter. Weiters sollen alle Neupflanzungen gleich von Beginn an mit dauerhaftem Dünger versorgt werden, um in der Sommersaison weniger düngen zu müssen. In der Sommerhitze vertragen Pflanzen die gut gemeinten Düngergaben nicht so gut, da diese die Pflanze innerlich „verbrennen“ können. Flüssigdüngergaben sollen daher nur am Morgen erfolgen. Förderlich für eine dauerhafte Blütenpracht ist auch, wenn die Bewässerung möglichst wurzelnah und in einem sanften Strahl passiert. Grundsätzlich gilt: weniger oft, aber

BTI tötet die Stechmücken ab, da das ausgeschiedene Gift den Verdauungstrakt der Larven schädigt. Es ist in Tablettenform z. B. als Culinex® oder Neudomück® erhältlich, und wird Regentonnen, Biotopen oder Filterbecken von Naturpools hinzugefügt. Normalerweise reicht eine etwas geringere Dosierung als auf der Packung angegeben aus.

länger, mit weniger Druck gießen.

Im Gegensatz zu den Empfehlungen vieler Pflanzenratgeber dünge ich meine Balkonblumen und Blütenpflanzen bis Anfang September, um damit die Blütezeit etwas zu verlängern. Dennoch reifen meine Engelstrompeten, Enzianbäumchen, Geranien und Oleander gut genug aus, dass sie den Winter gut überstehen.

Was im Sommer noch zu tun ist

Was im Sommer auch in pflegearmen Gärten bei Bedarf zu tun ist, ist der Formschnitt von Hecken und das Entfernen von verblühten Blütenständen. Durch das Entfernen der Blütenstände – je nach Pflanze durch

Der Effekt hält zwei bis vier Wochen an, eine regelmäßige Kontrolle auf Larvenbefall ist sinnvoll, denn Gelsen und Stechmücken treten in mehreren Generationen auf. Für Menschen und Tiere (Wasserflöhe, Enten, Frösche) ist es ungefährlich: das Wasser aus der Regentonne kann auch ganz normal als Gießwasser verwendet werden.

Abzupfen oder Rückschnitt – wird die Neubildung von Blüten, z. B. beim Ranunkelstrauch (*Kerrie*), mehrmals blühenden Rosen, Geranien oder beim Schmetterlingsflieder (*Buddleia*) angeregt.

Das Gleiche gilt für den Gemüsegarten: auch hier ist die regelmäßige Ernte von Paradeisern, Gurken, Zucchini und Paprika für einen höheren Ernteertrag wichtig.

Sie brauchen Hilfe, wir sind für Sie da

Haben Sie ein Problem mit Ihren Pflanzen? Fragen Sie uns, Ihre FachberaterInnen helfen gerne. Die FachberaterInnen besitzen ein umfangreiches Wissen über Pflanzen und bieten den Klein- und HobbygärtnerInnen Beratung bei gartenspezifischen Problemen. Wir bilden uns regelmäßig im Interesse unserer Mitglieder weiter und sind in der Lage, die Erfahrungen und neuesten Erkenntnisse in einer zweckmäßigen Art zu vermitteln. Bei all dem steht das Wohl der Klein- und HobbygärtnerInnen, der Pflanzen und vor allem auch der Umwelt im Vordergrund.



Durch entfernen der abgeblühten Blütenstände, wird der Schmetterlingsflieder zur Bildung neuer Blüten angeregt.

... aber Wildstauden sind anspruchsloser.



Marante

Maranta leuconeura

Die Marante, auch Pfeilwurz genannt, zählt zur Familie der *Marantaceae* – den Marantengewächsen. Es gibt in Südamerika etwa 30 Arten dieser Gattung. Die Pfeilwurz stammt aus Brasilien. Konnte man diese dekorativen Blattpflanzen früher nur in einem Tropfenfenster oder Kleingewächshaus kultivieren, findet man heute auch Sorten, die man mit einiger Vorsicht und etwas Geschick auch im Zimmer halten kann.



ten durch Teilen eines großen Stockes, aber auch aus Stecklingen, die man in der Hauptwachstumszeit schneidet, kann man sie relativ einfach vermehren. Die Stecklinge werden am besten direkt in einen, mit durchlässiger, lockerer Blumenerde gefüllten Topf

Benannt wurden die Maranten nach dem bereits 1574 verstorbenen italienischen Gelehrten Bartholomea Marante. Noch bevor die Zierformen in den botanischen Gärten Einzug hielten, war das hochwertige Stärkemehl vom *M. arundinacea* als Krankenkost in Westeuropa bekannt.

Die meisten Vertreter dieser Gattung erreichen meist nur eine Höhe zwischen 20 und 25 cm. Sie sind ausdauernde Kräuter. Ihre Blätter sitzen an kurzen grundständigen Stängeln. Ihr Wuchs ist je nach Art und Sorte entweder aufrecht oder ausgebreitet. Manchmal findet man jedoch auch Formen, die ihre Blätter bei Tag ausbreiten und bei Nacht aufstellen. Die Blattzeichnungen sind vor allem bei den buntblättrigen Arten besonders interessant. Ob es sich hierbei um rot-nervige Exemplare wie beispielsweise *M. leuconeura* 'Fascinator' oder die

dunkelgefleckte Sorte 'Kerchoviana' handelt, spielt keine Rolle. Die Schönheit ihrer Blätter ist nahezu unerreichbar. Die unscheinbaren Blüten findet man nur bei älteren Pflanzen. Sie sind weiß gefärbt, stehen in endständigen Ähren und erscheinen von Frühling bis Frühsommer.

Als Standort eignet sich ein heller, vor direkter Sonneneinstrahlung geschützter Platz, der nicht zu nahe an der Heizquelle liegt, am besten. Das Temperaturoptimum unter Tags liegt

um 22 °C, eine Nachtabsenkung auf 16 bis 18 °C entspricht den natürlichen Wachstumsbedingungen. Im Winter kann die Tagestemperatur zwischen 18 und 20 °C liegen, die Nachttemperatur sollte allerdings nicht unter 16 °C absinken. Ferner ist für gleichmäßige Feuchtigkeit zu sorgen. Zu nasser aber auch zu trockener Stand führt zu Blattfall. Bei Lufttrockenheit sollte man die Pflanzen sprühen, um Schädlingsbefall (Schildläuse, Weiße Fliege, Spinnmilben) zu vermeiden. Bei zu viel Nässe beginnen die empfindlichen Wurzeln zu faulen (Wurzelbräune – *Thielaviopsis basicola*, *Phythium*-Wurzelfäule – *Phythium* sp.) Während der Wachstumszeit – also Frühjahr bis Herbst – sollte die Marante alle drei Wochen mit Volldünger gedüngt werden. Umtopfen kann man bei Bedarf am besten im zeitigen Frühjahr. Als Substrat eignet sich am besten Blumenerde. Vermehren kann man die Pfeilwurz am bes-

gesteckt. Bei einer Bodentemperatur von 20 bis 22 °C bewurzeln sie relativ leicht. Kann man nicht für ausreichende Bodenwärme während der Bewurzelungszeit sorgen, kann man die Stecklinge auch in ein Glas mit warmem Wasser stellen. Wichtig ist jedoch bei beiden Methoden, dass die jungen Pflänzchen vor praller Sonne geschützt werden.



- Dekorative Blattpflanze
- Heller, vor praller Sonne geschützter Standort
- Stauende Nässe unbedingt vermeiden
- Vorsicht beim Düngen, die Marante ist salzeempfindlich
- Vor Schnecken und Asseln schützen



Wir realisieren Ihre Wohnträume!



Ihr Spezialist für Kleingartenhäuser

UMBAU - ZUBAU - NEUBAU



3001 Mauerbach

GmbH

Tel. 01 / 577 26 40

- persönliche Beratung vor Ort
- 3D-Planung
- Erstellung des Einreichplanes, Energieausweis
- Abbruch und Aushub
- Fundamente, Keller
- Wärmeschutzfassaden
- Althausanierung
- schwierige Zufahrten
- vom Keller bis zum Dach



Wir geben Ihrem Haus ein neues Gesicht!

www.holzbaubannauer.at

HOCHWERTIGE ÜBERDACHUNGEN



GAMMA

ÜBERDACHUNGEN



- lichtdurchlässige Überdachungen in individuellen Ausführungen
- Konstruktionen aus Holz, Aluminium oder Stahl
- komplett montiert oder zur Selbstmontage
- komplettes, flexibles Verlegeprofilsystem für vorhandene Unterkonstruktionen

Ihr Spezialist für Überdachungen und Carports.

GAMMA Kunststofftechnik GmbH,
Lohnergasse 3, 1210 Wien | Tel.: 01/486 67 00

gammakunststoff.at

Folgen Sie uns auf:



facebook

www.facebook.com/
ZVdKleingartner



instagram
zvkleingartner

Rund **180.000**
Leser sehen
Ihre Anzeige!



Inseratenannahme:

MediaZ • Simon-Wiesenthal-
Gasse 2 • 1020 Wien,
Tel. 01 / 689 56 94
Fax 01 / 689 56 94 22
mediaz@mediaz.at



40 Jahre Alubau-Probst GmbH

Zum Jubiläum bieten wir einen GRATIS Service-Check für alle Produkte sowie die bewährte persönliche Beratung durch den Chef. Unverbindlich und ohne Anzahlung.

Sämtliche Maßanfertigungen, sowie Planungen, eigene Erzeugung und Montage sind unsere Spezialität.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:
office@alubau-probst.at
www.alubau-probst.at

1220 Wien, Obachgasse 36,
Tel.: 01/259 65 41

Apfelminze



Bananenminze



Pfefferminze



Grüne Minze

Minze

Sommerliches Küchenkraut

Die aromatischen, krautigen Minzsorten fühlen sich an feuchten Standorten wie Wiesen, Ufern oder Mooren sehr wohl. Sie sind sehr robust und vermehren sich gerne durch unterirdische Ausläufer oder Rhizome.

Wer Minze im Garten kultiviert, kann davon ein Lied singen, denn sie vermehrt sich sehr schnell und oft unkontrolliert. Daher Minze in Töpfe setzen und diese im Boden eingraben, so freut sich auch der Gärtner. Ansonsten wird sie gerne aus dem Garten verbannt und mit dem gefürchteten Giersch auf eine Stufe gestellt. Denn auch bei der Minze treiben kleine Wurzelreste jederzeit wieder an.

Minze ist mit etwa 30 Arten eine typische Pflanze der Nordhalbkugel, auf der Südhalbkugel finden sich nur ganz wenige Arten. Als Küchen- und Teekraut werden die Blätter frisch oder getrocknet verwendet. Das meiste Aroma besitzen sie vor der Blüte und in den Morgenstunden.

In den arabischen Ländern ist Minze sehr geschätzt, sowohl als Küchenkraut als auch als Tee.

So ist Marokkanische Minze zusammen mit Grünem Tee gekocht und viel Zucker das Nationalgetränk Marokkos. Besonders beliebt ist Minze in England, wo die berühmte „Minzsauce“ gerne zu Lamm, Rind oder Fisch gereicht wird. Sie ist zwar nicht jedermanns Sache, aber man sollte sie zumindest einmal im Leben probiert haben. Die indischen Minzsaucen dagegen enthalten mehr Zutaten, sind nicht so minzlastig und finden deutlich mehr Anhänger. Sie werden gerne als Dipsaucen zu Brot gereicht. Aber auch eine österreichische Spezialität wird mit Minze gewürzt. In die Topfen-Kartoffel-Fülle der „Kärntner Kasnudeln“ gehört die „Braune Minze“ einfach dazu. Sie wird auch Nudelminze genannt.

Viele Sorten überraschen mit Ihrem Namen wie Schokoladenminze oder Ananasminze. Sie tragen



Katzenminze

oft Bezeichnungen, die auf Geschmacksähnlichkeiten hinweisen oder Lebensmittel angeben, zu denen sie besonders gut passen, wie zu Schokolade etwa. Katzenminze und Pferdemintze gehören trotz des irreführenden Namens nicht zu den Minzen (*Menta*).

Zitronenminze

Die Zitronenminze ist eine Kreuzung zwischen Wasser- und Ährenminze. Sie wird in Portugal auch als „Menta-chocolate“ bezeichnet, da sie gerne für Schokoladengerichte verwendet wird.

DIE BAU AMBULANZ

Kleinreparaturservice & Sanierung

Wir vollenden Ihr unvollendetes Projekt!!

Silikonfuge im Bad
Fliesenarbeiten
Risse in den Wänden
Terrasse, Balkon
Gesamtsanierung

office@bauambulanz.at
www.bauambulanz.at
+43 664 396 20 24

Eine Dienstleistung der sculptur & funktion Architekturbüro GmbH

Verwendung: ideal als Tee, entweder pur oder zusammen mit Schwarz- oder Rotbuschtee

Geschmack: fruchtig herb

Küche: Zitrone verstärkt das Minzaroma, passt zu Zucchini, Risotto, Lamm- und Fischgerichten, aber auch zu Desserts wie Sorbets, Schokoladen-gerichten oder Obstsalaten

Poleiminze

Poleiminze ist eine kleinblättrige, kriechende Minzeart, die das Gift Pulegon enthält und daher nur äußerlich verwendet werden sollte.

Verwendung: Öl oder zerriebene Blätter zur Insektenabwehr

Geschmack: strenger Geschmack, scharf-würzig

Pfefferminze

Die Pfefferminze ist eine Kreuzung zwischen Wassermintze und Grüner Minze. **Verwendung:** als Heilpflanze für Öle und Tees, frisch als Gewürz

Geschmack: hoher Mentholgehalt, würzig frischer Geschmack mit leichter Schärfe („pfeffrig“)

Küche: für Liköre und Konfekt, für Salate und Würzmischungen

Apfelminze

Die Apfelminze hat die größten Blätter aller kultivierten Minzen. Tee daraus ist deutlich milder und magenfreundlicher als jener von anderen Pfefferminzen.

Verwendung: für Minzsoßen, Kompotte, Cocktails und Tees

Geschmack: durch den geringen Mentholgehalt milder als andere Minzen, süß-würzig, Apfelfuht kaum erkennbar

Küche: passt gut zu Äpfeln, beliebt bei Kindern

Rezepte:



Indische Minzsoße

Zutaten:

100 g Topfen
100 g Joghurt
Saft und Abrieb einer halben Zitrone
wenig Pfeffer
~ 3 Esslöffel frische Pfefferminze
wenig Koriander zum Abschmecken
einige Sonnenblumenkerne oder Nüsse zum Bestreuen

Zubereitung:

Pfefferminze sehr fein hacken. Topfen mit Joghurt verrühren und mit den restlichen Zutaten verrühren. Sonnenblumenkerne grob hacken und auf die Soße streuen. Die Indische Minzsoße passt sehr gut zum Dippen für Brot oder auch zu gegrilltem Fleisch und Gemüse. Wer möchte kann wie bei Tsatsiki eine Gurke in die Sauce reiben.

Dolmades

Zutaten für 25 Stück:

25 junge, aber nicht zu kleine Weinblätter
100 g Risottoreis
1 – 2 Esslöffel Pinienkerne
1 mittelgroße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel gehackte Minze
1 Teelöffel zerstoßene Fenchelsamen
Abrieb einer halben Zitrone
Salz und Pfeffer
Olivenöl zum Anschwitzen und Dünsten
Etwas Essig und Zitronensaft

ORTNER-BAU



INH. GERHARD ORTNER
1160, KENDLERSTRASSE 42
1190, HEILIGENSTÄDTERSTR. 44
WEITERE STANDORTE: SIMMERING, ESSLING

BM.ING.MEJATSCH
ortner-bau@gmx.at
0699 / 100 25 936
FAX 01 / 416 27 65

ALLE BAUMEISTERARBEITEN AUCH KLEINERE REPARATUREN

VERLÄSSLICH - PREISWERT - SAUBER
IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSERE BESTE WERBUNG

Zubereitung:

Weinblätter waschen, den Stiel abschneiden und kurz abbrühen bis die Farbe ins leicht bräunliche umschlägt. Dazu die Blätter in einen Topf mit kochendem Wasser, etwas Essig und Salz geben und maximal eine Minute darin köcheln lassen. Blätter kalt abschrecken und einzeln um den Rand einer Schüssel legen. Zwiebel fein schneiden, in Öl anschwitzen und den Risottoreis dazugeben. Das Ganze mit der doppelten Menge Wasser aufgießen, Salz und Pfeffer dazugeben. Reis gar aber noch bissfest kochen und etwas abkühlen lassen. Pinienkerne, Fenchelsamen, Minze und Zitronenabrieb unterrühren, den Knoblauch hineinpressen. Das Blatt mit der glatten Seite nach unten auf ein Brett legen. Etwa einen gehäuften Teelöffel Fülle in die Mitte des Blattes setzen. Den Teil des Blattes mit dem Stielende leicht darüber klappen, die Seitenenden einschlagen und die Blätter nun straff, aber nicht zu fest einrollen. Die Röllchen nebeneinander mit der Nahtstelle nach unten in einen schmalen Topf mit etwas Olivenöl schichten. Olivenöl darüber gießen und so viel Wasser dazugießen, bis die Dolmades knapp bedeckt sind. Saft einer halben Zitrone dazugeben. Nun die Dolmades mit einem umgedrehten Teller beschweren und zugedeckt etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Lauwarm oder kalt mit einer Joghurtsauce servieren.



Minzsirup

Zutaten:

15 große Zweige Minze (Pfefferminze oder eine andere Sorte)
3 l Wasser
2 kg Zucker
60 g Zitronensäure
3 ungespritzte Zitronen



Zubereitung:

Zucker und Wasser in einem großen Edelstahltopf aufkochen, etwas Zuckerwasser daraus entnehmen und die Zitronensäure darin auflösen. Die Zitronensäure nun in das Zuckerwasser einrühren und die Flüssigkeit erkalten lassen. Minze vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Zitronen gut waschen und in dünne Scheiben schneiden. Minzzweige und Zitronenscheiben in ein großes Ansatzglas geben, mit der kalten Zuckerlösung übergießen und zugedeckt etwa 3 Tage ziehen lassen. Danach den Saft abseihen, den Rückstand gut ausdrücken und den Sirup in saubere, gut verschließbare Flaschen füllen.

Get in the BBQ Mood!

SANTA MARIA unterstützt dich dabei mit dem kompletten BBQ-Gewürz-Sortiment zum Grillen.

Bewährte Santa Maria Qualität sorgt für außergewöhnliche Geschmacks-erlebnisse unter Verwendung von nur hochwertigen Zutaten.



Was sich zum Beispiel als Garnierung eignet:

- Gebratene Eier
- Cheddarkäse (auf das Faschierte legen, wenn die erste Seite schon gegrillt ist)



BBQ Saucen, BBQ Rubs, BBQ Marinaden

Erhältlich bei Merkur
www.santamariaworld.at

BBQ Burger

Die Grundausstattung für einen köstlichen Hamburger beginnt mit hochwertigem Faschiertem, vorzugsweise frisch aus der Hochrippe. Und für das bestmögliche Aroma empfehlen wir Ihnen, die Garnierungen zu variieren. Hier zwei verlockende Tipps:

Geräucherte Zwiebel

- 1 Hamburger
- 1 EL Mayonnaise
- Gemischter Salat (Kopfsalat, Tomate und Gurke)
- 2 EL Santa Maria American BBQ Sauce
- Smokey Hickory
- Gegrillte Zwiebelringe (gelbe Zwiebel in dicke Scheiben schneiden und auf niedriger Hitze weich grillen)

SPICY-Speck-Käse

- 1 Hamburger
- 1 EL Mayonnaise
- Knackiger Kopfsalat, z. B. Eisberg mit Romana gemischt
- 2 großzügige Scheiben reifer Käse
- 2 EL Santa Maria American BBQ Sauce Original
- Fein geschnittene rote Zwiebel
- 2 bis 3 Scheiben Jalapeño
- Gebratener Speck

Jetzt neu:

Bullrich Säure-Basen-Balance Lutsch-Tabletten mit frischem Minzgeschmack

Für einen ausgeglichenen Säure-Basen-Haushalt, auch unterwegs. Die neuen Säure-Basen-Balance Lutsch-Tabletten von Bullrich bestehen aus einer speziellen Kombination basischer Mineralstoffe, Magnesium sowie dem Spurenelement Zink, das zu einem normalen Säure-Basen-Stoffwechsel beiträgt.

Bullrich Säure-Basen-Balance Lutsch-Tabletten passen sich einem aktiven Lebensstil an und können unterwegs, ohne Wasser, eingenommen werden.

Besonders praktisch: Das Mitnahme-Röhrchen im Bodenfach der Großpackung!



Bullrich – Hören Sie einfach auf Ihr Bauchgefühl.

www.bullrich.at

Wilde Kirsche – für Klein und Groß

Die zuckerfreien Wilde Kirsche Bonbons vom Bonbonmeister® Kaiser sind mild und dennoch fruchtig-frisch und enthalten das natürliche Vitamin C aus der Acerola Kirsche. Abgerundet mit dem 13-Kräuter-Kick sorgen sie für das vollendete Bonbonerlebnis. Ideal für Kinder und ein Genuss für Erwachsene. Einfach mega!

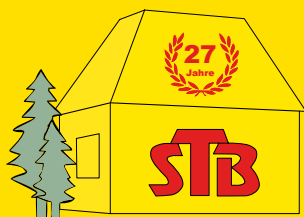
Jubiläumsgewinnspiel

130 Jahre Bonbonmeister Kaiser Austria:

Von Juni bis August verschicken wir prall gefüllte Zuckerl-Koffer. Bewerben können sich Büroteams – Arztpraxen, öffentliche Einrichtungen und Unternehmen. Und dann ist es an euch – Probieren, Erleben und euer Lieblingszuckerl kuren!



www.bonbonmeister.at
facebook.com/bonbonmeister

KONZ. BAUMEISTERBETRIEB

STB Bau Ges.m.b.H

2203 GROSS-EBERSDORF
PUTZING AM SEE 36TEL: 02245 / 60 60 • BÜRO WIEN: 01 / 257 49 27 • WEB: www.stbbau.at • E-MAIL: office@stbbau.at

Sämtliche Baumeisterarbeiten
Planung + Einreichung
Kellerbau
Zu- und Neubauten
Rost- und Holzschutzanstriche
Dachdeckungen aller Art
Holzriegelbau

Kamine
Isolierungen
Zaungestaltung
Fassaden aller Art
Althausanierung
Terrassen- und Gartengestaltung
Pflasterungen und Plattenverlegung



KOSTENLOSE FACHBERATUNG
KEIN AUFTRAG IST UNS ZU KLEIN



Fenster • Türen • Wintergärten
Carports • Terrassendächer
Vordächer • Lamellendächer

Kommen Sie jetzt in unseren Schauraum und lassen
Sie sich von unserem neuen Lamellendach begeistern!
Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

GEHA Leichtmetallbau GesmbH

Guschelbaurgasse 4, 1210 Wien

Tel. 01/278 15 63

office@geha-alu.atwww.geha-alu.at

MLGAS e.U.
GASGERÄTESERVICE

SOMMERAKTION 2019

Thermen-/Kesselservice
Abgasmessung
Neugerätemontage

Tel.: 0699/102 03 062

Tel.: 0660/266 08 11

NOVAKOV
BAUUNTERNEHMEN G.M.B.H



KLEINGARTEN(WOHN)HAUS:
Rohbau Dichtbetonkeller: ab € 38.000
Rohbau KGH Massivhaus: ab € 44.000

PLANUNG
HOCHBAU
ALTHAUSSANIERUNG
DICHTBETONKELLER
DACHGESCHOSSAUSBAUTEN
TROCKENLEGUNG
FASSADEN ALLER ART
TROCKENBAU
ZU- UND UMBAU

A-1100 Wien, Himbergerstrasse 5 www.novakov.at office@novakov.at
Tel.: 01/689 56 77, Mob.: 0676/359 18 06, Fax.: 01/689 56 77 15

MARKISEN • ROLLÄDEN

- INSEKTENGITTER
- JALOUSIEN
- ROLLTORE
- Reparaturen
- **VELUX** Beschattungen

Sonderrabatte
für Kleingärtner

www.staufer.net

Tel.: 667 37 15

1230 Wien
Triester Str. 211 **STAUFER****ING. GERNOT SKALA**

- PLANUNG
- BERATUNG
- AUSFÜHRUNG
- HANDELSWAREN

NEUBAU – UMBAU – INNENAUSBAU
ZUBAU – WOHNUNGSSANIERUNG

- | | |
|---------------------------------|--------------------------|
| ➤ Abdichtung gegen Feuchtigkeit | ➤ Montage von |
| ➤ Druckwasser | Sichtschutzzäunen |
| ➤ Mauertrockenlegung | ➤ Hochdruckreinigung |
| ➤ Raumentfeuchtung | ➤ Handel mit Baustoffen, |
| ➤ Vollwärmeschutzfassaden | Fliesen, Holz, Fenster, |
| ➤ Gartenwege und Terrassen | Türen, Parketten, |
| ➤ Sanierungen mit TOP Lasur | Heizungen |

Hütteldorferstraße 265/1/R001

skalabau@gmx.at www.skalabau.at

MOBIL: 0676/ 977 53 00, FAX 01/ 419 99 69



MIKROARCHITEKTUR IM
KLEINGARTEN

OPTIMALE BELICHTUNG IM KELLER

OPTIMALE FLÄCHENNUTZUNG

OPTIMALE RAUMHÖHEN
BIS ZU 2,40 M

office@sf-architektur.at
www.sf-kleingartenarchitektur.at
+43 676 511 6939

Restl- küche

Text und Fotos von
Mag.a Andrea Jungwirth
Ernährungswissenschaftlerin

Reste von der Grillerei

Wer kennt das nicht, ein nettes Grillfest mit vielen Freunden und dazu reichlich gutes Essen und Trinken. Je mehr Gäste eingeladen sind, desto schwieriger ist es, abzuschätzen, wie viel gegessen wird.

Man möchte ja nicht, dass die Gäste hungrig nach Hause gehen, aber es soll auch nicht zu viel übrigbleiben. Doch egal, wie viel Mühe man sich gibt, es bleibt immer etwas übrig: Salate, Gebäck, gegrillte Würstel und Fleisch. Ob, und was davon wirklich am nächsten Tag noch genießbar ist, hängt von der Lagerung und von den Außentemperaturen beim Grillfest ab. Denn meist stehen Salate und Saucen oft stundenlang im Freien,

damit jeder Gast jederzeit davon nehmen kann. So verderben Lebensmittel schnell und es empfiehlt sich, Salate und selbstgemachte Saucen am nächsten Tag nicht mehr zu essen. Daher lieber alle Gerichte gut kühlen und für die Gäste kleinere Mengen in Schüsseln anbieten. Wenn sie leer sind, kann man sie ja jederzeit wieder auffüllen. Auch Blattsalate nicht fertig marinieren, lieber eine Flasche mit Dressing dazustellen. So kann sich jeder Gast selbst bedienen.

Natürlich bleibt auch meist etwas fertig Gegrilltes übrig, zum Beispiel Bratwürstel oder Fleisch. Manchmal ist das für mich sogar ein Glück, denn dann kann ich einen Bratwürstelsalat machen, der gerade im Sommer schnell und leicht zuzubereiten ist. Bleibt ein Stück gegrilltes Fleisch, zum Beispiel eine Scheibe Beiried oder ein saftiges Kotelett übrig, so mache ich daraus ein Fleischweckerl mit Avocado.



Bratwürstelsalat

Zutaten für zwei Personen:

3 Bratwürste oder 6 Rostbratwürstel
200 g gemischte Blattsalate
etwas Portulak
1 Bund Radieschen
1 Minigurke
1 Zwiebel
2 Esslöffel Senf
5 Esslöffel Olivenöl
4 Esslöffel Balsamicoessig
Salz und Pfeffer
frische Kräuter wie Schnittlauch oder Thymian zum Bestreuen
Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Bratwürste in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in einer beschich-

teten Pfanne in wenig Öl von allen Seiten knusprig braten. Salat, Portulak, Minigurke und Radieschen waschen und in mundgerechte Stücke zupfen und schneiden. Aus Senf, Öl und Essig eine Marinade rühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über den Salat verteilen. Die lauwarmen Bratwürstelstücke darüber verteilen und den Salat mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Fleischweckerl mit Avocado

Zutaten für zwei Weckerl:

2 Weckerl nach Wahl
200 g in dünne Scheiben geschnittenes gegrilltes Fleisch
1/2 reife Avocado
1 Esslöffel Zitronensaft
1 kleine Tomate

3 Esslöffel Joghurtsauce vom Grillen, es passt auch Senfsauce oder eine Sauce tartar
Salz und Pfeffer
frische Kräuter

Zubereitung:

Tomate fein würfeln. Avocado schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Avocado mit einer Gabel etwas zerdrücken, salzen und mit Zitronensaft vermischen. Joghurtsauce unter die Avocado rühren und mit Pfeffer würzen. Das Ganze pikant abschmecken. Weckerl halbieren, eine Seite mit Avocadocreme bestreichen, einige Tomatenwürfel darauf verteilen und mit Kräuter darüber streuen, die zweite Weckerlhälfte darüber klappen.

Bi-Oil ist der Gewinner

in der Kategorie Skin Care des
gesund&fit Awards 2019!

Frau und Herr Österreicher
haben gevotet und „ihrem
Lieblingsprodukt“ diesen heiß-
begehrten Preis verliehen!



Bi-Oil, mit den Vorteilen eines Pflegeöls und den
Eigenschaften einer Lotion, wirkt durch den speziellen
Inhaltsstoff PurCellin Oil™ optimal bei trockener Haut,
Narben und Dehnungsstreifen.

Bi-Oil „Gel für trockene Haut“ vereint drei Kompo-
nenten in einem speziellen feuchtigkeitsspendenden Gel
auf Öl-Basis (Oleo-Gel), Emollientien (Weichmacher),
Okklusive wie pflegende Sheabutter, Glycerin und Urea.
Es zieht schnell ein,
bildet einen Schutzfilm
und vermeidet da-
durch Feuchtigkeits-
verlust.

Bi-Oil und Bi-Oil Gel
für trockene Haut sind
in Drogeriefachmärk-
ten, Apotheken und im
Lebensmitteleinzel-
handel erhältlich.



www.bi-oil.at | www.bi-oilprofessional.at



CC.BAU

CTORTNIK

0660 700 30 12 • 0650 94 30 306

Büro: 1170 Wien

Lager Simmering, Eßling

cc.bau@gmx.at

Wien, NÖ und Burgenland

Vermittlung sämtlicher Arbeiten
**Wir sanieren Haus/Whg.
Badewanne raus,
stufenfreie Brause rein**

Auch kleine Reparaturen, verlässlich,
sauber, rasch, preiswert, ohne Anzahlung.
Baumeisterarbeiten. Fassaden sanieren.
Rost- und Holzanstriche. Eternitdächer
mit Sonderfarbe DAKFILL streichen.
Fliesen. Tapezieren. Ausmalen. Zäune.
Fundament. Terrassen. Wege mit
Steinen belegen. Überdachungen.

Kostenlose Beratung und Kostenvoranschläge!

**Sie wollen unsere Zeitung
abonnieren?**



01 587 07 85



**Rund 180.000 Leser
sehen Ihre Anzeige!**

Inseratenannahme:

MediaZ • Simon-Wiesenthal-
Gasse 2 • 1020 Wien,
Tel. 01 / 689 56 94
Fax 01 / 689 56 94 22
mediaz@mediaz.at



Folgen Sie uns auf:



facebook

[www.facebook.com/
ZVdKleingaertner](http://www.facebook.com/ZVdKleingaertner)



instagram

[zvkleingaertner](https://www.instagram.com/zvkleingaertner)

DACHDECKEREI SPENGLERARBEITEN

Ewald Lambrechter

1130 Wien, Elisabethallee 95 A/10/2/7
Telefon 804 83 55

**Übernahme alle Arten von Dach- und Schwarz-
deckungen sowie Wandverkleidungen**

KLEINGÄRTNERAKTION

Sommer 2019

-20 % bei Regie-, Dach- und Fassadenarbeiten

DACHDECKEREI LAMBRECHTER

Tel.: 01/804 83 55

LÄMMERMANN SYSTEME

**Der perfekte Insektenschutz für Fenster,
Türen, Lichtschachtabdeckungen nach Maß,
Rollläden, Markisen, Jalousien, Pendeltüren,
Pergolas und Sonnenschutz**



**Kostenloser und unverbindlicher Kostenvoranschlag vor Ort!
Beachten Sie bitte unsere neue Adresse und Kontaktdaten!**

Insekten- und Sonnenschutztechnik

MAN Straße 21, 2333 Leopoldsdorf bei Wien

Tel.: 02235/43198

www.laemmermann.at

Mobil: 0664/4942006

laemmermann@aon.at



BuchTIPP

Schnell, einfach, blüht Pflegeteichte Blumenbeete für jeden Garten

Renate Hudak,
Harald Harazim –
Ulmer Verlag
Sie haben einen
Garten, aber we-
nig Zeit dafür? Sie
wünschen sich ein
Blumenbeet, aber
Ihnen fehlt der
grüne Daumen?



Ab jetzt ist Schluss mit der Tristesse,
denn mit diesem Buch finden Sie und
Ihr perfektes Blumenbeet endlich zu-
einander! Ganzjährig, pflegeteicht
und traumhaft schön – ausgehend
von Ihrer Gartensituation wählen Sie
aus verschiedenen Musterbeeten Ihr
persönliches Lieblingsbeet. Ob groß
oder klein: Mithilfe eines Pflanzplanes
ist auch das Anlegen des Beetes kein

Problem. In den dazugehörigen
Pflanzenporträts lernen Sie
außerdem alles Wichtige
über Pflege und Vorlieben
Ihrer neuen Beetbewoh-
ner. Packen Sie's an und
ab ins Beet, denn mit Blumen
lebt es sich einfach schöner.

144 Seiten, 167 Farbfotos,
11 farbige Zeichnungen
ISBN: 978-3-8186-0085-3

Preis: € 17,95

Handbuch für Pilzsammler 340 Arten Mitteleuropas sicher bestimmen

Andreas Gminder – Kosmos Verlag
Das „Handbuch für Pilzsammler“ er-
läutert kompetent, ausführlich und
praxisorientiert das Finden, richtige
Sammeln und Zubereiten der wich-
tigsten Pilzarten. 300 Speisepilze und
ihre giftigen Doppelgänger werden



Plus dieses Standardwerks ist der ge-
niale Bestimmungsschlüssel, der den
Sammler ohne Umwege zur gesuchten
Art führt. Eine Sammlung mit köstli-
chen Rezepten lädt zum Nachkochen
und Ausprobieren ein.

400 Seiten, farbig bebildert

EAN: 9783440162163

Preis: € 19,99

Selbstversorger- Kochbuch

Kochkurs –
Genussrezepte –
Reportagen

Elke von Radziewsky –
BLV Verlag

detailliert und fach-
kundig beschrieben.
Brillante Fotos zei-
gen die charakte-
ristischen Merkmale
der Pilze. Das große

Frisch aus dem Garten auf den Tisch:
Für dieses Kochbuch hat die Autorin
erfahrene Selbstversorger besucht und
sie nach ihren liebsten Gemüse- und
Obstsorten, nach Geheimtipps für
deren Anbau und der besten Zube-
reitungsart befragt. So sammelte sie
über 100 einfache, köstliche Rezepte
mit Gemüse, Obst, Kräutern und Ge-
würzen, gegliedert nach Jahreszeiten.
Fotografin Regina Recht porträtierte
die Menschen – in ihren Gärten und
beim Kochen ihrer Lieblingsgerichte –
so persönlich und mitreißend, dass
Sie sich mitten im Geschehen glauben



werden. Lassen Sie sich in-
spirieren, die Genussrezepte
selbst auszuprobieren!

200 Seiten,
farbig bebildert
ISBN: 978-3-8354-
1461-7

Preis: € 12,99

Rätsellösung

H	I	F	H	J	S	L	E
D	O	R	N	G	R	A	S
R	E	N	N	E	S	O	R
T	T	E	D	E	L	T	A
V	E	R	D	I	L	O	T
N	O	S	E	N	S	E	N
S	O	I	U	P	Z	T	N
B	I	E	N	S	C	H	W
E	B	E	R	E	S	C	H
S	C	H	A	T	T	E	N
S	P	E	N	D	E	R	

Kleinanzeigen

Gartengestaltung, Steinwege – Terrassen –
Bewässerung, Baumrodung, Baumschnitt,
Wurzelfräsung, Heckenschnitt inkl. Entsorgung.
Tel.: 0676/31 81 727, jacek.r.milewski@gmail.com

Sämtliche Blecharbeiten, Winterservice, Rinnen-
reinigung, undichte Terrassen ... kostenlose
Besichtigung, **BAUSPENGLER** Bonic Ivan,
Tel.: 0699/ 1158 4678, www.bb-bauspengler.at
office@bb-bauspengler.at

BAUMRODUNG, HECKENBESEITIGUNG, Rollrasen-
verlegung, Minibagger und Abrissarbeiten incl.
Entsorgung, kostenlose Besichtigung nach
tel. Vereinbarung Tel.: 0664/73 85 66 79

HausDachProfi e.U. Andreas Larisch, Bauspeng-
ler und Dachdecker, 2463 Stixneusiedl,
0664/104 20 80, office@hausdachprofi.at

Terrassen und Wegebau aller Art.
Gartenzaun und Zufahrten, Pflasterungen usw.
Tel.: 0660/585 12 27.

Steinpflege, Steinreinigung, Steinimprägnierung,
Steinsanierung - nachhaltiger Reinigungsschutz
für Terrassen, Wege und Fassaden, kostenlose
Beratung und Musterreinigung, Ing. Josef Freund,
www.steinfreund.at, 0664/2207213

Mediationswerkstatt Hilfe bei Konflikten
www.mediationswerkstatt.at
office@mediationswerkstatt.at

Baumfällung, Baumabtragung, Hecken- und
Strauchschnitt inkl. Entsorgung,
Fa. Andreas Strobl 0680/23 94 841

BAUMRODUNG, Wurzstockfräsen inklusive
Entsorgung aus österreichischer Hand. Gratis
Besichtigung, Tel.: 0699/11 66 60 68

Aktion: Poolbau, Platten und Steine verlegen,
Pflasterungen aller Art, Ausbesserungsarbeiten.
Büro: 01/76 76 880 u. 0664/732 54 975.

Automatische Bewässerungen (Hunter, Pipelife,
Toro) Fertig-Rasen, Heckenpflanzen, Pflasterungen
Gartengestaltung Janisch Karl, 1100 Wien,
Tel.: 0664/43 111 94

Erledige sämtliche **Gartenarbeiten**, Maurer-
arbeiten, Reparaturen in Haus und Garten,
Gartenzaunherstellung und -reparatur,
Tel.: 0676/470 42 80.

Verkaufe **KAISERBÄUME**, bereits 3 bis 4 Meter
hoch. Wunderschöner Garten- bzw. Parkbaum.
Tel.: 0664/2063569.

TROMAYER BAU
www.tromayerbau.at ges.m.b.h.

... guter Bau!

Mit Firma **Tromayer Bau** zu bauen heißt:

- ✓ Kostenvoranschlag gratis
- ✓ Keine Anzahlung
- ✓ Teilrechnungen erst nach Leistung
- ✓ Tägliche Baubetreuung

über **25 Jahre** Baumeisterbetrieb

Wir beraten Sie gerne.
Rufen Sie uns einfach an unter:

01 / 470 41 80

1170 Wien, Neuwaldegger Str. 33
t: +43 (1) 470 41 80 f: +43 (1) 470 41 10
office@tromayerbau.at
www.tromayerbau.at

Kleinanzeigen



Rudolf Hödl Bau
hoedlbau.at

Langjähriger Familienbetrieb aus Wien



- Sämtliche Baumeisterarbeiten
- Koordinierung auf Baustellen
- Holzriegel und Innenausbau
- Isolierungen
- Zu- und Umbauten

- Fassaden aller Art
- Rost- und Holzanstriche
- Eternitbeschichtungen
- Kamine
- Dachdeckungen aller Art

- Poolbau
- Wintergarten
- Terrassen und Gartenwege
- Gartenzäune
- Mauern

Rufen Sie uns an: 01 / 20 20 777

Gerne auch per E-Mail an: office@hoedlbau.at

Kostenlose Fachberatung!
Auch Kleinarbeiten!
Faire Angebote!

Rudolf Hödl Bau GmbH - Baumeister & Dachdeckermeister | Schillingstraße 7, 1220 Wien | Tel 01 20 20 777 Fax 01 20 20 788 E-Mail office@hoedlbau.at

QUALITÄT IST DAS WAS ZÄHLT
ELEKTRO STORKAN
ELEKTROINSTALLATIONEN
ELEKTROFACHGESCHÄFT
Individuallösungen für Ihre Haus- und Wohnungserdung
Linzer Straße 66, 1140 Wien
Telefon 98 24 336

Wollen Sie die Elektroinstallationen Ihres Gartenhauses instandsetzen oder erweitern? Planen Sie eine Neuinstallation? Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat, vor allem aber mit dem nötigen Zubehör für den Heimwerker auch am Samstag zur Verfügung. **ELEKTRO STORKAN OHG**, 1140 Wien, Linzer Straße 66, Telefon 98 24 336.

Sie wollen unsere Zeitung
abonnieren?



01 587 07 85 DW 11



Sommer-/Wintergärten - Vordächer

Harald SEYFRIED
2231 Strasshof, Hauptstr. 240
Tel. 02287/31 39-0
www.seyfried.at



-10%
für Kleingärtner

Baumeister und Transporte

Johann
SÄCKL
Ges.m.b.H.



Baggern und bauen
auf engstem Raum

Humus- und
Schottertransporte

1230 Wien, Jochen-Rindt-Straße 39
Tel. 01/60 40 319 • Fax DW 6
Handy 0664/34 24 000
office@saeckl.at • www.saeckl.at



GESUNDER
WOHNRAUM
NACH MASS



HOLZBAU WOLFSBERGER

Wir bauen Ideen.

- Optimale Raumnutzung
- Natürliche Materialien
- Angenehmes Wohnklima

- Individuelle Planung
- Ihr zuverlässiger Partner
- Montage ohne Kranzufahrt möglich

Kleingarten-Wohnhäuser • Zu- und Umbauten • Pergolen

HBW - Holzbau Wolfsberger GmbH | 2115 Ernstbrunn | Gewerbestr. 1 | T 02576 / 20 000 | office@holzbau-wolfsberger.at | www.holzbau-wolfsberger.at

Bestellungen von hier vorgestellten Bücher sind bei Morawa-Buch und Medien GmbH möglich!

Telefonisch: 01-513 75 13-372 o. 373

Frau Angelika Peschke-Uhl

E-Mail: bestellung@morawa-buch.at

Die Lieferungen erfolgen per Nachname, ab einem Bestellwert von € 18,— erfolgt der Versand portofrei. Alle Kleingärtner Mitglieder erhalten mit Ihrer „Kleingärtner-Card“ in allen unseren Filialen Vergünstigungen, diese können unter der Service-Telefonnummer oder per E-Mail abgefragt werden.



Der antiautoritäre Garten Gärten, die sich selbst gestalten

Simone Kern, Monika Klars, Kosmos Verlag

Black Box Gardening – Gärtnern mit dem Zufall – heißt die zeitgemäße Antwort auf die neue Klimasituation. Die faszinierenden Hungerkünstlerpflanzen dieser Gestaltungsart benötigen wenig Wasser und Nährstoffe, vermehren sich ganz natürlich und machen kaum Arbeit. Die Autorin des Buches 128 Seiten, 192 Farbfotos hat viel Erfahrung mit dieser neuen ressourcenschonenden Philosophie und zeigt kreative, ökologische Konzepte für jeden Gartentyp, vom Bauerngarten bis zur Dachterrasse. Im Detail beschreibt sie Planung, Anlage sowie die Pflege naturnaher, trockenheitsresistenter Gärten und gibt Einkaufstipps für geeignete Pflanzen. Ein Buch voller inspirierender Ideen für äußerst attraktive, pflegeleichte Gärten, die sich jedes Jahr aufs Schönste wandeln.

128 Seiten, 192 Farbfotos, 12

Farbzeichnungen

ISBN: 978-3-4401-6218-7

Preis: € 19,99



Gärtnern für Einsteiger Schritt für Schritt

Engelbert Kötter, Kosmos Verlag

Der Einstieg in das Thema Garten – das ist zugleich der Einstieg in eine faszinierende Lebenswelt. Unmittelbarer als im eigenen Garten lässt sich Natur nicht erleben, und persönlicher als im Garten lässt sich das Leben im Grünen nicht gestalten. Und frischer als vom eigenen Beet lassen sich Naschobst, Kräuter und Gemüse nicht genießen. In diesem Bild-Ratgeber lässt sich der erste Eigene Garten ohne Probleme anlegen. Sie finden von der richtigen Planung bis hin zur Pflege alles, was Sie brauchen. Übersichtlich finden Sie pro Doppelseite die Arbeitsgänge in sechs bis sieben Bildern erklärt.

Als kleines Extra gibt es einen Jahresarbeitskalender. Viel Spaß mit Ihrem ersten eigenen Garten

64 Seiten,

238 Farbzeichnungen

ISBN: 978-3-4401-6587-4

Preis: € 19,99

Grundlagen Holzarbeiten

Werkzeuge – Techniken –
Erste Werkstücke

Alan Goodsell / Randall Maxey, Leopold Stocker Verlag

Dieses Einsteigerbuch behandelt die Grundlagen der Holzbearbeitung. Einsteiger in der Arbeit mit dem Rohstoff Holz oder handwerklich noch Unerfahrene lernen unverzichtbare Basistechniken wie richtiges Messen und Markieren, Bohren, Sägen, Hämmern, Leimen und Schleifen. Das Buch beschreibt auch die wichtigsten Holzverbindungen wie Stoß, Gehrung oder Zapfenverbindung. Darauf aufbauend sind erste Holzprojekte im Buch enthalten. Alle gelernten Techniken kommen beim Bau eines Tisches, eines kleinen Regals oder der eigenen Werkzeugkiste zum Einsatz. Schritt-für-Schritt-Fotos und detaillierte Skizzen zu jedem Projekt sorgen für ein gutes Gelingen der ersten eigenen Holzarbeiten.

160 Seiten, durchgehend
farbig bebildert

ISBN 978-3-7020-1801-6

Preis: € 19,90



Grillaxed

Einfach. Stressfrei.

Gut – Grillen leicht gemacht

Jürgen Paulitsch, Leopold Stocker Verlag

Gegrillt wird längst nicht mehr nur im Sommer – köstliche und dabei einfache Grillgerichte sind zu jeder Jahreszeit beliebt! In diesem Buch möchte der Autor das Grillen nicht als ultimative Herausforderung sehen, im Vordergrund steht vielmehr die Vermittlung von Basiswissen, dass die Voraussetzung für stressfreies Grillen und beste Ergebnisse darstellt. Von einfachen Rezepten für Hühnerbrust mit Senfkruste, Rib-Eye-Steak, Schopfbraten im Ganzen und gegrillte Fischfilets sowie Burgerbrot und Pizza spannt sich der Bogen bis hin zu Desserts wie z. B. Kaiserschmarren, Schokokuchen mit flüssigen Kern oder Birnenaufbau, und zu den besten Rezepten der Grillmeister von der Weber

Grill Academy. Zusätzlich wird bei jedem Rezept erklärt, wie die Zubereitung im Backofen gelingt.

136 Seiten, durchgehend bebildert,

ganzseitige Rezeptbilder

ISBN: 978-3-7020-1792-7

Preis: € 24,90



Trockenmauern

Bauanleitungen • Lebensräume
& Bepflanzung

Sofie Meys, Leopold Stocker Verlag

Schritt für Schritt zeigt das Buch, wie man verschiedene Trockenmauern im Garten anlegt, bepflanzt, pflegt und ausbessert. Von der richtigen Auswahl verschiedener Steine bis zum Einbau integrierter Nisthilfen für Insekten spannt sich der Bogen. Trockenmauern werden seit vielen Jahrhunderten errichtet, um landwirtschaftliche Flächen besser nutzbar zu machen, etwa für den Oliven- oder Weinanbau. Doch auch im Garten kommen Trockenmauern zum Einsatz, um einen Hang abzustützen, neue Pflanzflächen zu erschließen – oder auch nur als dekoratives Element und einzigartiges Biotop für Nützlinge.

160 Seiten, durchgehend
farbig bebildert

ISBN 978-3-7020-1782-8

Preis: € 19,90



Haufenweise Lebensräume Ein Lob der Unordnung im Garten

Sigrid Tinz – Pala Verlag

Das grüne Wohnzimmer nicht akkurat aufzuräumen, ist ein wichtiger Beitrag zum Artenschutz. Sigrid Tinz hält ein Plädoyer für mehr Unordnung im Garten: Blätter, Zweige und Holzhäcksel können zu bunten Haufen aufgeschichtet werden. Auch Leesteine aus dem Gemüsebeet und Reste vom Mauerbau sind ideale Materialien, um wilde Ecken im Garten anzulegen und so neue Lebensräume zu schaffen. Sie stellt die besten Bauweisen und die wichtigsten Bewohner der verschiedenen Haufen-Varianten vor und berät bei der Material- und





Standortwahl, auch für kleine Gärten. Tierporträts helfen, auf die Lebensweisen und Bedürfnisse der lebenswerten Wildtiere Rücksicht zu nehmen und ungebetene Gäste fernzuhalten. Weil ohne Ordnungswahn das Ökosystem Garten gut funktioniert, bleibt viel Zeit, die Tier- und Pflanzenwelt zu genießen.

192 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-89566-389-5
Preis: € 19,90

Mein Salzkammergut Landschaft. Menschen. Leben

Gerhard Ammerer, Patricia Thurner – Pustet Verlag

Das Innere Salzkammergut und das Ausseerland lassen die Redakteurin und Fotografin Patricia Thurner seit Langem nicht mehr los. Ihre Fotografien der Gegenden um Bad Ischl, Lauffen, Bad Goisern, Hallstatt, Obertraun, Gosau, Bad Aussee, Altaussee, Grundlsee und Bad Mitterndorf sind eine Liebeserklärung durch die Linse ihrer Kamera. Gemeinsam mit dem Kulturhistoriker Gerhard Ammerer erkundet sie das Salzkammergut aber auch als sozialen Raum und wirft einen Blick auf die Lebenssituation der Menschen vor Ort: Welchen Einfluss hat der Landstrich auf die Menschen? Wird es manchmal vielleicht doch zu eng für die Lebensräume Einzelner?

160 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7025-0926-2
Preis: € 29,00



Kartoffelliebe Pflanzen, ernten, Sortenvielfalt genießen

Heidi Lorey – Ulmer Verlag

Wie schmecken eigentlich Kartoffeln? „Ziemlich neutral“, sagen viele. Dass das gar nicht stimmt und jede der weltweit 3.000 anerkannten Sorten anders schmeckt, beweist uns „Kartoffelsommelière“ Heidi Lorey in diesem Buch. Erfahren Sie, welche Sorte sich für Ihren Garten eignet, wie Sie sie richtig pflanzen und pflegen. Lernen Sie frühe und späte Sorten kennen und lassen Sie sich von Sieglinde, Bonnotte & Co. faszinieren. Und weil Kartoffelliebe durch den Magen geht, gibt die Autorin nicht nur ihre liebsten Kartoffelrezepte preis, sondern verrät Ihnen auch, mit welchen Sorten diese am besten gelingen. Es wird Zeit, dass wir die Vielfalt unserer liebsten Knolle wieder kennen und schätzen lernen!

144 Seiten, 187 Farbfotos, 5 farbige Zeichnungen, 5 Tabellen
ISBN: 978-3-8186-0649-7
Preis: € 16,95

Essbare Wildsamens Finden, sammeln, vielseitig genießen

Anke Höller, Doris Grappendorf – Ulmer Verlag

Die Samen vieler unserer essbaren Wildpflanzen sind besonders schmackhaft und voller Vitalstoffe – es sind wahre Powerpakete! Sie können Wildsamens vielseitig nutzen: als wertvolle Nah-



rungsergänzung, als Speisenzugabe, zum Würzen, für die Senfherstellung, für Mehl und Kaffee, für Speiseöl und Keimlinge. Mit 44 Porträts von Pflanzen, die uns ihre Wildsamens schenken, inklusive Standort, Reifezeit, Ernte und Verwendung. Besonders ideenreich und fein sind die über 50 Rezepte: süß und salzig, einfach und raffiniert, gesund und köstlich.

144 Seiten, 100 Farbfotos
ISBN: 978-3-8186-0648-0
Preis: € 19,95

Der Giersch muss weg! 28 Unkräuter bekämpfen oder einfach aufessen

Susanne Hansch, Elke Schwarzer – Ulmer Verlag

Sie nisten sich ungefragt in den Garten ein, machen sich unverschämt breit und kosten viel Zeit und Nerven – Unkräuter. Dieses Buch zeigt auf amüsante Weise, wie Sie die ungewohnten Gäste auf natürlichem Weg loswerden oder einfach aufessen können. Denn: Erstaunlich viele Pflanzen eignen sich vorzüglich als leckere Wildkräuter. Und mal ehrlich: Wenn die lästigen Wucherer schon da sind, können sie sich auch gleich in der Küche nützlich machen. Von Brennnessel-Buletten bis zum Wegrauke-Ta-boulé mit Cranberrys ist in den über 50 Rezepten für jeden Geschmack



das passende Kraut gewachsen. Und wer weiß, vielleicht bezeichnen Sie sie nach dem Kochen doch nicht mehr als Unkraut?

128 Seiten, 98 Farbfotos
ISBN: 978-3-8186-0647-3
Preis: € 16,95

Mein Schmetterlingsgarten Schöne Pflanzen für Falter und Raupe

Elke Schwarzer – Ulmer Verlag
Unsere Gärten werden für Schmetterlinge als Zufluchtsort und Nektartankstelle immer wichtiger. Aber was können wir konkret tun, damit sich die flatterhaften Gartenbesucher wohlfühlen? Integrieren Sie Schmetterlingspflanzen in Ihre Gartengestaltung, um die feine Fluggesellschaft anzulocken, und erfreuen Sie sich am Anblick der verschiedenen Falter-Arten. Auch im Kleinen kann man Raupen und Schmetterlingen das Leben erleichtern und sich an Farbenpracht und Flugmanö-



vern erfreuen. Die vorgestellten Nektar- und Raupenfutterpflanzen sind hübsch und passen auch in kleine Gärten oder gar auf den Balkon.
128 Seiten, 111 Farbfotos
ISBN: 978-3-8186-0378-6
Preis: € 16,95

Geschätzte Inserenten!

Der Inseratenannahme- und Druckunterlagen-Abgabeschluss für die Nr. 9/2019 ist Montag, der 12. August 2019.

Die Themen für September 2019 sind:

Außenbeleuchtung • Alarmanlagen
Sicherheit • Einkochen und Einlagern

MediaZ • Simon-Wiesenthal-Gasse 2 • 1020 Wien

Tel.: 01 / 689 56 94 • Fax 01 / 689 56 94 22 • E-Mail: mediaz@mediaz.at

Baumeisterbetrieb
Bau Ges.m.b.H.



w.koglgruber@aon.at

ING. W. KOGLGRUBER

über 30 Jahre Erfahrung

Vom Keller bis zum Dach nach Maß, winterfest, inkl. Planung + Behörden, direkt vom Baumeister

ZIEGEL - MASSIV - HÄUSER
HOLZ - FERTIGTEIL - HÄUSER

Freie Grundrisswahl, Fixpreisgarantie
Prompte und kurze Bauzeit

1140 Wien, Baumgartenstr. 42/32

☎ 01/911 26 94 ☎ 0676/709 19 59

Kleinbaggerarbeiten

Erdarbeiten LKW-Kran und Container

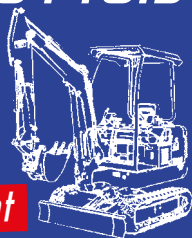
Humus, Schotter, Abbruch, Keller- u. Schwimm-
beckenaushub auch bei schwer erreichbaren Baustellen

Tokiostraße 10/2/44, 1220 Wien

Tel.: 01 / 256 43 36, Fax-DW: 10

Mobil: 0660 / 24 17 656 · prais@kleinbaggerarbeiten.at

www.kleinbaggerarbeiten.at



Österreichische Post AG MZ02Z033642 M

Retouren an Zentralverband der
Kleingärtner und Siedler Österreichs
Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien



SCHMID ELEKTROANLAGEN GMBH



1170 Wien, Beheimgasse 45

Tel. 01/402 65 68-0

Fax 01/402 65 68-90

office@elektroschmid.at

- ▲ Wegbeleuchtungen ▲ Elektroinstallationen
- ▲ Freileitungsbau ▲ Störungsdienst
- ▲ Verkabelungen ▲ Alarmanlagen

www.elektroschmid.at

BTS-BAU GmbH



Ziegelmassiv- und Holzriegelhäuser
Zu- und Umbauten, Sanierungen
Einreichpläne, Energieausweise



1100 Wien, Favoritner Gewerberg 23

Tel.: 641 81 24, Fax: 641 81 94, E-Mail: office@bts-bau.at

www.bts-bau.at



über 25 Jahre Erfahrung
eingespieltes Team
kompetente Beratung
Ziegel-Massivbauweise



Neubau / Zubau
Umbau / Sanierung
Fertigstellungsarbeiten
Keller, Dichtbetonkeller

Hotline: 01/734 60 60

www.LN2bau.at office@LN2bau.at

LN2 Baumanagement GmbH, 1220 Wien, Rudolf-Hausner-Gasse 18



Walter Benkö

Österreichisches Bauunter-
nehmen mit Firmensitz in
1220 Wien Biberhaufenweg 43
Tel.: 0664/110 13 52
Tel.: 0650/730 54 07
E-Mail: benkoebau@gmail.com

Neubauten, Zu- und Umbauten, Fassaden,
Mal- und Streicharbeiten, sämtliche Innen-
arbeiten, Fliesenlegerarbeiten, Zäune,
Terrassen und Pflasterungen
prompt • zuverlässig • preiswert