

Dezember 2023 | € 2,-



Kleingärtner

Die Zeitschrift für Gartenpraxis
des Zentralverbandes der
Kleingärtner und Siedler Österreichs



Dezember 2023

Advent und die Zeit
„zwischen den Jahren“

Schneeflocken
aus Tannenzweigen

Kleingärtner-Rätsel

grünes Aufgussgetränk	Obst aus dem Backofen	männlicher Vorname	Farbton (bordeaux) Nanometer, Abk.	Gartenhäuschen	chem. Zeichen f. Samarium	Gartenerzeugnis (Zuspeise)	5	römisch für 150 Futtergefäß	Rohstoff bei der Papierherstellung	gelb blühende Pflanze (Moorlilie)	
9										4 Kfz-Zn. v. Spanien Kürzel für Öchsle	
ein, englisch Mulchmaterial	Kürzel für Ribonukleinsäure	7 Stadt in Florida Kfz-Zn. v. Hermagor		TLD der Niederlande	Weihnachtsgebäck			11	Gesetz, französisch		
				2					Sportgerät	chemisches Zeichen für Bor	
dürrer Zweig von einer Konifere		Meeresbucht	Enzym für die Käseherstellung	Ortsteil, Abkürzung englische Biersorte	6. Ton der Grundtonleiter	olymp. Länderkürzel von Eritrea	starrköpfig Zeichen für Volt			3	
Initialen d. Schriftstellers Süskind	1 Pflanzenteil				12 Zierpflanze (i. Bauerngärten u. a.)						
Klettervogel (Spechtmeise)	Speisefisch			König ... (Drama v. Shakespeare)	8		kleine Felseninsel bei Marseille		chem. Zeichen f. Kohlenstoff		
				10 Ausdrucksweise				Fell des russischen Eichhörnchens		6	
ADAM											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Zeit für einen Punsch?

Punsch, Glühwein und Co. gehören bei uns seit langem ebenso zum Advent wie der Adventkalender und das Krampussackerl oder der Christbaum zu Weihnachten.

Es gibt österreichweit viele weit über die Grenzen hinaus bekannte, idyllische Weihnachtsmärkte die auf Ihren Besuch warten. Wir haben für jene, für die der Besuch eines der zahlreichen Weihnachts- und Christkindlmärkte zum Pflichtprogramm zählt, die unserer Meinung nach schönsten herausgesucht.

Wien

- Adventmarkt und Weihnachtsschau, Blumengärten Hirschstetten:** 23. 11. bis 23. 12., jeweils Donnerstag bis Sonntag.
- Altes AKH Weihnachtsdorf:** 10. 11. bis 23. 12.
- 35. Altwiener Christkindlmarkt, Freyung:** 17. 11. bis 23. 12.
- Am Hof, Adventmarkt:** 10. 11. bis 23. 12.
- Kultur- und Weihnachtsmarkt, Schloss Schönbrunn:** 18. 11. 2023 bis 4. 1. 2024
- Schloss Belvedere, Weihnachtsdorf:** 17. 11. bis 26. 12.
- Weihnachtsmarkt am Spittelberg:** 16. 11. bis 23. 12.

Niederösterreich

- Kunsthandwerksmarkt Burgruine Aggstein:** 3. bis 19. 11., jeweils Freitag bis Sonntag
- Baden, Advent im Park:** 22. 11. bis 23. 12., jeweils Mittwoch bis Sonntag
- Eggenburger Adventzauber:** 25. und 26. 11.
- Grafenegg, Advent im Schloss:** 7. bis 10. 12.
- Kremser Adventzauber:** 23. 11. bis 23. 12.
- Weihnachtsmarkt Schloss Hof:** 18. 11. bis 17. 12., jeweils Samstag bis Sonntag und Feiertag

Oberösterreich

- Christkindlmarkt Linzer Hauptplatz:** 18. 11. bis 24. 12.
- Weihnachtsmarkt Linzer Volksgarten:** 18. 11. bis 24. 12.
- Advent am Linzer Dom:** 24. 11. bis 23. 12.
- Christkindlmarkt der Bad Ischler Handwerker:** 24. 11. bis 23. 12.

Weihnachtsmarkt „Altstadt Steyr“:

17. 11. bis 24. 12., jeweils Mittwoch bis Sonntag

Salzburg

- Historischer Christkindlmarkt am Domplatz:** 23. 11. 2023 bis 1. 1. 2024
- Adventmarkt Festung Hohensalzburg:** 24. 11. bis 23. 12.
- Adventzauber im Schloss Hellbrunn:** 23. 11. bis 24. 12.
- Weihnachtsmarkt am Mirabellplatz:** 23. 11. bis 24. 12.

Steiermark

- Christkindlmarkt am Grazer Hauptplatz:** 24. 11. bis 24. 12.
- Altgrazer Christkindlmarkt, Franziskanerviertel:** 24. 11. bis 24. 12.
- Grazer Advent-Treff am Eisernen Tor:** 24. 11. bis 23. 12.
- Mariazeller Advent:** 23. 11. bis 23. 12., jeweils Donnerstag bis Sonntag

Inhalt

Allerlei

- 2 Kleingärtner-Rätsel
- 10 Mondkalender
- 11 Der Botanische Garten: Veilchen am Fensterbrett
- 20 Raumgestaltung: Wo Licht da auch Schatten
- 24 Natur im Garten: Nüsse für jeden Tag
- 28 Gartenabenteuer: Schneeflocken aus Tannenzweigen
- 30 Weihnachten
- 62 Buchtipp



Ziergarten

- 4 Garten-Notizen: Stillter, besinnlicher Dezember?
- 8 Ziergarten im Dezember

Gemüse & Kräuter

- 12 Der Gemüsegarten

Kulinarisches

- 36 Gesünder genießen: Tipps und Tricks für die Weihnachtsbackstube

- 38 Gesünder genießen: Traditionelles Weihnachtsgebäck
- 52 Pasteten, Terrinen und Sulz
- 60 Schlemmerek: Fruchtiges für den Weihnachtskuchen

Obstgarten

- 14 Die Züchtung von neuen Obstsorten

Pflanzengesundheit

- 16 Informationen für mehr Pflanzengesundheit

Tiere

- 22 Vogelportrait: Der Eisvogel
- 56 Tierportrait: Die Kellerassel

Organisation

- 42 Der 26. Kleingartenpreis der Stadt Wien
- 44 Informationen und Termine aus der Kleingartenfamilie
- 46 Schätzmeister
- 48 Versicherungen
- 49 ÖBB-Landwirtschaft
- 50 Fachberater

Zimmerpflanze

- 54 Gardenie

Werbung

- 55 Rund ums Haus, Haus und Bau, Haus und Garten, Wintergärten, Bauen und Wohnen



Titelbild: AdobeStock

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser,

Advent und Weihnachten werfen ihre Kekse, Zimtsterne und Rumkugeln statt der sprichwörtlichen Schatten voraus, verbrämt meist noch mit schon „klassischen“ Schlagern und Weihnachtssongs. In dieser Zeit, heißt es, sind wir besonders lieb zueinander, wohl hoch motiviert vom versprochenen Gansl am Heiligen Abend oder von Omas besonderem Braten, dessen Geheimrezept trotzdem niemand wissen will. Allen, die diese Zeit Jahr für Jahr herbeisehnen, wünsche ich, dass Sie eine ebenso besinnliche wie erfüllte Zeit in den letzten Zügen liegenden Jahr 2023 haben. Erfreuen Sie sich an den vielen kleinen Weihnachtsritualen, genießen Sie die Festtage und vergessen Sie nicht ab und zu einen Spaziergang in Ihren Garten zu machen, meint Ihr Redakteur.

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: zvwien@kleingaertner.at, Internet: www.kleingaertner.at • Abo-Service: Tel. 01/587 07 85 • Redaktion: Friedrich Hauk, A-1220, Stenmolakgasse 29, Tel. 01/285 61 08, E-Mail: office@grafik-hauk.at • Grafik: K. Mayerhofer, A-1220, Stenmolakgasse 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: inserate@kleingaertner.at • Druck: Druckerei Berger, 3580 Horn • 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.kleingaertner.at/datenschutzerklaerung

Die Zentralverband der Kleingärtner GmbH („Verlag“) übernimmt keine Haftung für Vollständigkeit und Richtigkeit der abgedruckten Anzeigen/Inserate/Beilagen Dritter und Sonderwerbformen jeglicher Art („Werbeeinschaltungen“). Für den Inhalt von Werbeeinschaltungen haftet ausschließlich der Inserent. Aus den abgedruckten Werbeeinschaltungen ist kein Rechtsanspruch gegen den Verlag ableitbar und ersetzt jedenfalls nicht eine allenfalls einzuholende (bau)behördliche Genehmigung. Der Verlag übernimmt keine Haftung für Folgeschäden, die aus einer unsachgemäßen oder falschen Anwendung resultieren.



Stiller, besinnlicher Dezember?

Nun ist sie da, die „stille Zeit“ – zumindest, wenn man den diversen Beiträgen im Fernsehen Glauben schenken möchte, die von früher erzählen und altes Brauchtum hochhalten. Doch der Alltag der meisten Menschen sieht anders aus: gefühlt tausend Verpflichtungen und Erledigungen, die noch vor Weihnachten abgearbeitet werden müssen, und all das neben Job, Haushalt, Familie und Hobbys. Hochglanzmagazine und vor allem die Sozialen Medien verschärfen für viele noch den Druck nach dem „perfekten“ Leben. Aber: will man das wirklich? Und vor allem: tut es einem gut?



Am Ende des Jahres bietet es sich an, Bilanz über das vergangene Jahr zu ziehen und Pläne für das kommende zu erstellen. Und dabei sollte man sich alle Bereiche seines Lebens ansehen. Vielleicht möchten Sie den Dezember auch wirklich etwas stiller und besinnlicher erleben? Besondere Traditionen zelebrieren oder auch eigene schaffen? Vielleicht möchten Sie auch das Ritual der Raunächte mitmachen, eine herausfordernde Advent-Challenge meistern oder einfach mehr Zeit mit lieben Menschen verbringen? Besonders auch ältere, alleinstehende oder kranke Mitmenschen freuen sich über einen kurzen Besuch oder zumindest ein nettes Wort und Gesten (eine selbstgeschriebene Weihnachtskarte ist immer noch persönlicher als ein Massen-SMS.).

Glücklicherweise stehen im Garten keine wirklich wichtigen Arbeiten an – wobei, zu tun gibt es immer etwas. Wie auch immer Sie diese letzten Tage des Jahres gestalten – ich wünsche Ihnen eine besinnliche Adventszeit, ein friedvolles Weihnachten und ein gutes neues Jahr!



16. und 17. Dezember

Werkzeuge und Gartengeräte pflegen: zuerst alles reinigen und von anhaftender Erde befreien. Bei Metallteilen kann man eventuell vorhandene Roststellen mit einer Drahtbürste oder Stahlwolle entfernen, dann wird alles mit (Pflanzen) Öl eingerieben. Bei Holzstielen wird zuerst die Festigkeit überprüft und Stiele, wenn notwendig, neu vernagelt oder mit Keilen stabilisiert. Rissige Stiele werden abgeschliffen und dann kann man sie noch mit Leinöl ölen. Wichtig ist auch, alles wieder nachzuschärfen. Sowohl alle Gartenscheren, als auch Spaten, Heindln usw. Den Rasenmäher (und andere Geräte) könnte man jetzt zum Service bringen. Natürlich kann

man die ruhige Zeit auch nutzen um neue Werkzeuge/ Geräte etc. zu besorgen und sich damit vielleicht den einen oder anderen Wunsch zu erfüllen. Denn

gutes Werkzeug ist die halbe Arbeit.

Solange es das Wetter zulässt, kann man weiterhin Unkräuter, vor allem hartnäckige Wurzelunkräuter wie Giersch, Quecke und Windling, und Schädlinge wie z. B. Wühlmäuse und Schneckengelage, entfernen.

18. Dezember

Wer blühende Zimmerpflanzen kauft, sollte auf ein paar Dinge achten: Viele Pflanzen, die jetzt blühen, mögen keine überheizten Räume wie z. B. das Alpenveilchen (*Cyclame*) oder Zimmerazaleen, die lieben es genauso wie Orchideen, wenn man sie einmal wöchentlich taucht – das überschüssige Wasser darf dann aber nicht im Übertopf stehen bleiben. Weihnachtskakteen diese darf man nicht mehr drehen, sobald sie die Knospen angesetzt haben und bei Ritterstern (*Amaryllis*) wird nur die verblühte Blüte abgeschnitten, die Pflanze nochmals gedüngt und weitergegossen. Je mehr Nährstoffe der Ritterstern dadurch in die Knolle einlagern kann, umso zuverlässiger blüht sie nächstes Jahr wieder. Und dann gibt es noch „die“ Klassiker für Weihnachten: die Weihnachts-

sterne. Neben dem klassischen Rot gibt es sie auch in vielen weiß/creme- und rosa Tönen. Um die Farbpalette zu erweitern, wurden sie auch schon gefärbt und mit Glitzer bestreut. Sollten Sie welche kaufen, achten Sie bitte darauf, dass die Pflanzen gut eingepackt werden – denn als wärmeliebende Südländer vertragen sie selbst kurzen Frost nicht.

19. bis 21. Dezember

Wenn St. Thomas (21. 12.) dunkel war, sorgt er für ein schönes neues Jahr.

Falls noch schnell etwas gründlich saubergemacht werden muss, kann man diese Tage dafür nutzen. Man benötigt weniger und vor allem weniger starke Reinigungsmittel für ein überzeugendes Ergebnis. Auch „alternative“ Reinigungsmöglichkeiten, von speziellen Mikrofaserstüchern bis hin zu selbstgemachten Reinigungsmitteln, wären eine Überlegung wert.

Falls der Winter niederschlagsarm ist, müsste man sowohl die Immergrünen (wie Eiben, Thujen, Buchs, Kirschlorbeer, Glanzmispel, Rhododendron) als auch die Kübelpflanzen, die draußen überwintern, einmal gießen. Zumindest, solange der Boden nicht gefroren ist. Dann droht allerdings die „Frosttrocknis“, d. h., wenn es gefroren ist, und die Pflanze deswegen kein Wasser aufnehmen kann, und die Sonne scheint, verdunstet die Pflanze Wasser, kriegt aber nichts nach und vertrocknet dann.

22. und 23. Dezember

Wer es noch nicht getan hat, kann den Obstbäumen einen Weißanstrich verpassen – das verhindert Frostrisse an den Stämmen. Wenn man zuvor die Rinde abbürstet, beseitigt man gleichzeitig auch überwinterte Schädlinge. Außerdem kann man die Verpflockung und den Wildverbißschutz kontrollieren sowie die Anbindestellen (man mag es kaum glauben, wie rasch ein Bindematerial einwachsen kann).

24. bis 26. Dezember

Wie's Wetter zu Adam und Eva (24. 12.) war, so bleibt's wohl bis zum Rest des Jahr's.

Verbringen Sie schöne Feiertage im Kreise Ihrer Lieben! Auch wenn es Klischeehaft ist: das kostbarste, was man einem Menschen

schenken kann, ist die Zeit, die man bewusst mit diesem verbringt! Für Familien könnte dies z. B. bedeuten, dass man während den Feiertagen „offline“ ist – ohne Handy und Internet. Für viele ein schrecklicher Gedanke. Doch unsere vernetzte Welt hat leider nicht nur Vorteile. Vor allem Kinder verbringen, laut vieler Experten, viel zu viel Zeit vor diversen Bildschirmen, was soziale und gesundheitliche (sowohl körperlich als auch psychisch) Probleme mit sich bringen kann. Und gerade jetzt wäre eine gute Gelegenheit für gemeinsame Unternehmungen – auch um bleibende Erinnerungen zu schaffen.

27. und 28. Dezember

Sitzen die Unschuldigen Kindlein (28. 12.) in der Kälte, vergeht Väterchen Frost nicht in Bälde.

Nutzen Sie diese „gartenfreien“ Tage, um das Jahr Revue passieren zu lassen. Wo gab es Probleme und wie kann man diesen vorbeugen? Fehlt noch etwas im Garten, z. B. Wasser (Teich/Pool), ein Sitzplatz, ein Gartenhaus, Obst oder Gemüse? Sind größere Änderungen sinnvoll (z. B. weil die Kinder ausgezogen sind oder aber auch weil Nachwuchs ins Haus steht)? Oder ist der Garten zu bestimmten Zeiten unattraktiv? Jetzt sind gute Tage, um kreativ zu werden und Visionen zu entwickeln.

29. und 30. Dezember

Rosenkohl, Grünkohl und Lauch werden erst bei frostigen Temperaturen so richtig „g'schmackig“, und werden nach Bedarf geerntet.

Neben diesem frischen „Grün“ aus dem Garten sorgen jetzt Keimsporen für wertvolle Vitamine. Der große Vorteil: sie sind rasch fertig und günstig herzustellen. Als relativ neuer Trend sorgen „Microgreens“ ebenfalls für frische Vitamine. Im Gegensatz zu Keimsporen werden sie etwas länger herangezogen und mit zirka 10 bis 15 cm Höhe geerntet. Die Keimlinge werden dicht angebaut und sind nach etwa zwei bis drei Wochen erntereif. Auch sie enthalten konzentriert alle wichtigen Nährstoffe, die auch die fertige Pflanze, allerdings viel später, liefern würde. Verwenden lassen sich, je nach persönlichem Geschmack, viele Kräuter und Gemüsesamen wie z. B. Salat, Fenchel, Brokkoli,



3



4



5

Radieschen, Amaranth und Dill aber auch Buchweizen und Weizen.

**31. Dezember und 1. Jänner
Neujahrstag (1. 1.) mit Sonnenschein,
lässt das neue Jahr recht fruchtbar sein.**

Ein Bratapfel nach einem ausgiebigen Winterspaziergang ist etwas Feines. Bei der Gelegenheit kann man gleich das Obstlager kontrollieren und Schadhaftes aussortieren. Früchte mit kleinen Schadstellen lassen sich noch ohne weiteres verwenden. Auch Marmeladen, Säfte, Kompotte etc. sollten kontrolliert werden, ob noch alles in Ordnung ist.

- 1 Die Adventzeit genießen und ...
- 2 ... selbstgemachte Geschenke basteln.
- 3 Gartengerätepflege ist angesagt.
- 4 Friedlich mit der Familie am Heiligen Abend.
- 5 Nach dem Spaziergang ein Bratapfel?



6



7



8

6 Kompost auf die Beete bringen.

7 Achtung vor Schneebruch.

8 Beerensträucher auslichten.

Haben Sie einen Neujahrsvorsatz? Oder verzichten Sie darauf, weil man diese eh nicht durchzieht? Psychologen empfehlen, sich lieber kleine Änderungen vorzunehmen (oder zumindest das große Ziel in kleine Zwischenziele aufzuteilen) und diese mindestens ein Monat lang durchzuziehen – dann werden sie zu Gewohnheiten, die man leicht beibehält.

2. bis 5. Jänner

Jänner – je kälter und toller – wird Scheune und Stadel umso voller.

An frostfreien Tagen kann man Kompost auf die Gartenbeete verteilen. Auch Beerensträucher sind für eine Kompostgabe dankbar. Wer noch nicht dazu gekommen ist, könnte

das im Herbst angefallene Kompostmaterial durch häckseln. Je kleiner das Material ist, umso rascher kompostiert es. Außerdem kann man so den Kompost „gezielter“ aufschichten. Wenn man immer wieder ein paar Schaufeln fertigen Kompost zum neu aufgesetzten dazu gibt, hat man ihn quasi mit „Starterkulturen“ geimpft.

Diese Tage sind auch günstig, für Arbeiten mit Holz, wie z. B. errichten von Rosenbögen, Spalieren (für Spalierobst, Kletterpflanzen etc.), abschleifen und neu streichen von Holzbänken sowie sämtlichen Reparaturarbeiten. Im Glashaus könnte man ebenfalls Kompost einarbeiten; wenn der Boden schon sehr verbraucht ist, aber auch, wenn Sie z. B. die Kraut- und Braunfäule bei Paradeiser im Glashaus hatten, lohnt sich, neben einer gründlichen Reinigung, auch ein Bodenaustausch.

6. und 7. Jänner

Heilige 3 Könige (6. 1.) sonnig und still, der Winter vor Ostern nicht weichen will.

Sie kennen sicher den Spruch: Blumen sind das Lächeln der Erde – denn sie können große Freude schenken. Zusätzlich sind sie wertvoll für die Natur, denn viele Tiere leben von/durch diese Pflanzen. Und das können wir Gärtner unterstützen, indem wir gezielt besonders „wertvolle“ Pflanzen im Garten integrieren. Doch wie bei jedem Trend kann auch hier das Pendel in beiden Richtungen extrem ausschlagen. Die eine Seite ist die, die sich gar nicht um die Natur kümmert und „sterile“ Gärten anlegt; die andere Seite ist jene, die den Garten zu 100 % naturgerecht anlegen möchte und sich schon beschwert, wenn man Blumen für einen Strauß pflückt oder die Pflanzen beerntet (für Tees, Salben etc.). Es gibt aber auch die „goldene Mitte“. Wenn man die erste Variante nimmt, hat man keinen Garten, sondern wirklich „Natur im Garten“. Der Nachteil: viele Pflanzen blühen vor allem im Frühling und dann ist der Garten wenig attraktiv für Mensch und Tier. Oder viele Pflanzen werden zu groß, wie eine Wildstrauchhecke mit Schlehdorn, Haselnuss, Holler und Faulbaum, braucht zwischen zwei bis drei Meter Platz, und selbst dann muss man sie öfters verjüngen, und selbst die viel gepriesene Blumenwiese ist nur für wenige Wochen „schön“ – und wenn

sie nicht mindestens zwei Mal pro Jahr gemäht wird, ist bald nix mehr von der Blütenpracht da. Außerdem sind hier Pflanzen, die nicht „heimisch“ sind, verpönt. Doch: wo fängt heimisch an? Von Kirsche bis Sonnenblume sind viele Pflanzen irgendeinmal bei uns eingebürgert worden. Und Kirschlorbeer und Sommerflieder gelten für viele als „gute“ Pflanzen, und doch können diese an geeigneten Stellen invasiv werden. Sie sehen, diese Fragestellung ist komplex, Wer sich wirklich damit auseinandersetzen will, kann das jetzt tun bzw. natürlich auch bei Experten Rat und Hilfe holen.

8. und 9. Jänner

Gießen Sie ihre Zimmerpflanzen und die Pflanzen im Überwinterungsquartier. Kontrollieren Sie die Pflanzen auch auf Krankheiten und Schädlinge, (zu) wenig Licht und (zu) viel Wärme führen oft zu Problemen. Lichtmangel kann man, auch mit guten Pflanzenleuchten ausgleichen. Solche Pflanzenleuchten sind auch sinnvoll, wenn Sie ihre eigenen Jungpflanzen heranziehen möchten. Gerade Sellerie oder Paprika, die beide eine längere Vorkultur brauchen, gelingen unter diesen viel besser.

Wenn es schneit, sollten nicht nur die Wege, sondern auch viele Pflanzen vom Schnee befreit werden. Besonders „nasser“ Schnee ist sehr schwer und kann dadurch viele Schäden verursachen.

10. und 11. Jänner

Pauli (10. 1.) klar, gibt ein gutes Jahr.

Bei passenden Bedingungen kann man Obst und Beerensträucher, aber auch Blütensträucher zurückschneiden. Gerade in den letzten Jahren ist die Nachfrage nach eigenem Obst im Garten enorm gestiegen. Glücklicherweise ist auch das Angebot da. Es gibt für (fast) jeden Wunsch das passende Obst. Egal, ob Sie „alte“ Obstsorten suchen oder Neuheiten ausprobieren wollen und auch, ob Sie Platz für einen großen Obstbaum haben oder mit Zwerg-/Säulen- oder Spalierobst arbeiten möchten.

Auch „Exoten“ finden immer mehr Abnehmer: von Feigen und Kiwi bis hin zu Kaki und Indianerbananen. Natürlich darf man auf die Beeren nicht vergessen: Brombeeren, Ribisel und Himbeeren liefern zuverlässig

schmackhafte und ultragesunde Früchte. Wer Heidelbeeren im Garten möchte, sollte einerseits bereits „gartentaugliche“ Sorten kaufen (die sind kalktoleranter, werden als gesamte Pflanze größer und auch die einzelne Frucht ist größer), andererseits ihnen am Besten einen speziellen Platz geben. Sie lieben nämlich saure Erde. Die besten Erfahrungen macht man in sehr großen Pflanztrögen mit passender Spezialerde.

12. und 13. Jänner

Wurzelgemüse hält sich kühl (bei ca. 2 bis 5 °C) und bei hoher Luftfeuchtigkeit (ca. 80 %) sehr lange, sollte trotzdem regelmäßig kontrolliert werden, damit Schadhafte sofort aussortiert werden kann. Und obwohl ihnen vielerorts noch ein schlechter Ruf anhängt, stecken sie voller Power.

Wenn es das Wetter zulässt, sollte man auch regelmäßig lüften – sowohl im Überwinterungsquartier als auch im Haus.

Bereiten Sie alles für die beginnende Aussaatsaison vor, wie z. B. Pflanzgefäße und Aussaaterde. Wer über passende Bedingungen für die Vorkultur von Sellerie verfügt, kann demnächst mit der Aussaat beginnen. Auch im Glashaus kann man bald mit der Anzucht von robusten Pflanzen wie Salat, Radieschen, Kohlrabi und evtl. auch Erbsen beginnen. Eine (Solar) Pflanzenleuchte kann für besseres Licht und damit für bessere Wachstumsbedingungen sorgen.

Wissen Sie eigentlich über Ihren Boden

Bescheid? Jetzt ist ein idealer Zeitpunkt für eine Bodenanalyse. Dadurch kann man gezielt jene Nährstoffe einbringen, die wirklich fehlen. Das ist gut für die Umwelt und auch das Geldbörstel freut sich.

14. und 15. Jänner

Wie das Wetter zu Makari (15. 1.) ist, du es im September wieder siehst.

Neupflanzungen von Stauden, Zweijährigen, Kräutern und auch Erdbeeren können durch Frost „hochgehoben“ werden, verlieren so den Bodenkontakt und vertrocknen. Ein sanftes Festtreten, oder auch bei frostfreiem Wasser ein nochmaliges gründliches Eingießen hilft hier. Kontrollieren Sie auch den Winterschutz.

Sichten Sie heute auch ihren Saatgutbestand. Ideal ist es, wenn man das vorhandene, ältere und angefangene Saatgut einer Keimprobe unterzieht. Was nicht mehr ausreichend keimfähig ist, kann zumindest noch als Vogelfutter verwendet werden; und man kann dann langsam seine „Wunschliste“, zumindest was das Saatgut für die neue Gartensaison betrifft, vervollständigen.

Nutzen Sie die ruhigeren Wintertage auch für Planungen – vom Gemüsegarten / der Terrassenbepflanzung / Staudenbeeten / von Spezialthemen wie „Bienenfreundlicher“ oder „Naturnaher“ bis hin zu größeren Um- oder Neuanlagen – jetzt ist die beste Zeit dafür! Schmökern Sie durch Gartenzeitschriften und -fachbüchern, tauschen Sie



9



10

sich mit Gärtnerfreunden aus oder lassen Sie sich vom Gartenfachmann beraten. Achten Sie aber darauf, woher die Informationen kommen, denn Gartenfreunde aus Australien, Kanada oder England haben andere Bedingungen als wir sie hier vorfinden. Die Vorfreude verkürzt die Wartezeit, bis die neue Saison los startet und man kann dann jederzeit stressfrei losgarteln.

9 Erdbeeren nach Frösten antreten.

10 Winterschutz kontrollieren.



FROHE & WEIHNACHTEN!

EIN GLÜCKLICHES NEUES JAHR!

Ihre Experten für

KLEIN(GARTEN)-
WOHNHÄUSER



ADAM
FERTIGHAUS



www.adam-fertighaus.at

Der Ziergarten

im Dezember



Bilder: AdobeStock

1

Wer annimmt, dass unsere Gärten jetzt nichts oder nur wenig zu bieten haben, der irrt. Nicht nur die Immergrünen wie beispielsweise die Koniferen, immergrüne Hecken aus Kirschlorbeer, Liguster, Heckenkirsche (*Lonicera pileata*), Berberitze (*Berberis julianae*), Eibe oder Thuje erfreuen uns, auch die Rinden von Sträuchern und Bäumen bringt farbige Akzente.

So zum Beispiel die Rinde junger Triebe von **Cornus alba** 'Sibirica' (sie leuchtete korallenrot) oder die Rinde von **Cornus sericea** 'Flaviranea' (gelblich). Farbige Akzente setzen auch folgende Gehölze: **Acer pensylvanicum**, und **A. rufinerve** (weiß gestreift), **Betula pendula** (weiß), **Elaeagnus angustifolia** (silbrige Zweige), und **Tamarix pentandra** (purpurrot).

Im unbelaubten Zustand bieten die korkenzieherartig gedrehten Zweige der **Korkenzieherhasel** (*Corylus avellana* 'Contorta') und die Zweige der **Zickzackweide** (*Salix matsudana* 'Tortuosa') einen interessanten Anblick.

Aber auch auf Blüten müssen wir nicht zur Gänze verzichten. Ausgesprochene Winterblüher sind **Schneerose**, **Duftschneeball**, **Jasmin** und **Zaubernuss**. Zwergig wachsende Koniferen bieten in ihren Formen und Farben viel Abwechslung. Sie können fast überall angepflanzt werden, im Vorgarten, im Staudenbeet, zwischen laubabwerfenden Ziergehölzen, auf der Terrasse, an Böschungen und Hängen.

Lange anhaltenden Beerenschmuck halten für uns nicht nur **Zwergmispeln**, sondern auch **Feuerdorn**, Stranvesie, **Ilex** und **Skimmie** bereit. **Erica carnea** zeigt schon jetzt in ihren Knospen in welcher Farbe sie blühen wird.

Schmuck in den Garten bringen aber auch Stämme und Äste von Gehölzen.

Blühende Barbarazweige

Einem alten Brauch nach werden am Fest der heiligen Barbara (Barbaratag), dem 4. Dezember Zweige von Obstbäumen ge-

schnitten und in einer Vase in der Wohnung aufgestellt. Sie heißen Barbarazweige, weil nach einer Legende die heilige Barbara von ihrem Ehemann gefangen gehalten und mit Zweigen geschlagen worden sein soll. Als einer dieser Zweige mitten im Winter zu blühen begann, sprachen die Leute von einem Wunder. Je nach Gegend und Brauchtum werden Kirsch-, Apfel-, Birke-, Haselnuss-, Kastanien-, Pflaumen-, Holunder-, Rotdorn- oder Forsythienzweige verwendet. Sie sollen bis zum Heiligen Abend blühen. Nach altem Volksglauben bringt das Aufblühen Glück im



2



3

Der Christbaum im Garten?

Frau und manchmal auch Herr Kleingärtner fühlen sich als Fan der Nachhaltigkeit schuldig, weil Fichte, Tanne oder was auch immer nach dem Jahreswechsel bestenfalls als Elefantenfutter in Schönbrunn enden. Eine nachhaltige Variante aus Kunststoff wird dann natürlich auch abgelehnt, und so stellt der Christbaum im Topf eine Alternative dar, der „nach Gebrauch“ im Garten eingepflanzt werden kann.



Beim Kauf eines Baumes im Topf gilt es jedoch einiges zu beachten, denn nur eine gesunde Pflanze mit kräftigen Wurzeln kann ausgepflanzt werden, und auch die Wahl der Nadelbaumart ist entscheidend für den Erfolg des Auspflanzens.

Bäume aus „Tannenbaum“-kulturen werden als Jungpflanzen ausgegraben und eingetopft, und dabei wird manchmal wenig darauf geachtet, dass der Wurzelballen nicht verletzt wird. Sie können auch selber einen Tannenbaum pflanzen und ihn dann eintopfen, aber auch hier gilt es, das Wurzelwerk zu beachten, wenn Sie den Baum ausbuddeln.

Achten Sie beim Kauf auch auf die Nadelbaumart: Rotfichte, Kiefer und Douglasie wären für das Auspflanzen geeignet. Die Nordmanntanne überlebt das Auspflanzen oft nicht, da ihre Pfahlwurzel fast immer beim Eintopfen beschädigt wird. Grundsätzlich sollte die Jungpflanze gesund sein und noch keine Nadeln verlieren. Und dann gilt noch: je kleiner das Bäumchen ist, desto höher die Chance, dass Sie es erfolgreich auspflanzen können.

Wie auspflanzen?

Beim Auspflanzen in den Garten braucht es einen geeigneten Standort. Nadelbäume werden groß und wachsen schnell. Je nach Art sollten Sie genügend Abstand zu Zäunen, Schuppen, anderen Pflanzen oder Ihrer Terrasse haben. Nicht nur die Länge und Breite kann beachtlich werden, auch ihre Wurzeln ragen tief in die Erde. Achten Sie daher auch auf mögliche Leitungen, die vom Wurzelwerk beschädigt werden könnten.

Natürlich sollten Sie den Boden auflockern und mit Humus versorgen. Graben Sie ein Loch, das doppelt so tief und breit ist wie der Topf des Baums, bringen Sie Kompost auf und dann, nachdem der „Tannenbaum“ gut angetreten ist, müssen Sie ihn regelmäßig gut wässern und im ersten Jahr vor Trockenheit und Kälte schützen.

Und dann?

Dann möchten Sie den Baum jedes Jahr wieder ausgraben? Schwierig, denn Sie werden die Wurzeln beschädigen und der Nadelbaum wird eingehen. Also haben Sie einmal vermeintlich nachhaltig gehandelt, denn Sie werden wohl nicht vorhaben einen Wald im Kleingarten anzulegen. Natürlich könnten Sie einmal in späteren Jahren die Spitze eines zu groß gewordenen Baumes abschneiden und diesen als Christbaum – und die Äste zum Binden von Adventkränzen für Sie und Ihre Nachbarn benützen, meint Ihr Redakteur!

kommenden Jahr. Weiters galten die Barbarazweige auch als Liebesorakel. Um den Namen des zukünftigen Bräutigams zu erfahren, schnitten die Mädchen Kirschwäzchen und versahen sie mit den Namen der Verehrer. Derjenige, dessen Zweig am Heiligen Abend erblüht, war sollte der Bräutigam werden.

Die Mistel

Zwar ist die Mistel keine typische und schon gar nicht erwünschte Gartenpflanze, doch steigt ihre Beliebtheit in der Weihnachtszeit sprunghaft an, denn ein Kuss unter einem

Mistelzweig hat, zumindest in England, große Tradition. Wer dort mit einem hübschen Mädchen oder einem netten jungen Mann unter dem Zweig mit den weißen Beeren steht, muss natürlich die Spielregeln streng beachten: Pflückt man eine Beere – ein Kuss; zwei Beeren – zwei Küsse. Wenn keine Beeren mehr da sind, ist Schluss mit der Küsserei!

So ein Kuss konnte eine tiefe Romanze bedeuten oder auch dauerhafte Freundschaft und Wohlwollen. Blieb das Mädchen ungeküssst, konnte es nicht erwarten, im nächsten Jahr zu heiraten.

In manchen Teilen Englands wird der Weihnachts-Mistelzweig in der zwölften Nacht verbrannt, also bis zum Tag der Hei-

ligen Drei Könige, damit die Jungen und Mädchen, die sich darunter küssten, heiraten werden.



4

- 1 Heckenkirsche
- 2 Barbarazweige
- 3 Mistel
- 4 Hartriegel
- 5 Immergrüne Hecke
- 6 Wacholder



5



6

Mondkalender

Dezember 2023

Sa. 16.	Steinbock	Wurzel	Kompostarbeit. Schnittgut häckseln und mulchen.
So. 17. (bis 15.00)	Steinbock	Wurzel	Gartengeräte pflegen, reparieren oder ergänzen.
Mo. 18.	Wassermann	Blüte	Zimmerpflanzenpflege. Besonders wichtig: Luftfeuchtigkeit.
Di. 19. (ab 10.00)	Fische	Blatt	Immergrüne Hecken vor Streusalzschäden schützen.
Mi. 20.	Fische	Blatt	„Weihnachtsputz“ vollenden. Washtag.
Do. 21.	Fische	Blatt	Wintersonnenwende – längste Nacht des Jahres.
Fr. 22.	Widder	Frucht	Edelreiser schneiden, in Sand kühl und dunkel lagern.
Sa. 23.	Widder	Frucht	Letzte Dekorationsarbeiten/Geschenke für die Feiertage.
So. 24.	Stier	Wurzel	„Heiliger Abend“ – Wünsche frohe Festtage!
Mo. 25.	Stier	Wurzel	Christtag.
Di. 26. (bis 16.00)	Stier	Wurzel	Stephanitag.
Mi. 27.	Zwillinge	Blüte	Blühende Zimmerpflanzen düngen.
Do. 28.	Zwillinge	Blüte	Winterblüher wie z.B. das Alpenveilchen nicht zu warm stellen.
Fr. 29.	Krebs	Blatt	Teich eisfrei halten. Pflanzen von Schneelast befreien.
Sa. 30. (bis 14.00)	Krebs	Blatt	Sprossen und Keime für frische Vitamine anbauen.
So. 31.	Löwe	Frucht	Rutschen Sie gut ins Neue Jahr!

Jänner 2024

Mo. 01.	Löwe	Frucht	Steckhölzer vom Beerenobst und Blütensträuchern schneiden.
Di. 02. (ab 13.00)	Jungfrau	Wurzel	Saatgut sortieren, auf Keimfähigkeit überprüfen und ergänzen
Mi. 03.	Jungfrau	Wurzel	Günstig für alle Arbeiten im Garten. Massage wirkt gut.
Do. 04.	Jungfrau	Wurzel	Anbaupläne für den Gemüsegarten erstellen.
Fr. 05.	Jungfrau	Wurzel	Kalkanstrich vor allem für junge Obstbaumstämme.
Sa. 06. (ab 08.00)	Waage	Blüte	Vogelfüttern nicht vergessen.
So. 07. (bis 20.00)	Waage	Blüte	Sommerblumenbeete/Staudenrabatten etc. planen.
Mo. 08.	Skorpion	Blatt	Eingetopfte Wurzelpetersilie zum Treiben ins Zimmer holen.
Di. 09.	Skorpion	Blatt	Bei Bedarf Pflanzenschutzmaßnahmen (Läuse) durchführen.
Mi. 10.	Schütze	Frucht	Obst- und Gemüselager sowie Pflanzen im Überwinterungs-
Do. 11.	Schütze	Frucht	quartier laufend kontrollieren, Schadhafes sofort entfernen.
Fr. 12.	Steinbock	Wurzel	Für größere Anschaffungen Kostenvoranschläge/Pläne
Sa. 13.	Steinbock	Wurzel	machen. Bodenuntersuchung durchführen.
So. 14.	Wassermann	Blüte	Alles für die Jungpflanzenanzucht herrichten, denn mit
Mo. 15. (bis 16.00)	Wassermann	Blüte	manchen Kulturen, z.B. Sellerie, kann man bald beginnen!

Vollmond: 27. Dezember 2023

Neumond: 11. Jänner 2024

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

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

Sowohl auf- als auch absteigender Mond: Schütze und Zwillinge

Veilchen am Fensterbrett

Als der deutsche Kolonialbeamte Walter von Saint Paul-Illaire in den Usambarabergen Tansanias ein exotisch anmutendes „Veilchen“ entdeckte, war der Sprung auf das Fensterbrett vorprogrammiert. Usambaraveilchen gehören zur tropischen Familie der Gesneriengewächse, die im Botanischen Garten einen besonders hohen Stellenwert hat.



Rudolf Hromniak

1



Rudolf Hromniak

2



Werner Huber

3

Usambaraveilchen und Co.

Dank Jahrzehnte langer Forschung an den Gesneriengewächsen (*Gesneriaceae*) landeten zahlreiche Arten im Botanischen Garten. Mit Ausnahme der berühmtesten, die ohnehin auf abertausenden Fensterbrettern wächst: Das Usambaraveilchen (*Saintpaulia ionantha*) und daraus gezüchtete Sorten gehören dank ihrer Veilchen-ähnlichen Blüten und Blätter zu den beliebtesten Zimmerpflanzen der Welt.

Auch verschiedene Arten der Drehfrucht (*Streptocarpus*) werden gerne als Zimmerpflanzen kultiviert. Sie ähneln dem Usambaraveilchen in vielem und sind mit diesem nach neuesten Erkenntnissen eng verwandt. Eine Besonderheit im Topf sind die Gloxinien (*Sinningia*) aus der Neuen Welt, die im Unterschied zu den meisten Gesneriengewächsen eine Knolle ausbilden.

Nach ihrer Beschreibung im 19. Jahrhundert verbreiteten sich Gloxinien und Usambaraveilchen im Gefolge der Kolonialmächte um die Welt und eroberten das Herz vieler Pflanzenliebhaber.

Von den Tropen nach Wien

Zahlreiche Botaniker aus Wien widmeten und widmen sich der Erforschung der Gesneriengewächse. Der emeritierte Professor Anton Weber ist einer der führenden Experten der asiatischen Gesneriengewächse und sammelte neue Arten in den Regenwäldern Malaysias, lange bevor diese den Ölpalmen-

plantagen weichen mussten. Gartendirektor Michael Kiehn erforschte die Evolution von *Cyrtandra*, mit mehr als 600 Arten die größte Gattung innerhalb der Gesneriengewächse (die insgesamt rund 3.500 Arten beinhalten). Aufgrund ihrer Vielgestaltigkeit und der Neigung zur Hybridbildung sind die im pazifischen Raum von Taiwan bis Hawaii verbreiteten *Cyrtandra*-Arten manchmal nur schwer zu unterscheiden und bereiten Botanikern beim Bestimmen einiges Kopfzerbrechen. Eine der wertvollsten Aufsammlungen im Botanischen Garten ist ein Exemplar von *Cyrtandra calyptribracteata*. Die Pflanze wurde auf einem Vulkan in Java gesammelt, der später in die Luft geflogen ist. Die Pflanze ist seitdem heimatlos.

Eine neue Welt

Auch in den Tropen der Neuen Welt wachsen viele sehenswerte Gesneriengewächse. Ein Schwerpunkt der Forschung liegt dabei auf der Bestäubungsbiologie von Arten, die rund

um die Tropenstation La Gamba im Süden Costas Ricas vorkommen.

Als Besonderheit ist die baumbewohnende *Columnnea consanguinea* zu nennen, deren Blätter rote Flecken zieren. Diese Flecken dienen als Signal für Kolibris, die im dichten Blätterdach nach Blüten suchen, um sich an deren Nektar zu laben.

Dem Bodendecker *Episcia lilacina* begegnet man im untersten Stockwerk der costaricanischen Regenwälder. Die dunkel gefärbten Blätter können selbst noch das schwache Licht am Waldboden für die Photosynthese nutzen. Nach den Bestäubern der violett gefärbten Blüten suchen die Blütenbiologen an der Tropenstation bis heute. Bei der Glockenblumen-ähnlichen *Gloxinia perennis* (nicht zu verwechseln mit der Kultur-Gloxinie!) hingegen wurde das Geheimnis gelüftet. Forscher der Universität Wien konnten nachweisen, dass die parfümartig duftenden Blüten von tropischen Prachtbienen bestäubt werden.

Wie man sieht, haben die Gesneriengewächse auch lange nach ihrer Erstbeschreibung nichts von ihrem Reiz verloren. Im Gegenteil beschäftigen sie Forscher und Gärtner bis heute.



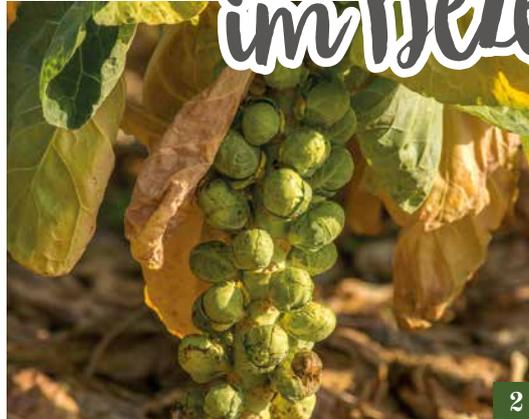
Peter Weish

4

- 1 Drehfrucht
- 2 Knollenbildende Gloxinie
- 3 *Columnnea*-Blätter
- 4 *Episcia lilacina*

Der Gemüsegarten

im Dezember



Für den Gemüsegarten ist der Dezember einer der ruhigsten Monate, denn es werden nur noch wenige Gemüsearten geerntet. Ganz auf Pflege kann der Gemüsegarten aber auch im Dezember nicht verzichten, denn er ist nicht nur das Monat um das neue Gartenjahr vorzubereiten, sondern kann auch hervorragend zur Pflege von Stützmaterialien benutzt werden.

Frostschutz

Bei den Kulturen, die sich noch auf unseren Gemüsebeeten befinden, sollten wir auf guten Frostschutz achten. Artischocken, Spinat und Vogerlsalat sollten bei Gefahr von Frösten gut abgedeckt sein (am besten mit Fichtenzweigen). Artischocken können auch mit Falllaub gut zugedeckt oder ausgegraben und in Kübeln im Keller überwintert werden. Blattkohllarten, Kohlsprossen und Porree können über den Winter hinweg geerntet werden. Schwarzwurzeln sind winterhart und halten sich im Boden besonders frisch.

Kohlsprossen

Sprosskohl ist eine zweijährige Pflanze, die im ersten Standjahr einen 0,5 bis 1,5 Meter hohen Strunk mit Blättern bildet, in deren Achseln sich kugelig und dicht ge-

schlossene Knospen, die Sprossen oder auch Röschen, bilden. An einer Pflanze können bis zu 70 solcher Knospen gebildet werden. Sie sind meist rund, halbrund, ballon- oder keulenförmig, mittel- bis dunkelgrün und manchmal auch rötlich gefärbt und haben einen Durchmesser von meist zwei bis vier Zentimeter. Die grünen Laubblätter haben lange Stiele und blasig aufgetriebene Spreiten. Das Absterben und der Abwurf der Blätter sind Merkmale neuer Züchtungen. Die Ernte erfolgt dann von Oktober bis in den Februar des Folgejahres. Bei starken Frösten kann man die Pflanzen herausnehmen und im Keller einschlagen, wobei man jedoch die Blätter entfernt. Eine Anbaupause auf derselben Fläche mit Kohlgewächsen von vier Jahren ist einzuhalten. Ungeeignet in

Auf den Beeten können weiterhin verbleiben

Blattkohl
Kohlsprossen
Porree
Spinat
Schwarzwurzeln
Pastinaken
Wurzelpetersilie
Winterzwiebel
Artischocken (mit Frostschutz)

der Fruchtfolge sind auch andere Kreuzblütengewächse, Gurken und Kürbisse.

Im zweiten Jahr geht die Pflanze nach der Überwinterung in die generative Phase über und bildet Blüten.



Wintergemüse im Garten

Es macht vielen Kleingärtnerinnen und Kleingärtnern Spaß, das ganze Jahr über eigenes Gemüse aus dem Garten zu ernten, auch im Winter! Und damit Sie wissen, welches Gemüse Eis und Schnee trotz, bieten wir Ihnen hier Wintergemüse, das Sie im kommenden Jahr bei Lust und Laune unbedingt anbauen sollten.

Sprosskohl hat einen sehr hohen Stickstoffbedarf und einen hohen Bedarf an Kali und Phosphor; gut sind auch frische organische Dünger.

Die von der Pflanze abgetrennten Sprossen sind nicht lange haltbar. Verfärben sich die Deckblättchen gelblich, haben die Sprossen bereits ihren guten Geschmack und Vitamine verloren. Ganze Pflanzen kann man bei diesen Lagerbedingungen bis zu 10 Wochen lagern.

Frost erhöht wie beim Federkohl den Zuckergehalt der Sprossen und verfeinert wesentlich den Geschmack (kann man auch durch Einfrieren erreichen).

Lagergemüse

Lagergemüse sollte mindestens einmal wöchentlich durchgesehen werden. Angefaulte oder sonstig krankes Gemüse sofort aussortieren. Bei Temperaturen von 0-1 °C gibt es die geringsten Verluste. Bei kühlen, aber frostfreiem Wetter, lüften.

Stützmaterialien reinigen

Wichtig ist jetzt, die Paradeis- und Bohnenstangen, Drähte und Stäbe, an denen rankende Gemüse und Zierpflanzen den Sommer über gezogen wurden, gründlich zu säubern. Zum Reinigen kann man übliche Haushalts-Desinfektionsmittel nehmen. Außerdem hilft dies, dass Holzstangen nicht frühzeitig zu faulen beginnen.

- 1 Wirsing
- 2 Kohlsprossen
- 3 Stützmaterial gründlich reinigen
- 4 Hier fehlt noch der notwendige Frostschutz.
- 5 Lagergemüse kontrollieren
- 6 Violetter Federkohl



Asiasalate

Diese würzigen Blattsalate verleihen einem winterlichen Salatteller den richtigen Pfiff. Die winterharten Asiasalate gibt es von mild bis scharf und sollten in einem Liebhabergemüsebeet nicht fehlen!

Sortentipps: 'Green in Snow', 'Mizuna' und 'Red Giant' und noch viele weitere Mischungen.

Grünkohl

Über diesen Blattkohl (auch Palmkohl genannt), der in Österreich und in Süddeutschland kaum angebaut wird, wird sogar gesagt, dass er Frost abbekommen muss, damit er richtig gut schmeckt! Grünkohl ist eine Kohlsorte, die auch von Anfängern anzubauen und vielfältig einsetzbar ist. Vielleicht wollen Sie ihn einmal probieren.

Sortentipps: 'Westländer Winter' und 'Ostfriesische Palme'

Pastinaken

Mit dem Anbau von Erdäpfeln gerieten die Wurzeln leider mehr und mehr in Vergessenheit. Dabei ist dieses aromatische Gemüse frosthart, und man kann es einfach im gemulchten Beet überwintern lassen. Ein paar frostige Nächte unterstützen das süß-würzige Aroma der Pastinake noch zusätzlich.

Sortentipps: 'Halblanger', 'Gadiator' und 'Aromata'

Porree

Porree ist recht einfach zu behandeln, man kann ihn über den Winter auf den Beeten lassen und nach Bedarf frisch ernten. Ist der Boden gefroren, kann es aber eine Herausforderung werden, die Porree-Stangen aus dem Boden zu ziehen.

Sortentipps: 'Blaugrüner Winter' (eine außergewöhnlich winterharte Sorte, die lange, kräftige Schäfte von schöner, reinweißer Farbe bildet) und 'Carentan 3'.

Schwarzwurzeln

Die Österreichische Schwarzwurzel ist eine ausdauernde, krautige Pflanze, die Wuchshöhen von 5 bis 35 Zentimetern erreicht. Sie besitzt eine dicke, oft mehrköpfige Wurzel. Der Stängel ist aufrecht, unverzweigt, blattlos oder mit wenigen Schuppenblättern besetzt und trägt nur einen Blütenkorb. Der sogenannte Winterspargel ist ab Oktober erntebereit, kann aber durchaus noch bis zum nächsten Frühjahr im Beet verweilen und einfach frisch geerntet werden. Bei Frost sollten Sie gar nicht erst versuchen, Schwarzwurzeln zu ernten. Sie brechen sie nämlich schnell ab und der weiße Milchsafte läuft aus, was dem Geschmack der Schwarzwurzeln nicht zuträglich ist.

Sortentipp: 'Hoffmann's schwarze Pfahl'

Winterportulak

Der Winterportulak, auch Gewöhnliches Tellerkraut, Kuba-Spinat oder Postelein genannt, stammt ursprünglich aus dem Westen Nordamerikas, ist sehr winterhart und gilt als schmackhafter Wintersalat! Er besticht mit einem mild-sauren Geschmack und enthält viel Vitamin C, was ihn perfekt für die kalte Jahreszeit macht. Außerdem eignet er sich wunderbar in winterlichen Salaten oder wie Spinat zubereitet. Aber aufgepasst, Winterportulak keimt nur zuverlässig, wenn die Temperaturen unter 12 °C liegen.

Wirsingkohl

Die Wirsingköpfe sind ziemlich widerstandsfähig und absolut winterhart. Es ist kein Problem, den Wirsing bis ins Frühjahr hinein auf dem Beet zu lassen. Oft genug ist er sogar der Letzte im Gemüsebeet, und Ihr Redakteur liebt ihn mit viel Knoblauch.

Sortentipps: Die Sorte 'Wiener Winter' ist kompakt, hellgrün und spitz zulaufend. Auch 'Winterfürst' ist zu empfehlen.

Die Züchtung von neuen Obstsorten



Unsere Kern- und Steinobstsorten sind ursprünglich aus Samen entstanden und werden mittels Okulationen, Kopulationen oder Pfropfungen vermehrt. Beim Beerenobst erfolgt sie autovegetativ. Das bedeutet, dass sich die Sorten selbst bewurzeln. Dies ist durch Grün- und Holzstecklinge, Wurzelstücke, Absenker oder Abrisse und meristematische Vermehrung möglich. Dadurch bleibt die Sortenreinheit erhalten. Erdbeeren sind mittels Meristeme oder nach der konventionellen Art, über Ausläufer (Ranken) der Mutterpflanzen, durch die sogenannten „Kindeln“ zu vermehren.

Beim Kern- und Steinobst lässt sich die autovegetative Vermehrung kaum durchführen. Kernobstbäume können, wenn überhaupt nur in der juvenilen Phase über lange Grünstecklinge zur Bewurzelung gebracht werden. Diese Methode der Vermehrung wird eher selten verwendet, da die Erfolge eher bescheiden sind. Die sortenreine Erhaltung des Kern- und Steinobstes muss daher über die Veredlung erfolgen. Entweder, wie schon erwähnt, über die Okulationen im Sommer oder über die Kopulationen oder Pfropfungen im ausgehenden Winter.

Bei der Züchtung neuer Sorten muss aber wieder der Weg über die Samen gewählt werden, wobei die Kombinationskreuzung, bei der zwei Sorten gekreuzt werden die einfachste Methode darstellt. Durch die Kreuzung will man eine Sorte erhalten, die nur die besten Eigenschaften der beiden Kreuzungspartner in sich vereinigt. Die Wunschsorte sollte neben einem guten Geschmack, eine jährlich gute Ernte bringen, einen nicht zu starken Wuchs aufweisen und außerdem resistent oder zumindest tolerant gegenüber Krankheiten sein. Leider klappt das in der Praxis nicht immer nach Wunsch.

Wie geht man nun vor, um eine neue Sorte zu erhalten?

Man wählt zwei Sorten aus, die die gewünschten guten Eigenschaften aufweisen. An dem Obstbaum, der als „Muttersorte“ vorgesehen ist, werden die Blüten noch bevor sie aufgehen (Ballonstadium = Blütenblätter sind noch geschlossen), mit Pergaminsäckchen umschlossen. Bei den Äpfeln und Birnen, die selbststeril sind, muss man die Antheren (Staubgefäße), in denen sich die Pollenkörner befinden, nicht entfernen. Anders ist die Situation beim Steinobst, das zum großen Teil selbstfruchtbar ist. Hier muss man, noch bevor sich die Blüten öffnen die Staubgefäße mit einer Pinzette entfernen. Die weiblichen Blühorgane Narbe, Griffel und Fruchtknoten dürfen dabei nicht beschädigt werden. Mit

einem Säckchen, wie beim Kernobst, sind die Blüten vor einer unerwünschten Befruchtung zu schützen.

Von dem als Kreuzungspartner (= Vatersorte) vorgesehenen Sorte sind, knapp vor dem Aufblühen, die Blüten zu sammeln und auf ein Papier zu legen. Direkte Sonnenbestrahlung sollte vermieden werden. Nach ein bis zwei Tagen ist der Pollen reif und die Bestäubung kann beginnen.

Die Pergaminsäckchen werden nur kurz entfernt, um die Narben der „Muttersorte“ mit dem Pollen der „Vatersorte“ zu bestäuben. Dies geschieht entweder mit einem Pinsel, auf dem sich die Pollenkörner befinden, oder man hält die Blüte der „Vatersorte“ mit einer Pinzette und bestäubt so die Blüten der „Muttersorte“. Anschließend sind wieder die Säckchen als Schutz über die Blüten zu geben und Etiketten mit dem Namen der Bestäubersorte zu versehen. Nach einigen Wochen ist der erhoffte Erfolg schon zu erkennen.



- 1 Pinselbestäubung
- 2 Kindln bei Erdbeeren
- 3 Neue Apfelsorte

Aus den reifen Früchten werden die Samen sorgfältig herausgelöst und entweder gleich oder erst im folgenden Frühjahr angebaut. Steinobstsamen sollten aber vorher stratifiziert werden, (über den Winter sind die hartschaligen Samen in feuchten Sand zu legen) damit sie auch keimen.

Wenn im darauffolgendem Jahr die Sämlinge dann aufgehen und einen Trieb bilden erfolgt eine erste Selektion. Jene, die kümmerlich wachsen oder von Krankheiten befallen sind, werden entfernt.

Nach dem zweiten Jahr, wenn die Pflanzen stark genug sind, erfolgt die Veredelung auf schwach wachsenden Unterlagen. Dadurch wird ein früherer Blüten- und Fruchtansatz erreicht.

Nach einigen Jahren, wenn die ersten Früchte reif sind, beginnt dann die Prüfung der neuen Sorte, wobei der Geschmack der Früchte, das Aussehen und eine gewisse Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten die wichtigsten Parameter bei der ersten Beurteilung sind.

Später folgen dann noch weitere Tests, die sich mit dem Wachstumsverhalten unter verschiedenen Bodenbedingungen und Klimaverhältnissen befassen.

Bis alle diese notwendigen Prüfungskriterien abgeschlossen sind und neue Sorten zur Vermehrung frei gegeben werden, dauert es über 15 Jahre. Wenn man dann auch noch berücksichtigen muss, dass aus tausenden von Sämlingen oft nur eine einzige Sorte alle gewünschten Kriterien erfüllt, kann man erst den Umfang dieser Arbeiten, der bei der Züchtung von neuen Sorte entstehen, abschätzen.



Frohe Weihnachten und viele gelungene Projekte wünscht



AKKU-RADIO MR007G

FÜR DIE WERKSTATT ODER UNTERWEGS

- DAB+ und FM Empfang
- satter und klarer Klang über 2 Lautsprecher und Subwoofer
- Musikübertragung via Bluetooth oder 3,5 mm AUX-In
- USB Ausgang zum Laden von Smartphones etc.

MR007G

inkl. Netzteil ohne Akku
und Ladegerät

€ 275,⁹⁵



Unverbindlich empfohlener Listen-VK-Preis inkl. 20 % MwSt.
Gültig bis 31.12.2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

www.makita.at



INFORMATIONEN FÜR MEHR

Pflanzengesundheit



Im Garten

Im Steingarten muss auch im Dezember das Falllaub entfernt werden, denn empfindliche Pflanzen wie Hungerblümchen oder auch Silberwurz beginnen unter dem nassen Laub leicht zu faulen.

Sollte viel Schnee fallen, müssen die Gehölze, vor allem Formgehölze, von der Schneelast befreit werden, da es sonst leicht zu Astbrüchen kommen kann. Diese Verletzungen sind dann ideale Eintrittspforten für Nässe und Krankheitserreger.

Zimmerpflanzen

Gerade in der lichtarmen Zeit sollten unsere Zimmerpflanzen regelmäßig und gründlich auf Krankheits- und Schädlingsbefall kontrolliert werden:

Bei trockener Heizungsluft fühlen sich Schädlinge wie **Spinnmilben** (Rote Spinne) und **Thripse** besonders wohl. Thripse sind recht gut erkennbar durch den silbrigen Glanz der befallenen Blätter. Dieser entsteht durch das Eintreten von Luft beim Aussaugen der Gewebezellen. Bei Spinnmilbenbefall findet man auf den Blattunterseiten oder an den Triebspitzen ein feines weißes Gespinnst, in-

dem sich zahlreiche kleine Milben bewegen.

Abhilfe schafft man am besten durch regelmäßiges Besprühen der Pflanzen mit temperiertem Wasser zur Erhöhung der Luftfeuchtigkeit. Hat man den Befallsbeginn übersehen, sollten spezielle Akarizide eingesetzt werden. Aber auch der Einsatz von Raubmilben hilft bei einem mittleren Befall. Gegen Thripse können ebenfalls Raubmilben oder speziell gegen Thripse zugelassene Insektizide eingesetzt werden.

An Zykamen aber auch bei anderen Pflanzen findet man manchmal verkrüppelte oder zusammengerollte Blätter, Verkorkungen an den Blattstielen oder verkrüppelte Knospen und Blüten. Dies sind deutliche Hinweise auf einen Befall durch **Weichhautmilben**, die man mit freiem Auge jedoch nicht erkennen kann. Weichhautmilben bevorzugen im Allgemeinen warme und feuchte Bedingungen, daher sollte man Pflanzen, bei denen ein derartiger Befall vermutet wird, zunächst einmal kühl und trockener stellen um dem Befall entgegenzuwirken. Ist dadurch keine Verbesserung zu erzielen, sollte man sich besser von diesen Pflanzen trennen.

Schild- und Schmierläuse

treten in den Wintermonaten auch wieder verstärkt auf. Betroffen sind vor allem Kübelpflanzen, die einen zu warmen Überwinterungsplatz haben, aber auch typische Zimmerpflanzen wie die Wachsbäume, der *Ficus benjamina* oder die Kranzschlinge. Abhilfe schafft man am besten durch mechanisches Entfernen der Tiere mit einem harten Pinsel oder einem weichen Schwamm. Die befallenen Pflanzen sollten auch mit einer leichten Seifenlösung regelmäßig von den Ausscheidungen der Tiere, dem sogenannten Honigtau gesäubert werden, denn dieser bietet die Grundlage für einen Befall mit Rußtaupilzen. Diese leben zwar ausschließlich auf den Honigtauausscheidungen der Läuse, doch beeinträchtigen sie die Assimilation der Pflanzen und auch ihr Aussehen.

Bei niedrigen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit findet der **Grauschimmel** (*Botrytis cinerea*) ideale Bedingungen. Dieser Schwächeparasit siedelt sich zu Beginn meist auf abgestorbenen Blättern oder stark geschwächten Pflanzen an, doch er kann dann auch auf gesundes Gewebe übergreifen. Erkennen kann man einen Grauschimmelbefall leicht an dem mausgrauen Sporenrasen der auf den abgestorbenen Blättern zu finden ist. Schwieriger zu erkennen sind Blüteninfektion, beispielsweise bei Zykamen. Hierbei findet man bei Befallsbeginn meist rötliche Flecken an den Blütenblättern, die bei ausreichender Luftfeuchtigkeit relativ rasch in Fäulnis übergehen. Als Gegenmaßnahmen sollte man unbedingt für einen luftigen Stand und etwas trockenere Bedingungen sorgen. Des Weiteren sollte man hohe Stick-



stoffgaben vermeiden, da sonst die Blätter wesentlich leichter befallen werden. Abgestorbenes Blattmaterial sollte daher regelmäßig entfernt werden.

Gemüse

Eingelagertes Gemüse regelmäßig auf Befall durch Pilze oder Bakterien überprüfen und gegebenenfalls aussortieren.

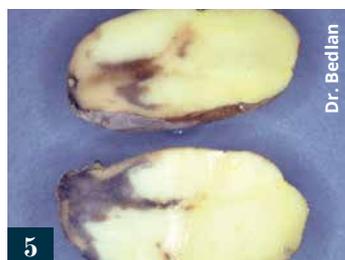
Erdäpfel und Zwiebeln öfter wenden, wenn sie zu dicht und in zu großen Kisten lagern. Austreibende Knollen und Zwiebeln entfernen.

Verfaulte Erdäpfel aussortieren, sie stecken ansonst die umliegenden Knollen an. Hauptsächlich handelt es sich um Naßfäulen und die Fusarium-Trockenfäule.

Nassfäule

Das Fleisch infizierter Knollen ist ganz oder teilweise in eine breiige, meist übelriechende Masse umgewandelt. Im Querschnitt sind allenfalls gegenüber noch gesunden Knollenteilen diese durch eine dunkle Linie abgetrennt. Das breiige zersetzte Knolleninnere wird von der unbeschädigten Schale umschlossen und zusammengehalten.

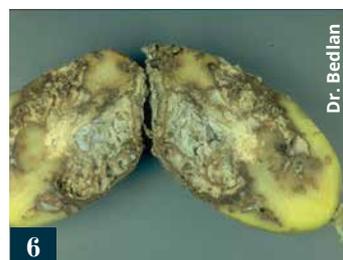
- 1 Zyk lame
- 2 Wachsblume
- 3 Dieffenbachia Schildläuse
- 4 Spinnmilben
- 5 Nassfäule an Erdäpfel
- 6 Trockenfäule an Erdäpfel
- 7 Fleischbräune an Apfel
- 8 Rußfleckenkrankheit



Krankheitsursache sind die Bakterien *Pectobacterium carotovorum ssp. atroseptica*, *P. c. ssp. carotovorum* und *P. chrysanthemi*. Die Bakterien überdauern in symptomlos infizierten Pflanzknollen und wandern von dort mit dem Saftstrom in junge Triebe und neu gebildete Tochterknollen. Infektionen von Pflanze zu Pflanze erfolgen durch Transport der Bakterien im Bodenwasser und Eindringen in die Knolle durch Verletzungen, Wachstumsrisse und die bei hoher Bodenfeuchtigkeit geöffneten Lentizellen. Des Weiteren erfolgen **Gegenmaßnahmen:** Trockene und kühle Lagerung.

Trockenfäule

Die Trockenfäule, verursacht durch Arten der Pilzgattung *Fusarium*, tritt an Knollen während der Lagerung auf und zwar als Folge des Haftens einer Pilzinfektion im Verlaufe der Lagerung an scheinbar gesund eingelagerten Erdäpfelknollen. Sie kann an allen Stellen der Knollen beginnen, häufig jedoch bei Verletzungsstellen oder in Folge anderer Krankheiten, wie z. B. *Phytophthora* oder *Alternaria*. Zunächst sieht man an den Knollen Eindellungen und dunkle Ausfärbungen der betroffenen Gewebepartien. Die Knollen beginnen zu schrumpfen. Mit fortschreitender Schrumpfung erfolgt eine mehr oder weniger deutliche Faltung des Gewebes. Die Fäule dringt nun tiefer in das Knollengewebe ein und die Knollen verlieren



Kleingarten und Siedlerservice – Ihre Finanzierungsspezialistin
Unabhängige Finanzierungsberatung

TREFFPUNKT FINANZIEREN ... und mehr

- Objektkauf - Hausbau - Umschuldung
- Eigen- oder Unterpachtgrund

Prok. Susanne Dornmayer
 0664 / 280 3000
 susanne.dornmayer@treffpunkt-finanzieren.at

www.treffpunkt-finanzieren.at



Treffpunkt Finanzieren

Werbung

Herausfordernde Zeiten, verlangen nach speziellen Lösungen. Wir retten Ihren Traum vom Haus und haben für das unmöglich erscheinende oftmals die einfachste Lösung.

Als Finanzierungsspezialistin stehe ich Ihnen immer wieder gerne zur Verfügung, um Ihre Fragen zur Bau- und Wohnfinanzierung zu beantworten. Das Zinsniveau hat wieder einen sehr hohen Wert erreicht und es ist richtig, dass sich viele Banken aus dem Bereich der Kleingartenfinanzierung zurückziehen und nur begrenzte Kreditsummen mit kürzeren Laufzeiten und weniger passenden Zinssätzen anbieten. Die Vielfalt der Anforderungen der Banken kann es für Kunden, die auf Unterpachtgrund bauen oder ein Kleingartenhaus ablösen möchten, herausfordernd machen, ein passendes Angebot zu finden.

Meine Aufgabe besteht darin, für Sie als unabhängiger Berater das beste Finanzierungsangebot einzuholen. Aufgrund der guten Zusammenarbeit wissen wir von Treffpunkt Finanzieren genau, welche

Banken Finanzierungen auf Unterpachtgrund anbieten, welche Konditionen und Kreditvolumen sie vergeben und welche Auflagen erfüllt werden müssen, um ein gutes Angebot zu erhalten. Egal ob Sie auf Eigen- oder Unterpachtgrund bauen möchten, ein Kleingartenhaus ablösen, sanieren oder einen bestehenden Kredit auf günstigere Konditionen umschulden möchten, ich stehe Ihnen sehr gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Sie sind herzlich zu einem unverbindlichen und kostenlosen Beratungsgespräch eingeladen.

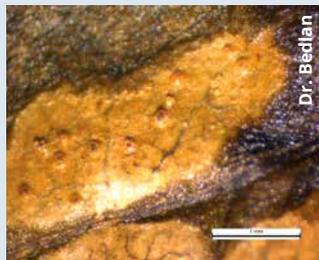
Bei allen Kleingärtnerinnen und Kleingärtnern, meinen lieben Freunden, Obfrauen und Obmännern möchte ich mich auf diesem Wege für die gute Zusammenarbeit bedanken und wünsche Ihnen für das neue Jahr alles Gute und vor allem Gesundheit.



Eine seltene Blattfleckenkrankheit der Pfingstrose

Im heurigen Jahr sind an Pfingstrosen neben Filzrost, *Leptothyrium*-Blattfleckenkrankheit ähnliche braune Blattflecken blattoberseits aufgetreten, die mit den beiden vorgenannten Krankheiten leicht verwechselt werden können. Auf den ersten Blick sind auch weder *Pyknidien* oder *Acervuli* oder auch sonstige Pilzstrukturen auf diesen Flecken zu sehen. Erst mit Hilfe einer Lupe kann man auf den Blattflecken winzig kleine punktförmige Erhebungen sehen. Es handelt sich um Fruchtkörper, es sind in diesem Fall *Pyknidien*, des Pilzes *Septoria paeoniae*.

Auf beiden Blattseiten bildet der Pilz rundliche, oder längliche bis ovale hell- bis dunkelbraune Flecken oder auch rötlich-braun mit purpurfarbenen oder dunkleren



Dr. Bedlan



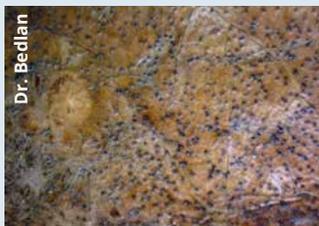
Rand. Auf den Flecken werden blattoberseits *Pyknidien* gebildet.

Die *Pyknidien* messen 75 bis 170 µm im Durchmesser. Die in ihnen gebildeten *Konidien* sind hauptsächlich nadelförmig, selten fadenförmig, undeutlich mehrzellig und messen 16 bis 30 × 1,5 bis 2 µm.

Gegenmaßnahmen

In der Regel erübrigen sich Gegenmaßnahmen. Beim Einziehen der Blätter befallenes Material wegpflücken und kompostieren oder in die Biotonne geben.

Phyllosticta-Blattfleckenkrankheit der Photinia



Dr. Bedlan

Schadbild

Auf den Blattoberseiten purpurbraune Flecken auf denen der Pilz *Pyknidien* ausbildet.

Krankheitserreger

Krankheitserreger ist der Pilz *Phyllosticta photiniae-fraseri*. Die schwarzen *Pyknidien*

messen 104 bis 173 µm im Durchmesser in den *Pyknidien* werden Hyaline, mehr oder weniger birnförmige unseptierte *Konidien* gebildet, die eine Schleimhülle und ein einzelnes apikales Schleimanhängsel haben. Die *Konidien* messen 10,46 bis 11,10 µm.

Die hantelförmigen Spermantien messen 7,13 bis 10,23 × 1 bis 2,14 µm.

Gegenmaßnahmen

Bei stärkerem Befall Behandlungen mit Fungiziden durchführen.

durch starken Wasserentzug an Masse und werden hart. Durch den Flüssigkeitsentzug kommt es im Inneren der Knollen zu Hohlräumen, an deren Wandungen Pilzgeflecht zu sehen ist.

Die wichtigsten Erreger der Trockenfäule sind Pilze aus der Gattung *Fusarium*. Gelegentlich wird eine Trockenfäule auch durch den Pilz *Phoma exigua* var. *foveata* verursacht.

Gegenmaßnahmen: Ernte nur voll ausgereifter, schalenfester Knollen. Vorlagerung des Erntegutes bei Temperaturen zwischen 10 und 15 °C für ca. 2 Wochen zur Ausheilung eventuell entstandener Verletzungen. Bewegungen während der Lagerung tunlichst vermeiden.

Obst

Während der Winterruhe sollte eventuell eine Winterspritzung durchgeführt werden. Vorher auf den Bäumen hängende „**Monilia-Mumien**“ entfernen und vernichten.

Bei Befall durch die **Johannisbeergallmilbe** sollten die Rundknospen ausgepflückt werden. Durch diese Maßnahme kann der Befall wesentlich verringert werden.

Obst auf dem Lager regelmäßig überprüfen; faulende Früchte sofort entfernen.

An Äpfeln kann die sogenannte **Fleischbräune** auftreten. Sie tritt vorwiegend bei zu reif geernteten Früchten auf, aber auch durch schlechte Lagerbe-

dingungen oder bei verzögerter Einlagerung durch Nachreife am Lager.

Apfel – Rußflecken- und Fliegenschmutzkrankheit

Die Rußflecken- und Fliegenschmutzkrankheit wird durch zwei pilzliche Schaderreger verursacht: *Gloeodes pomigena* und *Schizothyrium pomi*. Da beide Erreger nur an der Oberfläche der Früchte wachsen, sind Verluste ausschließlich einer verminderten äußeren Fruchtqualität zuzuschreiben. In Anlagen, in denen kein Einsatz synthetischer Fungizide erfolgt, kommt es in niederschlagsreichen Jahren vor allem bei Spätsorten zu massivem Auftreten.

An fast reifen Früchten erscheinen bei der Fliegenschmutzkrankheit, meist in Gruppen, scharf abgegrenzte, runde, schwarze Flecken, die sich durch Abreiben entfernen lassen. Die Rußfleckenkrankheit verursacht an den Früchten unregelmäßige, verwaschene, schattenartige, olivgrüne bis schwarze Flecken.

Die beiden Pilze überwintern als Fruchtkörper und Myzel an infizierten Trieben von Apfelbäumen oder diversen Waldbäumen. Primärinfektionen kommen im Frühjahr oder Frühsommer zustande. Von dort ausgehende sekundäre Infektionen sind bis zum Herbst möglich. Niederschläge, hohe Luftfeuchtigkeit sowie Temperaturen um 20 °C fördern die Entwicklung des Pilzes. Weitere Wirtspflanzen des Erregers sind Himbeer- und Brombeerpflanzen.

Als **Gegenmaßnahmen** eignen sich Fruchtausdünnung und Schnittmaßnahmen als Möglichkeiten zur raschen Abtrocknung der Blätter (nach Niederschlägen). Fungizidbehandlungen sind in der Regel nicht notwendig.



9

9 Johannisbeergallmilbe Rundknospen

Der Speisebohnenkäfer *Acanthoscelides obtectus*



Schadbild

An reifen trockenen Samen von Busch- und Stangenbohnen bzw. von Feuerbohnen sieht man, wie mit einer Maschine gebohrte, kreisrunde Löcher, die einen Durchmesser von etwa 0,7 Millimeter aufweisen und etwa einen Millimeter tief ins Sameninnere reichen. Das Schadbild tritt besonders auffällig bei Bohnenvarietäten mit färbiger Samenschale hervor.

Der Schädling

Der ca. 4,5 Millimeter lange, unauffällig graubraun gefärbte Käfer stammt, wie auch seine Wirtspflanzen, aus dem tropischen Amerika. Er kann in unseren Breiten nicht im Freien überwintern, sondern nur z. B. auf Lagern, in Speisekammern u. ä. Er gelangt entweder mit befallenem Saatgut bei der Aussaat

oder im weiteren Verlauf der Saison aus verseuchten Vorräten ins Freie. Besonders im ersten Fall muss er mit seiner Vermehrung noch einige Monate warten, bis die Bohnen abzutrocknen beginnen. Er legt seine Eier (etwa 80 pro Weibchen) durch Spalten und Risse der aufgeplatzten Hülse in die Samen; ist die Hülse noch geschlossen, so nagt er vorerst ein winziges Loch in die Rückennaht der Frucht, bevor er dann seine Eier ins Innere schiebt. Dies kann schon auf dem Feld/Beet geschehen (besonders, wenn die Bohnen lange Zeit dort hängen bleiben), häufiger jedoch, wenn sie zum Nachtrocknen im Freien aufgelegt werden. Die aus den Eiern schlüpfenden Larven fressen sich in den Bohnen Samen ein. Das Einbohrloch ist von Außen kaum zu erkennen, daher fällt es schwer, befallene Bohnen vor der Lagerung auszusondern. Die Larven ernähren sich im Sameninneren bis zur Verpuppung und sind daher gegen äußere Einflüsse bestens geschützt. Sobald die Entwicklung beendet ist, nagt der fertige Käfer dann ein Loch in die Samenschale, um nach außen zu schlüpfen. Bei ausreichend hoher Temperatur beginnen die

Käferweibchen bereits bei den gelagerten Samen mit der Eiablage. Sie verhalten sich nun wie echte Vorratsschädlinge. Da die Entwicklungsdauer sehr stark von der Umgebungstemperatur abhängt, entstehen vor allem bei Temperaturen über 18 °C die Generationen in rascher Folge; dadurch kann das Lagergut in kurzer Zeit unbrauchbar werden.

Gegenmaßnahmen

Für die Bekämpfung des Speisebohnenkäfers ist es vor allem wichtig, durch verschiedene hygienische Maßnahmen zu verhindern, dass Bohnen im Freiland mit Eiern belegt und dann bereits in befallenem Zustand auf das Lager gelangen:

- kein befallenes Saatgut verwenden, da dadurch die Käfer ins Freie kommen;
- Lager dicht halten, so dass keine Käfer ins Freie gelangen; auch kleinere befallene Vorratsmengen, die ungeschützt in Speisekammern lagern, können zu gefährlichen Infektionsherden werden.
- Bohnen möglichst frühzeitig abnehmen und nicht an der Pflanze völlig abtrocknen lassen; zum Nachtrocknen

sollten die Bohnen an geschützter Stelle ausgelegt werden. Da die Käfer jedoch klein sind und gut fliegen, können sie Hindernisse gut überwinden. Geeignet ist das Trocknen in geschlossenen Räumen oder das Abdecken mit feinen Stoffen oder Vlies.

Trockene und kühle Lagerung wirkt der Entwicklung des Käfers entgegen. Wenn möglich die Temperatur während der Lagerung unter 12 °C halten. Nur trockene Bohnen einlagern. Auf Sauberkeit der Lagerräume und des Verpackungsmaterials achten. Aufbewahrung der Bohnen nach Möglichkeit in dichtgewebten Säcken, da sich der Bohnenkäfer durch Papier- und sogar Plastiksäcke durchbohrt. Keine Vermischung mit vorjährigem Erntegut, da geringer Befall übersehen werden kann.

Verdächtige Saatgutpartien lagert man für drei Tage in einer Gefriertruhe bei -20 °C. Alle in den Bohnen befindlichen Entwicklungsstadien des Schädling sterben ab. Unter der Voraussetzung, dass die Bohnen normal trocken sind (15 % Wassergehalt), besteht für die Keimfähigkeit keine Gefahr.

Phoma-Fäule an Pastinake

Krankheitserreger ist der Pilz *Calophoma complanata*

Schadbild

Bei Befall der Blätter weisen diese kleine braune Flecken auf. Auf den Blattoberseiten werden in diesen Flecken die Fruchtkörper des Pilzes, es sind Pyknidien, gebildet. Bei Befall der Wurzeln bilden sich auf diesen braunschwarze bis schwarze Flecken, die manch-

mal um die gesamte Wurzel herum reichen können. Ein Befall beschränkt sich auf den oberen Teil der Pastinakenwurzeln. Das dunkel verfärbte Gewebe reicht ein paar Millimeter in das Wurzelgewebe hinein.

Krankheitserreger

Bei Befall der Blätter werden die *Pyknidien* blattoberseits gebildet. Sie durchbrechen die Epidermis, sind etwas größer als

0,5 mm im Durchmesser, bald abgeflacht mit einer zentralen Eindellung. Die *Ostiole* ist papillenförmig ausgebildet. Die hyalinen, einzelligen Konidien haben 2 Öltropfen, sind länglich, gebogen und messen 5 bis 6 × 2 bis 2,25 µm.

Gegenmaßnahmen

Eine gute Borversorgung der Böden mindert die Anfälligkeit der Pflanzen. Durch eine gute



Dr. Bedlan

Bodenstruktur etwaigen Schäden an Keimlingen vorbeugen. Das Saatgut sollte gebeizt werden.

Wo Licht da auch Schatten

Worauf Sie bei der Beleuchtungsplanung in Ihrem Zuhause achten sollten.



Während sich die Sonne langsam verabschiedet, werden die Tage sanfter und besinnlicher und die Nächte länger. Die Sonne, die uns ja heuer sehr lange verwöhnt hat, hat an Kraft verloren und scheint jeden Tag kürzer. Wir stehen vielleicht ohne Tageslicht auf und kommen ohne Tageslicht nach Hause. Umso wichtiger ist es, dass wir unser Zuhause im und mit dem „richtigen“ Licht gestalten.

Sollten Sie jetzt beim Planen Ihres Zuhauses sein oder gar umbauen oder renovieren, dann ist das der richtige Zeitpunkt, um über die Beleuchtung im und ums Haus nachzudenken und auch richtig planen zu lassen. Beobachten Sie dazu auch den Verlauf der Sonne in den jeweiligen Jahreszeiten, denn natürliches Licht ist das „beste“ Licht.

Vorab sollten sie etwas über das Licht wissen

Es gibt verschiedene Arten von Licht, dazu gehören sichtbares Licht, Infrarotlicht, Ultraviolettlicht, Röntgenstrahlen und Gammastrahlen. Jede Art von Licht hat ihre eigenen Eigenschaften und Anwendungen. Sichtbares Licht ist das, was wir mit unseren Augen sehen können, während Infrarotlicht und Ultraviolettlicht für bestimmte technologische Anwendungen verwendet werden.

Eine optimale Raumbelichtung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie zum Beispiel dem Verwendungszweck des Raumes und den individuellen Vorlieben der Personen, die den Raum nutzen.

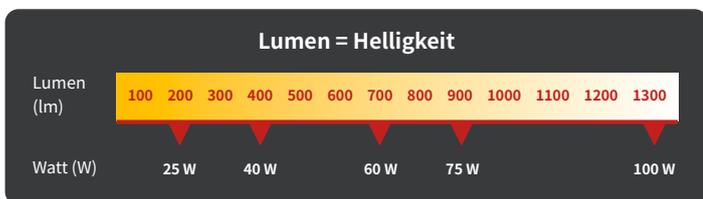


quellen bieten, um eine funktionale und angenehme Atmosphäre zu schaffen.

Eine Möglichkeit, das zu erreichen besteht darin, eine Kombination aus Hauptbeleuchtung, Akzentbeleuchtung und Stimmungsbeleuchtung zu kombinieren.

Die Hauptbeleuchtung sorgt für eine gleichmäßige Ausleuchtung des Raumes und kann durch Deckenleuchten oder Einbauleuchten erreicht werden und so für eine Ausleuchtung des Raumes sorgen, ohne auf die jeweilige Funktion oder den Bedarf abgestimmt zu sein.

Akzentbeleuchtung kann verwendet werden, um bestimmte Bereiche oder Objekte im Raum hervorzuheben, wie zum Beispiel Kunstwerke oder Architekturelemente, Bilder, Spiegel usw.



Stimmungsbeleuchtung, wie zum Beispiel Tischlampen oder Stehleuchten, sorgen für eine gemütliche Atmosphäre und schaffen eine angenehme Helligkeit im Raum.

Arbeitsbeleuchtung ist für die jeweiligen Arbeitsbereiche wie Arbeitstisch, Schreibtisch, Küchenarbeitsflächen wichtig. Diese sorgt für eine gute und sichere Ausleuchtung der jeweiligen Arbeitsbereiche oder Flächen.

Wichtig ist, die Farbtemperatur des Lichts zu berücksichtigen. Kühles, weißes Licht eignet sich gut für Arbeitsbereiche oder Räume, in denen eine gute Sicht erforderlich ist, während warmes, gelbliches Licht eine entspannte und gemütliche Atmosphäre schafft.

Letztendlich sollte die optimale Raumbeleuchtung den individuellen Bedürfnissen und Vorlieben entsprechen. Es kann hilfreich sein, verschiedene Lichtquellen und Einstellungen auszuprobieren, um die perfekte Beleuchtung für den jeweiligen Raum zu finden.

Auch im Außenbereich sollten Sie für ausreichend Licht sorgen, jedoch unnötigen Lichtsmok vermeiden. Auch hier kann mit Akzentuierungen gearbeitet werden. Der Weg zum Haus und die Haustüre (speziell auch das Schloss) sollte gut ausgeleuchtet sein. Während ein schöner Strauch oder Baum durch ein Akzentlicht noch schöner zur Geltung kommt und schöne Schatten bilden kann – und dadurch Lebendigkeit auch in langen Nächten in den Garten bringt. Allerdings, auch hier gilt – weniger und richtig eingesetztes Licht wirkt besser als zu viel Beleuchtung. Im Garten und am Haus sind Solarleuchten und Bewegungsmelder empfehlenswert. Denn sie schonen das Geldbörse und vermeiden unnötigen Lichtsmok.



Tipps für die Wohnbereiche

Eingangsbereich, Flur oder Vorzimmer sind das Entré ins Haus. Dieser sollte gut ausgeleuchtet, aber nicht zu grell beleuchtet sein. Hier könnte auch ein Bewegungsmelder interessant sein.

Die Küche ist meistens ein multifunktionaler Raum. D. h. hier sollte auf gute Beleuchtungsplanung besonders großer Wert gelegt werden. Denn hier wird gekocht, vielleicht haben Sie einen Bar- oder Essbereich in der Küche integriert, auch das sollte dann entsprechend mitbedacht werden. Oder die Kinder schreiben auch ihre Hausaufgaben am Küchentisch. Eine gute Kombination aus Raum-, Arbeits- und Atmosphärenlicht wird hier besonders empfohlen. Über dem Esstisch sollte eine Beleuchtung gewählt werden, die den Bereich gekonnt in Szene setzt, aber auch funktional ist.

Das Wohnzimmer ist der Ort, wo ruhig mit mehreren Lichtquellen gespielt werden darf, um eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen.

Im Schlafzimmer ist es empfehlenswert, seine Gewohnheiten zu überdenken. Denn wenn Sie gerne im Bett lesen, werden Sie mit einer Nachttischleuchte, die nicht verstellbar ist, nicht glücklich sein. Außerdem emp-



fehlt sich fürs Lesen ein ausreichend helles Licht. Sonst sollte gerade das Schlafzimmer möglichst abgedunkelt sein, um einen guten Schlaf zu ermöglichen.

Im Badezimmer sollten Sie für die Morgen-toilette auf eine gute Beleuchtung beim Spiegel achten. Aber auch eine gute Ausleuchtung des gesamten Raumes ist wichtig, um beim Duschen oder Baden auch genügend Helligkeit für die Körperpflege zu haben.

Und zu guter Letzt

Kerzenlicht ist wohl das atmosphärischste Licht und wir dürfen uns schon auf die Adventzeit freuen.



Zusammenfassend:

- 1 Lichtplanung für Ihre Räume schon bei der Generalplanung berücksichtigen
- 2 Unterscheiden Sie zwischen Raumlicht, Arbeitslicht und Akzent/Atmosphärenlicht
- 3 Vergessen Sie den Außenbereich, Garten, Vorgarten, Wege nicht
- 4 Bewegungsmelder verwenden
- 5 Dimmen ist erlaubt
- 6 Solarleuchten im Außenbereich sparen Geld
- 7 Warmes Licht erzeugt Atmosphäre, kaltes Licht ist für die Arbeitsbereiche wichtig
- 8 Kombinieren Sie Decken-, Tisch-, und Stehleuchten
- 9 Esstischleuchten dürfen auch ein Statement sein – seien Sie mutig
- 10 Leuchten sind nicht nur Lichtquellen, sondern auch Accessoires



Der Eisvogel

Unser fliegendes Juwel!

Auch wenn viele heimische Vögel mit prächtig gefärbten Gefiedern auf sich aufmerksam machen, so ist der Eisvogel doch einer der Außergewöhnlichsten. Besonders ins Auge stechen hierbei die leuchtenden, kontrastreichen Farben, die bei richtigem Lichteinfall wie ein Edelstein schimmern.

Nicht nur schön, sondern auch selten wie ein Juwel ist der Eisvogel bei uns. Zwar ist eine Sichtung nicht unwahrscheinlich, aufgrund seiner besonderen Lebensraumsprüche jedoch nur an ganz bestimmten Orten zu möglich. Einen dieser für den Eisvogel und unzählige andere Arten unverzichtbare Lebensraum stellt der nahe Wien gelegene Nationalpark Donauauen dar. Innerhalb dieser streng geschützten Weiten der Auenlandschaften findet der Eisvogel nicht nur Futter, sondern auch die geeigneten Brutmöglichkeiten.

So sieht er aus, der Eisvogel

Anders als bei manch anderem heimischen Vogel besteht bei Eisvögeln wohl kaum Verwechslungsgefahr. Mit einer Größe von knapp zwanzig Zentimetern, gepaart mit ihrem Gefieder sind sie nicht zu übersehen, sofern man denn weiß, wo man sie findet.



Ihr leuchtend schillerndes Gefieder ist wohl mit Abstand das markanteste Erkennungsmerkmal. Die Oberseite des Vogels, sowie der Kopf sind in einem bei uns einzigartigen Azur- bis Kobaltblau gefärbt. Besonders hierbei ist nicht nur die Farbintensität, sondern auch, das Schillern des Gefieders. Die blau gefärbten Bereiche variieren außerdem in ihrer Helligkeit. Die Flügel weisen einen etwas dunkleren Farbton, als etwa der Rücken



des Vogels, auf. Als wäre das Blau des Eisvogels nicht schon eindrucksvoll genug, findet sich noch ein weiterer auffälliger Farbton in seinem Gefieder. Die Unterseite, sowie die Wangen sind in einem derart schönen Rostbraun bis Rostorange gefärbt, dass wohl sogar ein Rotkehlchen vor Neid erblassen würde. Ein kleines, aber ebenso hübsches Detail stellen zudem die weißen Flecken an Kehle und Halsseiten dar. Neben seinen gro-

DER EISVOGEL

Lateinisch: *Alcedo atthis*

Familie: Eisvögel (*Alcedinidae*)

Größe: 17 – 19,5 cm

Gewicht: etwa 31 g

Verbreitung: Europa, Asien

Nahrung: Fische, Kaulquappen, Insekten, Krebstiere

Lebensraum: Auwälder, gewässernahe natürliche Landschaften

Zugverhalten: Standvogel

Brutzeit: März – August

Status: stark gefährdet

ßen dunklen Augen zierte ein kräftiger Schnabel den Kopf des Eisvogels. Dieser dient als ideales Werkzeug für das Fangen der begehrten Beute.

Lebensraum & Lebensweise

Eisvögel gibt es in vielen Gebieten unserer Erde. So gibt es beispielsweise auch in Japan, dem Süden Indiens, Taiwan und sogar auf manchen Inseln Vorkommen. Die bei uns heimische Art ist ohne bestimmte Präferenzen in ganz Europa verbreitet. Eisvögel sind nicht zwingend aufgrund ihrer Populationsgrößen selten zu sehen, sondern viel mehr aufgrund ihrer spezifischen Ansprüche an ihren Lebensraum. Unverzichtbar sind hierbei Gewässer. Umso natürlicher, desto besser für den Eisvogel. Ideal sind natürliche, langsam fließende Flussbereiche beziehungsweise Bäche. Auch an Seen und Teichen konnten Eisvögel außerdem bereits beobachtet werden. In äußerst seltenen Ausnahmen sogar an städtischen Parkteichen. Generell gilt, dass der Eisvogel als Indikator für besonders gesunde Gewässer herangezogen werden kann. Neben der Fließgeschwindigkeit und der Tiefe ist vor allem eines wichtig: das Fischangebot. Der Eisvogel ernährt sich nämlich vor allem von kleinen Fischen. Dies beweist erneut, weshalb möglichst diverse Flusslandschaften für den Eisvogel überlebensnotwendig sind. Denn nur in bestimmten Gewässerbereichen sind als Nahrungsgrundlage dienenden kleinen Fische vorhanden.

Neben Fisch stehen auch Insekten, sowie Kaulquappen oder etwa kleine Krebstiere auf dem Speiseplan.

Beeindruckend ist hierbei das Jagdverhalten des Eisvogels. Das Fangen eines kleinen Fisches ist nämlich alles andere als einfach. Geduldig wird von einem Ansitz aus Ausschau nach einem geeigneten Fisch gehalten. Hat der Eisvogel einen in sein Visier genommen, stößt er hinab und taucht dabei sogar ins Wasser ein. Hierbei kommt der perfekt geeignete Schnabel zum Einsatz. Äußerst präzise gelingt es, damit Fische unter Wasser zu fixieren.

Ebenso beeindruckend wie seine Jagdfähigkeiten ist der Nestbau der Eisvögel. Die Brut findet nämlich keineswegs in gewöhnlichen Nestern statt, sondern in Brutröhren. Um diese errichten zu können, werden Steilhänge benötigt. Diese werden etwa in Auenlandschaften, also Landschaften, welche wesentlich durch Flüsse und deren Hochwasser gestaltet werden, gefunden. Durchaus beachtlich für einen Vogel in dieser Größe ist, dass die Brutröhren bis zu einem Meter tief in die Steilhänge gegraben werden. Nach Fertigstellung der Brutröhre wird frühestens Anfang März mit der Brut begonnen. Das Weibchen legt zwischen sechs und sieben Eier. Aus den weiß glänzenden Eiern schlüpfen nach etwa 18 bis 21 Tagen die Jungvögel. Nach nicht ganz 30 weiteren Tagen verlassen diese dann endgültig das Nest. Im Jahr sind grundsätzlich zwei Bruten für den Eisvogel üblich. Nicht selten überlappen sich diese sogar zeitlich, sodass das Männchen noch die ersten Nachkommen füttert, während das Weibchen bereits auf den frisch gelegten Eiern sitzt.

Gefährdung und Schutz des Eisvogels

Eine der größten Bedrohungen für den Eisvogel stellt, wie für unzählige andere Tiere, die Zerstörung seines Lebensraums dar. Das Begraden, beziehungsweise das generelle Verbauen von Flüssen, lässt für den Eisvogel lebensnotwendige Habitate verschwinden. Durch Renaturierungen von Flusslandschaften, sowie Bemühungen die Wasserqualität der Gewässer zu verbessern konnten bereits positive Auswirkungen für den Erhalt von Eisvögeln erzielt werden. Gute Wasserqualität



4



5

bedeutet auch ein gutes Angebot an Fischen, welche wiederum als wesentliche Nahrungsgrundlage für den geschickten Jäger dienen. Auch Reglementierungen wie einem Verbot von Düngemitteln und Umweltchemikalien in Gewässernähe mittels Bewirtschaftungsgrenzen haben bereits positive Wirkung gezeigt. In Europa wird die Gesamtpopulation auf knapp über 100.000 Brutpaare geschätzt. In manchen Ländern, dazu zählt leider auch Österreich, ist jedoch ein leicht spürbarer Rückgang zu verzeichnen. Zu lange wurden aufgrund von Flussregulierungen ganze Landstriche für den Eisvogel unbesiedelbar gemacht. Schutzgebiete wie etwa der Nationalpark Donauauen sind daher umso mehr unverzichtbar, zu schützen und zu erhalten.

- 1 Der prächtig gefärbte Eisvogel wartet auf seinem Ansitz geduldig auf einen geeigneten Fisch.
- 2 Der Eisvogel stürzt sich auf der Jagd nach Fischen blitzschnell ins Wasser.
- 3 Mit seinem kräftigen Schnabel kann er spielerisch seine Beute schnappen.
- 4 Sein Nest baut der Eisvogel tief in Steilwände, welche meist durch das Gewässer geformt werden.
- 5 Im Winter fällt die Suche nach Nahrung aufgrund zugefrorener Gewässer weitaus schwerer.



Natur im Garten – Beneš-Oeller



Nüsse für jeden Tag

Seinerzeit hieß es: „Nuss und Mandelkern mögen fromme Kinder gern.“ Heute hingegen: „Go nuts“ – normalerweise bedeutet das Ausflippen, Durchdrehen, Irrewerden und das ist doch völlig verrückt. Damit Sie diese Adventzeit ruhig angehen und nicht völlig ausrasten, sondern nur angenehme An- oder leichte Aufregung verspüren, dazu sollen Ihnen die nächsten 24 Absätze dienen, ganz im Zeichen der Nüsse.

Schwarznuß

Die Schwarznuß (*Juglans nigra*) kam ab dem 17. Jahrhundert aus Amerika nach Europa und liefert wertvolles Holz. Zur Beschattung von Parkplätzen eignet sie sich weniger, wenn sie Früchte ansetzt. Ihre Nüsse sind nämlich ausgesprochen hart und können beim Herabfallen Dellen in Autodächer schlagen. Das Kerninnere duftet blumig und wird in Amerika für Süßigkeiten und Speiseeis genutzt.



Natur im Garten – Anna Leithner

Nussknacker

„Gott gibt die Nüsse, aber er knackt sie nicht auf...“

Dafür wurden fantasievolle Nussknacker erfunden – etwa der Erzgebirgs-Holzsoldat, der Nüsse mit seinem Hebel-Kiefer aufbeißt. Auch Schraubgewinde, Zangenformen oder Metallklingen, die in den schmalen Spalt zwischen zwei Walnuss-Schalenhälften geschoben, diese mit einer Drehung auseinanderhebeln, sind in Gebrauch ... für einen stilvollen Nussknack-Abend – vielleicht zum Klang des gleichnamigen Balletts von Tschaikowsky?

Wunderbare Nussvermehrung

Eichhörnchen und Eichelhäher sind berühmte Nussgärtner, wenn sie Nüsse und Eicheln weithin vertragen, in Verstecken versenken und dort vergessen. Die Häher werden deshalb auch für Aufforstungen eingesetzt. Tun wir es ihnen gleich, können aus Sämlingen nach vielen Jahren fruchtende Nussbäume werden. Für bestimmte Qualitäten von Baum und Früchten pflanzt man aber besser veredelte Walnuss-, Mandel- oder Maronibäume oder vermehrt eine Wunschhasel durch Absenker.



Natur im Garten – Beneš-Oeller

„Schubert“ und sein hartes Herz

Gemeint ist nicht der Komponist, sondern *Juglans ailantifolia* ‘Shubert’, eine Kreuzung aus der japanischen Walnuss oder Herznuss (*Juglans ailantifolia cordiformis*) mit der kleinwüchsigeren Amerikanischen Butternuss (*Juglans cinerea*). Sie alle sind malerische „Klimawandelbäume“, die in Europa aber noch eher selten zu finden sind. Schuberts Nüsse sind extrem schwer zu knacken. Ein beherzter Schlag mit einem schweren Hammer auf die Nahtseite oder

auf die aufsehenerregende Spitze kann Abhilfe schaffen.

Nusskrampus oder Haselrute?

St. Nikolaus erscheint erst am 6. Dezember mit seinen Geschenken im großen Sack. Wenn er aber kommt, bringt er vielleicht einen Zwetschkenkrampus mit. Der ist beliebter als sein lebensgroßes Vorbild, ein wilder Geselle mit dunklem Fell, Haselrute, Eisenketten und langer roter Zunge. Das Trauma vom Krampus, das viele Kinder seit Jahrhunderten in Österreich verfolgt, ist in anderen Ländern nicht immer nachvollziehbar. Österreicher und Bond-Bösewicht Christoph Waltz ließ ZuseherInnen in der „Tonight Show“ darüber staunen: <https://youtu.be/VbkGuCozc9M>

Nikolo – Fingerpüppchen aus Erdnuss-Schale

Die Aschanti sind nicht nur eine der großen Ethnien in Westafrika. Aus den gleichnamigen Nüssen, besser als Erdnüsse bekannt, können Fingerpüppchen gebastelt werden. Auch eine Krippe lässt sich damit abwechslungsreich, bunt und kreativ gestalten. Oder doch lieber aus zugespitzten Haselstecken-Stücken? In einigen Schweizer Kantonen heißen Erdnüsse übrigens Spanische Nüssli. Ihr allergenes Potential ist im Vergleich zu anderen Nüssen hoch und bedeutet für manchen keine peanuts.

Ginkgo-Nüsse

Ginkgobäume haben die Zeit der Dinosaurier und die Eiszeiten überstanden, erinnern an Lärchen, sind jedoch durch ihre typisch fächerförmigen Blätter unverkennbar. Weibliche Ginkgos werden selten gepflanzt, weil ihre pflaumenartigen Früchte beim Verrotten sehr streng riechen. Die hellen Samen



aber werden in Japan in kleinen Mengen gern verspeist. Wie Maroni geröstet schmecken sie fein und punkten mit ganz besonderer Konsistenz zwischen Röstmaroni und Klebreis: weich, aber mit Biss bzw. leicht gummiartig.

Im Zeichen der Haselmaus

Da man die seltenen und scheuen Haselmäuse durch ihre nächtliche Lebensweise schwer zu Gesicht bekommt, lassen sie sich am besten mittels ihrer Fraßspuren an Nüssen orten. Sie nagen wohlgerundete mittelgroße Löcher in die Schale, wobei die Zahnspuren parallel zum Rand oder leicht schräg dazu verlaufen. Die Unterschiede zu den Fraßbildern von Nussbohrer, Eichhörnchen, Siebenschläfer, Rötel- und Gelbhalsmaus sind unter https://hessen.nabu.de/imperia/md/content/hessen/aktionhaselmaus/bestimmungsschl__ssel_nuesse.pdf übersichtlich dargestellt.

Mandel- und Nussöl als HautgeNUSS

Ein Geschenk der Natur an unsere Schönheit sind pflanzliche Hautöle aus Kernen, Nüssen oder Samen. Mit wertvollen Inhaltsstoffen, vor allem ungesättigten Fettsäuren pflegen sie nicht nur trockene und fettarme Haut, sondern auch normale und selbst fettige Haut. Öligere und normalere Haut schenken leichte Hautöle wie Jojobaöl wertvolle Feuchtigkeit, ohne zu fetten. Bei trockener, schuppiger Haut bringen reichhaltiges Mandel-, Wildrosen-, Granatapfelsamen- oder Hanföl den gestörten Haushalt der hauteigenen Fette (Lipide) wieder ins Gleichgewicht – bis in tiefere Hautschichten.

Ihr Einsatz bitte – Stecken aus Hecken

Nahrung in Hülle und Fülle bieten Gehölze für Mensch und Tier. Blätter, Nadeln und



Knospen sind lebenswichtige Grundlage. Die Blüten ernähren viele Insekten. Durch die Fülle an Früchten, Nüssen und Samen, kommen Tiere wohlbehalten durch den Winter. Haseln wurden früher entlang vieler Grenzen gepflanzt und ihre langen Stecken auch gerne handwerklich eingesetzt – z. B. als Besenstiel, Korbhenkel oder Bohnenstange. Ihre symmetrisch aufgebauten Zweige ergeben sogar eine hübsche Rankhilfe für Erbsen.

- 1 Die Nuss-Vielfalt vereint unsere Favoriten auf einem Teller.
- 2 Garteln kann Spuren von Nüssen enthalten.
- 3 Der Nussknacker, ganz ohne Mäusekönig, dafür mit einer stattlichen Herbsterte.
- 4 Vorratshaltung: Eichhörnchen vergraben im Herbst Nüsse, aber auch verschiedene Samen.
- 5 Erdnüsse werden zu Vögeln, Schneemännern, Einhörnern, Engeln ... und allem anderen Denkbaren.
- 6 Hammerhärte trifft auf die steinernen Shubert-Nüsse.
- 7 Zwetschken-Krampus: Traditionell werden auf Draht gezogene Dörrzwetschken mit einem Walnusskopf gekrönt.



Natur im Garten - Anna Leithner



Natur im Garten - Anna Leithner



AdobeStock

10

Nussige Salate aus der Kälte

Der knackige, sattgrüne Vogelsalat kann den ganzen Winter über geerntet werden und hat mit seinem leicht nussigen Geschmack einen Fixplatz in der Adventszeit. Nicht von ungefähr heißt er in der Schweiz Nüsslisalat. Besonders gut passen Wal- oder Haselnüsse und Fruchtiges wie Orange und Granatapfel dazu. Das bringt weihnachtlich warme Farbtöne in den Salat, ebenso wie beispielsweise die Rote Donanuss. Lassen Sie es sich schmecken!

Kluge Raben lassen knacken

Dass Rabenvögel uns Menschen in der Evolution bisweilen überflügeln, zeigt sich unter anderem darin, dass sie uns gerne als Nussknacker verwenden. Denn wenn es nicht ausreicht, die Nüsse aus großer Höhe zu Boden fallen zu lassen, um zum Kern vorzustoßen,

suchen sie sich oft eine geeignete Stelle, an der wir mit unseren Autos über die begehrten Leckerbissen fahren und sie auf diese Weise öffnen.

Haselnuss an Haselnuss

Zeller- und Lambertsnuss zählen zu den häufigsten Arten. 'Rotblättrige', 'Römische' und 'Bergers Zellernuss' stammen von der Waldhasel ab. Kleiner im Wuchs sind sie weniger ausschlagsfreudig. Die süßere, stärker wüchsige Lambertsnuss wurzelt in der Türkei, die Nüsse haften an der Fruchthülle: 'Hallesche Riesennuss', 'Cosford', 'Webbs Preisnuss', 'Frühe Nottingham' oder die rotlaubige Bluthasel. Hoch hinauf wollen Baumhaseln (*Corylus colurna*) mit sehr hartschaligen Nüssen im Gegensatz zur niedrig bleibenden Korkenzieherhasel mit keinen bis sehr kleinen Nüssen.

Selbstgemachtes „Nutella“

Je nach Geschmack brauchen Sie 400 g Haselnüsse oder Mandeln, 2 Prisen Salz, 5 EL (Kokos) Öl, ev. 1/2 TL Vanillemark, 3 EL Kakao oder 50 g geschmolzene, leicht abgekühlte Kochschokolade, 6 EL Staubzucker oder Süßungsmittel: Backofen auf 160° Ober- und Unterhitze vorheizen. Nüsse nach und nach acht bis zehn Minuten kontrolliert auf einem mit Backpapier belegten Blech rösten und danach im Küchenhacksler vermahlen. Mit den weiteren Zutaten pürieren, in saubere Deckelgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Falls es soweit kommt.

Basteln mit Nüssen und ihren Schalen

Nüsse sind als einfaches und natürliches Spielzeug bei Kindern seit jeher beliebt. Nicht nur das gemeinsame Sammeln macht Spaß. Durch ihre Form eignen sie sich wunderbar, um zu Hause allerlei Figuren zu basteln. Mit

Filzkugeln und entsprechendem Zuschnitt aus buntem Filz, Federn und Zweiglein, entstehen im Nu Waldwichtel, Vögelchen, Eichhörnchen und allerlei Sonstiges, was der Fantasie so zu entspringen vermag.

Erdnusskette für Vögel

Die beste Unterstützung für unsere Gartenvögel sind pestizidfreie, vielfältig und naturnah gestaltete Gärten. Hier finden sie das ganze Jahr über artgerechte Nahrung und Lebensraum. Zum eigenen Vergnügen und als willkommene SnackBar für Amsel, Kohlmeise, Rotkehlchen und Co können wir den Winter über artgerechtes Futter anbieten. z. B. Sonnenblumenkerne, Hanfsamen, gehackte Nüsse, Getreideflocken oder getrocknete Beeren. Aufgefädelt Erdnussketten sind beliebt bei neugierigen Vögeln. Speisereste, Brotkrümel, Gewürze und Salz oder verdorbene Nahrung dagegen sind tabu.

Nuss-Genuss: weiße Pizza mit Radicchio und Nuss

Walnüsse dürfen in der Küche nicht fehlen. Das milde Aroma lässt süße wie herzhaftere Gerichte zu. Köstlich sind sie aber nicht nur im Kuchen oder zu Vanilleeis und Schokolade. Haben Sie schon einmal eine weiße Pizza probiert? – Mit Nüssen, gerne in Kombination mit Birnen, bitterem Gemüse wie Radicchio und Käse (Mozzarella, Blauschimmel) und auch ganz ohne Paradeiser wirklich paradiesisch.

Mandeln & Co

Der Mandelkern (*Amygdala*) ist auch ein Teil des Gehirns. Ebenso wichtig ist es, dieses zu füttern mit eben Mandelkernen als Kraftstoff. Die braune Haut des Rosengewächses enthält Vitamin E, das Sauerstoff in die grauen Zellen bringt. Eine Handvoll täglich schützt



Natur im Garten - Beneš-Oeller

11



AdobeStock

12

unsere Zellen vor Umweltverschmutzungen und der UV-Strahlung der Sonne. Gut bei Aufmerksamkeitsproblemen und Stress. Aber den sollte es im Advent eh nicht geben, oder?

Seltener Gast aus Amerika

Auch unter Hickory ist die wohlschmeckende Pekannuss (*Carya illinoensis*) bekannt. Ähnlich wie die verwandte Walnuss bildet sie ausladende Kronen, ist aber noch klimaresistenter als diese. Selten anzutreffend ist sie auch deshalb, weil bereits bei einjährigen Sämlingen die Wurzellänge einem Meter erreicht. Ohne diese Pfahlwurzel geht es nicht in die Höhe, die bei etwa 50 Meter endet. Auch deshalb ist es nicht möglich sie mehrere Jahre lang in Containern zu kultivieren. Für eine reiche Ernte werden zwei ertragsreife Exemplare benötigt.

Brennnessel-Nüsschen

Kai Sackmann, deutscher Buchautor und Spezialist für das Überleben in der Wildnis, erntet zwar keine Brennnesselsamen und auch keine Samenstände, sondern Fruchtstände. Dann röstet er die ganzen Nüsse, nicht nur die Samen. Aber abseits botanischer Spitzfindigkeiten finden wir das genial und werden das jedenfalls im nächsten Jahr auch versuchen, passen dabei aber sicher auf Schmetterlingsnachwuchs auf: www.youtube.com/watch?v=jSMc6YFsYxc

Was wärmt uns im Advent: Maroni oder Esskastanie?

„Castagne“ – Esskastanien – stammen im Italienischen von Waldbäumen, während „Marroni“ kultiviert werden und in der Regel großfrüchtiger, meist herzförmig, außen heller braun und innen süßer sind als die „Castagne“, welche andererseits stärker unterteilt sein können. Durch Auslese gibt es

aber längst Ausnahmen von dieser Regel. Gut abschälen lassen sich die „Schalenfrüchte“, wenn sie vor dem Rösten eine halbe Stunde in Wasser baden und dann auf der flachen Seite eingeritzt werden.

Nuss-Spaghetti mit Walnuss-Pesto

Für ein Glas (200 bis 250 ml) werden eine Handvoll Petersilie und Rucola gemischt und grob gehackt. Dazu kommen 200 g grob gehackte Walnüsse, 2 Knoblauchzehen, 50 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer sowie 1/8 l Raps- oder Olivenöl. Pürieren Sie alle Zutaten bei laufender Zugabe des Öls in einem hohen Gefäß. Das Pesto sollte stets mit Öl bedeckt sein, um Schimmelbildung vorzubeugen. Es hält im Kühlschrank etwa eine Woche.

1 – 2 – 3 Wünsche hast Du frei

Wer einen echten Nussadventskalender basteln möchte, kann jetzt schon fürs nächste Jahr die größten Walnüsse knacken und ihre Hälften miteinander verbunden aufheben. Nächste Weihnachten erhalten sie besondere Nussfüllungen wie einen Filmgutschein – etwa „3 Haselnüsse für Aschenbrödel“, einen beweglichen Käfer, wiederum eine kleinere Nuss, eine Süßigkeit oder eine besondere Denknuss.

Nussiger Baumschmuck

Walnüsse und Äpfel im festlichen Kleid sind ein traditioneller Hingucker am Weihnachtsbaum. Dafür brauchen Sie nur eine Aufhängung anbringen und nach Wunsch noch ein Mascherl. Für sicheren Halt drehen Sie in die Nüsse eine kleine Schraube hinein. Damit sie schön glitzern, können sie in aufgewärmte Wachsreste getunkt und in Vanillezucker gewälzt werden. Das glänzt nicht nur wunderbar, sondern duftet auch ganz herrlich nach Weihnachten.



15



16



17



13



14

- 8 Diesmal ganz ohne Schoko: Nikolaus und andere Heilige
- 9 Ginkgo lieber in kleinen Dosen genießen: Kinder bis fünf Kerne pro Tag, Erwachsene etwa zehn pro Tag.
- 10 Wie der Name bereits verrät, ist die Haselmaus ein echter Nussliebhaber.
- 11 Wundermittel Walnuss: Gut für Figur, Gesundheit und Potenz.
- 12 Autoknacker: Krähen öffnen Nüsse mit Hilfe von Autos.
- 13 Haselnuss an Haselnuss: Baumhaseln und Strauchhaseln.
- 14 „Nutella“ selbstgemacht - ein besonderer GeNuss.
- 15 Futterspender: Erdnuss-Ketten gibt es ab den ersten Frösten
- 16 Schnellwüchsig: Pecannüsse erreichen Wuchshöhen von bis zu 50 Metern.
- 17 Nussiger Weihnachtsschmuck selbst gebastelt.

Schneeflocken aus Tannenzweigen



Für eine Schneeflocke braucht man:

- 6 Tannenzweige
- 2 m Kanthölzchen (10 × 10 mm)
- Blumendraht oder Klebestifte für die Heißklebepistole
- Spray mit Acrylfarbe Tannengrün
- Senkschraube und Mutter
- Laubsäge
- Cutter
- Gartenschere
- 5 mm Holzbohrer mit Bohrmaschine
- Schraubenschlüssel und Kreuzschraubenzieher

Weihnachtsdekorationen gibt es wie Sand am Meer. Blinkende Schlitten, stepende Weihnachtsmänner, zuckende Sterne. Doch eigentlich ist das Beisammensein und Basteln in der stillsten Zeit im Jahr ideal zum Runterkommen. Warum sich nicht selbst einen Stern binden?

Die weiße Galerie

Der kahle winterliche und verschneite Garten hat auch seine Vorzüge: die Dekoration fällt mehr auf als im Sommer und geht nicht zwischen Blüten und Blättern unter. Mitten zwischen hartnäckigen Blühern wie Eriken, Christrosen und Hornveilchen, die auch Frost, Schnee und Eis trotzen und wenigstens ein bisschen Farbe und Leben und den Garten bringen, ist immer ein Plätzchen für einen schönen Stern aus Zweigen. Vor das Küchen- oder Terrassenfenster gestellt oder gesteckt bleibt er ein Blickfang, an dem man sich lang erfreuen kann.

Vorbild Natur

Schaut man sich eine Schneeflocke genauer an, so fällt zunächst ihre hexagonale Struktur auf. Diese hübsche Symmetrie lässt sich ganz einfach übertragen und eine Schneeflocke aus Tannenzweigen binden. Für das Grundgerüst braucht man drei Holzleistchen. Da die Tannenzweige leicht sind, reichen Kanthölzchen der Stärke 10 × 10 mm.

Zurechtschneiden

Die Größe des Sterns ist variabel. Durch die folgenden Angaben erhält man einen mittelgroßen Stern. Mit einem Lineal misst man zweimal 34 Zentimeter vom Kanthölzchen ab und sägt oder zwickt mit einer Gartenschere erst einmal die beiden Teilstücke ab. Das dritte Hölzchen muss etwas länger sein, es dient zum Hineinstecken in die Erde. Die exakte Mitte der beiden Hölzchen ist der Mittelpunkt des Sterns. Von allen Hölzchen wird 17 Zentimeter von Rand gemessen und alle drei im richtigen Winkel zu einem sechseckigen Stern aufgelegt. Ein Geodreieck mit einer Winkeinteilung leistet gute Dienste um die Hölzchen im gleichmäßigen Abstand von 60° aufzuteilen. Somit ergibt sich ein Stern mit sechs Ärmchen. Mit einem Bleistift zeichnet man die Einschnitte an, eine feine Säge – etwa eine Laubsäge – eignet sie gut zum Ansägen. Der Einschnitt sollte auf beiden Seiten nicht tiefer als fünf Millimeter sein,

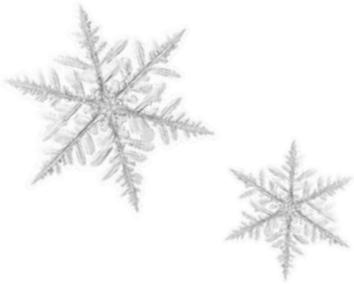
- 1 Schneeflocke aus Tannenzweigen.
- 2 Vorbild Natur: Schneeflocken bezaubern durch ihre vollkommene Symmetrie.



sonst bricht das Holz in der Mitte zu leicht entzwei. Mit einem gewöhnlichen Cutter lässt sich der Mittelteil leicht herausbrechen.

Bohren, schrauben, spraysen

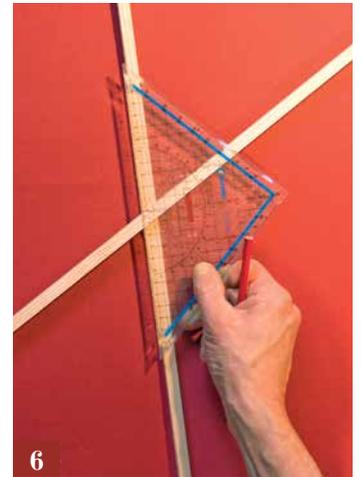
Jetzt wird in alle drei Hölzer ein Loch genau in der Mitte mit einem 5 mm Holzbohrer gebohrt und im Anschluss alle drei Leisten mit einer Senkschraube mit einer Sechskantmutter verbunden. Bevor sie mit einem Schraubenschlüssel die Mutter fest anziehen sollten sie die Abstände noch einmal kontrollieren. Das Schneeflockengerüst kann jetzt mit grüner Farbe überstrichen oder gesprayed werden. Tannengrün eignet sich besonders gut, so verschwindet das Gerüst gänzlich hinter den Tannenzweigen.



Flocken binden

Die Zweigspitzen der Tannen haben durch ihre typische Verzweigung mit drei Enden eine verblüffende Ähnlichkeit mit den Ärmchen eines Schneekristalls. Länge und Form der sechs Zweige sollten annähernd gleich sein, mit einer Baumschere lassen sie sich gut zurechtstutzen. Genügend Reisig zum Auswählen sollte vorhanden sein. Entweder binden sie die Zweige entlang der Hölzchen an, in dem sie sie mit grünem Blumendraht umwickeln, oder sie kleben die Ärmchen mit einer Heißklebepistole fest. Besonders schön sieht es aus, wenn sich Schneeflocken im grünen Stern verfangen und ihn weiß anzuckern.

- 3 Mit einer Gartenschere können die Holzstäbe (10 × 10 mm) einfach in der richtigen Länge abgeschnitten werden.
- 4 Die Zweige sollten hübsch gleich sein, damit man einen regelmäßig schönen Stern erhält. Mit der Gartenschere zwickt man die Zweige so zurecht, dass man sechs Ästchen in derselben Länge erhält.
- 5 Die Größe des Sterns ist variabel. Man braucht zwei gleich lange Stäbchen und ein längeres, damit man ihn gut in die Erde stecken kann.
- 6 Nach dem man den Mittelpunkt aller Hölzchen angezeichnet hat, legt man das erste mit Hilfe eines Geodreiecks im Abstand von 60° auf und zeichnet mit einem Bleistift die Schnittmarken zum Einsägen an.
- 7 Eine Laubsäge eignet sich gut, um die Hölzchen etwa 5 mm tief anzusägen. Mit der Spitze eines Cutters oder einem schlanken Holzstemmeisen wird der Einschnitt herausgebrochen. Ein Akkubohrer, bestückt mit einem 5 mm Holzbohrer, sorgt für das Loch in der Mitte des Sterns.
- 8 Verbunden werden die drei Hölzer mit einer Senkschraube und einer Sechskantmutter. Nach dem Ausrichten aller sechs Arme auf genau 60° kann die Schraube fest angezogen werden.
- 9 Sprayen geht schneller und einfacher als streichen. Jetzt fehlen nur noch die Zweige!
- 10 Die Tannenzweige können mit einer Heißklebepistole an den sechs Ärmchen angeklebt werden. Statt geklebt können die Tannenzweige auch mit einem grünen Blumendraht an das Holzgerüst gebunden werden.





Der Dezember, der Advent, und die Zeit „zwischen den Jahren“

Es ist der letzte, der zwölfte Monat im Jahr, doch warum heißt er dann Dezember, leitet sich doch der Name vom Lateinischen „decem“ ab, und bedeutet „der Zehnte“? Das kommt von frühen Versionen des römischen Kalenders, da stand der Dezember tatsächlich an zehnter Stelle, das Jahr fing damals mit März an.

Erst mit dem julianischen Kalender, dem direkten Vorläufer des heute gebräuchlichen gregorianischen Kalenders, wurde der Jahresanfang auf den Jänner verlegt, der Dezember aber behielt seinen Namen, rutschte auf Platz zwölf und damit an das Ende des Jahres.

Es gibt noch weitere Namen für den Dezember, etwa „Julmond“, abgeleitet vom germanischen Fest der Wintersonnenwende, das einst feste Tradition war und in den nordischen Ländern noch heute ist. „Christmonat“, ein weiterer Name, rührt daher, dass Weihnachten in den Dezember fällt. Und dann gibt's da noch die Bezeichnung „Heilmond“, die wird damit begründet, weil „Christus das Heil bringt“. Die letzten beiden Namen gibt es allerdings erst seit der Umwidmung des Julfestes im Zuge der Christianisierung.

Advent – Zeit der Vorbereitung

Der Dezember ist voll von Geschichten und Traditionen, die sich über viele Jahrhunderte entwickelt und heute noch einen festen Platz in unserer Gesellschaft haben. Als nicht nur geschichtsträchtig, sondern auch als gutes Geschäft hat sich das Weihnachtsfest samt Advent entwickelt, wobei der Advent die Zeit vor Weihnachten bezeichnet, in der sich

nicht nur Christen auf das Weihnachtsfest vorbereiten. Je nachdem auf welchen Tag der Heilige Abend fällt, variiert die Adventzeit zwischen 22 und 28 Tagen. Sie umfasst immer vier Sonntage, die jeweils ihre eigene kirchliche Bedeutung haben.

Nachweisbar ist die Zeit des Advents seit Ende des 4. Jahrhunderts in Gallien und Spanien. Papst Gregor der Große legte in dieser



Zeit die Zahl der Adventsontage von sechs auf vier fest. Die Reduktion auf vier Adventwochen setzte sich erst sehr spät durch. In Mailand beginnt die Adventzeit heute noch am 6. Sonntag vor Weihnachten, der Advent ist dort also sechs Wochen lang.

Im Mittelpunkt der Adventsontage stehen die Lesungen aus dem Evangelium, wobei jeder der vier Adventsontage unter einem anderen Thema steht:

- Mit dem **1. Sonntag** (Ankunft des Herrn, die Geburt Jesu) beginnt das neue Kirchenjahr und gleichzeitig die Vorweihnachtszeit.
- Am **2. Sonntag** nehmen die Gläubigen Johannes den Täufer als Propheten in den Blick.
- Der **3. Sonntag** heißt „Gaudete“-Sonntag. „Gaudete“ heißt übersetzt „Freut euch“. Erneut spielt an diesem Sonntag Johannes der Täufer eine zentrale Rolle. Die liturgische Farbe an diesem Sonntag ist Rosa.
- Der **4. Sonntag** ist der Gottesmutter Maria gewidmet, das Hochfest „Mariä Empfängnis“ wird allerdings am 8. Dezember gefeiert.

Nicht wegzudenken: der Adventkranz

Ein wichtiges Symbol dieser Zeit ist der Adventkranz, dessen vier Kerzen an den vier Sonntagen nacheinander angezündet werden. Ursprung dieser Tradition ist das 19. Jahrhundert. Im evangelisch geprägten Rauhen Haus in Hamburg – einer 1833 von Johann Hinrich Wichern gegründeten Stiftung für die Betreuung von Kindern – spielte Weihnachten eine große Rolle. Um das den Kindern zu vermitteln, nahm er ein Wagenrad und befestigte darauf so viele Kerzen, wie es Tage vom ersten Advent bis zum Heiligen Abend waren. Später wurde der Kranz mit Tannengrün geschmückt und kam in der breiten Bevölkerung an. Im Jahr 1925 soll er angeblich erstmals in einer katholischen Kirche in Köln gehangen haben – und seit dem Zweiten Weltkrieg findet man ihn in der ganzen Welt.

Übrigens, Brauchtum-Forscher verweisen auf einen gar nicht christlichen Vorläufer:



im frühen Mittelalter konnten sich Mägde und Knechte auf ein ungeschriebenes Gesetz berufen, wonach sie in strenger Winterkälte nicht im Freien arbeiten mussten. Man schraubte von den in Scheunen verstaubten Wagen eines der Räder ab und hängte es in den Dachfirst oder im Haus über den Kamin. Weil man im Rad auch ein Sonnensymbol sah, wurde es mit immergrünen Zweigen geschmückt – zum Zeichen der Hoffnung auf die Wiederkehr der Sonne im Frühjahr.

Briefe an das Christkind

Der Advent sollte im Christentum eine ruhige und beschauliche Zeit sein, während der man sich auf das Weihnachtsfest einstimmt. Viele Kinder verfassen einen Wunschzettel und legen diesen ins Fenster, damit das Christkind ihn lesen kann. Ganz Ungeduldige schicken ihn an das Postamt Christkindl in A-4411, einem Ortsteil von Steyr. Die Idee, ein eigenes Postamt einzurichten, hatte 1946 ein Angehöriger der US-Besatzungsarmee. Die Österreichische Post richtete erstmals 1950 im Pfarrhof in Unterhimmel bei Steyr ein Sonderpostamt ein, damals mit nur einer stundenweise beschäftigten Person. Im ersten Jahr bearbeitete das Postamt „4411 Christkindl“ rund 42.000 abgestempelte Sendungen, 1965/66 waren es schon mehr als eine Million. Das Postamt Christkindl



ist seit seiner Eröffnung zu einer beliebten Einrichtung für alle Christkindl-Fans geworden. Tausende Kinder senden jedes Jahr ihre Christkindl-Briefe ans Postamt Christkindl. Dass jeder Wunsch in Erfüllung geht, ist nicht garantiert, aber fast jedes Kind erhält eine Antwort auf seinen Brief ans Christkind. Wo bei es den fleißigen Christkindl-Helferinnen und -Helfern die Beantwortung erleichtert, wenn Briefen aus Österreich ein ausreichend frankiertes und adressiertes Kuvert beiliegt. Übrigens geht die Stückzahl der eingesandten Briefe jährlich in die Millionen.





Punschhüttentour?

Vielerorts finden Christkindl- und Weihnachtsmärkte statt, auf denen es vor allem regionale Spezialitäten und Kunsthandwerk zu erstehen gibt. Allerdings gibt es auf den meisten Märkten daneben, und oft vor allem, Punsch-, Glühwein- und diverse Würstelstände. Es lohnt allerdings, in den Medien nach traditionellen Christkindlmärkten zu suchen, die gibt es wieder vermehrt und diese werden auch gerne besucht – wobei gegen einen Apfelpunsch und eine gut gebratene Käsekrainer kaum etwas zu sagen ist. Denn im Advent – ehemals zwischen dem 11. November und dem am 6. Jänner (dem damaligen Weihnachtstermin) – wurde gefastet. Erst 1917 wurde durch eine Änderung des Kirchenrechts diese Fastenzeit abgeschafft. Und so ist heute der Advent in den meisten Familien eine Zeit der Üppigkeit.

Übrigens gilt der Christkindlmarkt in Wien als ältester Markt im Advent. Bereits 1296

erteilte Albrecht I. als Herzog von Österreich den Wiener Händlern das Privileg zur Abhaltung eines „Dezembermarktes“, um die Versorgung der Wiener Bevölkerung sicherzustellen. Daraus entwickelte sich im Lauf der Jahrhunderte der heutige Christkindlmarkt auf dem Rathausplatz. Für das erste Auftreten von Weihnachtsmärkten gibt es kein gesichertes Datum. Allerdings zeigen Aufzeichnungen aus dem Jahr 1600, dass im Bereich Graben und Stephansplatz eine Art Weihnachtsmarkt existierte, wo „Peckn, Lebzelter und Zuggerpacher“ ihre Waren anboten.

1722 fand dann erstmals ein auf der Freyung abgehaltener „Nikolo-, Weihnachts- und Krippenmarkt“ statt. Allerdings gab es dort gleichzeitig einen regulären Markt, was zu Konflikten zwischen den Standlerinnen und Standlern führte und 1842 zur probeweisen Verlegung des Weihnachtsmarktes auf den Platz Am Hof. Seither ist der Markt als „Christkindlmarkt“ gut dokumentiert.

Der Wiener Christkindlmarkt auf dem Wiener Rathausplatz gilt als einer der schönsten und größten Weihnachtsmärkte Europas. Gut drei Millionen Gäste aus dem In- und Ausland besuchen und bestaunen diesen traditionellen Weihnachtsmarkt, wobei vom Spielzeug, das Kinder glücklich macht, stimmungsvoller Dekoration für die Vorweihnachtszeit bis hin zur genusslichen Auswahl an Köstlichkeiten, Naschereien und wärmenden Getränken Groß und Klein begeistern.

Lichtblitze am Himmel

So zwischendurch sollten wir auch erwähnen, dass es im Advent Sternschnuppen regnet! Im Dezember ziehen die Geminiden über den Nachthimmel. Höhepunkt der Sternschnuppen-Nächte ist heuer der 14. Dezember. Die Geminiden sind ein jährlich wiederkehrender Meteoritenstrom, von dem kleinste Gesteinspartikel in der Erdatmosphäre verglühen, ähnlich wie bei den Perseiden im August. Also aufgepasst, und sich beim Anblick einer Sternschnuppe etwas wünschen. Aber warum eigentlich? Das ist gar nicht so leicht zu sagen. Der Glaube daran lässt sich aber bis in die Antike zurückverfolgen. Himmlische Zeichen – und dazu zählten die blitzartig über

den Himmel huschenden Sternschnuppen – galten als Botschaften der Götter für viele Kulturen und daher wurden sie wohl auch mit guten Wünschen an die himmlischen Götter verbunden.

Bedenken Sie beim Wünschen, was früher jedes Kind wusste: Pro Sternschnuppe darf nur ein Wunsch „gedacht“ werden, denn es gilt die eiserne Regel, dass der Wunsch nicht geäußert werden darf. Außerdem darf das Wunschmaximum von sieben Sternschnuppen pro Nacht nicht überschritten werden. Und dann gibt es, neben einigem anderen, noch das Problem, dass, wenn eine Sternschnuppe „unbewünscht“ verglüht, es Unglück für die Menschheit bedeutet. Ihr Redakteur hofft also, dass Sie fleißig Geminiden schauen und viele Wünsche haben.

Zwetschkenkrampus?

Kommen wir zurück zu einem anderen Ritual, das in die Adventzeit fällt: „Kramperl“ und Nikolaus. Die Gestalt des Krampus stammt ursprünglich – wie viele andere dämonische Gestalten des Alpenraumes – aus vorchristlicher Zeit. Sein Name leitet sich vom mittelhochdeutschen Begriff „Krampen“ (Kralle) oder vom bayerischen Wort „Kramprn“ (etwas Lebloses, Vertrocknetes oder Verblühtes) ab. Es gibt Belege, dass schon in früher Zeit eine Art Krampus aus Dörrzwetschken gebastelt wurde, was die Wortherkunft erklären könnte.

Bei uns in Österreich ist ja die Zwetschke oder Zwetschge als Wort weiter verbreitet als die Pflaume, wie sie im deutschen Raum genannt wird, wobei der Ursprung der Zwetschke wahrscheinlich im Raum von Damaskus liegt und sie tatsäch-



lich eine (und zwar kleinere) Unterart der Pflaume ist. Also „zu uns“ gebracht hat sie vermutlich Alexander der Große, und dass sie systematisch angebaut wurde, ist das Verdienst von Karl dem Großen.

Schaurig-schönes Brauchtum

Kommen wir also zum Krampus. In manchen Alpenregionen ist der Krampus eher als Krampferl geläufig. Besonders in Tirol ist der Jahrhunderte alte Brauch der Krampusläufe fest verankert, hier spricht man vom Tuifl, Tuifltratzen oder Ganggerl. Im steirischen Salzkammergut kommt auch die Bezeichnung Miglo vor. Die Schreckgestalt des Krampus sollte durch ihr Aussehen und durch fürchterlichen Lärm schon in vorchristlicher Zeit böse Nebel- und Wintergeister verjagen. Während der Inquisition wurde der Brauch verboten und mit der Todesstrafe geahndet, jedoch in abgelegenen Alpentälern weitergeführt. Ab Mitte des 17. Jahrhunderts entstand dann die Tradition, dass der Krampus als Begleiter des heiligen Nikolaus durch die Straßen von Haus zu Haus zieht. Der Brauch hat sich immer weiter ausgebreitet und wird besonders in Österreich, Bayern, Slowenien, Südtirol und Oberitalien ausgeübt.

Ein Heiliger aus der Türkei

Und weil Gut und Böse oft gemeinsam anzutreffen sind, ist das auch beim großzügigen Nikolaus und dem angsteinflößenden Krampus so. Der Krampus gilt als Schreckgestalt und Begleiter des Heiligen Nikolaus während des Advents, der mit der Rute unartige Kinder bedroht, mit der Absicht, sie in seine Kraxe auf dem Rücken zu packen und mitzunehmen. Der Heilige Nikolaus dagegen übergibt Geschenke und ermahnt schlimme Kinder im kommenden Jahr brav zu sein – damit der Krampferl sie ja nie mitnehmen muss.



Der Heilige Nikolaus, um das Jahr 280 in Patara, einer Stadt in Lykien, geboren, gilt bis heute als Retter und Geschenkgeber. Zu seinen Lebzeiten soll er das Volk durch seine Barmherzigkeit und Güte für sich gewonnen haben. Bis heute kreisen viele Legenden und Mythen um die Taten des einstigen Bischofs von Myra, so soll der Heilige Nikolaus die in der heutigen Türkei liegende Stadt Myra nach einem Raub durch Seeräuber beschützt haben.

Der Nikolaustag geht auf den vermutlichen Sterbetag des Bischofs von Myra zurück und wird am 6. Dezember gefeiert. So weit so gut, doch wann der Nikolaus nun zu den Kindern kommt, ist oft von Region zu Region und selbst innerhalb der Familien unterschiedlich. Zwar werden überall am Abend des 5. Dezember die Schuhe vor die Türe gestellt, die bei braven Kindern am nächsten Morgen auch gefüllt sind, über den Zeitpunkt des Besuchs des Nikolaus mit seinem goldenen Buch lässt sich jedoch

streiten – wobei er überwiegend am Abend des 6. Dezember „persönlich“ bei Familien vorbei kommt.

Dass sich in den letzten Jahren vermehrt die Unsitte eingeführt hat, Krampus und Nikolaus nicht mehr „auftreten zu lassen“, weil die Kinder seelischen Schaden nehmen könnten, kann Ihr Redakteur eingedenk seiner Erinnerungen an Erlebnisse mit diesen beiden so ungleichen Gestalten zwar nicht nachvollziehen, aber sei's drum – damit hätten wir das Thema auch abgehandelt.

Beliebte Nothelferin

Aber vor dem Krampus und dem Nikolaus steht am 4. Dezember der Barbaratag an. An diesen Tag knüpft sich ein alter Orakelbrauch: Vor Sonnenaufgang schneidet man Zweige von Obstbäumen – oft Kirschzweige – und stellt sie in der Nähe des Ofens ins Wasser. Wenn sie zu Weihnachten blühen, bringen sie Glück – zum Beispiel für die Ernte, aber auch in der Liebe.

Die heilige Barbara starb als Märtyrerin und gehört zu den 14 Nothelfern. Sie wird besonders als Schutz vor einem plötzlichen Tod und als Beistand von Sterbenden angerufen. Sie ist Helferin bei Gewitter und Feuergefahr, auch als Patronin vor allem der Bergleute, ist sie bekannt. Aber auch als Schutzpatronin der Baumeister, Turmwächter, Feuerwehrleute, Artilleristen, Glockengießer und Sprengmeister. Als Schutzheilige gilt sie auch den Mädchen und Gefangenen.





„Christkind“ des Nordens?

Am 13. Dezember feiern die Schweden ihr Luziafest. Vor der Einführung des Gregorianischen Kalenders war der Luziatag zugleich der Mittwintertag. Luzia bedeutet „die Lichtvolle“, und ihren Festtag feiern die Schweden mit dem Brauch der „Luzienbraut“, bei dem ein junges Mädchen mit einem Lichtenkranz auf dem Kopf der Familie frühmorgens Kaffee und Gebäck bringt. Das ist deshalb nicht uninteressant, weil Forscher meinen, dieses relativ neue Brauchtum sei eine Übernahme des Christkinds, das ebenfalls als weiß gewandetes, engelgleiches Wesen auftritt.



Räuchern vertreibt Geister

Die Nächte der Mittwinterzeit hatten vor allem auf dem Land besondere Bedeutung. Sie wurden wohl deshalb „Raunächte“ genannt, weil in diesen Nächten Ställe und Wohnräume mit duftenden Kräutern oder sogar Weihrauch ausgeräuchert wurden, um Unheil und böse Geister zu vertreiben. Die Zählung der Raunächte ist unterschiedlich, generell gilt der Thomastag am 21. Dezember als die erste Nacht von 12 Raunächten. Am

Thomasabend waren Orakel und Losbräuche besonders beliebt, in der Thomasnacht wurde das Vieh mit geweihtem Brot und Salz gefüttert.

Klingelt's bei Ihnen noch?

Damit sind wir beim Weihnachtsfest angekommen, für die meisten Kinder und den Handel wohl das beliebteste Fest des Jahres. Aber auch da sind wir ein klein wenig anders als im übrigen Europa. Die Geschenke bringt in Österreich nämlich nicht der Weihnachtsmann, sondern das Christkind, ein Kind mit blonden Locken, Flügeln und Heiligenschein. Der Erzählung nach kommt das Christkind (Kinder dürfen es nicht sehen) zu Weihnachten in die Häuser geflogen und bringt Geschenke. In vielen Haushalten wird daher auch heute noch kurz vor der Bescherung am Abend des 24. Dezember das Fenster geöffnet, damit das Christkind „hereinfliegen“ kann. Als Zeichen dafür, dass die Kinder den Raum mit Weihnachtsbaum und Geschenken betreten dürfen, klingelt dann ein Glöckchen – was, je älter ein Kind wird, immer schwieriger zu handhaben ist. Natürlich darf auch ein prachtvoll geschmückter Weihnachtsbaum, und zwar noch mehrheitlich „inecht“, im Wohnzimmer nicht fehlen.

Dass dabei der Weihnachtstisch je nach Region – mit Würstelsuppe, Gansl, Karpfen, Raclette oder Fischsuppe und diversen Beilagen und Köstlichkeiten versehen – „befüllt“ wird, ist ebenfalls noch üblich. Schließlich hat die ganze Vorbereitungszeit nicht nur Nerven, sondern auch Kraft gekostet.

Wieder beliebt: die Christmette

Davor allerdings geht man in vielen Gemeinden, im Gegensatz zur Christmette, in die Christvesper, die als weihnachtlicher Gottesdienst, als Krippenspiel oder als „Kinderchristmette“ nicht in der Nacht abgehalten wird, sondern schon am Nachmittag des 24. Dezembers, meist zwischen 16 und 18 Uhr. Da sind dann oft die Großeltern gefragt, die den Kindern die Zeit bis zur Bescherung zu verkürzen suchen.

Nächtens geht es dann für die Gläubigen in die Christmette, die allerdings keine Messe ist, sondern eine „Matutin“, so heißt nämlich der nächtliche Gottesdienst. Es ist eigentlich keine Abendmahls- oder Eucharistiefeier, sondern ein nächtliches Stundengebet, also eine Art Andacht. Von „Matutin“, was in etwa „Mitternacht“ bedeutet, hat sich der Begriff „Mette“ im Lauf der Zeiten abgeleitet.

Zwischen den Jahren

Schon kommen wir an das Ende des Monats, zu dem Begriff „Zwischen den Jahren“, den eigentlich jeder kennt, doch woher kommt er? Der Redewendung geht eine über Jahrhunderte währende Entwicklung voran. Klar, gemeint ist, dass das alte Jahr so gut wie vorbei ist und das neue noch nicht begonnen hat. Also die Tage zwischen Weihnachten und Silvester, wo in unserer Zeit Schülerinnen und Schüler Weihnachtsferien haben und viele Firmen und deren Arbeitnehmer Urlaub machen und damit das Leben etwas ruhiger abläuft. Tatsächlich aber leitet sich der Begriff ab von den Mühen, die die Kirchenfürsten hatten, eine allgemein gültige Kalenderrechnung einzuführen. Je nach Zeitrechnung endete das Jahr nämlich an unterschiedlichen Tagen, ja sogar Monaten.

Weihnachten wie's beliebt?

Beginnen wir so: Es gab Zeiten, da begann für Christen das Jahr am 25. Dezember, für andere am 6. Jänner, wobei schon die alten Römer ihre eigenen Vorstellungen vom Jahresbeginn hatten.

Die ersten Christen begannen das neue Jahr noch am 6. Januar, im Jahr 354 setzte der damalige Papst den 25. Dezember als Weihnachtstag fest. Der Grund war, dass sich der Papst davon eine leichtere Bekehrung der Heiden zum Christentum versprach,



denn ursprünglich war das Lichterfest ein heidnischer Feiertag. In der Regentschaft von Julius Cäsar, der den Julianischen Kalender einführte, wurde der Tag der Wintersonnenwende (25. Dezember) von den Heiden ausgelassen gefeiert. An diesem Tag also künftig die Geburt Jesu zu feiern, erleichterte den Übergang vom heidnischen Brauchtum zum christlichen Glauben.

Im 9. Jahrhundert verlegte die katholische Kirche den Jahresanfang ebenfalls auf dieses Datum, damit war das Kalenderchaos perfekt, für manche begann das neue Jahr am 25. Dezember, für andere am 6. Jänner. Und so bezeichnet der Ausdruck „zwischen den Jahren“ diesen Zeitraum, die zwölf Tage und Nächte zwischen Weihnachten und dem Tag der Heiligendreikönige. Sie werden heute noch in vielen Gegenden die zwölf Raunächte genannt.

Jahresanfang?

Bevor also die Christen Verwirrung um den Jahresanfang schufen, ob nun der 25. Dezember oder der 6. Jänner der erste Tag des neuen Jahres sei, gab es noch eine weitere Variante. Denn die Römer feierten den Beginn des neuen Jahres noch am 1. März, erst 146 vor Christus verlegten sie ihren Jahresanfang auf den 1. Jänner. Je nach Kalender begann das neue Jahr also am 25. Dezember, am 1. oder am 6. Jänner.

Den 1. Jänner als Jahresbeginn verdanken wir Julius Cäsar und der nach ihm benannten Reform, und zwar war das im Jahr 45 vor Christus. Danach zählte ein Jahr 365 Tage, jedes vierte Jahr war ein Schaltjahr und hatte 366 Tage. Cäsars Reform war selbst für die heutige Zeit bestechend, sein kalendarisches Jahr war nahe dran an dem Zeitraum, den die Erde benötigt, um einmal um die Sonne zu wandern. Aber eben nicht



nah genug, denn ein Jahr hat etwa 365 Tage, 5 Stunden, 48 Minuten und etwas mehr als 45 Sekunden. Und das erwies sich im Laufe der Jahrhunderte als nicht präzise genug.

Die Differenz zwischen kalendarischem und „tropischem“ Jahr addierte sich. Jedes Jahr war mit seinen durchschnittlich 365,25 Tagen um etwa elf Minuten länger als das Sonnenjahr, was sich im Lauf der Jahrhunderte auf mehrere Tage anhäufte. Deshalb veranlasste Papst Gregor 1582 eine neue Kalenderreform.

Der Gregorianische Kalender ist nicht grundsätzlich anders als der Julianische Kalender, sieht aber feinere Schaltregelungen vor. Demnach fallen einige Schaltjahre aus: Nämlich diejenigen, deren Zahl dividiert durch 400 keine ganze Zahl ergibt. 1700, 1800 und 1900 waren damit keine Schaltjahre, 1600 und 2000 aber schon. Erst nach der Gregorianischen Reform setzte sich weltweit allmählich der 31. Dezember als Jahresende durch. Benannt ist der Gregorianische Kalender nach



Papst Gregor XIII., der ihn 1582 mit der päpstlichen Bulle Inter gravissimas verordnete.

Auf ins neue Jahr

Bleibt noch die Frage warum der Silvester Silvester heißt? Der Tag gedenkt des bekannten Papstes Silvester I. Silvester gilt als der erste Papst, der nicht mehr unter der Verfolgung der Christen in Rom zu leiden hatte; denn der römische Kaiser Konstantin der Große (306–337) hatte im Jahr 313 durch die Mailänder Vereinbarung allen Bürgern des Römischen Reiches das Recht auf freie Religionsausübung gewährt. Silvester hat seine Popularität also nicht selbst verdient, sondern mehr oder weniger geschenkt bekommen, da er am 31. Dezember 335 verstarb und dieser Tag seit dem 17. Jahrhundert als letzter Jahrestag gefeiert wird.

Und damit wünscht Ihnen Ihr Redakteur samt allen das Jahr über für Sie Schreibenden ein friedvolles Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Jahr 2024.



Tipps und Tricks für die Weihnachtsbackstube

Im Advent ist für viele das weihnachtliche Backen angesagt, und auch wenn man etliche Kekssorten schon oft gebacken hat, so kann doch immer einmal etwas schief gehen. Die Vanillekipferl brechen nach dem Backen, bei den gefüllten Linzeraugen sind die Marmeladeaugen mit Zucker verdeckt, die Burgenländer Kipferl sind zu fest, und so weiter und so weiter.



Mit dem einen oder anderen Problem hat jeder Kekserlbäcker zu tun. Es gelingt nicht jedes Jahr alles gleich gut, aber einige Tipps und Tricks erleichtern das Backen und sorgen stets für ein gutes Ergebnis.

Tipps für verschiedene Teige

Die Probleme beginnen oft schon bei den Backzeiten, denn gar nicht selten scheinen die Angaben nicht zu stimmen. Denn trotz eingehaltener Backzeiten sind die Kekse zu braun geworden. Aber nicht das Rezept ist schuld daran, sondern der Herd. Weil nicht alle Backöfen gleich sind, können die Backtemperaturen und -zeiten von den Angaben in den Rezepten etwas abweichen. Bei Umluft verkürzt sich die Backzeit, und die Temperatur kann um 10 bis 20 Grad Celsius reduziert werden. Mehrere Backbleche mit Keksen können auch gleichzeitig gebacken werden. Die gleichmäßig verteilte Luft sorgt für ein gutes Backergebnis.

Mürbteig

Der Mürbteig zählt zu den schwierigeren Teigen: Aber viele Kekse, wie zum Beispiel Vanillekipferl oder Ischler Bäckerei, sind daraus gemacht. Für den Teig sollten Eier

und Butter kühl sein und die Backzutaten rasch zu einem Teig verknetet werden. Den Teig nicht zu lange bearbeiten, sonst wird er zu warm und in der Folge bröselig. Der Teig muss danach rasten, dazu in Folie einwickeln und zumindest für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Kekse auf einer nicht zu warmen Platte ausstechen und nach dem Backen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, da sie leicht brechen.

Germteig

Rezepte aus Germteig sind leichter zu bereiten als viele denken, doch es gibt einiges zu beachten. Am besten wird frischer Germ verwendet, er „geht“ schneller und besser als Trockenhefe. Die Backzutaten sollten zimmerwarm sein. Am besten bereitet man einen Vorteig, das sogenannte „Dampfl“, es zeigt, dass der Germ in Ordnung ist und der Teig aufgehen wird. Das „Dampfl“ wird mit den restlichen Zutaten verknetet, so lange, bis der Teig sich leicht von Geschirr und Händen löst und Blasen wirft. Danach den Teig so lange an einem warmen Ort „gehen“ lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Germteiggebäck wird feinporiger, wenn man den Teig während des „Gehens“ mehrmals zusammendrückt und kurz knetet. Je nach

Rezept werden unterschiedliche Mengen an Eiern verwendet, aber der Teig gelingt auch ganz ohne Eier. Eidotter machen den Teig locker, Eiklar dagegen fest.

Spritzgebäck

Der Teig für Spritzgebäck ist weicher als andere Teigarten, er wird durch einen Spritzbeutel mit einer gezackten Tülle (Sternfülle) in Kipferl-, Stangen- oder Ringform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gedrückt. Den Spritzbeutel zum Befüllen in eine schmale hohe Schüssel stellen und den Rand des Beutels über den Schüsselrand ziehen. So lässt sich der Beutel leicht füllen. Das Backblech und auch der Teig sollten nicht zu warm sein, da sonst das gespritzte Gebäck auseinanderläuft.

Häufige Backfehler

Zu viel Mehl

Damit sich der Kekserlteig gut ausrollen lässt, wird gerne mit Mehl nachgeholfen. Der Teig wird auf einer bemehlten Fläche ausgerollt und der Teigroller ebenfalls bemehlt. Doch durch die erhöhte Mehlzugabe können vor allem Mürbteigkekse trocken werden. Daher eher sparsam mit Mehl umgehen. Falls der Teig dazu neigt, am Teigroller zu kleben,

versuchen sie es am besten mit einem Backstrumpf. Dazu einen engen Seidenstrumpf, natürlich gewaschen, über das Nudelholz ziehen, mit Spannung befestigen und den Teig so ausrollen. So gelingt es sicher und die Teigoberfläche wird gleichmäßiger. Das macht sich in einem schöneren Backergebnis bemerkbar. Oft werden auch Frischhaltefolie oder Tiefkühlsackerl empfohlen, um darauf den Teig auszurollen. Das funktioniert zwar, erzeugt aber unnötig Müll. Eine langlebige Backmatte ist dafür besser geeignet.

Zu langes Kneten und zu viel Wärme

Gerade Mürbteig ist sehr empfindlich und darf nicht zu lange geknetet werden, egal ob mit der Hand oder in der Küchenmaschine. Aber auch andere Teige sollten zwar gut gerührt werden, aber auch nicht zu lange. Es entsteht dadurch Wärme und das Fett kann leichter austreten, die emulgierende Wirkung von Butter geht dadurch verloren. Die Bindung des Teigs entscheidet aber über das Backergebnis.

Butter zum Backen sollte daher nicht zu weich sein! Der Teig sollte nach dem Kneten auch kühl rasten. Dabei geht es weniger ums Rasten, sondern um das Kühlen des Teiges, damit er wieder fester wird und wieder gut zu bearbeiten bzw. zum Ausstechen ist.

Zu wenige Backbleche

Die meisten haushaltsüblichen Rezepte reichen für zwei bis drei Backbleche. Daher sollte man auch so viele haben, denn die Kekse sollten nur auf ausgekühlte Bleche gelegt werden, da sonst die ungebackenen Kekse zu weich werden und auseinander laufen können.

Brechen Mürbteigkekse oder Vanillekipferl nach dem Backen, liegt es meist an einem zu abrupten Abkühlen der Kekse. Daher die Kekse langsam abkühlen lassen und sehr empfindliche Kekse am Backblech erst kalt vom Backblech nehmen. Daher sollte man genau auf die Backzeit achten und Kekse nicht zu lange backen. Auf dem warmen Backblech garen sie noch nach.

Zu lange Backen

Viele Kekse werden erst fest, wenn sie kalt sind. Frisch aus dem Backrohr genommen und noch warm, sind sie oft noch sehr

weich. Man denkt oft, die Kekse sind nicht ganz durchgebacken und bäckt die Kekse lieber etwas länger. Aber zwei bis drei Minuten mehr Backzeit reichen oft aus, dass das Gebäck anschließend trocken und fest wird.

Ökologisches Backen

Energiesparend backen ist für viele ein Thema. Dazu zählt vor allem, das Backrohr effizient zu nutzen. Langes Vorheizen ist oft nicht nötig und benötigt viel Energie, genauso wie das Backen von nur einer einzigen Kekssorte.

Am besten ist es daher, das Backrohr sinnvoll zu nutzen. Zu Beginn das Backrohr nur kurz vorheizen und nur wenn es nötig ist, zum Backschluss die Temperatur zehn Minuten vorher abschalten und das letzte Backblech backen. Und wenn man schon im Keksfieber ist, werden gleich zwei bis drei Sorten hintereinander gebacken. Das spart Energie.

Hochwertige Backformen

Wer regelmäßig bäckt, sollte sich hochwertige Formen, Ausstecher oder Backbleche kaufen. Denn diese halten meist sehr lange, das schont die Umwelt und über die Jahre auch das Geldbörserl. Backformen aus Email, Glas oder Keramik halten lange und verteilen auch die Wärme sehr gut. Formen aus Schwarzblech dagegen verteilen die Wärme unvorteilhaft und sind auch nicht so lange haltbar. Silikonformen können gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, die vor allem bei unsachgemäßer Verwendung auch in das Backgut übergehen. Daher immer die Angaben zur Erhitzbarkeit beachten und die Formen nie heißer verwenden.

Backpapier

Gerade bei Keksen wird auch gerne Backpapier verwendet. Es verhindert das Ankleben und das Einfetten der Formen und Bleche entfällt. Es ist beschichtetes Papier, das als klassisches Wegwerfprodukt nach der Verwendung entsorgt wird. Es darf weder ins Altpapier noch in den Biomüll, denn die Beschichtung ist meist aus Silikon, das biologisch schwer abbaubar ist. Alternativen sind wiederverwendbare Backmatten, entweder aus Silikon oder einem teflonbeschichteten Gewebe. Sie können gereinigt und daher

mehrmals verwendet werden, jedoch ist die Erzeugung energieaufwändig und die Entsorgung problematisch.

Egal wofür man sich entscheidet, in fast allen Produkten sind problematische Stoffe enthalten, die eventuell auch in das Backgut übergehen können. Eine hochwertige Alternative dagegen ist es, ein Backblech mit guter Antihalt-Beschichtung zu kaufen. Das sorgt für optimale Backergebnisse, ohne das Backblech vorher einfetten zu müssen.



Mohnkekse

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 50 g Mohnöl
- 140 g geriebener Mohn
- 130 g Zucker
- 1 Eidotter
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- Schokoladenglasur zum Tunken

Zubereitung:

Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Die Teigkugel zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Teig etwas 3 mm dick ausrollen. Ausstechform in Mehl tauchen und Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170 Grad Celsius etwa 10 Minuten hell backen. Die Kekse sollen nicht bräunen. Kekse auskühlen lassen und nach Wunsch in Schokolade tauchen.

Traditionelles Weihnachtsgebäck

Trotz Hektik und Stress in der Weihnachtszeit werden auch heute noch gerne heidnische Bräuche und christliche Traditionen gepflegt. Jedes Bundesland hat seine typischen kulinarischen Spezialitäten, die nur in dieser Zeit auf den Tisch kommen, und jede Familie hat ihre Lieblingskekse, die jedes Jahr gebacken werden.



Die Einflüsse aus den unterschiedlichsten Ländern spiegeln sich gerade in der Weihnachtszeit wider. So kommt zu vielen an Heiligabend der Weihnachtsmann und nicht das Christkind ins Haus, oder man bäckt Cookies oder Spekulatius statt Lebkuchen und Vanillekipferl. Aber einigen kulinarischen Traditionen bleibt jede Familie treu, so zählen Stollen und Lebkuchen zu den traditionellen Brauchtumsspeisen, ebenso wie Kletzenbrot oder der Osttiroler Blattlstock. Von den zahlreichen Keksen ganz zu schweigen.

Kletzenbrot

Das Kletzenbrot wird in fast ganz Österreich gegessen. Je nach Region wird dieses Brot aus Trockenfrüchten, aber nach unterschiedlichsten Rezepturen gebacken.

Für das Kletzenbrot gibt es viele unterschiedliche Rezepte. Je nach Region wird der Fruchtteig mit Teig ummantelt oder aber auch ohne Teig, aber mit Mandeln belegt, gebacken. Das aromatische Früchtebrot ist eines der ältesten Weihnachtsgebäcke und verdankt seinen Namen den Kletzen. Das sind mit der Schale getrocknete Birnen, die schon braun, weich und süß geworden sind. Daraus, und aus weiteren Trockenfrüchten,

Gewürzen und Germteig werden Brote gebacken, die lange haltbar und sehr gehaltvoll sind. Die Süße erhalten die Brote nur durch die Trockenfrüchte, vor allem durch die Kletzen. Zucker oder Honig wird traditionell nicht verwendet.

Um den Andreastag (30. November) begann das Backen von Kletzenbrot in österreichischen und süddeutschen Küchen. Angeschnitten wurde es jedoch erst am Heiligen Abend.

Mohnzelten

Mohnzelten sind typisch für das Waldviertel, wobei „Zelten“ nichts anderes bedeutet, als „flacher Kuchen“. Mohnspeisen gehörten früher zur typischen Bauernküche und war ein Alltags- und Festtagsgebäck zugleich. Heute gehören Mohnzelten zur Adventzeit einfach dazu und werden auf Märkten in der Vorweihnachtszeit besonders gerne gekauft.

Osttiroler Blattlstock

Er ist ein typisches, traditionelles Osttiroler Weihnachtessen. Dazu werden tellergroße „Blattln“ aus Germteig gebacken und aufeinander geschichtet. Dazwischen kommt eine schmackhafte Mohnfülle, und übergossen wird der Stock mit flüssiger Butter.

Die typische Heiligabendspise in Osttirol hatte immer so viele „Blattln“, wie auch Menschen im Haus mitessen. Von Stephanitag an wird nach jeder Mahlzeit davon gegessen. So konnte früher der Stock schon mal 15 oder 20 Schichten haben, heute sind es meist fünf oder sechs. Die Süßspeise ist sehr kalorienreich, um das Gericht etwas leichter zu machen, werden die einzelnen Germteigschichten heutzutage im Rohr gebacken, früher wurden sie in Schmalz herausgebacken.

Vanillekipferl

Kipferlförmiges Gebäck gibt es schon seit dem Mittelalter, aber das Vanillekipferl ist etwas ganz besonderes, um das sich zahlreiche Geschichten ranken. Die Vanillekipferl sind aufwändig zu machen, denn sie werden einzeln mit der Hand gerollt und geformt. Eigene Backformen gab es damals nicht und sie sind auch heute eigentlich nicht typisch für das zarte Gebäck. Die Historie als Weihnachtsgebäck hat deutsche, österreichische und böhmische Einflüsse. Erst mit der Erfindung des Vanillins – Ende des 19. Jahrhunderts – hat das Vanillekipferl den Durchbruch geschafft und konnte auch von normalen Bürgern gebacken werden.

Zaunerstollen

Der Original Zaunerstollen wurde von der Konditorei Zauner 1905 in Bad Ischl kreiert. Der Ort war zur K. u. K.-Monarchie die Sommerresidenz des österreichischen Kaiserpaars und der gehobenen Gesellschaft. Daher waren auch gute Küche und vor allem Gebäck gefragt. Die zahlungskräftige Kundschaft kaufte gerne bei dem Zuckerbäcker ein. Auch das beliebte Ischler Törtchen wurde von den talentierten Zuckerbäckern beim Zauner erfunden und bekam bei der Weltausstellung in Brüssel 1958 sogar eine Goldmedaille.

Rezepte



Mohnzelten

Zutaten:

Teig:

- 500 g Mehl
- 350 g gekochte Kartoffeln
- 100 g Zucker
- 120 g Butter
- 2 Eier
- 1 Packung Backpulver
- 1 Prise Salz

Fülle:

- 500 g Mohn
- 150 g Butter
- 170 g Staubzucker
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Powidl
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- Zimt
- eventuell etwas Milch

Zubereitung:

Für den Teig Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Zusammen mit Mehl, Eiern, zerlassener Butter und Zucker einen glatten Teig kneten. Für die Fülle Butter zerlassen. Den frisch geriebenen Mohn mit den restlichen Zutaten verrühren. Nur so viel Milch dazugeben, dass eine nicht zu weiche Masse entsteht, aus der sich kleine Knödel formen lassen. Den Teig in 25 gleich große Stücke teilen, aus der Fülle 25 Knödel formen. Jeden Mohnknödel mit Teig umhüllen und gut verschließen. Die Knödel flach drücken und mehrmals anstecken, oder mit einem Brotstempel flach drücken. Die Zelten 20 Minuten bei 200 Grad Celsius backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden.

Zaunerstollen

Zutaten für eine

Terrinenform 30 × 5 x 6 cm:

Masse:

- 150 g Haselnüsse
- 120 g Auer Tortenecken
- 250 g Schokolade
- 125 g Schlagobers
- 15 g Kokosöl
- 40 g Butter
- Mark einer halben Vanilleschote
- ~ 4 Esslöffel Whiskey
- Glasur:
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 1 Esslöffel Butter oder Kokosöl

Zubereitung:

Schlagobers mit Butter, Kokosöl und Schokolade langsam schmelzen, danach die Masse leicht köcheln und danach abkühlen lassen. Die Masse mit dem Mixer leicht steif schlagen. Haselnüsse und Tortenecken fein reiben. Beides zusammen mit Vanille und Whiskey unter die Schokoladenmasse rühren. Terrinenform mit Butter ausfetten, die Masse einfüllen und kühl stellen. Die Terrine stürzen. Für die Glasur Schokolade und Fett über Wasserdampf schmelzen lassen, den Stollen damit glasieren. Die Schokolade fest werden lassen und den Schokoladenstollen in dünne Scheiben schneiden.

Vanillekipferl

Zutaten:

- 260 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g Haselnüsse oder Mandeln
- 100 g Staubzucker
- 150 g Staubzucker und 3 bis 4 Packungen Vanillezucker mit echter Vanille zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten rasch zu einem Mürbteig verarbeiten. Teig eine Stunde kühl rasten lassen. Aus dem Teig kleine Rollen formen, mit einem Messer kleine Scheiben herschneiden und daraus Kipferl formen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Celsius etwa 15 Minuten goldgelb backen. Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen und die frisch gebackenen und noch heißen Kipferl darin wenden.

Osttiroler Blattstock

Zutaten:

Teig:

- 700 g Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 20 g Germ
- etwas Salz
- ~ 250 ml Milch

Fülle:

- 500 g Mohn
- 180 g Zucker
- 1 Stamperl Rum
- Zimt und Nelkenpulver
- ~ 400 ml Milch
- Fett zum Ausbacken, am besten Butterschmalz
- 200 g Butter zum Abschmalzen

Zubereitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde formen, und den Germ hineinbröseln. Die Hälfte der lauwarmen Milch zum Germ gießen und den Germ mit der Milch und etwas Mehl verrühren. Die Schüssel zudecken und den Germ etwa 20 Minuten gehen lassen. Danach Salz, Butter und Eier in die Schüssel geben, das Ganze zu einem glatten Teig kneten und dabei die restliche Milch nach und nach dazugeben. Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in fünf Teile schneiden und diese zu runden Blättern auswalken, diese zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen. Die Teigplatten mit der Gabel einstecken und in heißem Fett ausbacken. Wer möchte, kann die Teigplatten auch im Backrohr bei 180 Grad Celsius hellbraun backen, statt sie in Fett auszubacken. Für die Fülle die Milch aufkochen lassen, Mohn und die restlichen Zutaten einrühren. Butter in einem Topf zergehen lassen. Nun den Blattstock zusammensetzen. Eine Teigplatte mit einem Fünftel der Fülle bestreichen und mit etwas Butter beträufeln. Nun die nächste Teigplatte daraufsetzen, mit Fülle bestreichen und mit Butter beträufeln. Fortfahren, bis alle Teigplatten aufgebraucht sind. Nun die restliche Butter über den Blattstock gießen.

Liebe Kleingärtnerinnen, liebe Kleingärtner!

Ich habe die große Ehre, erstmals in meiner Funktion als Generalsekretärin Worte zum Jahresende an Sie richten zu dürfen.

Nachdem unsere liebe Malou Weirich nach über drei Jahrzehnten in dieser Funktion ihr Amt Mitte des Jahres zurückgelegt hat, wurde ich von der Generalversammlung der Fédération Internationale zur neuen Generalsekretärin ernannt. Eine Aufgabe, die mich mit viel Stolz, aber auch mit viel Ehrfurcht und Respekt erfüllt, denn die Fußstapfen, in die ich treten darf, sind wahrlich groß.

Dennoch freue ich mich sehr darauf, diese Herausforderung zum Wohle der internationalen Kleingartenfamilie anzunehmen.

Wir Kleingärtner haben seit jeher eine wichtige Rolle in den Städten gespielt, auch wenn dies phasenweise in Vergessenheit geraten ist. In Kriegs- und Nachkriegszeiten waren wir Garant für die Versorgung der Bevölkerung und Ernteland-Parzellen waren überall in den Städten zu finden. Nachdem die große Not der Kriege überwunden war, wandelten sich auch die Kleingärten und wurden über die Jahrzehnte in vielen Ländern mehr zu Erholungs- und Freizeitgärten. Doch auch diese Ausprägung verändert sich immer mehr.

Heute sind unsere Kleingärten so viel mehr und lassen sich nicht in eine Schublade stecken:

- Sie sind Refugium für viele unterschiedliche Arten von Tieren und Pflanzen, die es ohne Kleingärten in den Städten viel schwerer hätten.
- Sie sind die grünen Lungen der Städte und tragen allein durch ihre Existenz dazu bei, die Erwärmung der Städte abzumildern.
- Sie sind Klassenzimmer, um unseren Kindern die Natur wieder näherzubringen.
- Sie sind Supermarkt, in dem das beste und gesündeste Obst und Gemüse angebaut werden kann.
- Sie sind Fitnesscenter und Lebensberater in einem.
- Sie sind Orte der Erholung für die gesamte Stadtbewölkerung.
- Sie sind Orte, an denen Menschen einander begegnen.

Das alles und noch viel mehr sind unsere Kleingärten und wir dürfen dies nicht vergessen.

Kleingärten bieten einer großen Zahl von Tieren und Pflanzen einen Lebensraum, weil wir Kleingärtner auf eine umweltfreundliche, pestizidfreie und nachhaltige Bewirtschaftung unserer Gärten achten. Dies natürlich einerseits für uns selbst, aber selbstverständlich auch für die Generationen nach uns, um ihnen eine lebenswerte Umwelt zu hinterlassen. Es kommt nicht von ungefähr, dass die Artenvielfalt in Kleingärten weit höher ist als in anderen öffentlich zugänglichen Bereichen von Städten. Wir kultivieren seit über 100 Jahren unsere Kleingärten und haben dementsprechend auch die Expertise darin, wie wir unsere Gärten nachhaltig und umweltfreundlich bewirtschaften.

Indem wir in unseren Gärten einer Vielzahl von Pflanzen Raum zu wachsen geben, tragen die Kleingärten zu einem besseren Klima in den Städten bei. Gerade in Zeiten des Klimawandels und der Klimaerwärmung ist der Beitrag, den wir Kleingärtner hier leisten können, unersetzbar. Dies ist eines der stichhaltigsten Argumente, um zu verhindern, dass Kleingärten aus den Städten raus in die Peripherie gedrängt werden. Denn genau in den Städten, wo Grün oftmals nicht so leicht zu finden ist, können unsere Kleingärten ihren Beitrag gegen die Erwärmung der Städte leisten.

Unsere Kleingärten geben uns die Möglichkeit, selbst Obst und Gemüse anzubauen und dieses Wissen auch an unsere Kinder weiterzugeben. Genau zu wissen, wo die geernteten Produkte herkommen und womit sie behandelt wurden, ist ein Wert, der nahezu unbezahlbar ist. Einhergehend mit der Ernte haben wir auch Kenntnis um die Konservierung dieser Lebensmittel, was oftmals als „altes“ Wissen bezeichnet wird. Doch gerade auch in Krisenzeiten können die Erträge des Kleingartens Milderung in schwierigen Lagen bringen.

Ganz abgesehen vom gesundheitlichen Vorteil, die der Kleingarten bringt. Die Bewegung an sich ist bereits gesund und dies an der frischen Luft zu tun, steigert diesen Wert noch enorm. Zahlreiche Studien belegen, dass Gartenarbeit nicht nur die körperliche, sondern sehr stark auch die psychische Gesundheit positiv beeinflusst.



Sylvia Wohatschek
Generalsekretärin
Fédération Internationale
des Jardins Familiaux

Im Kleingarten wird dieser Effekt vervielfacht durch das Umfeld, welches der Kleingartenverein bietet.

Denn wir dürfen eines nicht vergessen: Die Kleingartenvereine sind Teil einer aus tiefstem Herzen sozialen Bewegung. Im Verein begegnen sich Menschen, kommt man zusammen, um zu plaudern, Erfahrungen auszutauschen und auch, um einander zu helfen. Was vielen Menschen in der Anonymität der Großstadt fehlt, ist in Kleingärten zu finden. Eine Nachbarschaft, in der man sich umeinander kümmert, wo man sich gegenseitig hilft und unterstützt, ein Ort der Begegnung und des Miteinander.

Diese Tatsache dürfen wir auch in Zeiten wie diesen, in welchen Schlagworte wie Klimawandel, Erderwärmung, aber auch Teuerung und Inflation überall Schrecken verbreiten, nicht aus den Augen verlieren.

Das Miteinander ist auch einer der vielen positiven Aspekte, die bei den Zusammenkünften der internationalen Kleingärtner im Rahmen der Fédération Internationale zu bemerken ist. Die internationalen Treffen sind geprägt von einem positiven Elan, gemeinsam am Vorankommen der Kleingartenbewegung zu arbeiten.

So unterschiedlich unsere Kleingärten in den verschiedenen Ländern auch sein mögen, so hart arbeiten wir alle daran, unsere Kleingartenbewegung auf nationaler und internationaler Ebene sichtbar zu machen und den Wert auch für Nicht-Kleingärtner offensichtlich zu machen.

Gemeinsam können wir so viel mehr für unsere Kleingartenfamilie erreichen als allein.

Im Geiste dieser Besinnung auf das Gemeinsame wünsche ich Ihnen und Ihren Lieben ein frohes Weihnachtsfest und alles Liebe sowie Gesundheit für das neue Jahr 2024.





Fröhliche Weihnachten und ein friedliches, glückliches und gesundes 2024

wünscht allen Verbandskörperschaften, den Mitgliedern und deren Angehörigen, allen Leserinnen und Lesern, unseren Inserenten sowie allen unseren Gartenfreunden in Österreich und im Ausland

die Zentralverbandsleitung,
die Landesverbandsleitungen
und die Redaktion.



Niederösterreich

BO NÖ Süd: Wir wünschen allen Mitgliedern ein frohes und gesundes Weihnachtsfest und alles Gute im Jahr 2024!

KGV Horn: Der KGV Horn wünscht eine Ruhige Adventzeit, ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Oberösterreich

KGV Auwiesen I: Wir wünschen allen ein gesegnetes frohes Weihnachtsfest.

St. Florian: Der Vorstand des KGV St. Florian wünscht seinen Mitgliedern und deren Angehörigen besinnliche Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr sowie für das kommende Gartenjahr 2024 Alles Gute!

Salzburg

KGV Taxham: Der Vorstand wünscht allen Gartenmitgliedern und Ihren Angehörigen, sowie den Funktionären des ZV und LV eine besinnliche Adventszeit, friedliche Weihnachten, Gesundheit und einen guten Rutsch ins Gartenjahr 2024.

Steiermark

HGV Flurgasse: Der Vorstand des HGV Flurgasse wünscht allen Mitgliedern und deren Angehörigen einen besinnlichen Advent sowie ein fröhliches Weihnachtsfest und ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2024.

HGV Hanuschplatz: Die Vereinsleitung des

HGV Hanuschplatz, Graz, wünscht allen Mitgliedern und deren Angehörigen, sowie dem gesamten Landesverband, ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Jahr 2024.

HGV-Schönau: Die Vereinsleitung des HGV-Schönau wünscht allen Heimgärtnerinnen und Heimgärtnern, dem Präsidium des Zentralverbandes und des Landesverbandes, sowie der Redaktion der Kleingarten-Zeitung „Frohe Weihnachten“ und einen „Guten Rutsch“ ins Neue Jahr 2024.

HGV Steinfeld: Allen Gärtnerinnen und Gärtnern wünschen wir ein besinnliches Weihnachtsfest und ein friedliches und ertragreiches Gartenjahr 2024.

Wien

KGV Garten- und Tierfreunde, 10.: Die Vereinsleitung wünscht allen Mitgliedern und deren Angehörigen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2024.

KGV Wienerberg-Zwillingsee, 10.: Wir wünschen unseren Mitgliedern ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Kleingartenjahr 2024. Ihre Vereinsleitung

KGV Gaswerk, 11.: Wir wünschen allen Mitgliedern und deren Angehörigen frohe Weihnachten und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2024!

KGV Simmeringer Haide, 11.: Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2024 wünscht der Vereinsvorstand allen Mitgliedern und deren Angehörigen.

KGV Zukunft auf der Schmelz, 15.: Die Vereinsleitung wünscht den Mitgliedern und deren Angehörigen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für 2024.

KGV Montleart, 16.: Wir wünschen allen Mitgliedern ein besinnliches Weihnachtsfest und für das Jahr 2024 Glück, Erfolg und Gesundheit.

KGV Blumenfreunde, 21.: Die Vereinsleitung wünscht allen Mitgliedern und deren Angehörigen ein schönes und geruhsames Weihnachtsfest, einen guten Rutsch ins Jahr 2024 und, in Zeiten wie diesen, Gesundheit.

BO 22.: Wir wünschen allen Funktionären, den Mitgliedern und ihren Angehörigen unseres Gartenbezirks ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.



„Der Zauber im Kleingarten“

Am 21. Oktober versammelten sich rund 500 geladene Gäste im großen Festsaal des Wiener Rathauses zur 26. Kleingartenpreisverleihung der Stadt Wien.



Bilder: Stefan Zamisch



Die Kleingartenfamilie war im Vorfeld aufgerufen worden, Beiträge zum Kreativ-Wettbewerb mit dem diesjährigen Motto „Der Zauber im Kleingarten“ einzusenden. In vier Kategorien wurden die 179 Einsendungen von der Jury anonymisiert bewertet und die Preise vergeben. Im festlichen Rahmen der Galaveranstaltung wurden die Preisträger gebührend gefeiert.

Willkommen zum 26. Kleingartenpreis der Stadt Wien

Nach einem musikalischen Intro erfolgte die Begrüßung der zahlreichen Ehrengäste, durch den Moderator Alex Jokel. Zu ihnen zählten diesmal auch mehrere Bezirksvorsteher, welche den Preisträgern aus ihrem Bezirk persönlich gratulieren wollten. Die Vizebürgermeisterin und Stadträtin für Wohnen, Wohnbau, Stadterneuerung und Frauen, Kathrin Gaál, begrüßte die Anwesenden und unterstrich die Bedeutung der Kleingärtner für die Stadt. Als Vertreter der Kleingärtner folgte ein Interview mit dem Präsidenten des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs, Ing. Wilhelm Wohatschek, und dem Präsidenten des Landesverband Wien, Helmut Bayer. Beide sprachen über die aktuellen Herausforderungen der Kleingartenbewegung und bedankten sich bei den Gästen und Organisatoren.

Durch die Preisverleihung führte Landtagsabgeordneter und Gemeinderat Mag. Gerhard Spitzer. Er ist nicht nur seit 2012 Vorsitzender des Wiener Kleingartenbeirates, sondern war auch Mitglied der Jury, welche die Bewertung der eingereichten Preise durchführte. Nach der Preisverleihung wurde das umfangreiche Buffet mit kulinarischen Köstlichkeiten aus dem Wiener Rathauskeller eröffnet.

Die Werke der Preisträger konnten im Nordbuffet aus nächster Nähe bewundert werden. Besonders beliebt waren die flüssigen Köstlichkeiten der Damen der Fraueneinfachgruppe der Bezirksorganisation Floridsdorf. Ihre selbstgemachten Liköre und Schnäpse fanden großen Anklang und luden zum Verweilen ein.

Die kreativen und aufwändigen Genüsse-Dekorationen der Wiener Gärtnereien, sind in diesem Jahr besonders erwähnenswert. Nach der Veranstaltung konnten

sich die Gäste an diesen frei bedienen. Nicht nur Genüsse auch Kunstwerke konnten in diesem Jahr mit nach Hause genommen werden. Einerseits lud eine Fotowand dazu ein sich persönliche Erinnerungen schießen zu lassen, und zusätzlich war in diesem Jahr der Schnellzeichner und Karikaturist Ray van Stift sehr gut besucht.

Musikalisch wurde der Abend von der Zuckerwatte Combo mit einer mitreißenden Schlagerrevue der 50er und 60er Jahre bereichert. Jung und Alt sangen und tanzten vor der Bühne bis der Abend gegen 21 Uhr sich dem Ende zuneigte. Passend zu dem Musikprogramm, gab es auch einen Zuckerwattestand im Nordbuffet für Groß und Klein.

Wir bedanken uns bei allen Gästen und Organisatoren für den gelungenen Abend und hoffen auf ein Wiedersehen zur 27. Kleingartenpreisverleihung im nächsten Jahr.





Die Preisträger 2023

In diesem Jahr hat die Jury aus allen Einsendungen einen Kinder-Gemeinschaftspreis, jeweils drei Kinderpreise bis 14 Jahren und Kinderpreise bis 6 Jahren, sowie die drei Sonder- und Hauptpreise vergeben.

Die Kinderpreise „Der Zauber im Kleingarten“

Kinder-Gemeinschaftspreis
Die neun Kinder der Atzgersdorfer Heide, 23. Bezirk, KGV Atzgersdorfer Heide
„It´s magic“ sagt der Hut auf seiner Vorderseite. Dem Hut entspringt ein Kunstwerk aus sechs aneinandergereihten Bildern, welches mit Fotos, Papierblumen und Schmetterlingen den Rahmen für den Zauber im Kleingarten bilden. Die Worte in der Bildmitte lassen uns auch wissen, was den Zauber ausmacht

Kinderpreise bis 14 Jahre
Lorelei, 2. Bezirk, KGV Wasserwiese
Das mit Faser- und Buntstiften gezeichnete Bild zeigt eine Zauberfee vor dem Pilzhäuschen, welches zwei Einhörner, Schmetterlinge und Glitzerblumen zaubert.
Sarah, 2. Bezirk, KGV Grünland
Ein weißer Schmetterling aus Holz zeigt auf seinen Flügeln den Zauber im Kleingarten.
Stella, 17. Bezirk, KGV Predigtstuhl
„In manchen Nächten zaubert der Wind magische Wesen aus Blüten und Blättern in unseren Garten.“ Ein Bild auf blauen Tonpapier mit einem Einhorn unter dem Sternenhimmel

Kinderpreise bis 6 Jahre
Elisa, 21. Bezirk, KGV Frohes Schaffen
Eine Collage mit Blumen und einer goldenen Sonne zeigt, was für Elisa den Zauber im Kleingarten ausmacht.
Milo, 22. Bezirk, KGV Im Gestockert
Das von Milo mit Buntstift gezeichnete Bild stellt ein Kleingartenhaus mit Dachziegeln und Himmel dar.

Matilda, 17. Bezirk, KGV Waldhüttensiedlung
Ein aus verschiedenen Materialien gebasteltes Zauberhäuschen mit einer Zauberfee im Garten.

Sonderpreise
„Der Zauber im Kleingarten“
Karl-Heinz LÖWY, 11. Bezirk, KGV Kolonie Gaswerk
Das einzigartige runde Zwergenreich zeigt, wie die bunte Vielfalt den Garten verzaubert
Andrea SCHENTER, 17. Bezirk, KGV Ob der Als
„Manchmal liegt ein großer Zauber in den kleinen Dingen.“ Ein goldenes Album mit Fotos, Texten und Sprüchen führt zu diesen kleinen Dingen, die den Zauber im Kleingarten zu etwas ganz Großen machen.
Helga ZÖCHLING, 10. Bezirk, KGV Wienerfeld
„Nimm Dir Zeit um glücklich zu sein“ lässt uns die Blumenfee in dem kunstvollen Pop-Up des Kleingartens am Wienerfeld wissen.

Hauptpreise
„Der Zauber im Kleingarten“
1. Platz: Brigitte SOKOP, 14. Bezirk, KGV Spallart
In dem beeindruckenden selbstgebastelten Album wird man von Hoch- und Tiefbau zwischen blickdichten Zäunen hin zum Gartenparadies mit Zauberpflanzen geführt.
2. Platz: Claudia GEPPERT, 2. Bezirk, KGV Grünland
Ein beleuchteter Garten zeigt den Gartenzauber im Kleingartenverein Grünland.
3. Platz: Paula WILDNER, 17. Bezirk, KGV Waldhüttensiedlung
„Die Magie des Gartens“ – das Buch in alter Schrift erzählt über die Geheimnisse von Pflanzen, Tieren und Elfen.





Zentralverband der
Kleingärtner
und Siedler Österreichs

Parteienverkehr

Telefonisch sind wir unter 01 587 07 85

Montag bis Donnerstag von 8 bis 12 und von 12:30 bis 16 Uhr für Sie da.

Persönliche Vorsprachen jeglicher Art nur nach telefonischer Terminvereinbarung.

Alle anderen Anliegen bitten wir Sie, weiterhin postalisch, telefonisch oder elektronisch an uns zu richten.

Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien

Tel.: +43 1 587 07 85 | Fax-DW: 30

E-Mail: zwien@kleingaertner.at | www.kleingaertner.at

Weihnachtsfeiertage

Wir möchten allen Funktionären und Mitgliedern bekannt geben, dass unser Verbandsbüro ab 25. 12. 2023 bis einschließlich 7. Jänner 2024 geschlossen bleibt.

Wir ersuchen Sie höflichst diesen Termin in Vormerkung zu nehmen.
Die Verbandsleitung

Termine in Wien

Wiener Bezirksgruppen

Leopoldstadt: Es wird schriftlich eingeladen.

Landstraße-Favoriten: Es wird schriftlich eingeladen.

Meidling-Liesing: Sitzungen finden in den Monaten Jänner, März, Juni, September, November und Dezember, jeweils am 3. Donnerstag des besagten Monats um 18 Uhr, statt. Adresse: Schutzhaus Meidling, Schutzhausweg 136, 1120 Wien.

Hietzing und Penzing: Die Sitzungen finden jeden ersten Donnerstag, um 19 Uhr, im Schutzhaus „Am Ameisbach“, 1140, Braillegasse 3, statt.

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

Ottakring: Die nächste Sitzung wird rechtzeitig bekanntgegeben.

Hernals: Die Jahresabschluss-Sitzung findet am Donnerstag, 14. Dezember, ab 18 Uhr, im Schutzhaus Waidäcker, Steinlegasse 35, 1160 Wien, statt.

Döbling: Zur nächsten Sitzung wird schriftlich eingeladen.

Floridsdorf: Die Sitzungen der BO XXI finden jeweils am zweiten Donnerstag gerader Monate um 19 Uhr im Gasthaus Frohes Schaffen (1210 Wien, Frohes Schaffen-Weg) statt. Eventuell nötige Terminänderungen werden rechtzeitig bekanntgegeben!

Donaustadt: Die Weihnachtssitzung findet am Dienstag, 12. Dezember, ab 18 Uhr (Einlass ab 17 Uhr), im Restaurant Straßenbahnerbad, Großer Saal, 1220 Wien, Dampfschiffhafen 7, statt.

Landesfachgruppe Wien für Obst- und Gartenbau

Gärtnerische Auskünfte sind auch weiterhin unter fachberater@kleingaertner.at möglich. Ein Fachberater wird sich bei Ihnen melden.

Bezirksfachgruppen

2. Bezirk: Die nächste Sitzung der Fachgruppe findet am 1. Donnerstag im April 2024 ab 18 Uhr im Ver-

einshaus KGV Kanalwächterhaus statt.

Gartenberatungen sind jederzeit vor Ort in den Gärten durch einen Gartenfachberater möglich oder unter fachberater@kleingaertner.at

3. und 11. Bezirk: Jeden ersten Donnerstag im Monat, ab 18.30 Uhr, im Vereinshaus des KGV Simmeringer Haide.

10. Bezirk: Die Sitzungen finden jeweils am 1. Dienstag der Monate März, April, Mai, Juni, September, Oktober und November um 18 Uhr im Vereinshaus des KGV Blumental statt.

12. und 23. Bezirk: Sitzungen finden jeden 2. Mittwoch in den Monaten März, Mai, Juni, September, November und Dezember im KGV Esparsette, Häuserl am Spitz, 1120 Wien, Franz-Siller-Weg 116 statt.

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 Vereinskanzlei statt (ausgenommen Feiertage).

16. Bezirk: Sitzungen finden zum selben Termin wie die der BO 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: Die Sitzungen der Bezirksfachgruppe 21 finden jeden ersten Donnerstag im Monat um 18.30 Uhr statt. In den Monaten Februar bis Mai bzw. Oktober bis Dezember im „Gasthaus Frohes Schaffen“, 1210 Frohes-Schaffen-Weg, und in den Monaten Juni bis September beim Stützpunkt 1210, Thayagasse 5.

22. Bezirk: Die Weihnachtssitzung findet am Dienstag, 12. Dezember, ab 18 Uhr (Einlass ab 17 Uhr), im Restaurant Straßenbahnerbad, Großer Saal, 1220 Wien, Dampfschiffhafen 7, statt.

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: Der nächste Termin der Frauenfachgruppe Floridsdorf wird rechtzeitig bekanntgegeben. Anfragen bitte an Frau Lang, Tel.: 0664/3404424.

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.kleingaertner-salzburg.at erreichbar.

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@kleingaertner-noe.at sind möglich. Der LV-NÖ-Vorstand

BO Klosterneuburg

Für Anfragen steht die BO Klosterneuburg unter bo.klosterneuburg@gmail.com, oder unter der Postanschrift Bezirksorganisation Klosterneuburg und Umgebung, c/o Ing. Peter Steiner, Rollfährensiedlung – Schillweg 29 – Postfach 1, 3400 Klosterneuburg zur Verfügung. Eine Beantwortung der Anliegen erfolgt in kürzest möglicher Zeit.

Bezirksorganisation NÖ-Süd

Kontaktperson für die Vereine: Hannes Winkler, Telefon: 0650/9840896, Kontaktaufnahme und Termine nach Vereinbarung

Termine in Oberösterreich

LV Oberösterreich

Erster Ansprechpartner für Pächter eines Kleingartens ist die jeweilige Vereinsleitung. Anfragen von Pächtern an den Landesverband und den Zentralverband werden an die jeweilige Vereinsleitung weitergeleitet.

Umfangreiche Informationen sowie Kontaktdaten finden Sie auf der Homepage des Landesverbandes der Kleingärtner Oberösterreich: www.kleingaertnerlvooe.at.
Fachberater Oberösterreich

Achtung!

Wir ersuchen Sie alle Terminänderungen betreffend Termine Bezirksgruppen und Bezirksfachgruppen ausschließlich an zeitung@kleingaertner.at zu schicken.



Nächster Termin am Montag, 19. Dezember, 18.30 Uhr: Weihnachtsfeier

Jeder Verein sollte mindestens einen Fachberater haben, Schulung kostenlos, Einstieg jederzeit möglich, anmelden unter Tel. Nr.: 0680/1321133 oder fachberater@kleingartnerlvooe.at

Aus den Organisationen

Niederösterreich

LV und BO NÖ-Süd

Am Freitag, den 3. November fand in Wiener Neustadt die 2. BO-NÖ-SÜD Generalversammlung in Kooperation mit dem Landesverband NÖ statt. Nach der Begrüßung durch BO Obmann Hannes Winkler hielt Präsident Wilbert Leitgeb über das neue Kleingartengesetz einen Vortrag welche Änderungen seit 21. September 2023 mit hoher Mehrheit im Landtag beschlossen wurden. Als Ehrengäste waren Bgmst. Mag. Klaus Schneeberger und Mag. Philipp Gruber anwesend, die maßgeblich an dem neuen Kleingartengesetz Anteil hatten. Als Dank gab es für die Ehrengäste eine Auszeichnung in Form einer Glaskurkunde. Für die Obleute und Vorstände der BO NÖ SÜD wurde bei Speis und Trank die Sitzung beendet.



KGV Horn:

Unser Glühweinstand „Zwischenvor“ findet am Samstag, den 30. Dezember bei der Vereinshütte statt.

100 Jahre BO XXI – Jubiläum & Zäsur

Am 16. September war es soweit. Bei prächtigem Spätsommervormittagswetter konnten wir unser 100er-Jubiläumsfest starten, am Frohes-Schaffen-Weg, vor und im Gasthaus Frohes Schaffen, das sich im gleichnamigen Kleingartenverein befindet und allseits für seine gute Küche bekannt ist. Beste Voraussetzungen also – auch dank kompletter Infrastruktur – für ein gelungenes Fest. Fleißige Kolleginnen und Kollegen, u. a. aus den Vereinen Großjedlersdorf und Stammersdorf hatten schon am Vortag eine Festzeltreihe an dem für unser Fest gesperrten Frohes-Schaffen-Weg aufgestellt, ebenso Zelte für die Präsentationen unserer Frauenfach- und Obstbaufachgruppe sowie für die Blasmusik des Musikvereins Leopoldau, die zur Eröffnung in geschlossener Formation einmarschierte, um in der Folge das Fest musikalisch zu begleiten. Nach der Begrüßung vieler Gäste aus Politik und Verwaltung konnte Bezirksobmann Ing. Ferdinand Lesmeister, LV-Präsident Helmut Bayer, ZV-Vizepräsident Fritz Hauk, Ehrenbezirksobmann Erwin Büchele, Gemeinderat Mag. Gerhard Spitzer, Bezirksvorsteher Georg Papai und insbesondere den Wiener Bürgermeister Dr. Michael Ludwig als Ehrengäste begrüßen, deren Ansprachen und Beiträge in dieser Reihenfolge erfolgten und der Würde des festlichen Anlasses Ausdruck verliehen. Erwin Büchele lockerte die Feierstunde mit einem selbstverfassten Mundartgedicht über die Mühen des Erdbeeranbaus und -erntens auf. Neben der historischen Entwicklung des Floridsdorfer Kleingartenwesens, seine soziale und wirtschaftliche Bedeutung haben die Festredner darauf hingewiesen, dass die

Kleingärten in schwierigen Zeiten immer wieder ganz wesentlich dazu beigetragen haben, die knappe Ernährungssituation der Bevölkerung zu lindern.

Nach Überreichung einer Jubiläumsehrenurkunde durch die Vertreter des ZV und LV endete der Festakt mit Bieranstich und Freibier für alle Gäste aus den Floridsdorfer Kleingärten, die unsere Einladung zu Speis und Trank angenommen und sich damit als sichtbare Mitglieder der Floridsdorfer Kleingartenfamilie gezeigt haben. Unter den Klängen der Blasmusik wurde in der Folge von den bis zu 400 Gästen (so wird zumindest berichtet!) bis in die Abendstunden genetzt und gefeiert. Unser Dank für das gelungene Fest gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, besonders auch der umtriebigen Wirtin Martina Haslinger-Spitzer und ihrem tollen Team.

Als Veranstalter können wir dieses Jubiläumsfest mit Stolz und Befriedigung im Gedächtnis behalten und haben nahezu zeitgleich die Weichen für die Zukunft der Bezirksorganisation der Kleingärtner Floridsdorf gestellt: Da unsere in die Jahre gekommene Funktionsriege nahezu geschlossen der Meinung war, dass kein besserer Zeitpunkt als ein Jubiläum für die Weitergabe der Verantwortung an die nächste Generation denkbar sei, hat die Generalversammlung der BO Ernest Kern, den Obmann des KGV Großjedlersdorf zum neuen Bezirksobmann gewählt, der mit Kollegen aus seinem Verein sowie dem KGV Stammersdorf, dem KGV Grünlandwiedmung Donaufeld und dem KGV Blumenfreunde in Zukunft die Geschicke der Bezirksorganisation Floridsdorf lenken wird, wozu wir viel Erfolg wünschen.



Bürgermeister Dr. Michael Ludwig besucht den Stand der Floridsdorfer Frauenfachgruppe



v. l. n. r.: BV Papai, der Autor, BO, Ing. Lesmeister, Bgm. Dr. Ludwig, GR Mag. Spitzer, Ehrenobm. Büchele



Urkundenübergabe durch die Vertreter des Zentral- und Landesverbandes

Auch um dem Jubiläum und der Bedeutung der Kleingärtner für Floridsdorf gerecht zu werden, hat die Bezirksvertretung beschlossen, eine Parkfläche zwischen der Pragerstraße und dem KGV Gisela in „Kleingarten-Jubiläumspark“ zu benennen und dies an Ort und Stelle mit einer entsprechend textlich gehaltenen Stele zu erklären, deren feierliche Enthüllung noch aussteht.

KGV Tribuswinkel:

Unsere Weihnachtsfeier findet am 2. Dezember um 17:00 Uhr im Gasthaus Maschler statt.

Oberösterreich

Landesfachgruppe OÖ

Leider konnte der Vortrag „Traditionelle europäische Lebensweise nach 5 Säulen“ auf Grund Erkrankung der Vortragende nicht stattfinden. Anstelle fand ein Vortrag der Obfrau Christine Dobretzberger

zum Thema „Phänologischer Kalender + Altes Gartenwissen“ statt; die Teilnehmer waren wie immer begeistert.

KGV Auwiesen I:

Unserer Punschfest findet am 9. Dezember ab 14 Uhr auf dem Gelände des Vereinshauses statt. Wir laden dazu recht herzlich ein.

KGV St. Florian:

Das Jahr 2023 geht dem Ende zu,

daher ein kleiner Bericht aus dem Kleingartenverein.

Die mühsamen Arbeiten bezüglich Planeinreichungen wurden seitens der Gemeinde St. Florian im November 2022 für alle Mitglieder positiv per Bescheid abgeschlossen. Lt. Gartenordnung wurde in unserem KGV St. Florian heuer eine Gartenbegehung durchgeführt. Bis auf drei Parzellen sind keine größeren Mängel festgestellt worden. Weiters haben wir uns bemüht,

Die vom ZV der Kleingärtner Österreichs nominierten

Schätzmeister

Wien

BARKOW DI Herbert

Tel.: 0664/503 20 26
barkow@gmx.at

DAMISCH Franz

Tel.: 0676/490 68 77

DAMISCH Maria

Tel.: 0676/411 21 48
maria.damisch21@gmail.com

WITTMANN Karl

(gerichtlich beideter Schätzmeister)
Tel.: 0699/1922 92 92
kfw@chello.at

WITTMANN Tanja

Tel.: +43 699 18229292
tanja@witmann.expert

Niederösterreich

KÖRNER Peter

Tel: 0660/654 56 01
koerner.peter@chello.at

LEITGEB Wilbert

Tel.: 0676/549 30 49
tipo.tipo@gmx.at

Oberösterreich

KAISER Helmut

Tel.: 0664 / 174 07 47
helmut.kaiser@voebdirekt.at

KAISER Simon

Tel.: +43 699 11402001
simon.kaiser@gmx.at

Salzburg

MÜLLER Reinhard

Tel.: +43 664 5155003
muellerreinhard909@gmail.com

OGRIS Richard

Tel.: 0676/726 59 84
richard.ogris.sen@sol.at

Steiermark

WESTENACHER Kurt

Tel.: +43 676 6355706
mmk.westenacher@gmail.com

wieder Feste für unsere Mitglieder zu organisieren, wie z. B. Maifest (Maiandacht – leider ist Pfarrer Rupert Baumgartner kurz danach verstorben), Sommerfest, Dämerschoppen, Steckerlfischesen. Trotz großer Hitze fand unser Sommerfest großen Anklang bei den Mitgliedern und Angehörigen sowie zahlreichen Gästen, die bis zu

später Stunde für gute Stimmung mit musikalischer Untermalung sorgten. Bei der Tombola wurden Gutscheine des KGV St. Florian verlost, die bei den nächsten Veranstaltungen in unserem Verein eingelöst werden können. Ein großer Dank gebührt allen fleißigen Helfern, die bei der Organisation der Feste (Auf- und Abbau der Zelte, Aufstellen der Tische und Bänke, Getränkeausgabe sowie Bewirtung von Speis und Trank), Reinigung des Vereinsheimes, wieder tatkräftig zur Seite standen, das Kaffee- und Kuchenbuffet war wie immer ein Augen- bzw. Gaumenschmaus.



Steiermark

HGV Steinfeld

Am Samstag dem 21. Oktober fand im Gösser-Bräu Graz die Verleihung der Anerkennungspreise durch den Landesverband der Kleingärtner, vertreten durch Herr Präsident Horst Ruckenstuhl für das Jahr 2023 statt, unsere Sieger sind Herr Franz Kramer und Herr Johannes Neubauer wir gratulieren recht herzlich und danken für die guten Arbeit die zu diesem Erfolg geführt hat. Unsere Heimgartenanlage hat auch dieses Jahr wieder die Note Sehr gut erhalten. Der Vorstand bedankt sich auf diesem Weg bei allen Gärtnerinnen und Gärtnern die durch die Pflege Ihrer Gärten zu diesem schönen Erfolg beigetragen haben.

Obmann Franz Österle und der Vorstand des HGV Steinfeld danken auf diesem Wege noch einmal allen die freiwillig und unentgeltlich in unserer Anlage und bei den Festen mitgearbeitet haben. Besonders bedanken wir uns bei den Damen die bei jedem Fest köstliche Mehlspeisen gratis zur Verfügung stellten.

Wien

KGV Unterer Gaisberg, 10.:

Wahlergebnis: Obmann Michael Schneider, Stv. Obmann Dr. Stefan Humpl, Schriftführer Dr. Johannes Rosner, Stv. Schriftführer Peter Holzhauser, Kassier Christian Ertl, Stv. Kassier Michael Brudna.

KGV Halterbachtal, 14.:

Wahlergebnis: Obmann Kurt Prinkel, Stv. Obmann Robert Draskovits, Kassierin und Schriftführerin Elisabeth Reiser-Eckelhart, Stv. Kassier Ing. Andreas Urban.

Wir gratulieren

zum Geburtstag

Kärnten

Drautal: dem Mitglied Josef Struckl.

Niederösterreich

Au: den Mitgliedern Silvia Bruckner und Silvia Lorenz.

Frohe Zukunft: nachträglich den Mitgliedern Maria Eilenberger und Cedimir Preradovic.

Horn: dem Mitglied Irene Berger.

Kollerberg: dem Mitglied Ludwig Waxenecker.

Krems: den Mitgliedern Hannelore Lambauer, Theresia Scheikl und Josef Wurz.

Nord I: den Mitgliedern Isabella Kaplan und Edith Dallago.

St. Valentin: den Mitgliedern Reinhard Diermaier, Johann Kamberger und Josef Raffetseder.

Tribuswinkel: den Mitgliedern Michael Gross, Denise Harold, Christian Philipp und Roman Kaindl.

Oberösterreich

Auwiesen II: dem Mitglied Claudia Fux.

EKV Linz: den Mitgliedern Christine Öller, Renate Huemer, Franz Ellinger, Helma Andorfer, Josef Zankl, Gerhard Wipplinger, Hugo Pernsteiner und Rudolf Oßberger.

Erdsegen: dem Mitglied Josef Pfeiffer.

Eysnfeld-Mayrpeter: den Mitgliedern Elfriede Spitzl, Zygmunt Gizinxki, Erika Hanzlik, Gabriele Moschner und Ilse Raab.

Franzosenweg: wir wünschen unserem Mitglied Meyer Sonja zum runden Geburtstag alles Gute.

Gartenfreunde Steyr: den Mitgliedern Horst Bley, Helmut Schörkhuber, Franz Kaliba und Renate Baumgarten.

Kleinmünchen-Schörgenhub: den Mitgliedern Helga Hofmann und Helmut Schiffer.

Linz-Ost: den Mitgliedern Maria

Tischlinger, Brigitte Pichler, Wilhelm Stauss, Alexander Foltrich, Karl Gusenbauer, Egon Pamer und Mag. Günter Merz.

Lunzerstraße: dem Mitglied Emma Klepatsch.

St. Florian: den Mitgliedern Sigurd Schachenhofer und Otto Berger.

Wels: den Mitgliedern Jutta Puritscher, Norbert Ellmerer, Elisabeth Wagner, Horst Kloiber, Josef Wiesinger, Johann Ramssel und Wilhelm Thallinger.

Salzburg

Fendlaugut: unserem Gartenmitglied Robert Panzenberger zu seinem Halbrunden alles Gute.

Gollinger Gartenfreunde: dem Mitglied Christina Neureiter zum Runden.

Kendlersiedlung: den Mitgliedern Gerhard Gostner und Hans Kreil zu ihren halbrunden Geburtstagen. Wir wünschen Ihnen alles Gute und weiterhin viel Freude in ihren Gärten.

Liefering-Herrenau: recht herzlich unserem Mitglied Petra Pausch.

Thumegg: dem Mitglied Adolf Pfoser.

Steiermark

Feldkirchen: den Mitgliedern Hermann Dreiszger und Margarete Berger.

Furgasse: dem Mitglied Christine Pfeiler.

Maiffredy: dem Mitglied Helmut Ogrisek.

Plabutscherstraße: dem Mitglied Elisabeth Traumüller.

Schönau: den Mitgliedern Heidi Kaiser, Frieda Harb, Karin Kettner, Ruth Astrid Lamprecht-Sturm, Elisabeth Stelzl, Alfred Gaube, Gerhard Berghofer, Johann Lambauer, Roland Gnaser, Franz Riegler und unserem Gartensprecher Herbert Oswald.

Stadt-Graz: dem Mitglied Hermine Hirzer.

Steinfeld: den Mitgliedern Amir Krajisnik, Rudolf Poglits, Nermin Sirbic und Roman Wittek.

Wien

Freudenau, 2.: Wir wünschen unseren Mitgliedern, die in diesem Monat Geburtstag haben, von Herzen alles Gute und viel Glück und Gesundheit im neuen Lebensjahr.

Kanalwächterhaus, 2.: dem Mitglied Hedwig Gomilsek.

Sulzwiese, 2.: dem Mitglied Ferdinand Krottendorfer.

Arsenal, 3.: den Mitgliedern Josefine Fall, Leo Kudlik und Gerhard Schwarz.

Favoriten, 10.: den Mitgliedern Anita Haas, Thomas Hana und Jo-



hann Schmidberger.

Karl Fürstenhofer, 10.: 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.

Reifental, 10.: dem Mitglied Robert Bruckner. Viel Glück und Gesundheit im neuen Lebensjahr.

Wienerberg-Zwillingsee, 10.: den Mitgliedern Stanic Ante, Erich Sana und Günther Hais.

Gaswerk, 11.: den Mitgliedern Lucia Klusacek, Helmut Bayer, Franz Gaisbauer, Johann Deimel und Angela Taschner.

Am Anger, 12.: den Mitgliedern Eveline Eibl, Erich Stastka, Norbert Pucher und Fritz Rezny.

Esparsette, 12.: den Mitgliedern Wilhelm Hradil, Romana Ott-Gerster, Anneliese Gratzl, Christa Herzog, Anna Mahr, Paul Dörner, Christian Gugereil, Christa Karoline Eisner, Leopold Böhs und Aloisia Posoischil.

Küniglberg, 13.: den Mitgliedern Elke Irresberger und Gerlinde Miesler.

Am Wolfersberg, 14.: den Mitgliedern Eva Maria Hajicek, Elfriede Hauer, Erika Hornischer, Ernst Maier, Hedwig Nimführ, Godelinde Parether, Stefan Pospichal, Ingeborg Schilling, Renate Steibl, Ingeborg Swoboda, Monika Tulipan und nachträglich den Mitgliedern Isabella Katzer, Ursula Fichtenbauer, Felix Wrann und Brigitta Breidt.

Anzengruber, 14.: dem Mitglied Astrid Ginzel.

Heimkehrer und Invalide, 14.: dem Mitglied Christine Dexheimer.

Knödelhütte, 14.: den Mitgliedern Gerlinde Kellner und Leopoldine Schröter.

Laudonwiese, 14.: dem Mitglied Hans-Dieter Karl Feger.

Neue Wiese, 14.: den Mitgliedern Christine Pscheidt, Monika Gallistl,

Johann Sitek und Hildegard Görlach.

Spallart, 14.: dem Mitglied Walter Schuch.

Zukunft auf der Schmelz, 15.: den Mitgliedern Johann Reinberger, Helene Loika, Irene Forster, Ernst Kuchar, Rudolf Renisch, Eva Budin, Manfred Berghofer, Josef Ringhofer und Wolfgang Weber.

Sprengersteig, 16.: den Mitgliedern Christine Rath, Regine Stremnitzer und Michael Stremnitzer.

Waidäcker, 16.: den Mitgliedern Franz Schäfer, Maria Macht, Elisabeth Schmid, Andreas Kovarik und der Funktionärin Maria Maier.

Ferdinand Hanusch, 17.: dem Mitglied Ing. Stefan Guggenberger.

Nussdorf, 19.: dem Mitglied Christian Ipser.

Windmühlhöhe a. d. Glanzing, 19.: unseren Mitgliedern Sylvia Dorn und Franz Reitmayr recht herzlich zu Ihrem halb-runden bzw. zu seinem runden Geburtstag.

Blumenfreunde, 21.: Die Vereinsleitung gratuliert allen Geburtstagskindern auf das Herzlichste.

Frohes Schaffen, 21.: Die Vereinsleitung gratuliert allen Geburtstagskindern, vor allem jenen, die einen besonderen Geburtstag feiern.

Mautner Markhof, 21.: nachträglich dem Mitglied Monika Pacovsky.

Semmelweis, 21.: Die Vereinsleitung gratuliert allen Geburtstagskindern, vor allem jenen die einen besonderen Geburtstag feiern.

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

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.

Wir betrauern

Oberösterreich

Franzosenweg: unsere langjährigen Mitglieder Asböck Marianne und Pum Ignaz.

Steiermark

Schönau: unser Mitglied Lhotak Helmut Theodor Josef. Unsere aufrichtige Anteilnahme gilt den Angehörigen.

Steinfeld: das Mitglied Roswitha Grabner.

Wien

Breitensee, 14.: das Mitglied Oskar Wittmann.

Zukunft auf der Schmelz, 15.: das Mitglied Anna Petsch.

Frohes Schaffen, 21.: das langjährige Mitglied Walter Ivantsits.

Maschankza, 22.: das Mitglied Ernst Klavora.

Kurs-Termine

ÖGG-Termine Dezember

Zu den Veranstaltungen der ÖGG sind alle Interessierten herzlich eingeladen. Die Teilnahme an den Fachgruppenabenden kostet für Nichtmitglieder €9,-, 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. Um Anmeldung zu den ÖGG-Veranstaltungen wird gebeten, um Sie bei eventueller Absage der Veranstaltung informieren zu können. (Tel. 01 512 84 16, oegg@oegg.or.at, Anmeldeformulare auf www.oegg.or.at).

Beratungsdienst: Jeden Mittwoch (außer an schulfreien Tagen) von 16

bis 18 Uhr telefonisch, per E-Mail (oegg@oegg.or.at) oder persönlich. Bei telefonischen Anfragen wählen Sie bitte unbedingt 01 512 84 16–15.

Bibliothek:

Montag und Mittwoch 13 bis 17 Uhr. Historische Bibliothek nur nach Absprache

FG Blumenstecken

Mi, 6. 12., 16.30 Uhr: Blumenstecken Übungsabend mit Ulrike Wallisch mit mitgebrachtem Material zum Thema „Nikolosackerl“

Fr, 15. 12., 16 bis 20 Uhr: Workshop: „Weihnachtsdekoration selbst gestaltet“ mit Ulrike Wallisch. Kurskosten €55,- (ÖGG-MG €65,-). Anmeldung unbedingt erforderlich.

FG Alpenpflanzen & Blütenstauden

Mo, 11. 12., 18 Uhr: „Von Ananas bis Zuckerrohr“ von Mag. Dr. Monika Kiehn

FG Ikebana

Ikebana Unterrichtsabend mit Prof. Andrea Scheberl, mit mitgebrachtem Material:

Di, 12. 12., 18 Uhr: Weihnachtliches Freestyle mit nonfloralem Material

FG Zimmer- & Kübelpflanzen, Fuchsien

Mi, 13. 12., 18 Uhr: „Die ideale Zimmerpalme“ von Michael Hollunder

FG Obstbau

Do, 14. 12., 18 Uhr: „Apfel-PetNat©“ von HR Prof. DI Dr. Manfred Gösinger

FG Bromelien

Mo, 18.12., 18 Uhr: Weihnachtstombola

FG Heimische Orchideen

Di, 19. 12., 18 Uhr: „Côte d'Azur“ von Edith Stankic und Andreas Axmann

Ein Frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2024...

Schwimmbecken * Beregnungsanlagen * Pumpen & Schlagbrunnen * Whirlpools * Infrarotkabinen

... wünscht Ihnen Ihr Team von:

RÜDER
WASSER ERLEBEN

Kagranner Platz 45, 1220 Wien, 01/203 55 19, www.roeder.co.at

Neuerung bei der Systemversicherung

Wir freuen uns, Ihnen nachstehende großartige Neuerung bekanntgeben zu können:



Seit 1. Jänner 2018 gilt der Selbstbehalt zum oben angeführten Vertrag (Systemversicherung K0G 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 zversicherung@kleingaertner.at

Versicherungsabteilung

Sollten Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte per Mail an die Versicherungsabteilung des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs und des Landesverbandes Wien.

E-Mail: zversicherung@kleingaertner.at | www.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 Cejka Jimmy

Tel.: 50 350/22 569

j.cejka@wienerstaedtische.at

Frau Christine Petrovic

Tel.: 050350/22 708

c.petrovic@wienerstaedtische.at

Frau Nicole Suchomel

Tel.: 050 350/20 310

n.suchomel@wienerstaedtische.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 Min-



dest-laufzeit von 1 Jahr kündbar. **Besitzwechsel:** Der Erwerber (und nur dieser) hat bei Besitzwechsel einen Monat 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 be-

stehen, 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.

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.

Großes Interesse am Vereinsausflug

Zweigverein Linz Waldegg auf großer Tour



Die Vereinsmitglieder vor dem Eingang zur Seegrotte Hinterbrühl

Zahlreiche Mitglieder des Zweigvereins Linz Waldegg haben Mitte September am traditionellen Vereinsausflug teilgenommen. Nach einem gemeinsamen Frühstück in Grein ging es weiter zum Laxenburger Schlosspark: Fahrten mit dem Bummelzug, den Schiffen auf dem Schlossteich und eine Turmwanderung auf der Franzensburg sorgten bei allen Teilnehmer:innen für großes Vergnügen. Auf der Rückfahrt wurde noch bei der Seegrotte Hinterbrühl Halt gemacht, bei der die Schifffahrt am unterirdischen See und der Gang durch die Stollen besondere Erlebnisse waren. Beim Abendessen in der Nähe von Haag ließ man den gelungenen Tag gebühlich ausklingen.

Rege Teilnahme an zwei Veranstaltungen

Sportliche Events im Zweigverein Graz Hauptbahnhof



Ausgezeichnete Stimmung unter den TeilnehmerInnen



Sportliche Vereinsmitglieder unterwegs

Im Zweigverein Graz Hauptbahnhof neigt sich ein erholsames, unfall- und reparaturfreies Gartenjahr dem Ende zu, in dem auch das Gemeinsame nicht zu kurz kam. Zwei sportliche Events stießen bei den Mitgliedern auf großes Interesse:

Beim Generationen-Boccia-Turnier der Marktgemeinde Gratwein-Sträßengel war der Zweigverein mit 12 TeilnehmerInnen vertreten und erreichte unter 20 Mannschaften die Plätze 2 und 6. Mit dabei waren Boccia-Fans von 8 bis 80 Jahren, die für ein sportlich-faires Miteinander und gute Stimmung sorgten.

Auch am Radausflug des Zweigvereins nahmen 12 Mitglieder teil, die bei herrlichem Wetter und gestärkt durch ein köstliches Mittagessen allesamt gesund, unfallfrei und gut gelaunt nachhause kamen. Der Ausflug wird auch 2024 wieder stattfinden!

Verband der ÖBB-Landwirtschaft ist zukunftsfit

Klausur des Präsidiums in Salzburg



Das Präsidium des Verbandes der ÖBB-Landwirtschaft

Bereits zum dritten Mal lud Präsident Rohrhofer die Mitglieder des Präsidium der ÖBB-Landwirtschaft zur zweitägigen Klausur nach Salzburg. Neben einem Rückblick auf die Maßnahmen im Jahr 2023, standen vor allem die Aktivitäten und Zielsetzungen für das kommende Jahr auf dem Programm: So wurde unter anderem der Startschuss für eine

Neubetrachtung der Mitgliedsbeiträge gegeben. Auch die Aktivitäten rund um's naturnahe Gärtnern werden auch im nächsten Jahr fortgesetzt. „Im Jahr 2023 wurde Vieles umgesetzt. Die Herausforderungen 2024 werden nicht geringer sein, aber mit diesem Team ist alles möglich“, zeigte sich Präsident Rohrhofer begeistert von der Zusammenarbeit.

Nationalpark Garten – Aktivitäten auch 2024

Zweigverein Perchtoldsdorf: ein Jahr mit GLOBAL 2000

Wilde Blumen, Reisighaufen und Brennnesseln: Davon soll es im Zweigverein Perchtoldsdorf bald noch mehr geben. Denn gemeinsam mit dem Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000 wird die ÖBB-Kleingartensiedlung zu einer „Nationalpark Garten“-Siedlung.



Ein Blühstreifen wird angelegt

Der „Nationalpark Garten“ ist eine Initiative von GLOBAL 2000, bei der naturnahe Gärten zusammen ein österreichweites Netzwerk an wertvollen Rückzugsorten bilden: Hier wird Vielfalt großgeschrieben, und das oberste Ziel verfolgt, vielfältige Lebensräume für Bienen und Schmetterlinge, Eidechsen, Frösche, Igel und Eichhörnchen zu schaffen. Die Gärtnerinnen und Gärtner verpflichten sich, in ihren Gärten keine Pestizide anzuwenden, keine Kunstdünger einzusetzen und keine torfhaltige Erde zu verwenden. Im Gegenzug sollen durch verschiedene Strukturelemente Rückzugsorte für Insekten, Amphibien, Vögel und Reptilien geschaffen werden: Totholz wird zum Beispiel nicht entsorgt, sondern zu einem Totholzhaufen aufgeschichtet, in dem sich Käfer (etwa der bunte Alpenbock), Eidechsen, Blindschleichen oder sogar Igel verstecken können. GLOBAL 2000 hat für die Mitglieder des Zweigvereins Perchtoldsdorf im Laufe des Jahres 2023 drei saisonale Workshops abgehalten, in denen verschiedene Themen des naturnahen Gärtnerns vorgestellt wurden. Die wichtigste Botschaft: Wenn wir uns trauen, ein bisschen mehr „Wildheit“ und „Unaufgeräumtheit“ im Garten zuzulassen, schaffen wir automatisch mehr Lebensräume für die Artenvielfalt. Die Bedeutung von Blumenwiesen, wilden Ecken, einheimischen Heckenbüschen und Strukturen wie Stein-, Reisig- oder Holzhaufen wurde unterstrichen. Weiters gab es wertvolle Tipps, wie man Nützlinge im Garten fördern kann oder den verschiedenen Gartenbewohnern das Überwintern leichter macht. Geschichten aus dem Leben von Wildbienen, Schmetterlingen und Käfern zeigten, wie überlebenswichtig vielfältige Gärten für die Artenvielfalt sind. Um die Theorie auch direkt in der Praxis umzusetzen, wurden unter tatkräftiger Mithilfe der Mitglieder in der Anlage neue Blühflächen (siehe Foto) und wilde Ecken geschaffen, sowie Totholz- und Steinstrukturen angelegt. Der Zweigverein Perchtoldsdorf ist die Pionierin unter den BBL-Vereinen auf dem Weg zum Nationalpark Garten. Aus den Erfahrungen in Perchtoldsdorf soll nun ein Konzept entwickelt werden, wie noch viel mehr BBL-Gärten zu Nationalpark-Gärten werden können. So wird es auch 2024 zahlreiche Aktivitäten rund um's naturnahe Gärtnern geben.



Frohes Fest!

Das Präsidium des Verbandes und die KollegInnen der Regionalstellen wünschen allen Mitgliedern und Freund:innen der ÖBB-Landwirtschaft ein fröhliches Weihnachtsfest, ruhige Feiertage und alles erdenklich Gute für das Jahr 2024.

IHR GARTEN IM DEZEMBER

Tipps und Tricks

für einen schönen und gepflegten Kleingarten



OHNE DIE KÄLTE UND TROSTLOSIGKEIT DES WINTERS GÄBE
ES DIE WÄRME UND DIE PRACHT DES FRÜHLINGS NICHT. (LAOTSE)

Blütenzauber im Winter

Christrosen (*Helleborus*) zählen zu den wenigen winterharten Stauden, die mitten im Winter im Freien ihre Blüten öffnet. Möchte man die grazilen Pflanzen in Töpfen als Hausgäste bewundern, hängt die Blühdauer entscheidend von der Temperatur ab. In warmen Zimmern halten die Blüten nur wenige Tage, an 5 bis 10° Celsius kühlen, hellen Standorten, wie einem Stiegenhaus, dagegen zwei bis drei Wochen. Nach der Blüte bleiben die Töpfe leicht feucht stehen, eine Düngung ist nicht notwendig. Erst wenn sich der Winter wieder dem Ende zuneigt, können Sie die langlebigen Gebirgsbewohner an eine schattige Stelle in den Garten setzen, wo sie jährlich wieder blühen.

Weitere Farbtupfer im Winter setze ich gerne durch **Zierkohl** (*Brassica oleracea*), der sich in verschiedensten Formen und Farben zeigt aber leider keine Dauerfröste verträgt. Weiters empfehlenswerte winterblühende Gehölze sind **Zaubernuss** (*Hamamelis*), **Winterschneeball** (*Viburnum bodnantense*), **Schneekirsche** (*Prunus subhirtella*) oder die sehr gut für den Kleingarten geeignete **Chinesische Winterblüte** (*Chimonanthus praecox*).

Eine meiner Herzenspflanzen ist der gelbe **Winter-Jasmin** (*Jasminum nudiflorum*), der

aus Ostasien stammt. Die rauen Gegebenheiten im Herkunftsgebiet sorgten wohl dafür, dass der Kletterstrauch gleich mehrere Eigenschaften in sich vereint, die ihn für den Ziergarten interessant machen: Zum einen zeigt er in milden Wintern schon ab Ende Dezember seine ersten intensiv gelben Blüten, und das fortlaufend bis in den April hinein. Zum anderen kann er als Kletterpflanze, Bodendecker oder im Kübel kultiviert werden. Soll er in die Höhe wachsen, benötigt er allerdings eine Pflanzstütze. Und zugegeben, im Sommer sieht er immer etwas strubbelig aus, weshalb er sich am besten für die „hintere“ Reihe eines Staudenbeets oder einer Rabatte eignet.

Alle Jahre wieder: Einwintern

Auch wenn es gefühlt jedes Jahr später wird: nun ist es an der Zeit ihre Kübelpflanzen wie **Schönmalven** (*Abutilon*), **Oleander**, **Schmucklilien** (*Agaphantus*) oder **Olivenbäumchen** (*Olea europaea*) einzuwintern. Vor dem Einräumen Abgeblühtes, verwelkte Blätter und nicht gesunde Stellen entfernen. Weiters auch die Topferde von feuchten Laub oder Unkräutern befreien. Überwinterungsorte wie Garagen, Treppenhäuser, Dachböden oder Keller sollten nie

wärmer als 10-12° Celsius sein, da die Pflanzen ansonsten nicht zur Winterruhe kommen und wieder durchtreiben, was nicht vorteilhaft ist. In dunklen Räumen werden Pflanzen das Laub ab und brauchen kaum Wasser. Dann nur so viel gießen, dass der Wurzelballen nicht austrocknet. Je wärmer und heller der Raum ist, desto mehr muss gegossen werden – Staunässe ist jedenfalls zu vermeiden.

Frühzeitige Schädlingsbekämpfung

Sehen Sie mindestens einmal, besser zweimal pro Woche nach den eingewinterten Pflanzen, um Mangelerscheinungen und Schädlinge früh genug zu erkennen und zu bekämpfen. Heruntergefallene oder vertrocknete Blätter entfernen, ebenfalls alle Arten von Blütenknospen (auch wenn es schwer fällt).

Häufig treten Spinnmilben oder Weißfliegen (aus der Familie der Mottenschilfläuse) auf. Letztere Läuse sind rund zwei bis drei Millimeter groß, haben mit weißlichem Wachsstaub bedeckte Flügel und siedeln sich bevorzugt an der Blattunterseite an. Sie können mit ihren muskulösen Beinen von Pflanze zu Pflanze springen, wobei Hi-

biskus, Fuchsie oder Lantane sehr beliebt sind. Ein wichtiger Nützling zur Bekämpfung der Weißen Fliege ist die Schlupfwespe, die heutzutage via Internet das ganze Jahr über bestellt werden kann. Bei einem starken Befall an Zimmerpflanzen, Balkonpflanzen und im Gewächshaus helfen nützlingsschonende Präparate auf Basis von Rapsöl, Kaliseife oder auch Neem-Präparate oder z.B. Compo Schädlingsfrei plus.

Spinnmilben (*Tetranychidae*), von denen es rund 1200 Arten gibt, sitzen ebenfalls an der Blattunterseite, sind aber mit nur rd. 0,25 bis 0,8 Millimeter deutlich kleiner als die weiße Fliege. Sie haben wie alle Spinnenartigen acht Beine, die Augen sehen wie kleine rote Punkte aus. Spinnmilben verfügen über ein stechendes Mundwerkzeug, mit dem sie in die Blätter eindringen und die Blattzellen aussaugen. Sie fallen oft erst auf, wenn sie Gespinste an den betroffenen Pflanzen bilden. Bei nicht Gespinst-bildenden Arten erkennt man den Befall an hellen Pünktchen auf den Blättern. Schützen können Sie Ihre Pflanzen am besten durch ein feuchtes, nicht zu warmes Klima (also nicht neben einer Hei-

zung oder auf einem sonnig-warmen Fensterbänkchen). Vorbeugend wirkt eine gute Pflege der Pflanzen, da Spinnmilben gerne bereits geschwächte Exemplare befallen. Achten Sie auf eine ausgewogene und kaliumbetonte Düngung, denn sie festigt das Gewebe der Pflanzen und erhöht die Widerstandskraft gegenüber Schädlinge. Als erste Maßnahme sollten stark befallene (versponnene) Pflanzenteile abgeschnitten und im Restmüll entsorgt werden. Dann sollte die Pflanze gründlich abgeduscht werden. Ein natürlicher Feind sind Raubmilben, die man z.B. via Plantura bestellen kann.

Ein Schildlausbefall ist am besten durch plötzlich glänzende und klebrig wirkende Blätter erkennbar, der durch die ausgeschiedene honigartige Substanz der Läuse verursacht wird. Schildläuse bilden rund 6mm große pockenartige Erhebungen an den Pflanzen, die sie im Regelfall nicht mehr verlassen. Manche Schildläuse (z.B. die Deckelschildlaus) sondern sogar giftige Substanzen ab. Allen Arten ist gemeinsam, dass sie die Pflanze enorm schwächen und in ihrer Entwicklung behindern (da sich z.B. Rußpilze



leichter ansiedeln). Bekämpfen können Sie die Schildläuse mechanisch, also durch Wegschaben und Abbürsten mit einer weichen Zahnbürste. Stärker befallene Pflanzen (besonders betroffen sind häufig Oleander, Monstera, Zitronenbäumchen) können Sie mit Präparaten auf Paraffin- oder Rapsölbasis behandeln oder z.B. mit Compo Triathlon Universal Insektenfrei besprühen, das auch gegen Thripse wirkt.

Vorbeugen können Sie einer Ausbreitung von Schädlingen durch nicht zu enges Stellen der Pflanzen und durch regelmäßige Kontrolle, durchaus auch mit der Lupe und einer Taschenlampe, da es an Überwinterungsplätzen oft düster ist. Weiters ist das Anbringen von Gelbtafeln bzw. -stickern hilfreich, erstens als Indikator, aber auch zur Reduktion des Befalls.

Weitere Gartenarbeiten im Dezember

Wenn Sie das lesen, hat es voraussichtlich schon die ersten Fröste gegeben, daher ist es nun höchste Zeit alle Wasserleitungen, Wasserbecken und Regentonnen zu entleeren.

Weiters sollten Sie alle bereits oder noch in den Beeten und Rabatten befindlichen Pflanzen wie Wintersalate oder Stiefmütterchen mit Reisig oder alternativ Vlies lose zudecken. Das gleiche gilt für Rosen, wobei es angezeigt ist, die Veredelungsstelle (die meist auf rund fünf Zentimeter Höhe sitzt) vorher etwa 15 bis 20 Zentimeter hoch mit lockerer Erde anzuhäufeln.

Gräser zusammenbinden und junge Sträucher mit einem Frostschutz durch Reisig, Vlies oder alte Jutesäcke versehen.

Bei selbstfahrenden Rasenmähern die Batterie ausbauen und frostfrei aufbewahren. Sie können die Gelegenheit nutzen, die Messer zum Schleifen zu geben.

Ideale Überwinterungstemperaturen

Pflanze	Temperatur
Bleiwurz: hell überwintern, wenig gießen	4 bis 8° Celsius
Bougainvillea: hell überwintern, vorher zurückschneiden und fast trocken stellen	8 bis 10° Celsius
Engelstropfete: stark zurückschneiden, am besten dunkel überwintern. Im Hellen mehr schneiden.	4 bis 10° Celsius
Feige: Im Topf nicht winterhart, dunkel überwintern in hellen Räumen mehr gießen.	1 bis 9° Celsius
Geranien: Hell überwintern, allenfalls im Balkonkisterl	10 bis 15° Celsius
Hibiskus: hell überwintern; sparsam gießen und eher die Luft befeuchten	10 bis 15° Celsius
Korallenstrauch: Im Keller dunkel und trocken stellen; Jungpflanzen allenfalls im hellen Wohnzimmer überwintern	5 bis 10° Celsius
Kamelien: nicht zurückschneiden und Knospen feucht halten, unbedingt hell überwintern	5 bis 15° Celsius
Olivenbäumchen: Eher draußen lassen (bis -5 Grad), im Haus besser hell stellen und so bald wie möglich wieder nach Draußen.	2 bis 8° Celsius
Schönmalve: Eine Überwinterung ist in einem Kalthaus, wo die Blätter abgeworfen werden, möglich; an einem warmen Wintergartenplätzchen kann die Abutilon auch durchblühen	Ca. 10° Celsius
Schmucklilie: hell und fast trocken im Haus überwintern, nicht umtopfen	2 bis 6° Celsius
Zylinderputzer: hell und luftig überwintern, wenig gießen.	1 bis 10° Celsius

Pasteten, Terrinen und Sulz



Viele von uns kennen diese kulinarischen Meisterwerke von einem Buffet oder vom Einkauf beim Fleischhauer. Selbst gemacht sorgen sie für eine Überraschung am Familientisch.

Allein schon aus dem Ursprung der Namen erfährt man Einiges über die Beschaffenheit und Zubereitung: Das Wort „Pastete“ stammt vom romanischen „pastata“ (ein in Teig gehülltes Fleischgericht) und vom mittellateinischen „pasta“ (Teig) ab, das wiederum auf das griechische Wort „paste“ (ursprünglich „Gestreutes“, aber auch Teig, Brei) zurückgeht.

Die bis heute traditionelle Methode, das rohe oder gekochte, zerkleinerte Fleisch mit Kräutern, Gemüse und Gewürzen in einer Teighülle eingeschlagen zu garen reicht bis in die Antike zurück. Um 1000 n.Chr. sollen es die ersten Pasteten Europas in Frankreich gegeben haben. Da die Herstellung damals noch aufwändiger als heute war, entstand im frühen Mittelalter der Beruf des Pastetenbäckers. Mit zunehmend neu importierten, exotischen Gewürzen schufen die französischen Pastetenbäcker in den Küchen des Adels und des Klerus begehrte kulinarische Statussymbole. Ab dem 17. Jahrhundert gab es in den Kochbüchern immer mehr Rezepte, wie zum Beispiel im „Neuen Saltzburgischen Kochbuch“ von Conrad Hagger (1666 bis 1747), Koch bei Fürsterzbischof Johann Ernst von Thun, der einige Prunkpasteten in Form von Schwänen, Pfauen und Rehen zeigt. Im Biedermeier waren die Zutaten außergewöhnlich: Es gab Pasteten mit Kalbsbries, Trüffeln, Hummer, Garnelen oder jungen Gänsen. Mit einer Vielzahl an Rezepten in den Kochbü-

chern des 19. Jahrhunderts fanden diese auch den Weg in die bürgerlichen Küchen.

Pasteten und Terrinen

In einer Pastetenform im Backrohr gebacken werden Fleischpasteten mit Beilagen noch heiß verzehrt oder kalt in Stücke geschnitten mit Dips und Salaten zu feierlichen Anlässen auf Platten serviert oder am Buffet angeboten.

Für Terrinen wird eine weniger feine, oft gehackte Mischung aus Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse in eine spezielle Form gefüllt und im Backrohr im Wasserbad gegart.

Daneben gibt es verschiedene Varianten der Pasteten und Terrinen, wie zum Beispiel die französischen Tourtes oder die englischen Pies. Tourtes sind sozusagen Mini-Pasteten, die nebeneinander am Backblech gebacken werden. In England - und ebenso in Amerika - findet man pikante und süße Rezepte, für die der Teig nicht immer nur obenauf liegt, vor allem wenn Fleisch-Pies mit Sauce zubereitet werden - wie zum Beispiel beim Stew-Pie.

Bei dieser Gelegenheit soll nicht darauf vergessen werden zu erwähnen, dass alle Pasteten und Terrinen immer mit Motiven aus dem restlichen Teig geschmückt werden und bei der Zubereitung von Terrinen und „Verwandten“ immer eine Öffnung, ein „Ofen“, gemacht wird, durch den der entstehende Kochdampf entweichen kann.

Sulz

Bei Aspik- und Sulzgerichten scheiden sich die Geister in der Sprachverwendung: In Österreich ist es das, in Deutschland der Aspik. Das Wort wurde im 19. Jahrhundert aus dem französischen „aspic“ entlehnt. Beim Sulz verweigern wir gern das „ü“, das die Deutschen verwenden, wahrscheinlich weil dieses Wort von „sulza“ für „Salzwasser“ stammt. Seit dem Mittelalter wurde frisch Geschlachtetes in Fässern mit Salzwasser gepökelt, womit es länger haltbar war. Seit jeher verwendete man für die Zubereitung von Sulz jene Teile vom Schwein, die sonst kaum Verwendung finden: Teile vom Schweinskopf und die Haxen, in Wasser, Essig und Gewürzen weichgekocht, wurden mit Gemüsestücken in eine Form gegeben und mit dem warmen Kochsud übergossen. Kühlgestellt gelierte der Sud durch seinen Collagen-Gehalt zu einer schnittfesten Masse. Ab dem Beginn des 20. Jahrhunderts war diese Sulz eine weit verbreitete Hauptmahlzeit und geriet erst ab den 1950er-Jahren zunehmend in Vergessenheit, sobald man sich frisches Fleisch leisten konnte. Der Kreativität unserer Köche und Köchinnen ist es zu verdanken, dass dieses traditionelle Gericht in schmackhaften Variationen wie zum Beispiel Schinken-, Kalbfleisch-, Geflügel- und Fischsulz erhalten geblieben ist. Für die Gelierung sorgt heutzutage Gelatine, die man in die klare Fleisch- und Gemüsesuppe oder in einen Fischfond rührt.

Rezepte

Sollten wir nun Ihren Gusto darauf geweckt haben, verraten wir Ihnen mit Erlaubnis des Leopold Stocker Verlages zwei Rezepte aus dem neuen Kochbuch „Pasteten, Terrinen und Sülzen - einfach & gut“, dass Sie mit etwas Glück auch gewinnen können!

Die Rezepte stammen aus dem Buch **Pasteten, Terrinen und Sülzen einfach & gut**

Joana Gimbutyte / Josef Moßhammer-Leopold Stocker Verlag

Die Autoren: Joana Gimbutyte ist geprüfte Küchenmeisterin und Rezeptentwicklerin sowie Trainee am WIFI. Josef Moßhammers Fleischerfachbetrieb in Graz wurde mit dem Austrian Meat Award und dem Lukulus 2021 für die beste Fleischerei Österreichs ausgezeichnet. Mit ausführlichem Grundwissen, Erklärung der Zubereitungsmethoden mithilfe von Schritt-für-Schritt-Fotos, Grundrezepten und 50 genussvollen Rezepten steht dem Selbermachen nichts mehr im Wege! 152 Seiten, durchgehend farbig bebildert ISBN 978-3-7020-2079-8, Preis: € 24,90



Rezeptentwicklerin sowie Trainee am WIFI. Josef Moßhammers Fleischerfachbetrieb in Graz wurde mit dem

Austrian Meat Award und dem Lukulus 2021 für die beste Fleischerei Österreichs ausgezeichnet. Mit ausführlichem Grundwissen, Erklärung der Zubereitungsmethoden mithilfe von Schritt-für-Schritt-Fotos, Grundrezepten und 50 genussvollen Rezepten steht dem Selbermachen nichts mehr im Wege! 152 Seiten, durchgehend farbig bebildert ISBN 978-3-7020-2079-8, Preis: € 24,90

Kochbuch zu gewinnen!

Der Leopold Stocker Verlag Graz hat uns freundlicherweise einige Exemplare dieses neuen Kochbuches zur Verlosung zur Verfügung gestellt.

Gewinnen ist ganz einfach:

Senden Sie bis **28. Dezember 2023** unter dem Kennwort "Genuss" eine Karte an den Kleingärtner, Simon Wiesentalgasse 2 29, 1020 Wien, oder ein E-Mail an gewinnspiel@kleingaertner.at und verraten Sie uns, was bei Ihnen zu Weihnachten auf den Tisch kommt.

Die Ziehung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Die Daten werden nur zur Gewinnermittlung verwendet. Es erfolgt keine Speicherung oder Weitergabe Ihrer Daten an Dritte.

Rindfleischsülze

Zutaten für zwei Formen (insgesamt ca. 2 Liter)

- 1 kg Rindfleisch (Brustbein, Keule, Backe usw.)
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Gewürznelken
- 1 Markknochen
- 1 Bouquet garni
- 1 TL Pfefferkörner
- grobes Salz

Sud

- 12 Blatt Gelatine
- 1 Liter vom Rindfleisch-Kochsud
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken (ca. zwei Liter) und zum Simmern bringen, etwa fünf Minuten lang kochen. Die Oberfläche gründlich von Unreinheiten

abschöpfen, ungefähr zwei Stunden simmern lassen. Die Zwiebeln, die Karotten und die Knoblauchzehen schälen. Die Zwiebeln mit den Gewürznelken spicken und mit dem Markknochen, dem Bouquet garni, den Pfefferkörnern und grobem Salz in den Topf geben, noch etwa 30 Minuten mitköcheln lassen. Das Fleisch aus dem Kochsud nehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden. Den Rindfleisch-Kochsud abseihen und entfetten, einen Liter davon abmessen, darin die in kaltem Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine auflösen. Die gekochten Karotten in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und klein schneiden. Die Petersilie ebenfalls fein schneiden. Das Fleisch, die Karotten, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln mit den Gewürzen vermischen und abschmecken. Das Ganze in die mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben. Den Gelatine-Sud über die Zutaten in der Form gießen. 12 Stunden kühl stellen, dann die gestockte Sülze aus der Form stürzen, Frischhaltefolie entfernen und die Sülze in Scheiben schneiden.

Terrine vom geräucherten Lachs mit Saiblingscreme

Zutaten für eine Form (ca. 750 ml):

Saiblingscreme

- 150 g geräuchertes Saiblingsfilet
- 60 ml Fischfond
- ca. 1 TL abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Prise gemahlener Koriander
- 5 Blatt Gelatine
- 120 ml Obers
- etwas Kerbel
- 60 g Seehasenkaviar

Lachscreme

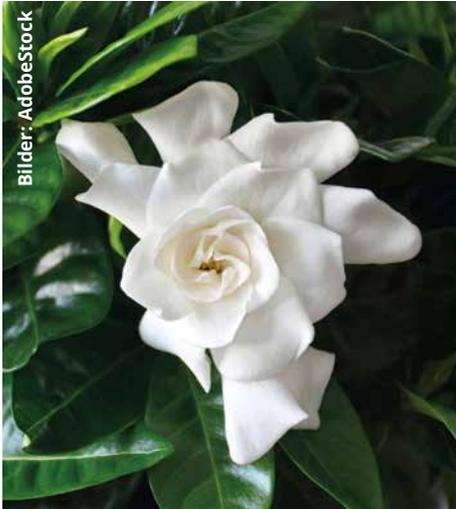
- 150 g Räucherlachs
- 60 ml Fischfond
- Salz u. frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 5 Blatt Gelatine
- 120 ml Obers (Sahne)

Zubereitung:

Für die Saiblingscreme den Saibling in Stücke schneiden und mit Fischfond und Zitronenabrieb fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen. Gelatine zehn Minuten in

kaltem Wasser einweichen. Eingeweichte Gelatine gut mit den Händen ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. Einen Esslöffel der pürierten Saiblingsmasse zugeben und verrühren. Dann diese Mischung zur restlichen Saiblingsmasse geben und gründlich verrühren. Das Obers halb steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Terrinenform mit Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Vom Kerbel Blättchen abzupfen und mit etwas Wasser am Boden der Form und am Rand verteilen bzw. ankleben. Die Saiblingscreme vorsichtig eingießen und die Form leicht auf den Tisch klopfen (damit keine Luftschlüsse in der Creme sind). Mit einem Löffel die Oberfläche glattstreichen und den Kaviar gleichmäßig darauf verteilen. Für die Lachscreme den Räucherlachs in Stücke schneiden und mit dem Fischfond fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Creme mit aufgelöster Gelatine und Obers fertigstellen wie die Saiblingscreme. Die Lachscreme in der Terrinenform vorsichtig auf dem Kaviar verteilen, die Oberfläche glattstreichen. Die Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen und die Frischhaltefolie entfernen. Die Terrine in Scheiben schneiden und servieren.

Gardenie *Gardenia jasminoides*



Gardenien zählen zur Familie der *Rubiaceae*, den Krappgewächsen. Die Gattung *Gardenia* umfasst ca. 60 verschiedene Arten die in den tropischen und subtropischen Gegenden von Asien und Afrika beheimatet sind (Japan, China, Riukiu-Inseln). Vor allem in England und Amerika sind sie ihrer schönen, weißgefärbten, wohlriechenden Blüten wegen sehr beliebt. Doch ihre „Blütezeit“ erlebte diese Blume, ähnlich wie die Kamelie, in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts als „Knopfloch- oder Ansteckblume. Benannt wurden sie nach Alexander Garden, einem nordamerikanischen Arzt und Naturforscher (1730 bis 1791).

Die Gardenie ist ein immergrüner, reich verzweigter Strauch dessen Blätter etwa sieben mal vier Zentimeter groß, glänzend, elliptisch bis oval, gegenständig und kaum gestielt sind. Die Blüten sind wachstartig, weiß, mit einem intensiven, sehr angenehmen Duft nach Jasmin und können bis zu zwölf Zentimeter im Durchmesser erreichen. Ihre natürliche Blütezeit erstreckt sich von Sommer bis Herbst, also von etwa Juni bis Oktober.

Als Standort wählt man am besten einen hellen, luftigen Platz ohne intensive Sonneneinstrahlung. Von Frühjahr bis zum Herbst hin benötigt die Gardenie normale Zimmertemperaturen, wobei eine Sommerfrische auf dem Balkon oder der Terrasse gut vertragen wird. Jedoch sollte man die Pflanzen nicht vor Ende Mai hinausstellen. Anfang September müssen sie wieder ins Haus. Wenn sich bei der Gardenie Knospen bilden, darf sie auf keinen Fall wärmer als 18 Grad stehen, sonst wirft sie die Knospen ab. Im Winter sollten die Temperaturen zwischen 15 und 18 °C liegen, jedoch werden höhere Temperaturen bei einem sehr hellen Standort durchaus toleriert. Für gutes Gedeihen muss man allerdings zu-

sätzlich noch für eine hohe Luftfeuchtigkeit sorgen. Blühende Pflanzen sollten jedoch nicht mehr besprüht werden, da es sonst zu unschönen Flecken auf den Blüten kommt.

Muss die Pflanze umgetopft werden, je nach Bedarf etwa alle ein bis zwei Jahre vor dem Austrieb, so sollte man daran denken, dass Gardenien ein saures Substrat brauchen. Am besten eignet sich daher entweder eine spezielle Azaleen-Erde oder ein Torf-Moorerde-Gemisch. Der pH-Wert sollte um 5, also im eindeutig sauren Bereich, liegen. Zur Düngung sollte ein kalkfreier, daher sauer reagierender Dünger verwendet werden. Gegossen wird nur mäßig wobei das Gießwasser am besten kalkarm und temperiert sein sollte.

Die Vermehrung ist relativ einfach. Am günstigsten verwendet man Kopfstecklinge, die man im Frühsommer schneidet. Die Bodentemperatur im Vermehrungsbeet sollte etwa bei 25 °C liegen. Als Substrat eignet sich am besten ein Torf-Sand-Gemisch.

Zum Auftreten von Krankheiten und Schädlingen kommt es im Allgemeinen leicht bei einem ungeeigneten Standort. Im Sommer leiden sie mitunter unter Blattläusen.

- Anspruchsvolle Zimmerpflanze
- Intensiver, angenehmer Duft
- Chlorosen bei zu kaltem und kalkhaltigem Gießwasser
- Knospenfall bei zu warmem Stand

Bei einem geringen Befall hilft meist eine Dusche mit kaltem Wasser. Spinnmilben vermehren sich in einer trockenen und warmen Umgebung rasant. Erstes Anzeichen sind weißgelbe Blattflecken, dann trocknen die Blätter ein. Wenn Blätter gelb werden oder abfallen, kann das zwei Gründe haben: zu wenig oder zu kalkhaltiges Wasser. Durch stauende Nässe treten Wurzelfäulen und *Chlorosen* auf. Reine *Eisenchlorosen*, die ihre Ursache in der Festlegung des verfügbaren Eisens in der Erde haben und meist auf kalkhaltiges Gießwasser und einem Anstieg des pH-Wertes beruhen, können leicht mit eisenhaltigen Mitteln (Fe-*Chelaten*) behoben werden. Zum Abfallen der Knospen kommt es meist durch zu hohe oder stark schwankende Temperaturen, doch auch Lichtmangel, Ernährungsfehler, anhaltende Nässe oder Austrocknen können hierfür die Ursache sein.

RollFenster

Kühle Temperaturen, Wind oder Schlechtwetter schränken die Zeit auf der eigenen Terrasse oftmals ungewollt ein. Eine Überdachung, kombiniert mit RollFenstern, schafft hierbei Abhilfe.

Mit diesem mobilen und barrierefreien System lässt sich der angenehme Aufenthalt im Freien bedeutend verlängern. Auf Knopfdruck schließen sich RollFenster wie transparente Rollos und hüllen die Terrasse ein. Lacht erneut die Sonne, verschwinden RollFenster erneut in ihren schlanken Kästen. RollFenster in Kombination mit einer Terrassenüberdachung bilden auf diese Weise eine preiswerte und barrierefreie Alternative zum Wintergarten. Die maßgefertigten Elemente können bis zu 3,5 Meter hoch sowie 5,5 Meter breit hergestellt werden und sind schnell und mühelos montiert. Das Material besteht aus hochwertigen PVC-Folien, die dafür konzipiert sind, starken Belastungen standzuhalten. Temperaturunterschiede von minus 30 bis plus 70 Grad Celsius stellen das System und seine Kom-

ponenten vor keine Schwierigkeiten. Der Hersteller verspricht außerdem eine Garantieleistung von zehn Jahren.

Die Palette der Anwendungsbe- reiche ist groß. Neben der her- kömmlichen Verwendung als Wind- und Wetterschutz für den Terrassenbereich ist auch eine Verwendung zum Verschließen von Carports oder als Balkonver- bau möglich. Egal ob Sie also ei- nen Garten oder Balkon ihr Eigen nennen, verlängern RollFenster jene Zeit, die Sie an ihrem Wohl- fühlort verbringen können.

RollFenster lassen sich außerdem mit unterschiedlichen Zusätzen ausstatten. Ein Windwächter sorgt dafür, dass die glasklaren Folien bei schweren Unwettern eingefahren werden. Einer Be- schädigung durch herumwir- belnde Gegenstände kann somit vorgebeugt werden. Auch eine Alarmanlage ist mit diesem Sys-

tem kompatibel und warnt Sie vor ungebetenen Eindringlingen. Hunderte zufriedene Kunden schwören bereits auf dieses Produkt und empfehlen es

gerne weiter. Sollten auch Sie Interesse haben oder sich näher über RollFenster informieren wollen, besuchen Sie die Website www.seirer.co.at.



Unser neues Sortiment umfasst innovative Glaselemente für Überdachungen, die sowohl als Sonnenschutz dienen als auch Strom erzeugen können.



Werbung

Die Kellersassel

Der versteckt lebende Nützling im Garten!

Gärtner:innen wissen, wo man sie findet. Hebt man einen Stein, Blumentopf oder etwa ein Stück moderndes Holz, kann man sie meist in Scharen dabei beobachten, wie sie hastig in alle Richtungen entfliehen, um wieder Schutz an einem kühlen feuchten Ort zu suchen. Was viele jedoch nicht wissen ist, dass es sich bei der Kellersassel um einen wichtigen Nützling im eigenen Garten handelt.



Bilder: AdobeStock

Unverdient und unbegründet geht leider mit der Entdeckung von Kellersasseln meist auch Ekel einher. Dabei haben sie aufgrund ihrer Lebensweise einen wesentlichen Einfluss auf die Nahrungskette, welche sich auch nützlich in unseren Gärten erweist. Ihre Entdeckung sollte also alles andere als Ekel bewirken, sondern viel mehr zu Freude führen. Sollten sie auch einmal im Haus gesehen werden, so bedeutet dies immer noch keinen Grund zur Sorge. Ihr Vorkommen innerhalb der vier Wände kann als wichtiges Warnsignal interpretiert werden, dass die Luftfeuchtigkeit zu hoch ist und dringend reduziert werden sollte.

So sieht sie aus, die Kellersassel

Kellersasseln werden knapp größer als einen Zentimeter. Ihr Körper ist typisch oval, flach



und eignet sich so hervorragend, um beispielsweise unter Steine zu kriechen, wo es wunderbar feucht und dunkel ist. Insgesamt haben Asseln vierzehn Beine. Jedes der sieben Brustsegmente trägt ein Beinpaar. Die Larven der Kellersasseln sehen bereits von Anfang an aus wie erwachsene Exemplare. Sie sind allerdings noch um ein Vielfaches kleiner, farblos und haben noch nicht alle

Beinpaare ausgebildet. Um das letzte und damit siebte Beinpaar auszubilden, benötigt es vorerst eine Vielzahl an Häutungen. Von oben betrachtet ist perfekt der in Segmente geteilte Panzer der Kellersassel zu sehen. Dieser ist anders als bei Insekten nicht mit einer schützenden und isolierenden Wachsschicht umgeben. Das ist Grund dafür, weshalb Kellersasseln auf einen Lebensraum mit hoher Luftfeuchtigkeit angewiesen sind. Ihr Panzer dient ihnen

selbstverständlich auch als Schutz. Asseln besitzen nämlich keine Flügel und können bei drohender Gefahr nicht einfach wegfliegen. Stattdessen rollen sie sich blitzartig wie Igel zusammen und verharren in dieser Schutzhaltung, bis die Gefahr gebannt ist.

Lebensraum & Lebensweise

Manche wissen es vielleicht besser, doch für viele ist alles, was durch den Garten kriecht, und fleucht automatisch ein Insekt. Dies gilt jedoch nicht für die Kellersassel. Tatsächlich ist sie den Krebstieren zuzuordnen und stammt ursprünglich sogar aus dem Meer. Von den etwa zehntausend bekannten Asselarten lebt die Mehrheit immer noch im Wasser. Nur ein kleiner Teil, die sogenannten Landasseln, haben es geschafft sich auch außerhalb des Wassers zu etablieren. Bemerkenswert ist, dass sie die einzigen Krebstiere sind, welche dauerhaft an Land leben können. Grund dafür ist, dass Kellersasseln nicht nur mit Kiemen, sondern auch Luftröhren ausgestattet sind. Ihre Kiemen, welche sie an den Beinen tragen, müssen jederzeit von einem zarten Feuchtigkeitsfilm umgeben sein. Dies ist ein ausschlaggebender Punkt für die Wahl ihres terrestrischen Lebensraums. Aufgrund ihrer sonst relativ geringen Lebensraumansprüche sind Asseln weltweit zu fin-



KONZ. BAUMEISTERBETRIEB



STB Bau Ges.m.b.H

2203 GROSS-EBERSDORF
PUTZING AM SEE 36

TEL: 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**

DIE KELLERASSEL

Lateinisch: *Porcellio scaber*

Familie: Kellersasseln (*Porcellionidae*)

Größe: etwa 12 mm

Färbung: dunkelgrau bis bräunlich

Verbreitung: weltweit

Nahrung: totes organisches Material, Aas

Lebensraum: unspezifisch, dunkle feuchte Orte

den. Am liebsten halten sie sich jedoch an dunklen und möglichst feuchten Orten auf. Dies erklärt, weshalb im Garten eigentlich nichts angehoben werden kann ohne darunter Asseln zu finden. Kellersasseln leben im Schnitt zwischen sechs und vierundzwanzig Monaten. Während dieser Zeit sind sie besonders aufgrund ihres Fressverhaltens äußerst nützliche Bestandteile des Ökosystems. Kellersasseln ernähren sich nämlich hauptsächlich von abgestorbenem, organischem Material. Dazu gehören etwa von Pilzen befallenes Totholz, organische Abfälle, aber auch Aas. Sie zählen daher zu den sogenannten Destruenten. Einfach gesagt bedeutet dies,

dass sie abgestorbenes, organisches Material zu Humus verarbeiten. Besonders im Kompost oder beispielsweise auf dem Waldboden kommen Asseln dieser Tätigkeit nach. Ein weiteres außergewöhnliches Merkmal zeigen Kellersasseln im Zuge ihrer Fortpflanzung auf. Da sie wie bereits erwähnt ursprünglich aus dem Meer stammen, zeigen sie hierbei immer noch direkte Ähnlichkeit zu Wasser bewohnenden Krebstieren. Kellersasselweibchen tragen ihre bereits geschlüpften Jungtiere nämlich auf der Körperunterseite in einer Tasche, welche mit Flüssigkeit gefüllt ist.

Kellersasseln in Wohnung, Haus oder Garten

Gleich vorweg ist zu sagen, dass von Kellersasseln keinerlei Gefahr für den Menschen ausgeht. Dennoch werden sie oft schlicht als ekelerregend und lästig empfunden, besonders wenn sie in einer Vielzahl in Haus oder Wohnung auftreten. Sollte man sie innerhalb der vier Wände entdecken, wäre ratsam, die Kellersasseln einzufangen und beispielsweise auf dem Kompost auszusetzen, da sie dort ihrer wichtigen Rolle als Humusbilder nachkommen können. Um die Tierchen nachhaltig aus den Innenräumen zu verbannen, hilft nicht immer nur ein Einfangen und Aussetzen. Es ist wichtig, die Ursache

für ihr vermehrtes Auftreten herauszufinden. Eine Entdeckung von Asseln sollte daher, als Anlass genommen werden, die Luftfeuchtigkeit zu prüfen, da Asseln generell als Zeigtier für hohe Feuchtigkeit herangezogen werden können. Zu hohe Luftfeuchtigkeit in Räumlichkeiten bedeutet oft Schimmel und damit ein direktes Gesundheitsrisiko für den Menschen. Asseln sollten zukünftig also nicht mehr als unangenehm und lästig wahrgenommen werden, sondern vielmehr als nützliche Helferinnen.

- 1 Ihr Aussehen lässt ihre Zugehörigkeit zu den Krebstieren bereits erahnen.
- 2 Fühlen sich Kellersasseln bedroht, rollen sie sich blitzschnell ein.
- 3 Kellersasseln sind äußerst wichtige Destruenten und ernähren sich etwa von pilzbefallenem Totholz.
- 4 Ihre vielen Beine machen es der Kellersassel leicht auch kopfüber zu klettern.
- 5 Unter anderem auf dem Waldboden tragen Asseln wesentlich zu Humusneubildung bei.
- 6 Jungtiere sehen von Beginn an aus wie erwachsene Tiere, haben allerdings eine hellere Färbung, sowie ein Beinpaar weniger.



4



5



6



**Ich würde mir fast wünschen,
dass niemand anderes davon erfährt!**

*Bethany
Amazon Nutzerin*



Blistex Medplus Stick und Tiegel



Kühlt und pflegt spürbar stark! Seine spezielle Wirkstoffkombination mit Menthol und Campher macht den Blistex MedPlus Stick oder Tiegel zur hochwirksamen Pflege bei angegriffenen und rissigen Lippen. Seine reichhaltige Formulierung unterstützt die Wiederherstellung der natürlichen Feuchtigkeits-Balance der Lippenhaut. Die Lippen werden so intensiv gepflegt und langanhaltend geschützt. Bereits beim Auftragen sorgt die kühlende Wirkung für unmittelbare Entspannung der Mundpartie.



- Hautverträglichkeit dermatologisch getestet.
- Spendet Feuchtigkeit bis zu 24 Stunden.
- Ohne Mineralöle.
- Mit Lichtschutzfaktor 15.

www.blistex.at

Gehen Sie auf Tuchfühlung mit Bullrich Heilerde Tuchmaske + Zink

Naturreine Heilerde von Bullrich kombiniert mit den entzündungshemmenden Eigenschaften von Zink ist das Geheimnis der neuen Bullrich Heilerde Tuchmaske mit Zink, die die Haut sanft reinigt und das Hautbild verbessert. Pickel, Mitesser aber auch der Fettglanz der Haut wird deutlich reduziert, der Teint zeigt sich natürlich matt und die Haut fühlt sich spürbar gepflegt an.



Das Ergebnis ist ein frisches und gereinigtes Hautgefühl! Die Bullrich Heilerde Tuchmaske mit Zink eignet sich besonders für unreine und fettige Haut und ist von dermatest mit „sehr gut“ ausgezeichnet. Sie kommt dabei ganz ohne Duftstoffe aus und enthält ein Tuch, welches zu 100 % biologisch abbaubar ist.

www.bullrich.at

ÖKOPHARM 44



**Nr.1*
Immun-
stärkung
In Ihrer
Apotheke**

DIE NÄCHSTE KALTFRONT RUFT: IMMUN44



Mit Vitamin C, welches zur normalen Funktion des Immunsystems beiträgt.
*IQVIA, 05F1 Immunstimulantia nach EI, MAT 7/2023. Nahrungsergänzungsmittel. I44_2023_011

ÖKOPHARM44* WIRKT KOMPLEX, Hilft Einfach.

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.

GEHA
Fenster · Türen · Wintergärten
Carports · Terrassendächer
Vordächer · Lamellendächer

Wir würden uns über Ihre Anfrage sehr freuen und erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.

GEHA Leichtmetallbau GesmbH
 Guschelbauergasse 4, 1210 Wien
 Tel. 01/278 15 63
 office@geha-alu.at
 www.geha-alu.at



SEYFRIED
Lamellendächer
Sommer-/Wintergärten - Vordächer
Harald SEYFRIED
 2231 Strasshof, Hauptstr. 240
 Tel. 02287/31 39-0
 www.seyfried.at

MWST Sonderaktion
-16,67%
 bis 22.12.2023



Kleingartenfamilie

Kennen Sie schon unseren Blog?
 Dort finden Sie viele spannende Artikel zum Thema Garten und Geschichten von und über die Kleingartenfamilie. Außerdem gibt es einige DIY-Ideen und Rezepte zum Ausprobieren. Lassen Sie sich das nicht entgehen!
 www.kleingartenfamilie.at

IHR SPEZIALIST IM KLEINGARTEN

HOLZBAU
BANNAUER
 3001 Mauerbach GmbH Tel. 01 / 577 26 40

NEUBAU **UMBAU - ZUBAU**

VOM KELLER BIS ZUM DACH - ALLES AUS EINER HAND!

- persönliche Beratung vor Ort
- maßgeschneiderte Angebote
- 3D-Planung
- Erstellung des Einreichplanes, Energieausweis
- Abbruch und Aushub
- Fundamente
- Keller
- Wärmeschutzfassaden
- Althausanierung
- schwierige Zufahrten
- Kleinbaggerarbeiten

Wir realisieren Ihre Wohnträume! *Wir geben Ihrem Haus ein neues Gesicht!*

www.holzbau-bannauer.at



Rätsellösung

B	A	W	C	Z	B								
B	R	E	N	N	E	S	S	E	L	T	E	E	E
A	T	M	I	A	M	I	R	L	O	I			
S	T	R	O	H	N	L	S	T	O	L	L	E	N
T	A	N	N	E	N	R	E	I	S	I	G	S	B
P	S	O	T	A	S	T	U	R					
F	B	L	A	T	T	L	E	V	K	O	J	E	
E	A	A	L	L	E	A	R	I	F	C			
K	L	E	I	B	E	R	S	T	I	L	F	E	H

F R U E C H T E B R O T

Rund 180.000 Leser
sehen Ihre Anzeige!

Nagy & Drabek Installations-GmbH
 Elektro – Sanitär – Haustechnik
 Meisterbetrieb
 1100 Wien
 0699 126 30 002
 www.nagy-drabek.at

Raus aus
ÖL
 und Gas

Jetzt zur ESTIA Luft-Wasser Wärmepumpe von **TOSHIBA** wechseln.

- kostenlose Beratung
- Montage in 3 Werktagen
- Unterstützung bei Förderantrag (bis zu 10.000 € sichern)

HIGHER quality in LIFE

Fruchtiges für den Weihnachtskuchen

Angesichts der vielen Kekse und Lebkuchen kommt oft der Wunsch nach einem saftigen Kuchen für den festlichen Jausentisch auf.



Aus der Geschichte

Damit der Festtagskuchen ein besonders gutes Aroma erhält und mit farbigen Zutaten den Appetit anregt, haben sich Orangeat, Zitronat und Rosinen eingebürgert.

Die Zitronatzitrone oder Cedrat (*Citrus medica*) ist neben der Pomeranze bzw. Bitterorange und der Mandarine eine der drei ursprünglichen Arten der Zitrusfrüchte. Der lateinische Name „medica“ informiert über die Heimat der Frucht: Medien, ein Land des Altertums im heutigen Iran.

Als Alexander der Große im 4. Jahrhundert v. Chr. das erste persische Großreich eroberte, erfassten mit ihm reisende griechische Gelehrte unter den Besonderheiten auch die Zitronatzitrone und nannten sie „medischer Apfel“. Die Aufzeichnungen blieben in Archiven in Babylon, dennoch berichteten der altgriechische Naturforscher Theophrast um 310 v. Chr. und dessen Erkenntnisse verwendend römische Schriftsteller wie Plinius der Ältere über vier Jahrhunderte lang über die Frucht, die sie offensichtlich nie gesehen hatten. Jüdische Migranten, die sich nach der Eroberung Jerusalems im Jahr 70 n. Chr. im Mittelmeerraum ansiedelten, brachten die Zitronatzitrone mit, weil sie Teil des Laubhüttenfestes – ein jüdisches Wallfahrtsfest bäuerlichen Ursprungs – ist.

Erst der römische Fachschriftsteller Palladius von Helenopolis berichtete im 5.

Jahrhundert in seinem Werk „Opus agriculturae“ über seine eigenen Zitrusplantagen auf Sardinien und in der Nähe von Neapel. Aus dieser Zeit gibt es einige Hinweise, dass Zitronatzitronen im römischen Reich bekannt waren, wie zum Beispiel ein Rezept vom römischen Feinschmecker Marcus Gavius Apicius und Abbildungen auf den bronzenen Drachmen, den Münzen aus der Regierungszeit von Kaiser Antoninus Pius (138-161).

Im 17. Jahrhundert erstellte der Jesuit und Botaniker Giovanni Baptista Ferrari anhand einer Umfrage bei den italienischen Bauern eine Bestandsaufnahme, die er in Zitronatzitronen, Zitronen und Orangen einteilte.

Man vermutet, die Bitterorange bzw. Pomeranze ist eine Naturhybride, die ursprünglich im Raum Südwestchina/Nordostindien zwischen Pomelo und Mandarine entstanden ist. Im 11. Jahrhundert wurde sie bereits in Spanien kultiviert und aufgrund ihres Aussehens in Italien als Orange eingestuft. Die arabische Bezeichnung „nārandsch“ ist der Ursprung des Wortes Orange und wurde auch ins Portugiesische übernommen. Der Botaniker Ferrari nannte sie *Aurantium* und der schwedische Naturforscher Carl von Linné gab ihr die lateinische Bezeichnung *Citrus x aurantium*.

Aus Aufzeichnungen geht hervor, dass der gute Geschmack getrockneter Weinbeeren 2000 v. Chr. eher zufällig entdeckt wurde. Als im ersten Jahrhundert v. Chr. in den Mittelmeerländern, in der Türkei und in Persien immer mehr Weinkulturen angelegt wurden, begann ein reger Handel mit Rosinen, weil sie als Reiseproviand bei Wüstendurchquerungen und Alpenüberquerungen ideal waren. Durch die Kreuzzüge kamen die Rosinen nach Europa und in der Folge brachten sie Seefahrer nach Amerika.

Die fruchtigen Geschmackgeber

Die **Zitronatzitrone** gehört zur Gattung der Zitruspflanzen in der Familie der Rautengewächse. Sie gilt als erste auf dem europäischen Kontinent angebaute Zitrusfrucht und wurde zum Namensgeber aller Sorten. Zitronat wird aus den Schalen der Früchte des Zedratbaumes gewonnen.

Beim **Orangeat**, bei uns auch Aranzini genannt, handelt es sich um die kandierte Schale von Pomeranzen bzw. Bitterorangen, die wie die Zitronatzitrone eine wesentlich dickere Schale als alle anderen Arten haben.

Orangeat und Zitronat wird in einem langwierigen Prozess gewonnen: Nachdem die Schalen im Salzwasser glasig geworden sind wird das Fruchtfleisch entfernt und die Hälften werden mit frischem Wasser wieder entsalzt. Über mehrere Tage liegen die Schalen in einer erhitzten Lösung aus Zucker und Glukosesirup, wodurch der Zuckergehalt in der Frucht langsam auf mindestens 65 Prozent steigt. Nach dem Trocknen werden die Oberflächen mit Zuckerguss glasiert. Beide werden auch für die Herstellung von Konfitüren, Likören, Getränken und als Parfümzutat verwendet.

Der Anbau konzentriert sich heute auf die Mittelmeerländer, Marokko und Puerto Rico.

Das Wort „**Rosine**“ wird als Überbegriff für alle getrockneten Weinbeeren verwendet. Der Name kommt aus dem lateinischen „racemus“, in ost-altfranzösisch „rosin“.

Sie werden reif geerntet und trocknen im Schatten oder in der Sonne, bis sich ihr Fruchtzuckergehalt auf etwa 33 Prozent konzentriert hat. Zur Farberhaltung wird Schwefel eingesetzt und um ein Zusammenkleben der Rosinen zu verhindern, wird als Trennmittel meist Mais- oder Sojaöl verwendet. Die kernlose Variante, die Sultaninen, sind die relativ großen, getrockneten Weinbeeren der Sultantraube und haben eine goldgelbe Farbe.

Die kleinsten Trockenbeeren sind die violett-schwarzen bis rötlich-blauen Korinthen, benannt nach dem Hauptanbaugebiet um die griechische Stadt Korinth. Im Gegensatz zu



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

allen anderen getrockneten Weinbeeren werden beide grundsätzlich nicht geschwefelt.

Zibeben sind die rötlichen Weinbeeren, die man an der Pflanze hängen lässt, bis sie trocken sind.

Früchtekuchen

Zutaten:

- 200 g Butter oder Margarine
- 200 g Staubzucker
- 4 Eier
- 1 TL Zimt
- 50 g Kakao
- 50 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g gehackte Walnüsse
- 50 g Orangeat-Würfel
- 50 g Zitronat-Würfel
- 400 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- ¼ l Milch

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier, Zimt, Kakao, Rosinen, Nüsse, Orangeat und Zitronat hineinrühren. Backrohr auf 200 °C vorheizen. Das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit Milch in die Masse rühren, in eine vorbereitete Backform füllen und ungefähr 45 Minuten backen. Nadelprobe machen!

Tip: Besonders feierlich kann dieser Kuchen serviert werden, wenn der Teig in einer Gugelhupfform gebacken wird, die Mitte des gestürzten Gugelhupfs mit Alufolie möglichst dicht ausgekleidet und darin eine Mischung aus 6 EL Rum (40 % vol.) und 1 EL Zucker angezündet wird.

Gartengestaltung, Baumrodung, Terrasse, Wege, Zaun, Reparatur Garten und Haus, Pflanzen/Baum einsetzen mit Transport, Rollrasen verlegen und andere Erdarbeiten mit Bagger, usw. Tel. 0676/31 81 727, jacek.r.milewski@gmail.com

Heckenschnitt, Baumrodung, Entsorgung aller Art

Ihr kompetentes Team für fachgerechte Garten- und Entsorgungsarbeiten zum fairen Preis. Kostenlose Besichtigung & Beratung vor Ort.
Firma Reinweiss Tel.: 0699/122 77 559

BAUMRODUNG, HECKENBESEITIGUNG,

Rollrasenverlegung, Minibagger und Abrissarbeiten incl. Entsorgung, Kostenlose Besichtigung nach tel. Vereinbarung
Tel.: 0664/73 85 66 79

Bagger- und Erdarbeiten. Sie planen einen Abriss? Einen neuen Pool, Zaun oder Terrasse – dann sind wir die richtigen Ansprechpartner. Spezialisiert für Kleingärten. Faire Preisgestaltung. Kostenlose Besichtigung und Beratung vor Ort.
Tel.: 0664 425 40 50 office@gartomo.at

BAUMPROFI mit langjähriger Erfahrung arbeitet **sicher und zuverlässig** im Raum Wien und Niederösterreich: Baumschnitt, Baumfällung, Baumabtragung und Baumentorgung. **Professionelle Arbeit zu günstigem Preis!**
Alois Kriegler: **Tel.: 0681/107 105 53**

Waschbetonplattenspezialist: Wir erneuern Altes oder verlegen Neues! Terrassen, Wege, Stufen, Zaun, professionelle Arbeit und faires Preis-Leistungs-Verhältnis. Kostenlose Beratung vor Ort,
Tel.: 0664/732 54 975.

MALER UND ANSTREICHER: Fassaden streichen und Holzlasurarbeiten, Zimmer und Küchen ausmalen, Türen und Fenster streichen. **Tel.: 0699 105 58 015.**

STEIN-pflege,-reinigung,-imprägnierung,-sanierung mit nachhaltigem Reinigungsschutz, für Terrassen und Wege, kostenlose Beratung und Musterreinigung, Ing. Josef Freund, 0664/2207213.

Zaunfachmann: AKTION: Doppelstabzaun, Alles aus einer Hand! Fundament und Zaun, Kostenlose Beratung vor Ort, Tel.: 0660/362 94 70.

Wir bieten: Baumrodungen, Baum- und Heckenschnitt, Entsorgung, sämtliche Gartenarbeiten, Abriss, Entrümpelung, Übersiedlung, Gratis Besichtigung.
Tel. 0660 963 56 97

HausDachProfi e.U. Andreas Larisch, Bauspengler und Dachdecker, 2463 Stixneusiedl, **Tel.: 0664/104 20 80,** office@hausdachprofi.at

SUG Pflasterungen. Wir bieten Ihnen eine individuelle Planung, Gestaltung sowie Verlegung und beraten Sie gerne unverbindlich und kostenfrei vor Ort. Beim Verlegen von Beton, Pflastersteinen, Kleinstein, Naturstein und Feinsteinzeug in vielen verschiedenen Designs verfügen wir über eine langjährige Erfahrung und ein professionelles Know-how. Wir beraten Sie gerne! Tel.: 0660/778 2 172; office@steineundgarten.at www.steineundgarten.at

Scheifinger-Bau e.U. Sanierung aller Art, am und im Haus, WDVS-Fassaden, Zäune, Gartenwege, Terrassen, Kleinaufträge etc., office@scheifinger-bau.at, Tel.: 0699 194 49 190

Buchtipps

Das große Landlust-Weihnachtsbuch



LV.Buch
Wenn die Abende länger werden, wenn die letzten Blätter von den Bäumen fallen und morgendlicher Frost die Natur überzieht, dann ist sie da, diese

ganz besondere Zeit, in der wir uns auf die schönen Dinge im Leben besinnen – auf Familie, gemütliches Beisammensein und jede Menge Kreativität. Für das Weihnachtsbuch wurden die schönsten Kreativideen und Rezepte aus der Landlust zusammengestellt. Es begleitet Sie durch den Advent mit Bastel- und Dekorationsideen, mit Liedern und Geschichten, mit Rezepten für Kekse, köstlichen Weihnachtsmenüs und kleinen Geschenken aus der Küche.

288 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7843-5766-9
Preis: € 32,00

Weihnachtszeit wie damals Rezepte und Geschichten rund um die schönste Zeit des Jahres

Ingrid Pernkopf, Johannes Sachslehner, Fotos: Kathrin Gollackner – Styria Verlag



Dieses stimmungsvolle Backbuch nimmt uns mit auf eine nostalgische Zeitreise zurück in die weihnachtliche Welt unserer Urgroßväter und Großeltern. Es

versammelt Hinweise aus Memoiren, Tagebüchern und Reiseberichten, bringt Geschichten und Erinnerungen an eine längst versunkene Zeit. Köstliche Keks- und Plätzchenrezepte erinnern an Adventssonntage bei der Oma. Der Duft von Vanille und Zimt zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht, während wir so manch Wissenswertes über Krippen-

spiele und kitschige Weihnachtspoesie, über Nikolaus und Krampus, über Christkind und Christmette erfahren. Geschichten und Gedichte von den ersten Christbäumen, von Weihnachtseinkäufen und uraltem Brauchtum lassen so den einzigartigen Zauber des Fests von anno dazumal noch einmal lebendig werden und uns mit Glanz und Glück erstrahlen.

208 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen
ISBN 978-3-222-13683-2
Preis: € 25,00

Prima Plätzchen Landfrauen verraten ihre Lieblingsrezepte

LV.Buch
60 Landfrauen verraten ihre besten Backideen und versprechen einzigartige Geschmackserlebnisse. Neben Klassikern wie



Spritzgebäck, Ausstechkekse und Berliner Brot, gibt es jede Menge neue Rezepte, von modernen Cookies in mehreren Geschmacksrichtungen über Zimtschnecken und Chili-Kokos-Knusperkugeln bis hin zu internationalen Kleinigkeiten wie Chocolate Crinkles und Shortbread. Für jeden Grad an Backerfahrung ist etwas dabei.

148 Seiten farbig bebildert
ISBN: 978-3-7843-5765-2
Preis: € 24,50

Wunderbare Weihnachtskuchen und mehr

Traumhaft backen für die Festtage
Belinda Hausner – Thorbecke Verlag

Weihnachten ist die schönste Zeit im Jahr – und die süßeste! Rund um Advent und Weihnachten schnürt die Autorin uns mit diesem zauberhaften Buch ein köstlich süßes Überlebenspaket. Sie präsentiert uns ihre bes-



ten Rezeptideen für wunderbare Kuchen, Torten und Plätzchen, warme Wintergetränke und süße Ideen für weihnachtliche Desserts. Dank Lebkuchen-Cupcakes oder Zimtstern-Cheesecake, Zimtrollen-Tarte mit Glühweinkirschen oder Dominostein-Torte machen die liebevoll arrangierten Fotos Weihnachtsstimmung und Lust auf Genuss an winterlichen Festtagen.

136 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7995-1991-5
Preis: € 26,00

Winterdrinks mit drei Zutaten – mit und ohne Alkohol

Hildegard Möller – Verlagsgruppe Patmos
Auch im Winter wollen wir auf Genuss von guten Cocktails in geselliger Atmosphäre nicht verzichten: ob warm oder kalt, ob mit oder ohne Alkohol. Dieses Buch bietet schnell und übersichtlich die perfekte Inspiration für Ihre heimische Bar – und das Beste: Alle Drinks werden völlig stressfrei mit nur drei Zuta-



ten gemixt. Das spart Zeit und Geld und mit wenigen Geschmackskomponenten entstehen köstliche Drinks wie Christmas Aperol oder Hot Negroni Orange.

64 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7995-1595-5
Preis: € 16,00

Weihnachtliches aus der Papierwerkstatt

Basteln mit Papier und Draht
Isabelle Guiot-Hullot, Petra Bös (Übers.) – LV.Buch

Gestalten Sie die Dekoration für Ihren feierlich gedeckten Weihnachtstisch selbst. Basteln Sie Sterne, Rentiere und Fensterschmuck aus Papier - Ihrer Fantasie sind keine Grenzen



gesetzt! Experimentieren Sie mit unterschiedlichen Papiersorten, verleihen Sie den Bastelideen Ihre eigene Note – die Autorin erklärt in diesem Buch Schritt für Schritt, wie es geht. Beim Arbeiten mit Papier sind Konzentration und eine ruhige Hand gefragt: eine besinnliche Abwechslung im vorweihnachtlichen Trubel.

80 Seiten, farbig bebildert

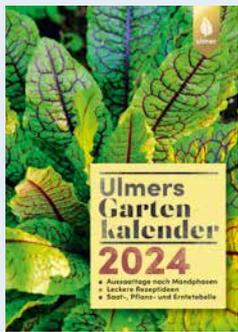
ISBN: 9783784357461

Preis: € 20,00

Ulmer Gartenkalender 2024

Aussaattage nach Mondphasen + Saat-, Pflanz- und Erntetabellen

Ulmer Verlag



Im Ulmer Gartenkalender entdecken Sie Monat für Monat die besten Tipps für Ihre Obst- und Gemüseernte. Sie lernen jeden Monat eine neue Lieblingspflanze kennen und erfahren, wie Sie

2024 für glückliche Pflanzen in Ihrem Garten sorgen. Mit ausreichend Platz für eigene Gartennotizen und -beobachtungen. So können Sie auch im Kalenderjahr 2024 jeden Tag begeistert gärtnern!

208 Seiten, 130 Farbfotos

ISBN: 978-3-8186-1945-9

Preis: € 12,00

Mit dem Mond durchs Gartenjahr 2024

Leben und Arbeiten in Harmonie mit Mond und Planeten

Michel Gros – Leopold Stocker Verlag

Nur ein Mondkalender mit astronomisch kor-



rekten Daten führt zum Erfolg! Jedoch beruhen fast alle am Markt erhältlichen Mondkalender auf den astrologischen Sternzeichen, die allerdings längst nicht mehr gültig sind. Heute durchläuft

die Sonne diese Sternzeichen im Laufe eines Jahres zu anderen Zeiten, als dies in der Antike der Fall war. Da sich die Erde nicht gleichmäßig, sondern wie ein Kreisel dreht, verändert sich unser Blick auf den Himmel und auf die Gestirne, wodurch mittlerweile die Sonne zu Frühlingsbeginn im Zeichen der Fische steht und nicht, wie noch zu Christi Geburt, im Zeichen des Widder. In den letzten 2000 Jahren hat sich der Sternbildhintergrund vor dem Lauf der Sonne also um fast ein ganzes Sternzeichen verschoben! Das aktuelle Mondkalender wurde um 16 Seiten erweitert, und basiert auf den astronomisch korrekten Sternbildern.

130 Seiten, durchgehend farbig bebildert

ISBN 978-3-7020-2064-4

Preis: € 10,90

Mein Naturkalender 2024

Christopher Schmidt – Pala Verlag



»Mein Naturkalender 2024« ist ein besonderer Begleiter durchs Jahr. Faszinierende Illustrationen von Tieren und Pflanzen stimmen jede Woche auf die kommenden Tage ein. Mit einer Dop-

pelseite pro Kalenderwoche und Monatsübersichten bietet er ausreichend Platz für Termine und Notizen. Naturbegegnungen im Garten, auf Spaziergängen und Reisen lassen sich darin ebenso notieren wie besondere Momente im Jahr.

144 Seiten

ISBN: 978-3-89566-430-4

Preis: € 22,00

Lebendiger Boden

Gartenboden verstehen und verbessern

Blaise Leclerc, übersetzt von Barbara Hinterplattner – Leopold Stocker Verlag



Pilze, Bakterien, Insekten und Regenwürmer sind der Schlüssel zur Bodenfruchtbarkeit. Es ist daher von größter Bedeutung, die Lebewesen im Gartenboden zu kennen und zu fördern so-

wie die Abläufe im Boden zu verstehen. Im ersten Teil des Buches wird beschrieben, wie der Boden aufgebaut ist, wer ihn bewohnt, wie die Pflanzen darin gedeihen und welche komplexen Vorgänge im Boden ablaufen. Teil zwei zeigt, wie man den eigenen Gartenboden einfach analysiert, welche Bearbeitungsmöglichkeiten sinnvoll sind, welche große Bedeutung das Mulchen im Garten hat, wie man die Bodenfruchtbarkeit bewahrt und die Qualität des Erdbodens beispielsweise durch Kompostgaben, organische Dünger oder Pflanzenextrakte gezielt verbessert.

176 Seiten, durchgehend farbig bebildert

ISBN 978-3-7020-1793-4

Preis: € 19,90

Geschätzte Inserenten!

Der Inseratenannahme- und Druckunterlagen-Abgabeschluss für die Nr. 1/2024 ist Montag der 11. Dezember 2023.

Die Themen für Jänner 2024 sind: Schädlinge an Zimmerpflanzen, Gartenplanung, Sicherheit

Zentralverband der Kleingärtner GmbH – MediaZ

Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien

Telefon +43 1 689 56 94 | Fax: +43 1 689 56 94 22

E-Mail: inserate@kleingartner.at

Baumeisterbetrieb
Bau Ges.m.b.H.



w.koglgruber@aon.at

ING. W. KOGLGRUBER

über 35 Jahre Erfahrung

Vom Keller bis zum Dach nach Maß, winterfest, inkl. Planung + Behörden, direkt vom Baumeister

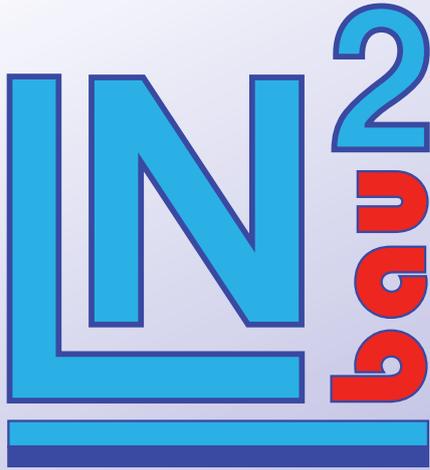
ZIEGEL - MASSIV - HÄUSER

HOLZ - FERTIGTEIL - HÄUSER

Freie Grundrisswahl, Fixpreisgarantie
Prompte und kurze Bauzeit

1140 Wien, Baumgartenstr. 42/32

☎ 01/911 26 94 📞 0676/709 19 59



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

Österreichische Post AG MZ02Z033642 M

Retouren an Zentralverband der
Kleingärtner und Siedler Österreichs
Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien



9 190001 011929

BTS-BAU GmbH



Ziegelmassiv- und Holzriegelhäuser
Zu- und Umbauten, Sanierungen
Einreichpläne, Energieausweise



1100 Wien, Favoritner Gewerbering 23
Tel.: 641 81 24, Fax: 641 81 94, E-Mail: office@bts-bau.at

www.bts-bau.at



KRAFTER

TRANSPORT & ERDBAU
GmbH

Hellwagstraße 2/3B
1200 Wien
www.krafter.at
office@krafter.at
+43 (0) 699 180 186 30



- Abbruch
- Aushub u. Erdarbeiten
- Neu- u. Zubau
- Kellerbau
- Poolbau



Besonders unter den
erschweren Bedingungen
in Kleingartensiedlungen!



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 Streifarbeiten, sämtliche Innen-
arbeiten, Fliesenlegerarbeiten, Zäune,
Terrassen und Pflasterungen
prompt • zuverlässig • preiswert

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

