

Die österreichische Zeitung für die Gartenpraxis

KLEINGÄRTNER
OKTOBER 2018
€ 1,50

KLEINGÄRTNER



*Zaubern mit
Zwiebelpflanzen*
Wildbeerensträucher

DAS KLEINGÄRTNER - RÄTSEL

Imkerarbeit		wird bebrütet Apfelsorte (2 Wörter)	Lippenblütler (Schafkraut)	rauhaariger Hund Süd, Abk.	4 Kern... (Apfelteil) Damenwäschestück	Paradiesgarten chem. Zn. für Uran		trüb, verschleiert Kürzel für Röntgen	Heilpflanze (Ange- lika)
1									Südwind am Garda- see und i. Etschtal
Kreuzchen vom Kaukasus stamm. Nadelholz		Papyrusboot Heyerdahls	Kammer-ton Substanz der Gene	Kfz-Zn. v. Ungarn kurz für e. Bibelteil	TLD von Nepal	8. Letter im ABC Tagfahrlicht, Abk.	Kürzel für Nanoliter	10 Ready Steady ... (eh. brit. TV-Show)	
		3						Personalpronomen	
				6			Farbton Hochgebirgswei- de		
mediterrane Frucht	8	in Betrieb Erstes Deutsches Fernsehen		knapp anliegend (Kleidung)	kurz für Luise arabisch für Jesus		Ausruf unmodern (englisch)	chem. Zeichen für ein Edelgas	römisch für 1550
chem. Zn. f. Natrium Heuschreckenart (2 Wörter) Pflanze mit langen Grannen			latein. Vorsilbe (zehn) Umlaut		wissen- schaftlich für Nachtschatten				9
				2					
						5 Küsten- fluss in Südfrank- reich		Kürzel für die Wäh- rung Po- lens	7

ADAM

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

NATUR. LEBEN. RAUM.

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

Das Leben genießen – in Kleingartenhäusern von MAGNUM Vollholz.Design.

MAGNUM vollholzdesign GmbH
A-2334 Vösendorf Süd
Fertighauspark Blaue Lagune 66
Tel: 0 22 36/67 70 99
Fax: 0 22 36/67 70 99-50
info@vollholzdesign.at
www.vollholzdesign.at

waltt & waltt

Inhalt

Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser, obwohl schon lange aufmerksamer Beobachter seiner Umwelt, habe ich Folgendes heuer feststellen müssen: wenn etwas aus der Mode ist, egal wie wichtig es auch sein mag, dann kommt es weder in unseren Köpfen und schon gar nicht in den Medien vor. Gab's doch jahrelang Sommer für Sommer die Warnungen vor Ozon, Kohlenmonoxid, Stickstoff- und Schwefeldioxid – und heuer: nichts. Gut, es gab da jede Menge andere Widerwärtigkeiten, begonnen vom Fischsterben in überhitzten und im Austrocknen begriffenen Flüssen bis hin zu sich abzeichnenden Missernten weil Boden und Pflanzen die Feuchtigkeit fehlte. Trotzdem, da regt sich bei mir jugendliches Querulantum: Was jetzt, alles wieder gut, oder müssen wir nur noch ein wenig auf den berühmt-berüchtigten Feinstaub im auf uns zukommenden Herbst und Winter warten – wenn's nicht gerade ein moderneres Problem gibt, fragt

Ihr Redakteur.

Allerlei

Kleingärtner-Rätsel	2
Mondkalender	12
Wildbeerensträucher	26
Gartengestaltung: Zaubern mit Zwiebelpflanzen	32
Gartenabenteuer: Wickeln!	36
Buchtipps	29 + 47 + 68 + 70

Ziergarten

Garten Notizen	4
Ziergarten: Späte Blüte	8
Natur im Garten: Auf gute Nachbarschaft	14

Gemüse & Kräuter

Gemüsegarten: Paradeiser im Haus nachreifen lassen	16
Unkräuter: Vielsamiger Gänsefuß	35

Pflanzenschutz

Pflanzenschutz: Winterquartiere für Nützlinge bereitstellen	18
--	----



Tiere

Schmetterlinge: Für die Tagfalter geht die Flugzeit zu Ende!	13
Bienen: Honig aus Österreich	30

Obstgarten

Hauptpflanzzeit für Obstgehölze	22
---------------------------------	----

Umweltschutz

Die Umweltberatung: 45 Tipps für weniger Plastik	58
Brot – zu schade zum Wegwerfen	66

Zimmerpflanzen

Kranzschlinge <i>Stephanotis floribunda</i>	62
---	----

Kulinarisches

Gewürzportrait: Der Sternanis	21
Gesünder genießen: Mohn – das graue Gold	24
Gesünder genießen: Der Herbst ist Apfelzeit	38
Schlemmereck: Kürbis hat wieder Saison!	54
Gewürzportrait: Kümmel & Muskatellersalbei	56
Gesünder genießen: Brot backen	60
Restküche: Äpfel mit kleinen Mängeln	63

Organisation

Termine, Aus den Organisationen ab	41
Schätzmeister	44
ÖBB-Landwirtschaft	47
Versicherungen	48
Fachberater	50

Werbung

Rund ums Haus, Heizen, Haus und Bau, Haus und Garten, Wintergärten, Bauen und Wohnen ab	57
--	----



DIWOKY
Ihr Gartenfreund

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag
7.30 - 16.30 Uhr
Freitag 7.30 - 12.30 Uhr
Samstag geschlossen

Verwöhnen Sie Ihren Garten

www.diwoky.at

JETZT AKTUELL

- OSCORNA-Rasaflor
- OSCORNA-Animalin
- OSCORNA-Spezialdünger
- OSCORNA-BodenAktivator



Leopoldauer Platz 39 · 1210 Wien · Tel. 01 /479 21 04 0 · office@diwoky.at



Herbstliche Atmosphäre auf Terrasse und Balkon

Es kann sein, dass uns dieses Jahr ein „goldener Oktober“ vergönnt ist, es kann aber auch sein, dass der Winter bereits mit voller Kraft Einzug hält. Wir wissen es leider nicht. Ich persönlich würde mich über die erste Variante freuen.

Ein schöner Oktober mit den letzten reifen Früchten, den letzten Blüten von Astern, Chrysanthemen, Silberkerze und Fette Henne in Begleitung von Gräsern und vor allem die faszinierende Herbstfärbung laden zumindest meine „Batterien“ für den kommenden Winter auf. Viele Garten- und Terrassenbesitzer passen auch die Topfpflanzen der Jahreszeit an und zaubern mit den geeigneten Pflanzen, vor allem aber auch den passenden Accessoires, Früchten und Samenständen eine tolle Atmosphäre.

Nicht zu vergessen die Kürbisse: in

allen Varianten, groß und klein, bemalt, geschmückt oder geschnitzt verzieren sie jetzt Hauseingänge und Terrassen. Ob man jetzt Halloween feiert (mehr oder weniger kommerziell) oder sich unserem traditionellen Totengedenken hingibt – diese Jahreszeit lädt dazu ein, sich über Leben und Tod, der Vergänglichkeit aber auch dem Wiedererwachen Gedanken zu machen. In der Natur wissen wir, dass nach dem scheinbaren Tod/Stillstand mit Schnee und Eis die Tage wieder länger werden und der Kreislauf von Neuem beginnt. Deshalb stehen neben den Erntearbeiten und dem „winterfest machen des Gartens“

auch das Setzen von Bäumen, Sträuchern, Obst und Rosen, sowie das Verbuddeln von Zwiebelpflanzen auf dem Programm, auf dass wir im nächsten Jahr die Früchte unserer Arbeit ernten bzw. bewundern können.

16. Oktober
Wenn auf St. Gallus (16. 10.)
Regen fällt, der Regen
sich bis Weihnacht hält.

Fruchtgemüse ist frostempfindlich und muss rechtzeitig geerntet werden.

Die letzten Kübelpflanzen sowie Dahlien, Canna und Gladiolen ebenfalls reinholen.

Lagerobst hingegen sollte so lange wie möglich am Baum bleiben.

Optimaler Pflanztermin für Obstbäume, Sträucher und Beerenobst. Auch wenn der bekannte Spruch „und wenn ich wüsste dass morgen die Welt untergeht, würde ich noch einen Apfelbaum pflanzen“ nun doch nicht von Martin Luther stammt, verliert er nichts von seiner Gültigkeit. Gärtnern hat auch immer etwas mit Hoffnung zu tun: die Hoffnung, dass es ein gutes Jahr wird bzw. die Hoffnung, dass es einmal so wird, wie man es sich vorstellt. Und gerade beim Obst hofft man auch, dass die gewählte Sorte



Optimaler Pflanztermin für Obstbäume, Sträucher und Beerenobst.

wirklich schmeckt und der Baum gut gedeiht. Die Auswahl ist einfach zu enorm: es gibt gute alte Sorten, aber auch empfehlenswerte neue. Hilfreich sind hier sicher Verkostungen, die gerade jetzt im Herbst öfters stattfinden, aber auch der Einkauf in einer guten Baumschule aus der Region. Denn hier kennt man die regionalen (Klima-) Verhältnisse und kann dementsprechende Empfehlungen aussprechen. Wichtig ist natürlich auch ein fachgerechtes Einpflanzen und der Pflanzschnitt, aber auch eine stabile Verpflockung und Schutz gegen Wildverbiss. Auch ein Weißanstrich ist hilfreich.

17. bis 19. Oktober
Ist St. Lukas (18. 10.) mild und warm, kommt ein Winter, dass Gott erbarm'.

Das letzte Wurzelgemüse sollte nun ebenfalls geerntet und eingelagert werden. Was sich nicht zum Einlagern eignet, weil die Pflanzen zu klein, zu krumm etc. sind, kann auch verarbeitet werden. Einiges könnte man entsaften (z. B. Karotten gemischt mit Apfel schmeckt sehr gut und ist auch gesund), oder man könnte auch eine Würzmischung herstellen. Die kann wiederum als Paste (zerkleinertes Gemüse und Kräuter mit Salz mischen) oder als Trockenpulver (die Mischung trocknen und vermahlen) zubereitet werden.

Wer die Ernte bereits abgeschlossen hat, kann heute auch den Boden lockern (im Gemüsegarten bzw. wenn man z. B. im nächsten Jahr eine neue Pflanzfläche möchte, lohnt sich das Umgraben, denn hier wird der Boden durch die Frostgare krümelig).

20. und 21. Oktober
An Ursula (21. 10.) muss das Kraut herein, sonst schneien Simon und Juda (28. 10.) hinein.

Zwiebelpflanzen wie Tulpen, Narzissen, Traubenhyazinthen, Hyazinthen aber

auch z. B. Schneeglöckchen legen. Gemüsegarten und Staudenbeete abräumen, wobei manche Stauden wie z. B. samentragende Arten (z. B. Disteln) oder Strukturpflanzen (z. B. Fette Henne, Brandkraut) stehen bleiben sollten. Einerseits als Futterpflanzen bzw. als Versteck für Insekten, andererseits aber auch der Optik wegen. Denn wie kahl wirkt der Garten von Oktober bis März, wenn alles ratzputz abgeschnitten und entfernt ist? Und welche interessante Gartenbilder können wir hingegen entdecken, wenn nicht alles besenrein entfernt wird? Sei es, dass jetzt im Spätherbst Tau- oder Regentropfen in Spinnennetzen hängen oder sich die letzten Sonnenstrahlen darin verfangen, oder dass Raureif dem Garten dadurch ein ganz anderes Aussehen verleiht? Dadurch lädt der Garten auch in dieser stillen Zeit ein, ihn zu entdecken und mit anderen Augen zu betrachten.

22. bis 24. Oktober

Auch der Gartenteich muss winterfit gemacht werden. (Hohle) Stängel von z. B. Schilf, Rohrkolben und Binsen sorgen für einen Luftaustausch auch im Winter und sollten deshalb nicht entfernt werden. Alles andere sollte jetzt abgeschnitten werden (es verrottet sonst und dadurch kommen Nährstoffe ins Wasser, die wiederum zu einem stärkeren Algenaufkommen im nächsten Frühling führen), bzw. nochmals Falllaub und Fadenalgen abfischen. Empfindliche Wasserpflanzen hingegen sollten vorsichtshalber im Haus überwintert werden. Auch Pumpen, Wasserspiele etc. sollten jetzt ins Trockene gebracht werden.

Regentonnen ausleeren, Wasserleitungen entleeren, nicht frostfeste Töpfe/Dekoobjekte etc. ebenfalls ins Trockene bringen.

In milden Jahren kann es sein, dass jetzt noch einmal gemäht werden muss (der Vorteil: hier wird gleichzeitig auch das Laub vom Rasen entfernt). Denn ob mit oder ohne Rasenmähen: das Laub sollte vom Rasen weg!



GartenTIPPS

Wolfgang Praskac
Geschäftsführer und
Baumschulbesitzer

Pflanzen Sie Ihren eigenen Apfelbaum

Selbstgezoogenes Gemüse, Kräuter & Gewürze vom Hochbeet oder einen Apfel vom eigenen Obstbaum genießen, liegen sehr im Trend. Wir bieten Ihnen dazu im Praskac Pflanzenland alles für den Garten. Bis inklusive 10. November 2018 präsentieren wir zusätzlich unsere umfangreiche und farbenfrohe Obstsortenausstellung mit Apfel, Birne & Co. Neben verschiedenstem Kern- und Steinobst werden Beeren, Trauben sowie herbstfruchtende Wildgehölze inmitten prächtig gefärbter Gartengehölze gezeigt. Viele Sorten auch gleich zum Mitnehmen und Einpflanzen. Auf eine baldige Ernte.



Besuchen Sie unsere bunte Obstsorten-Ausstellung „Fruchtiger Herbst“.

Nutzen Sie auch den Herbst als beste Pflanzzeit für Hecken-, Strauch- und Baumpflanzungen. Wir bieten die schönste Pflanzenauswahl Österreichs in unvergleichlicher Qualität. Im November findet auch wieder der traditionelle NÖ Heckentag statt. Mein Tipp: Noch bis 17. Oktober können Sie online auf www.heckentag.at Ihre heimischen Wildgehölze und Alte Obstsorten bestellen. Der Versand erfolgt dann ab 5. November an Ihre Wunschadresse. Erstmals sind wir auf den 2. Wiener Herbsttagen von 12. bis 14. Oktober im Palmenhaus im Burggarten.

Daher mein Oktober-Tipp: Kommen Sie lieber gleich zum Praskac nach Tulln, in die Praskacstraße 101. Wie freuen uns auf Ihren Besuch.

PRASKAC
Das Pflanzenland

25. Oktober

Wer für Halloween noch Kürbis aushöhlen möchte, kann das Fruchtfleisch vielfältig verwenden. Für den Klassiker Kürbissuppe wird zwar gerne ein Hokkaido verwendet (der normalerweise nicht ausgehöhlt wird), aber prinzipiell lässt sich jeder Speisekürbis in einer (Gemüse-) Suppe verwerten. Doch Kürbis lässt sich zu fast allem verarbeiten: als Beilage gegrillt, im Ofen geröstet, zu Pommes, in Aufläufen, als Gnocchi, Rösti und als Belag bei Pizza und Flammkuchen sowie süß im Kürbiskuchen oder Muffin. Außerdem lässt sich äußerst leckere Marmelade mit z. B. Äpfel gemischt anfertigen. Die Liste ließe sich noch fortführen. Bei manchen Kürbissorten – zusätzlich zu den Ölkürbissen – lassen sich auch die Samen gut essen.

Apropos Samen: normalerweise kann man die Samen im nächsten Jahr als Saatgut verwenden. Allerdings mit Einschränkungen: man weiß nicht (wenn man einen Kürbis kauft) ob der Kürbis samenecht oder eine F1-Sorte war. Samenechte lassen sich nachbauen. Aber: Kürbisse haben die Tendenz, sich gerne mit anderen Sorten zu kreuzen. Wenn viele verschiedene Sorten nebeneinander gezogen wurden, kann das Ergebnis eine Überraschung werden. Schlimmer wäre es, wenn sich der Speisekürbis mit Zierkürbissen gekreuzt hätte, denn dann könnten zu viele Bitterstoffe vom Zierkürbis den Speisekürbis ungenießbar machen (aber keine Sorge: normalerweise schmeckt das so bitter, dass man die letale Menge nicht erreicht).



Kürbisse haben zu Halloween Hochsaison.



Auch im Garten entsteht eine Menge Plastikmüll.

26. und 28. Oktober

Simon und Juda (28.10.) die zwei, führen oft schon Schnee herbei.

Jetzt im Herbst fällt jede Menge organisches Material an. Eingedenk des alten Gärtnerspruches: „Der Kompost ist das Gold vom Gärtner“, sollte soviel wie möglich kompostiert werden. Besonders ideal ist es natürlich, wenn man das angefallene Material häckseln kann und – durch möglichst große Vielfalt im Garten – auch eine möglichst große Vielfalt für den Kompost zusammenbekommt. Viel organisches Material kann auch in Hoch- oder Hügelbeeten untergebracht werden, wobei das Hügelbeet günstig beim Errichten und das Hochbeet viel praktischer bei der laufenden Pflege ist. Wer noch kein Hochbeet hat, kann heute auch eines aufstellen. Grobkompost kann aber auch beim Beerenobst oder unter Blütensträuchern ausgebracht werden und auch im Glashaus sollte mit guter Komposterde nachgefüllt werden (außer Sie haben Krankheiten wie die Kraut- und Braunfäule bei Paradeisern im Glashaus gehabt, dann sollte der Boden ca. 30 bis 40 cm tief komplett ausgetauscht werden!).

29. und 30. Oktober

Rund um Allerheiligen werden die Gräber nochmals ordentlich gepflegt und Allerheiligengestecke etc. aufgestellt. Auch wenn man sagt: „viel mehr Blumen während des Lebens – denn auf den Gräbern sind sie vergebens“, ist der Trend, auch auf dem Friedhof alles zuzuschottern, mich furchtbar. Es lassen sich auch mit wenig Aufwand (sowohl vom Zeit-, als auch vom Geldbudget her) nette Bepflanzungen realisieren. Doch Kies gehört auf den Weg und nicht ins Grab. Wobei es durchaus hübsch und praktisch sein kann, wenn ein kleiner Teil des Grabes gekiest ist, z. B. in einer netten Form; wobei bodendeckende Pflanzen auch den gleichen Dienst erfüllen würden.

Jetzt ist auch Zeit, sich intensiv um die Zimmerpflanzen zu kümmern: stehen sie am passenden Platz, haben sie ausreichend Licht? Gibt es Probleme durch einen Heizkörper, durch kalte Fliesenböden, durch Zugluft? Sind sie frei von Krankheiten und Schädlingen? Passt die Luftfeuchtigkeit? Bei einigen Pflanzen sollte man auch die Blätter von Staub befreien bzw. evtl. sogar einmal abduschen.

31. Oktober

Gibt es an St. Wolfgang (31. 10.) Regen, wird das neue Jahr voll Segen.

Das Thema „Plastik“ wurde inzwischen sogar von einer großen Tageszeitung aufgegriffen. Wer sich mit dieser Thematik näher beschäftigt, bekommt Angst. Angst, dass wir aus lauter Bequemlichkeit unseren

Planeten zumüllen und im Endeffekt selber alle daran leiden (z. B. durch Mikroplastik in unserem Blut). Dabei kann wirklich jeder etwas dazu beitragen und sei es nur, dass wir mit dem Korb einkaufen gehen und auf Plastikflaschen verzichten. Auch im Garten ist der Einsatz von Plastik enorm. Die meisten Töpfe, Vliese und Folien, wobei die „Unkrautschutzmatten“ wie bereits oft erwähnt meist nicht den gewünschten Erfolg bringen, Folientunneln bis hin zu den Etiketten sind aus diesem Material, aber auch Hochbeete, Randeinfassungen und Möbel aus Plastik stehen in vielen Gärten herum. Ein Mensch alleine kann die Welt natürlich nicht retten, aber wenn jeder ein bisschen was an seinem Einkaufsverhalten und evtl. sogar seinem Lebensstil ändert, würde es im Endeffekt Wirkung zeigen. Große Gräser sollten zum Schutz gegen Frost und Winternässe zusammengebunden werden – sie werden erst im Frühjahr zurückgeschnitten.



1. bis 3. November

Um Allerseelen (2. 11.) kalt und klar, macht auf Weihnacht' alles starr.

Diese Tage nutzen viele Menschen zur Besinnung, zum Rückblick und zu Friedhofbesuchen. Es ist auch die Zeit, wo uns unsere eigene Vergänglichkeit am meisten bewusst wird. Doch so wie nach dem Winter der Frühling kommt, können gläubige Menschen auf die Auferstehung oder die Wiedergeburt (je nach Glauben) hoffen. Dieser „Stille“ und „Besinnung“ steht Halloween gegenüber: obwohl es im Grunde ähnliche Wurzeln hat, wird dieses Fest heute kommerziell ausgeschlachtet mit Partys und vielen Veranstaltungen, mit Verkleidungen, dem Betteln um Süßes oder Saures usw. Schätzungsweise 200 Millionen Euro Umsatz werden jedes Jahr alleine in Deutschland von Kostüm- und Spielwarenherstellern, Süßigkeitenproduzenten und Veranstaltern generiert. Im Vergleich dazu belaufen sich die Einnahmen in den USA bei (umgerechnet) ca. 6,7 Milliarden Euro [Quelle vexcash von 2015] – kein Wunder, dass die Werbung und die Wirtschaft will, dass alle Halloween feiern.

4. bis 6. November

Wenn auf Leonardi (6. 11.) Regen fällt, kommt eine große Winterskält'.

Ideale Tage zum Bodenlockern / umgraben, zum Kompost bearbeiten, zum Ordnung machen in Haus, Garten und Werkstatt.

Zu groß geworden / überaltete oder kranke Pflanzen kann man roden.

Wenn es nicht gefroren ist, kann man heute auch Reparaturarbeiten an Mauern / Zäunen / Wegen oder am Gartenhaus etc. erledigen.



Adam-Katalog
zum Download!



Traumgarten



Design Vision



Lagunengarten



Besuchen Sie unser Musterhaus Lagunengarten in der Blauen Lagune (Parz. 21).
Reservieren Sie Ihren persönlichen Termin unter 02236/677 455, Mo bis Sa von 10-18 Uhr

Ihr kompetenter und professioneller Anbieter für Klein(garten)häuser auf höchstem Niveau!

Evtl. könnte man auch Rosenbögen und dauerhafte Rankhilfen montieren oder Hochbeete aufstellen, Wege pflastern (z. B. rund um das Hochbeet wäre ein befestigter Weg am Idealsten, denn so kommt man jederzeit sauber und trocken zum Gemüse und es lässt sich leicht reinigen) oder Beeteinfassungen verlegen.

7. und 8. November

Nochmals den Winterschutz kontrollieren: sind alle Rosen angehäufelt? Haben alle empfindlicheren Pflanzen einen Schutz aus z. B. Reisig oder Vlies? Auch im Herbst gepflanzte Stauden und Sommerblumen sowie mehrjährige Kräuter sind für Winterschutz dankbar. In milden Jahren war die Arbeit dann zwar umsonst, bei tieferen Temperaturen kann man so die Pflanzen natürlich leichter über den Winter bringen.

Betrachten Sie Ihren Garten bei diesem Kontrollgang auch aus der Sicht für Tiere: sind irgendwo „Fallen“ für Igel und Co. wie z. B. offene Kellerschächte oder auch ausgelassene Pools? Gibt es Überwinterungsquartiere wie z. B. Laub- und Reisighaufen? Sind genug Nistkästen vorhanden? Vorhandene sollten übrigens jetzt gesäubert werden und wenn noch welche Platz haben, kann man natürlich noch welche anbringen. Auch Futterstellen für die Vögel können errichtet werden. Viele haben ein Vogelhäuschen in der Nähe vom Haus aufgestellt, damit man das bunte Treiben besser beobachten kann; ideal ist es, wenn man an mehreren Plätzen – auch verschiedene – Futter anbietet.

9. und 10. November

Bei frostfreiem Wetter kann man heute Großputz machen. Nicht nur im Haus, sondern auch z. B. das Glashaus, Töpfe, Anzuchtshalen, Stützstäbe etc. gründlich reinigen. Gerade wenn Schädlinge wie z. B. Spinnmilben (bei Gurken im Glashaus) vorhanden

waren, muss äußerst gründlich geputzt werden, da die kleinen Tierchen sehr hartnäckig sind. Einige Gärtner haben auch mit ausschweifen des Glashauses mit z. B. Schwefelschnitten oder mit Neemöl gute Erfahrungen gemacht.

Auch bei den Pflanzen im Überwinterungsquartier sowie den Zimmerpflanzen ist ein gründlicher Check bezüglich Schädlingen unverzichtbar und Bekämpfungsmaßnahmen sind heute günstig.

Porree und Grünkohl können den Winter draußen auf dem Beet verbringen – geerntet sollte allerdings nur bei frostfreiem Wetter werden. Auch Zuckerhut kann lange draußen bleiben – er verträgt Temperaturen bis ca. -8 °C.

Für frisches, eßbares Grün kann man jetzt Keimspussen und Kresse anbauen.

11. bis 13. November

Wenn's Laub nicht vor Martini (11. 11.) fällt, kommt eine große Winterskält'.

Falls noch nicht getan: Herbsthimbeeren kann man ratzputz abschneiden, von Brombeeren können die alten Triebe bodeneben entfernt und die jungen aufgebunden werden. Auch Erdbeeren bilden oft noch weit in den Herbst hinein Ranken – diese müssen ebenfalls entfernt werden.

Obst im Lager regelmäßig kontrollieren.

Wer Zeit hat, kann auch eingefrorenes Obst weiterverarbeiten, z. B. zu Säften oder Marmeladen.

Wenn es nicht gefroren ist, können Obst, Bäume, Sträucher und Beerenobst weiterhin gesetzt sowie Zwiebelpflanzen gelegt werden.

14. und 15. November

Kontrollieren Sie im Garten alles mit Holz – vom Zaun über Pergolen, von Verpflockungen bis hin zum Gartenhaus und führen Sie, wenn nötig, Reparaturarbeiten durch.

Auch Geräte, Werkzeuge und Maschinen, die jetzt im Winter nicht benötigt werden, können kontrolliert, gereinigt, gepflegt und/oder repariert werden. Der Rasenmäher kann eingewintert, wenn Sie die Messer jetzt schleifen, ist er im Frühling dann rascher startklar, und eine Wunschliste für Geräte/Maschinen etc. erstellt werden.

Im Laufe des Winters hat man dann Zeit, Informationen und Vergleiche einzuholen und kann sich so in Ruhe für das Passende entscheiden.

Weiterhin Schädlinge wie Wühlmäuse im Garten bekämpfen bzw. bei milder Witterung auch Unkraut entfernen.



Für einen Igel könnte ein offener Kellerschacht zur Falle werden.



Nun ist es Zeit Reparaturarbeiten durchzuführen.



Pflanzzeit für Lilien

Fotos: stock.adobe.com

Späte Blüte

Wenige Gehölze, Kleingehölze und Stauden blühen noch im Oktober. Davon zählt die Virginische Zaubernuß (*Hamamelis virginiana*) mit ihren gelben, duftenden Fadenblüten zu den schönsten. Sie wächst stark aufrecht und erreicht eine Höhe von etwa fünf Meter, in ihrer Heimat, den Laubwäldern des östlichen Nordamerika kann sie sogar eine Höhe von neun Meter erreichen.

Aber auch einige Rosenarten sind ausgesprochene Langblüher sowie die Besenheide, die jedoch nur bis zu 30 Zentimeter hoch wird. Es blühen noch die hellblauen bis rosafarbenen Säckelblumen, der Edelgamander (karmin bis purpur), die Chinesische Kamm-Minze (hellrosa bis purpurn), Gartenfuchsie (karminrot), die Bartblumen (blau bis violett), der Schlingknöterich mit seinen weißen Blütenrispen und die Weiße Waldrebe mit ihren weißen, duftenden Blüten in lockeren Rispen. Des weiteren blühen im Oktober das Alpenveilchen (*Cyclamen neapoli-*

tanum), das in Steingärten und unter Gehölzen gedeiht, die Abessinische Gladiole oder auch Sterngladiole genannt (*Acidanthera bicolor* syn. *Gladiolus callicanthus*), die sich besonders für Rabatten eignet und der Heliotrop (*Heliotropium peruvianum*), der mit seinen intensiv dunkelblauen Blüten und seinem Vanilleduft sehr attraktiv ist.



Bartblume

Laubschmuck

Im Oktober leuchtet bei intensiver Sonnenbestrahlung das verfärbte Herbstlaub der sommergrünen Gehölze. Rote Farben in verschiedenen Tönen zeigen Ahorn (*Acer japonicum*), Fächerahorn (*Acer palmatum*), Felsenbirne (*Amelanchier laevis*), Berberitzen (*Berberis* spp.), Zwergmispeln (*Cotoneaster* spp.), Spindelbaum (*Euonymus alata*), Genter Azaleen (*Rhododendron-Ponticum*-Hybriden), Gartenschneeball (*Viburnum opulus* „Sterile“), Wilder Wein (*Parthenocissus quinquefolia*) und die Rebe (*Vitis coignetiae*).



Zaubernuß

Gelbe Laubfärbung zeigen Scheinhasel (*Corylopsis* sp.), Ranunkelstrauch (*Kerria japonica*), Japanische Zaubernuß (*Hamamelis japonica*), Strauchkastanie (*Aesculus parviflora*), Strahlengriffel (*Actinidia arguta*), orangefelbe die Zaubernuß (*Hamamelis mollis*).

Fruchtschmuck unserer Ziergehölze

Nur noch wenige Blüten finden wir jetzt an unseren Ziersträuchern, die während des Frühjahres und des Sommers für reiche Blütenpracht gesorgt haben. Nun treten jedoch die zahlreichen Früchte immer deutlicher in den



Liebesperlenstrauch

Blickpunkt. Ihre Farben reichen von weiß über helle Orangetöne über hell-, dunkel- und purpurrot bis hin zu blau und fast schwarz. Beispiele für weißen Beerenschmuck sind der weiße Hartriegel (*Cornus alba*), die weißfrüchtige Eberesche (*Sorbus koehneana*) oder die Schneebeere (*Symphoricarpos albus*). Orangefarbene Früchte haben der Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*), der Feuerdorn (*Pyracantha* „Orange glow“) oder einige Ebereschensorten. Rot ist die dominierende Herbstfarbe beim Fruchtschmuck und so gibt es reichliche Auswahl an Gehölzen wie zum Beispiel die Filzige Apfelbeere (*Aronia arbutifolia*), die Berberitze (*Berberis sp.*), die Zwergmispel (*Coto-*

neaster sp.) den Weißdorn (*Crataegus sp.*), das Pfaffenhütchen (*Euonymus europaeus*), die Stechpalme (*Ilex aquifolium*), die Hagebutten unserer Rosen, die Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*), Gemeine Schneeball (*Viburnum opulus*) oder die als Heckenpflanze beliebte Eibe (*Taxus baccata*). Die violette Schönbeere, auch Liebesperlenstrauch genannt, (*Callicarpa bodinieri* „Profusion“) ist eine Ausnahme bezüglich ihrer Färbung. Weitaus weiter verbreitet sind Blautöne beim Beerenschmuck. Einige beliebte Vertreter sind die Peking Zwergmispel (*Cotoneaster acutifolius*), der Efeu (*Hedera helix*), der Liguster (*Ligustrum vulgare*), die Korolkows Heckenkirsche (*Lonicera korolkowii*), der Wollige Schneeball (*Viburnum lantana*) oder das Immergrün (*Vinca sp.*).

Bei der Auswahl von Beerensträu-

chern für den eigenen Garten sollte man bedenken, dass einige dieser Früchte Giftstoffe enthalten, die gerade für kleine Kinder eine Falle darstellen können (Schneebeere, Efeu, Pfaffenhütchen, Eibe, Liguster ...). Ist der Garten für Kinder frei zugänglich sollte man besser auf essbare Beerensträucher ausweichen (Hagebutten, Schlehen, eingriffeliger Weißdorn, Filzige Apfelbeere, ...).

Pflanzenzeit für Lilien

Lilien zählen zu den prächtigsten und beliebtesten Blumen in unseren Gärten. Sie blühen in vielen Farben – weiß – die Madonnen-Lilie (*Lilium candidum*), gelb – die Tiger-Lilie (*Lilium lancifolium*), orange – die Feuer-Lilie (*Lilium bulbiferum*), scharlachrot – die Scharlach-Lilie (*Lilium davidii*) oder purpurrosa – die Türkenbund-Lilie (*Lilium martagon*) oder gar zweifarbig wie die Königs-Lilie (*Lilium regale*),



die innen weiß und außen braun-rosa gefärbt ist. Weiters gibt es zahlreiche Hybridformen, die in vielen Farben und Formen erhältlich sind.

Doch bereits beim Einkauf der Zwiebeln sollte man unbedingt auf eine gute Qualität achten. So dürfen die Wurzeln am Zwiebelboden auf kei-

GROSSE FREIHEIT IM KLEINEN GARTEN



KLEIN
GARTEN
WOHN
HAUS

Moderne Architektur für Individualisten lässt sich auch auf Kleingartengrundstücken umsetzen – Erfahrung, Fachwissen und Visionen von grünen Wohnoasen im Bereich vorausgesetzt. Bei Lumar Haus bieten erfahrene Fachleute individuelle Architektur-Beratung bei voller Kostenwahrheit, kombinieren energiebewusste Holzbauweise und ein wohl durchdachtes Raumprogramm mit passender Haustechnik – und betreuen Sie durch alle Bauphasen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an:

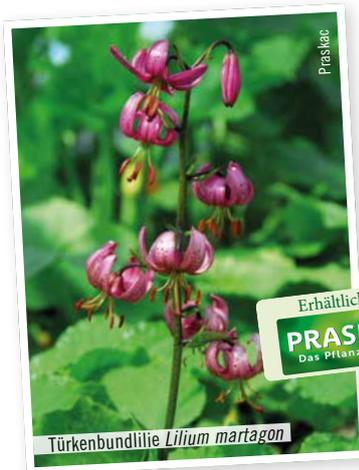
Erwin RUDOLF
E: erwin.rudolf@lumar-haus.at
T: (0043) 0699 14 314 808
www.lumar-haus.at



Lumar
Besser leben!

nen Fall eingetrocknet sein. Bei Zwiebeln, die geschrumpft, angefressen oder gar angefault sind sollte man ebenfalls vom Kauf Abstand nehmen, egal wie preisgünstig das Angebot ist. Weiters hängt das gute Gedeihen auch von der Wahl des richtigen Standortes ab. Er sollte unbedingt windgeschützt und sonnig sein, doch die empfindlichen Wurzeln sollten beschattet sein.

Auch an den Boden stellt die Lilie einige Ansprüche. Böden, die leicht austrocknen, sind nicht geeignet. Am besten sind durchlässige, humose Böden, doch auch in schweren Lehm- oder Tonböden können Lilien mit einiger Hilfe gut gedeihen. Da Lilien ja über viele Jahre im Boden bleiben, lohnt sich eine gute Vorbereitung des Pflanzloches. Die Pflanztiefe ist wie



Türkenbundlilie *Lilium martagon*



Lilium candidum

Winter-Stabil bringt Ihren Teich fit über den Winter

biobird® Winter-Stabil bringt Ihren Teich und dessen Bewohner fit über die kalte Jahreszeit!

Im Winter entstehen durch Fäulnisprozesse am Teichgrund Gase, die bei geschlossener Eisdecke nicht entweichen können. Dies führt

Entwicklung im Teich entscheidend entgegenwirken.

biobird® Winter-Stabil erhöht den Sauerstoffgehalt und gewährleistet



Teichpflege mit Beratung

Die Beratungshotline informiert Sie gerne unter (+49) 06022 - 21 210. Gerne erreichen Sie uns auch über: service@weitzer-wasserwelt.de

nicht selten zu Vergiftungserscheinungen der Teichbewohner, die dann oft durch Atemwegs lähmungen oder auf Grund des geringen Sauerstoffanteils im Wasser sterben. Mit biobird® Winter-Stabil können wir dieser

durch den Einsatz von natürlichen Mikroorganismen, dass Schadstoffe im Wasser reduziert werden. Ein wichtiger Schritt für die Gesunderhaltung Ihrer Fische und Teichbewohner. www.weitzer-wasserwelt.de

bei allen Zwiebelpflanzen mit der alten Faustregel „Zwiebelhöhe mal drei“ leicht zu ermitteln. Im allgemeinen rechnet man mit 15 bis 20 Zentimeter Tiefe, nur für die Goldband-, und Davids-Lilien sowie ihre Hybriden und die Mandarintürkenbund-Lilien sollte man ein etwa 25 Zentimeter tiefes Pflanzloch ausheben. Wichtig ist, dass bei schweren Böden für eine geeignete Drainage gesorgt wird, da die Zwiebeln auf keinen Fall Staunässe ausgesetzt werden dürfen. Hierzu lockert man den Boden tiefgründig auf und füllt am Boden des Pflanzloches eine etwa fünf Zentimeter dicke Schicht aus grobem Sand oder feinem Kies ein. Die ausgehobene Erde vermischt man dann am besten mit Sand oder Blähschiefer. Je später im Jahr die Zwiebeln gepflanzt werde um so wichtiger ist ein guter Frostschutz, den man leicht durch eine 5 bis 10 Zentimeter dichte Mulchschicht erzielen kann.

Jetzt auch Vorkultur von Zwiebelblühern

Zwiebelblüher können jetzt im Oktober in Schalen vorkultiviert werden. Gepflanzt wird direkt in Gefäße mit einem Abstand von 10 Zentimeter. Man nimmt dazu Blumenerde mit Humus oder Einheitserde und steckt die Zwiebeln doppelt so tief wie sie stark sind. Unter den Zwiebeln muss aber mindestens fünf Zentimeter Erde sein, damit sie Platz zum Durchwurzeln haben. Gut angießen! Über den Winter stellen wir die Schalen nun frostfrei auf und gießen von Zeit zu Zeit. Sobald sich im Frühjahr der Trieb zeigt, kann ausgepflanzt werden.

Rasenpflege

Wichtig ist, die Rasenfläche frei von Falllaub und faulenden Früchten zu halten. Im Oktober wird man noch zweimal mähen und den Abfall abkehren. Zeigt sich Moos, dieses ausharken oder einen Moosvertilger einsetzen.



Gelenkblume

Blühende Beetstauden

- Eisenhut (*Aconitum x arendsii*)
- Japananemone (*Anemone hupehensis*)
- Kissenaster (*Aster-Dumosus-Hybr.*)
- Myrtenaster (*A. ericoides*-Sorten)
- Raublattaster (*A. novae-angliae*)
- Glattblattaster (*A. novi-belgii*)
- Winteraster (*Chrysanthemum-Indicum*-Hybriden)
- Rittersporn (*Delphinium, Pacific*-Hybriden)
- Prachtscharte (*Liatris spicata*)
- Gelenkblume (*Physostegia virginiana*)
- Sonnenhut (*Rudbeckia „Goldsturm“*)
- Sonnenhut (*R. laciniata „Goldquelle“*)
- Salbei (*Salvia nemorosa*)
- Fetthenne (*Sedum sieboldii*)

Makita**DUX60**
AKKU-MULTIFUNKTIONSANTRIEBWIR SIND
BIENENPATEN!

BIENE BURGENLAND

**Mähbalken-Aufsatz**Länge: 250 mm
Bestell-Nr: 198054-0**€ 361,08**
inkl. MwSt.**Motorsensen-Aufsatz**mit Fadenkopf
Bestell-Nr: 126603-3**€ 117,60**
inkl. MwSt.**Heckenscheren-Aufsatz**Länge: 535 mm
Bestell-Nr: 196257-0**€ 313,44**
inkl. MwSt.**Bodenkultivator-Aufsatz**Arbeitsbreite: 160 mm
Bestell-Nr: 195709-8**€ 328,08**
inkl. MwSt.**Hochtaster-Aufsatz**Schnittlänge: 255 mm
Bestell-Nr: 196101-1**€ 379,44**
inkl. MwSt.**FÜR ALLE AUFGABEN GERÜSTET****DUX60 AKKU-MULTIFUNKTIONSANTRIEB**

- Multi-Tool System zur Verwendung einer Antriebseinheit mit verschiedenen Aufsätzen wie Motorsensen-, Hochentaster, Heckenscherenaufsatz
- 3 Geschwindigkeiten vorwählbar

BL MOTOR **XPT** **AFT****IN FOLGENDEN AUSFÜHRUNGEN ERHÄLTlich****DUX60ZM4** - Lieferung mit Motorsensenaufsatz, ohne Akku und Ladegerät**€ 459,95**
inkl. MwSt.**DUX60Z** - Lieferung ohne Motorsensenaufsatz, Akku und Ladegerät**€ 333,95**
inkl. MwSt.Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder auf www.makita.atAlle angegebenen Preise sind unverbindlich empfohlene Listen-VK-Preise inkl. 20% MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Mondkalender

von Erika Osinger

Oktober

Di. 16.	Schütze	Frucht	Obsternte beenden bzw. Erntesegeen verarbeiten.
Mi. 17. (ab 07.00)	Steinbock	Wurzel	Wurzelgemüse ernten und einlagern.
Do. 18.	Steinbock	Wurzel	Boden umgraben/lockern, Unkraut jäten.
Fr. 19. (bis 16.00)	Steinbock	Wurzel	Geräteschuppen zusammenräumen, Werkzeug reparieren.
Sa. 20.	Wassermann	Blüte	Grabpflege. Winterschutz vervollständigen.
So. 21. (bis 17.00)	Wassermann	Blüte	Keller-, Lager- u. Überwinterungsräume gründlich lüften.
Mo. 22.	Fisch	Blatt	Starker Rückschnitt bei Hecken möglich.
Di. 23.	Fisch	Blatt	Fische (bei zu kleinen Gartenteichen) und empfindliche
Mi. 24. (bis 16.00)	Fisch	Blatt	Wasserpflanzen im Haus überwintern.
Do. 25.	Widder	Frucht	Obstbäume, Beerensträucher und Rosen setzen.
Fr. 26. (ab 11.00)	Stier	Wurzel	Bäume, Sträucher und Gehölze pflanzen
Sa. 27.	Stier	Wurzel	Jungbäume vor Wildverbiss schützen.
So. 28.	Stier	Wurzel	Winterblühende Zimmerpflanzen düngen.
Mo. 29.	Zwilling	Blüte	Schling- und Kletterpflanzen setzen.
Di. 30.	Zwilling	Blüte	Evtl. letzte Dekorationen für Halloween richten.
Mi. 31.	Krebs	Blatt	Regentonnen ausleeren, Wasserleitungen etc. frostsicher machen.



November

Do. 01.	Löwe	Frucht	Allerheiligen/Allerseelen - Totengedenken
Fr. 02. (ab 12.00)	Löwe	Frucht	Steckhölzer von Beerensträuchern schneiden.
Sa. 03.	Löwe	Frucht	bei frostfreiem Wetter weiterhin Rosen, Obst, Bäume setzen.
So. 04.	Jungfrau	Wurzel	Gut für alle Arbeiten im Garten! Günstiger Friseurtermin.
Mo. 05.	Jungfrau	Wurzel	Reparaturen und Arbeiten mit Holz durchführen.
Di. 06.	Jungfrau	Wurzel	Kompost auf z.B. Staudenbeete auftragen.
Mi. 07. (ab 07.00)	Waage	Blüte	Kränkelnde (Zimmer-)Pflanzen zurückschneiden.
Do. 08. (bis 18.00)	Waage	Blüte	Winterschutz für Rosen, Kräuter, empfindliche Stauden.
Fr. 09.	Skorpion	Blatt	Keimsprossen und Kresse im Zimmer anbauen.
Sa. 10.	Skorpion	Blatt	Wasch-, Gieß- und Putztag. Gewächshäuser reinigen.
So. 11.	Schütze	Frucht	Kontrolle im Lager- und Überwinterungsquartier.
Mo. 12.	Schütze	Frucht	Bei schwachwachsenden Sorten kann man mit dem
Di. 13. (bis 14.00)	Schütze	Frucht	Obstbaumschnitt anfangen. Fruchtumien entfernen.
Mi. 14.	Steinbock	Wurzel	Geräte zum Saisonende pflegen/reparieren.
Do. 15.	Steinbock	Wurzel	Wühlmäuse bekämpfen. Evtl. Boden umgraben/lockern.



Vollmond: 24. Oktober 2018

Neumond: 7. November 2018

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

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

Sowohl auf- als auch absteigender Mond: Schütze und Zwilling

Schmetterlinge

Text und Fotos
von Andreas Pospisil
www.schmetterlinge.at



Landkärtchen Sommergeneration

Für die Tagfalter geht die Flugzeit zu Ende!

Aber wir wissen ja schon, einige Arten überwintern als Falter und suchen sich jetzt einen Platz dafür. Viele Nachweise über die Orte, wo Falter überwintern, gibt es nicht. Ich bekomme ab und zu Meldungen über Tagpfauenaugen, die auf einmal im Wohnzimmer sind. Durch Nachfragen bin ich darauf gekommen, dass die Falter meistens mit Brennholz hereingeschleppt worden sind. Ein Holzstoß ist auch ein geeignetes Überwinterungsquartier.



Tagpfauenaugen

feuchtigkeit, damit die Falter nicht austrocknen. Übrigens, ist es Ihnen schon einmal aufgefallen, dass die Arten, welche als Falter überwintern, fast alle eine schwarze oder sehr dunkle Unterseite haben? Die perfekte Tarnung im Dunkeln, wo die Falter überwintern. Als Beispiel je ein Foto vom Tagpfauenaugen und vom Großen Fuchs.



Großer Fuchs

Wie überwintert der Zitronenfalter?

Der hat andere Vorlieben für den Überwinterungsplatz. Gesehen habe ich schon einen der versteckt unter Efeublättern (immergrün) gesessen ist. Aber auch nah am Boden, z. B. wie bei uns im Garten, unter den großen winterfesten Blättern der Bergenie. Noch dazu ganz nah an einem Seidelbast, dessen Blüten schon sehr früh die erste Nahrung nach dem Winter bereithalten. Trotz viel Schnee, der die Blätter der Bergenie fest an den Boden gedrückt hat, habe ich den Falter nach der Schneeschmelze wiedergefunden und an einem schönen Tag im März ist er dann weggeflogen.



Zitronenfalter

Tagpfauenaugen

Auch habe ich schon Tagpfauenaugen gesehen, die in großen Wasserrohren, welche z. B. unter der Straße durchgehen, in der Mitte an der Decke sitzend überwintern. Ein guter Platz, da kommt kein Vogel hin und es gibt genug Luft-

Wieder einmal die Brennnessel

Viele Falter überwintern als Puppe. Die Entwicklung zum Falter beginnt dann erst mit der warmen Frühlingssonne des nächsten Jahres.

Diese Falter sind dann schon im April zu sehen. Das Landkärtchen ist ein solcher Tagfalter. Es lebt bei uns in zwei Generationen und die Puppe der zweiten Generation überwintert. Eine Besonderheit beim Landkärtchen ist, dass die Falter der zweiten Generation (fliegt im Sommer), ganz anders aussehen, als die Falter im Frühjahr. Bei uns im Garten hat das Landkärtchen im August, an zwei Stellen, seine Eier auf Brennnesseln abgelegt. Die Raupen entwickeln sich in den nächsten Wochen. Zur Verpuppung suchen die Raupen dann einen geeigneten Platz.

Dort muss die Puppe den Winter überleben. Auch direkt an der Futterpflanze, der Brennnessel, verpuppen sich die Raupen. Und wenn niemand im Herbst alles umschneidet können wir uns im Frühling über die schönen Falter freuen.



Raupen Landkärtchen

Landkärtchen Unterseite
Frühlingsgeneration

Puppen Landkärtchen

professionell - verlässlich - schnell

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

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

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



Holz kann verschieden ausgeformt und verarbeitet werden.

Natur im Garten – Alexander Klagenfurt



Auf gute Nachbarschaft

... ein Lattenzaun, mit Zwischenraum, hindurchzuschauen ...
(frei nach Christian Morgenstern)

Für Zäune ist im Vergleich zu Mauern und dichten Hecken ihre Transparenz typisch. Damit fügen sich Hausgärten mehr oder weniger unauffällig in ihre Umgebung ein. Die Zwischenräume lassen die Sonne durchblinzeln und auch die Pflanzen aus Nachbars Garten erfreuen das Auge.

Die Möglichkeit über oder durch einen Zaun zu blicken macht auch soziale Kontakte möglich. Am Gartenzaun entstehen so nicht nur Gartengespräche, sondern eine willkommene informelle Tratsch- und Tauschbörse. Ein Gartenzaun vermittelt auch Sicherheit und Privatsphäre. Denn er symbolisiert traditionell den Besitz von Grund und Boden. Selbst in den Wurzeln des Wortes „Garten“, stößt man auf das indogermanische Wort „gher“ bzw. „ghortos“ das Eingefasste, das Umfasste.

Rund um den Zaun

Der Zaun verlieh so dem Garten schon in der Zeit, in der die Menschen sesshaft wurden, seinen Namen. Den Germanen galt ihr selbst abgestecktes „Zaunland“ als heilig und unverletzbar. Zäune schützten Haus und Hof vor Feinden, Störenfrieden und wilden Tieren und dienten zum Ein- oder Aussperren landwirtschaftlicher Nutztiere.

Für die Art der Zaunherstellung, sowie Ort und Zeit der Aufstellung der Zäune gab es – mit regionalen Unterschieden – traditionelle Regeln. Die meisten dienten dazu, das

Vieh aus kultivierten Flächen fern zu halten. Besonders die Dreifelderwirtschaft brauchte sogenannte „Flurzäune“, die – jährlich aufgestellt und erneuert – Felder vor dem Weidevieh schützten. Rund um Hof, Haus, und (Bauern-) Garten unterschieden sich Zäune in Bauweise und Sachaufwand von landwirtschaftlichen Flurzäunen. Um das Vieh fernzuhalten, genügten wenige waagrechte Elemente, wie beim Schwartlingzaun.



Zaungucker: Menschen wie Pflanzen.

Natur im Garten – Alexander Klagenfurt

Vom Flechten ...

Flechtwerke sind die ursprüngliche Form wandartiger Abgrenzungen. Verfolgt man das Wort Wand, trifft man auf das altindische „vandura“. Dessen Grundbedeutung „flechten, drehen, wickeln“ lässt auf die Art der Wandbildung rückschließen. Noch im Mit-



Natur im Garten – Alexander Harten

*Nichts bringt zwei
Nachbarn besser zusammen
als ein guter Zaun.*

... zu Draht und mehr

Die Industrialisierung im 19. Jahrhundert brachte Metallzäune in Stellung.

Sie wurden durch kostengünstige maschinelle Herstellung beliebt. Für Hausgärtner wurden sie nun erschwinglich. Bis dahin waren die zum Teil aufwendig geschmiedeten Einfriedungen einer reichen Oberschicht in den Villenvierteln vorbehalten. Allen anderen Zaunarten voran eroberte schließlich der pflegeleichte Maschendrahtzaun die Gärten.

Lässig durch

Heute findet man in jedem Baumarkt Zaungeflechte aus Alu- oder Eisen draht mit und ohne PVC-Überzug und sogar Plastikzäune zum günstigen Laufmeterpreis. Dieser kommt allerdings der Umwelt nicht zu Gute. Immer öfter werden Zäune auf Mauern bzw. Streifenfundamenten errichtet. Diese stellen Barrieren für verschiedene Kleinlebewesen dar. Biotope und Reviere werden zerschnitten, natürliche Ökosystemübergänge fehlen. So schafft es etwa der Igel nicht in die Gärten. Bei seinen Versuchen, diese Paradiese zu erreichen, bleibt er auch mal im Maschendrahtzaun stecken,

... zum Sägen ...

Gattersägen sorgten für die einfache und günstige Herstellung von Brettern in Sägewerken. Damit verbreitete sich der Lattenzaun für Hausgärten, der Planken- und der Schwartlingzaun für Viehweiden.

Der Jägerzaun zeigt eine gerade gesägte und zugespitzte, abstrakte Abwandlung traditioneller, alpiner Viehzäune und ist deshalb im städtischen Hausgartenbereich eher unpassend.

Folgende konstruktive Holzschutzregeln beachten

- Das wichtigste ist Erdkontakt zu vermeiden; Punktfundamente und Pfostenlaschen helfen dabei
- Abschrägen von Stirnholzflächen vor allem bei den Pfosten, zur raschen Wasserableitung.
- Ein aufgenageltes Holzbrett als Abdeckung auf die abgeschrägten Stirnholzflächen der Pfosten vermindert den Wassereintritt ins Holz. Es lässt sich leicht austauschen.
- Der Abstand zwischen Pfosten sollte maximal zwei bis drei Meter betragen.
- Querriegel werden in die Pfosten durch Zinken eingefügt eingezinkt.
- Latten werden von innen durch die Querriegel angeschraubt.

Auch wenn die natürliche Verwitterung des Holzes so manchem Auge nicht zusagt, sollte man nicht vergessen: Kein von Hand aufgetragenes chemisches Holzschutzmittel verlängert die Lebensdauer bei Zäunen so lange, dass der Aufwand im positiven Verhältnis zum Nutzen steht. Im Gegenteil: Es macht Holz zu Sondermüll und entwertet schlussendlich diesen natürlichen Baustoff.



Individuelle Flechtarbeiten.

Natur im Garten – Benes-Deller



Je nach Vorliebe gesägt.

Natur im Garten – Benes-Deller



Rücksicht auf Vorhandenes.

Natur im Garten – Benes-Deller



Gabionen: Lärm bleibt draußen.

Natur im Garten – Benes-Deller



Durchschlupf unterm Gartentor.

Natur im Garten – Benes-Deller



Im Blickpunkt: Metallringe.

Natur im Garten – Benes-Deller



Brennholz einmal anders.

Natur im Garten – Benes-Deller



„Sicherheitszaun“ MAMU Asparn.

Natur im Garten – Benes-Deller

wenn dieser bodennah montiert ist. Auch bei Zaunstehern sollten daher Punktfundamente bevorzugt werden.

Aus der Natur

Ein wunderbarer und bewährter Klassiker in der Gartenlandschaft ist der Lattenzaun – nicht nur durch seine lange Tradition und Geschichte, sondern auch ganz einfach weil er so schön ist. Holz als nachwachsender und kompostierbarer Rohstoff fügt sich, wenn unbehandelt, in den natürlichen Stoffkreislauf ein. Die oberflächliche

Verwitterung des Holzzaunes, die durch Vergrauen in Erscheinung tritt, trägt im Garten zur der natürlichen „Patina“ bei, die aus ihm einen besonderen Ort entstehen lässt. Ein Lattenzaun kann sehr langlebig sein, wenn man die nebenstehenden bautechnischen Details beachtet. Wasser sollte stets abrinnen können und nicht in Kapillarfugen haften bleiben. Bei der Wahl der richtigen Holzart für den Außenbereich liegen Lärche, Eiche und Robinie ganz weit vorne und sind aus heimischen Beständen verfügbar.



Grüne Paradeiser können im Haus nachreifen.

Paradeiser im Haus nachreifen lassen

Grüne Paradeiser, die keine Chance mehr haben rot zu werden, kann man ins Haus bringen und bei 20 °C auflegen (in der Nähe eines Heizkörpers, wenn schon geheizt wird.). Die Früchte sollte man aber nicht einzeln von den Trauben abpflücken, sondern sie an den Stielen bzw. am Traubengerüst belassen. Der Reifeprozess wird gefördert, wenn man reife Äpfel zwischen die Paradeiser legt und alles mit Papier abdeckt.

Kürbisse

sind reif, wenn ihre Stiele eingeschrumpft sind und die Schale knackt, wenn man sie mit dem Fingernagel eindrückt.

Reife Kürbisse nimmt man mit Stiel ab und lagert sie kühl und frostfrei, wo sie dann mehrere Monate halten.



Busch- und Stangenbohnen

Sind bis zum Frosteintritt abzuernten. Für Trockenbohnen werden ausgereifte Pflanzen frostgeschützt zum Nachreifen aufgehängt.

Sellerie

Die Knollen des Knollensellerie sollten keinen Frost abbekommen. Die Pflanzen aus dem Boden nehmen, die Wurzeln abschneiden und wenige Herzblätter belassen. Knollen dann an kühlem Ort in Sand einschlagen.

Topinambur

Ab Monatsbeginn können die Knollen der Topinambur geerntet werden. Entweder alle auf einmal oder in Raten, da sie völlig frosthart sind. Man schneidet die Stängel über dem Boden ab und bedeckt sie dick mit Laub. Bei Bedarf kann dann geerntet werden.

Grünkohl

Grünkohl auf den Gemüsebeeten stehen lassen. Auf jeden Fall bis nach den ersten Frösten. Denn erst dann nehmen

Ernten

Weiß- und Rotkraut
Wirsing
Rote Rüben
Spätkarotten
Schwarzwurzeln
Rettiche
Fenchel
Chinakohl
Rettiche
Sellerie
Pastinaken
Porree
Knollenfenchel

Einlagern

Ende Oktober können bereits eingelagert werden:
Karotten
Wurzelpetersilie
Pastinaken
Sellerie
Rettiche
Rote Rüben
Schwarzwurzeln
Kohlgewächse

Zuckergehalt und Wohlgeschmack des Grünkohls zu, wenn sich nämlich die in den gekrausten Blättern gelagerte Stärke in Traubenzucker umwandelt.

Zuckerhut

hält Fröste bis zu -8 °C aus und kann meist bis November im Garten bleiben.

Chicorée

Chicoréewurzeln zum Treiben Ende Oktober / Anfang November mit der Grabgabel im Boden lockern, etwas

herausziehen und so belassen, bis die Blätter welk sind. Wertvolle Inhaltsstoffe fließen in die Wurzeln zurück.

Knollenfenchel

verträgt zwar Frost, doch sollte er vor Frostbeginn geerntet werden. Die Standzeit auf dem Beet lässt sich nur verlängern, wenn man die Knollen mit trockenem Sand bedeckt oder einen Folien-Doppeltunnel über die Pflanzen setzt. Bei der Ernte Wurzel unter der Knolle kurz abschneiden, Blattstiele auf 10 Zentimeter kürzen, Herzblättchen erhalten. In kühlem Einschlag ist Knollenfenchel so bis acht Wochen haltbar.



Karotten ernten



Topinambur



Knollenfenchel



Pastinaken



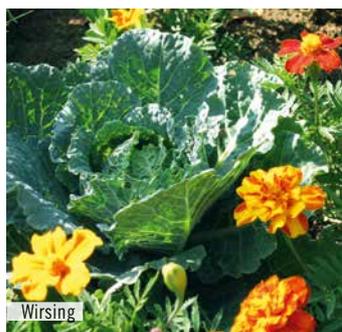
Queensland Blue



Schwarzer Rettich

Wintererbsen

Können bis Mitte Oktober wie übliche Markerbsen gesät werden, Reihenabstand 15 bis 30 Zentimeter. Die Erntezeit wird gegenüber Frühjahrsaussaat um 6 bis 14 Tage vorverlegt. Die Samen keimen noch im Herbst, überwintern mit kleinen Trieben, vertragen Frost bis -12°C und verzweigen sich im Frühjahr stark.



Wirsing



Grünkohl



Wintererbsen

Chinakohl

Der Chinakohl soll angeblich aus einer Kreuzung zwischen *Brassica rapa ssp. chinensis* (Pak Choi) und *Brassica rapa ssp. rapa* (Speiserübe) hervorgegangen sein.

Der Chinakohl ist daher mit den europäischen Kohlarten nur entfernt verwandt, die ja alle auf eine Wildform (*Brassica oleracea var silvestris*) zurückgehen. Er stammt wahrscheinlich aus dem Norden Chinas, wo er auch bereits seit mehr als 500 Jahren kultiviert wird. Im 18. Jahrhundert gelangte er durch Missionare nach Europa.

Chinakohl benötigt lehmige Sand- bzw. sandige Lehmböden und einen pH-Wert von 6 bis 7,5. Üblich ist eine Direktsaat und zwar von Ende Juli bis spätestens Mitte August. Frühere Aussaaten neigen zum Schossen. Einige Sorten sind in der Zwischenzeit im

Handel, die auch früher angebaut werden können. Die auflaufenden Pflänzchen sollten auf einen Abstand von 40×40 cm vereinzelt werden. Nach der Aussaat leicht angießen, auch eine Bewässerung während der Kulturdauer ist notwendig. Eine Ernte erfolgt dann von Oktober bis November.

Chinakohl hat einen hohen Düngbedarf, am besten wird ein schnell wirkender Stickstoffdünger verabreicht. In der Regel erfolgen eine Grunddüngung und zwei Kopfdüngungen.

In unseren Breiten gilt Chinakohl als einjährig, in Ostasien ist er

entwicklungsphysiologisch zweijährig. Die Pflanze bildet 30 bis 60 Zentimeter lange, meist länglich-ovale, selten quer-ovale, Blätter aus. Die Außenblätter sind, je nach Sorte, hell-, mittel- oder dunkelgrün, die Innenblätter orange, gelb, cremefarben oder weiß. Die Mittelrippen der Blätter sind fleischig, weiß und verbreitert. Je nach Sorte werden ovale, hoch-ovale oder lange Köpfe gebildet. Chinakohl besitzt keinen ausgeprägten Strunk. Werden Blüten ausgebildet ähneln



sie jenen der anderen Kohlgewächse. Die Blüten sind gelb, Früchte sind Schoten. Chinakohl ist eine Langtagspflanze. Niedrige Temperaturen während der Keimphase führen mit Sicherheit zum Schossen vor der Kopfbildung.

Schwarze Schnittstellen am Grunde des Kopfes weisen auf eine schlechte Behandlung bzw. eine zu lange Lagerzeit bei zu hohen Temperaturen hin.



Verschieben Sie den Rückschnitt im Staudenbeet ruhig auf das Frühjahr. Nützlinge haben so gute Überwinterungsmöglichkeiten.

Fotos: stock.adobe.com

Winterquartiere für Nützlinge bereitstellen

Florfliegen und andere Nützlinge suchen nun frostfreie Winterquartiere. Man sollte sie nach Möglichkeit nicht vertreiben, da ihre Larven im nächsten Jahr eifrig bei der Bekämpfung der Blattläuse helfen werden. Außerdem sollte der Rückschnitt im Staudenbeet besser auf das Frühjahr verschoben werden, da viele Nützlinge die hohlen Stängel als Überwinterungsquartier nützen.

Ziergarten

Allgemeines

Findet man bei der Gartenarbeit Eigelege von Schnecken, sollten diese unbedingt vernichtet werden.

Immergrüne Gehölze sollten jetzt noch kräftig gegossen werden, um Trockenschäden nach Möglichkeit zu verhindern.

Ziergehölze

Jetzt im Oktober können auch noch die letzten Falter des Buchsbaumzünslers fliegen. Er überwintert jedoch als Raupe. Diese sitzen gut geschützt in einem Gespinst zwischen den Blättern. Mit steigenden

Temperaturen beginnt das große Fressen im nächsten Frühjahr dann erneut.

Thujen- oder Wacholderhecken (und verwandte Arten) können bei starkem Befall gegen das Zweigsterben (*Kabatina thujae*) mit Kupfer behandelt werden. Spritzungen mit Kupfer helfen auch gegen *Pestalotiopsis funerea* und ähnliche Schwächeparasiten. Falllaub von **Rosen** mit Sternrußtau- oder Rostbefall sorgsam sammeln und vernichten.

Die **Fichten** sollten durch die Klopfprobe auf einen Befall durch die Sitka-Fichtenlaus kontrolliert werden. Bei starkem Befall sollte – wo dies möglich ist – eine Behandlung mit einem geeigneten Insektizid erfolgen.



Florfliegenkasten



Florfliege



Canna zum Überwintern ausgraben

Rasen

Um den Rasen gesund über den Winter zu bekommen gilt es nun erste Vorkehrungen zu treffen. Falllaub muss nun regenmäßig von den Rasenflächen entfernt werden. Auch sollte der Rasen nicht mehr zu tief geschnitten werden, doch dürfen die Gräser nicht zu lang bleiben, da sie sonst unter der Schneelast abknicken und zu Boden gedrückt werden. Dadurch könnten sich Krankheiten schneller ausbreiten.

Kübelpflanzen

Kübel- und Balkonpflanzen vor der Übersiedlung ins Winterquartier noch einmal auf Schädlingsbefall wie Blatt-, Schild- und Schmierläuse, Weiße Fliegen und Spinnmilben – kontrollieren und gegebenenfalls mit geeigneten Präparaten behandeln.

Zierpflanzen

Alle nicht winterharten Knollen und Zwiebeln (Knollenbegonien, Dahlien, Gladiolen, Canna usw.) müssen nun zur sicheren Überwinterung in den Keller gebracht werden. Hierfür müssen sie von Blättern und Stängeln gesäubert werden, vor allem wenn diese durch Schadpilze wie den Echten Mehltau, Blattfleckererreger oder den Grauschimmel *Botrytis cinerea* befallen sind. Beim Einwintern sollte man die Blütenfarben zu den einzelnen Knollen und Zwiebeln notieren. Dies erleichtert die Planung und das Aussetzen im nächsten Jahr.

Frühlingsblüher wie Tulpen, Narzissen, Krokus, Schneeglöckchen, Hyazinthen uvm. können noch gepflanzt werden. Dabei ist auf gesunde Zwiebeln zu achten. Weichfaule, schimmelige oder extrem harte Zwiebeln müssen sofort vernichtet werden, da sie die gesunden Zwiebeln mit Krankheiten anstecken und so hohe Verluste verursachen.

Gemüse

Kohlhernie

Bei Auftreten von Kohlhernie an Kohlgewächsen kranke Kohlstrünke vor dem Verfaulen aus dem Boden nehmen, verbrennen oder mit Ätzkalk bestreuen.

Gesundes Gemüse einlagern

Nur gesundes, abgetrocknetes, nicht durch Brüche oder Risse verletztes Gemüse einlagern. Die Lagerbehälter sollten gut gereinigt sein. Auf niedrige Lagertemperaturen und entsprechende Belüftung Bedacht nehmen.

Bohnen

Vom Bohnenrost befallene Pflanzen (es sind in der Regel Stangenbohnen betroffen) bilden jetzt zu Ende der Vegetationszeit dunkelbraune bis schwarze Wintersporenlager aus. Diese dienen als Infektionsquellen für nächstes Jahr. Befallene Pflanzenreste daher gründlich entfernen, aber nicht kompostieren, sondern über den Hausmüll entsorgen. Die Bohnenstangen gründlich desinfizieren, weil sich an ihnen evtl. Sporen des Rostpilzes festgesetzt haben können.

Monilia

Obst (Äpfel, Birnen, Zwetschken) mit Moniliabefall unbedingt vernichten. Auch sollten Fruchtmumien von den Bäumen entfernt werden, um einen zeitigen Befall im nächsten Jahr zu vermeiden.

Frostspanner

Bei allen Obstarten in Frostspannerlagen gegen Ende des Monats Leimringe anlegen.

Apfelschorf

Falllaub, das einen Schorfbefall aufweist, einsammeln und vernichten (Biotonne).



Bohnenrost



Kohlhernie



Sternrußtau



Monilia an Zwetschke



Apfelschorf

Obst

Schrotschuss an Pfirsich

Wenn an den Pfirsichblättern während des Sommers starker Befall durch die Schrotschusskrankheit zu beobachten war, sollten die Bäume zur Zeit des Blattfalls mit Kupferpräparaten oder synthetischen Fungiziden behandelt werden. Blätter nicht kompostieren!

SOLARANDA

- ▶ windstabile Markise (70 km/h) mit integriertem Schiebedach
- ▶ ausbaufähig zum Sommergarten mittels rahmenloser Glasschiebeelemente

HAUSMESSE
5. + 6. Oktober von 9 bis 17 Uhr
Attraktive Messerabatte!

Duo-Matik
Ihr Wetterschutz-Experte

Schauraum + Werk
Gumpoldskirchnerstr. 5
2353 Guntramsdorf

Tel.: 02236 / 54 891, Fax: DW 4
Mail: verkauf@duo-matik.at
Web: www.duo-matik.at



Sommergärten – Markisen – Rollläden – Raffstores – Insektenschutz

 im Gemüsegarten

Cercospora-Blattfleckenkrankheit an Mangold

Die *Cercospora*-Blattfleckenkrankheit an Mangold wird durch den Pilz *Cercospora beticola* verursacht.



Schadbild: Vor allem im wärmeren pannonischen Klima ist Mangold gefährdet. Der Pilz verursacht graue bis graubraune, braun umrandete Flecken auf den Blättern. Die Flecken sind un-

regelmäßig über die Blätter verteilt. Stark befallene Blätter sterben ab.

Krankheitserreger: Der Pilz wird mit dem Saatgut übertragen. Er überdauert aber auch an infizierten Pflanzenresten im Boden. Die Konidien werden durch verspritzende Wassertropfen, Insekten, Kulturarbeiten und Wind verbreitet. Infektionen finden über die Stomata statt. Die Inkubationszeit beträgt ca. 6 Tage oder länger bei

niedrigen Temperaturen. Der Keimschlauch der Konidien dringt nur über geöffnete Stomata in diese ein. Die optimale Temperatur für die Konidienkeimung liegt zwischen 24 und 27 °C und für die Penetration zwischen 27 und 30 °C.

Gegenmaßnahmen: Einen mindestens vierjährigen Fruchtwechsel einhalten. Gesundes Saatgut verwenden, gegebenenfalls beizen. Bei starkem Befall



Behandlungen mit Fungiziden durchführen.

Wenn der Sommer Ihren Rasen stresst ...

... sind oft unzureichende Pflegemaßnahmen die eigentliche Ursache dafür.



Die Sommerdüngung mit OSCORNA Rasafloer Ende Juni ist eine der wichtigsten Düngungen, um den Rasen über den Sommerstress hinweg gesund zu erhalten. Fehlt diese Düngergabe, stellen sich sehr rasch Unkräuter, Hirse, Quecke, Rasenpilze und andere schwer bekämpfbare Krankheiten ein. Kein Grund zu verzagen: Der Herbst eignet sich ideal dazu, den Rasen mit OSCORNA Rasafloer zu versorgen und den pH-Wert mit OSCORNA Bodenaktivator anzupassen, um im Frühjahr wieder eine dichte und feste

Grasnarbe zu erhalten. Außerdem ist der Herbst eine gute Zeit für die Ausbringung von Rasensamen zur Neu- oder Nachsaat.

Verschenden Sie daher keine Zeit und nutzen Sie die milden Herbsttage. Machen Sie bereits jetzt Ihren Rasen winterfest mit OSCORNA Rasafloer und OSCORNA Bodenaktivator. Denn der Winter kommt früher als man denkt! **OSCORNA Produkte sowie nähere Informationen zur Rasenpflege erhalten Sie bei Diwoky – Ihr Gartenfreund, Leopoldauer Platz 39, 1210 Wien.**

Werbung



 im Ziergarten

Phyllosticta-Blattfleckenkrankheit des Pfeifenstrauches



Schadbild: Auf den Blattoberseiten sind kleine runde, weiße Flecken zu sehen, die in der Regel nicht größer als fünf Millimeter im Durchmesser werden. Die Flecken sind etwas im Blatt eingesunken und haben einen erhöhten hellbraunen Rand. Auf den Flecken bildet der Pilz mit der

wissenschaftlichen Bezeichnung *Phyllosticta coronaria* seine kleinen schwarzen Fruchtkörper (*Pyknidien*) aus.

Krankheitserreger: Die punktförmigen, mehr oder weniger kugeligen, schwarzen *Pyknidien* befinden sich blattoberseits. Die Konidien sind länglich bis elliptisch, hyalin, einzellig und messen 7-7,5 x 2,5-3 µm.

Gegenmaßnahmen: Gegenmaßnahmen sind in der Regel nicht notwendig. Dieser Pilz dürfte sehr selten sein.

Gewürz portrait

von Mag. Astrid Plenk

Der Sternanis

Illicium Verum Hook. F.

Der Sternanis dürfte ursprünglich aus Südchina stammen, doch wird er heute in einigen tropischen Ländern sowie in Japan, Vietnam, Thailand, auf den Philippinen und auf Jamaika in Plantagen kultiviert. Wilde Vorkommen dieses Baumes sind heute unbekannt. Er zählt zur Familie der *Schisandraceae*, den Sternanisgewächsen.



Hierbei handelt es sich um einen immergrünen, 10 bis 15 Meter hohen Baum, der weiß berindet ist. Seine elliptisch-schmalen Blätter sind ganzrandig und zum Stiel hin verschmälert. Die kurzgestielten Blüten sind achselständig und weißgelblich, weißrötlich oder gelblich-grün gefärbt. Sie weisen bis 10 Perigonblätter auf. Die erste Blüte erfolgt März bis April, diese sind jedoch steril. Die zweite Blüte ist Juli bis August und danach die dritte Blüte. Die sternförmigen Früchte, die dem Baum seinen Namen geben, erscheinen erst im darauffolgenden Jahr. Die Erntezeit ist zwischen August und Oktober. Die Bäume brauchen zwar keine nennenswerte Pflege, doch mit guten Ernten kann man erst vom 10 bis 20. Standjahr rechnen.

Dann liefert ein Baum rund 30 bis 35 Kilogramm Früchte. Dies reicht für etwa 600 Gramm ätherisches Öl. Die Früchte haben meistens acht Zacken und sehen aus wie kleine Seesterne. In den Zacken sind die Samen eingeschlossen. Sternanis wird ganz, zerstoßen oder gemahlen angeboten. In den ganzen Sternen hält sich das Aroma wesentlich länger als in der gemahlenden Ware.

Der Sternanis-Baum ist mit der im Mittelmeerraum heimischen und auch in Deutschland angebauten Anispflanze nicht verwandt, jedoch ist der Geschmack sehr ähnlich. Anis gehört zu den Doldenblütengewächsen und ist wie beispielsweise auch der Gewürzfenichel, der Kümmel oder der Koriander eine krautige Pflanze. Als Gewürz verwendet werden die Früchte, die bis zu

3 % ätherisches Öl enthalten, dessen Hauptbestandteil das Anethol (=Anisöl) ist. Sternanis enthält mit 5 bis 9 % eine größere Menge ätherisches Öl, bei dem ebenfalls das Anethol den Hauptteil ausmacht.

Verwendete Pflanzenteile (Droge)

Als Gewürz werden die reifen Früchte verwendet.

Geruch und Geschmack

Sternanis hat einen süßlichen, würzig-scharfen, anis- und fenchelähnlichen Geschmack und Geruch. Sein Aroma ist intensiver und schwerer als das Aroma von Anis, mitunter auch etwas bitter.

Hauptinhaltsstoffe

Anisol, ätherische Öle und deren Bestandteile (*Anethol*, *Camphen*, *Carvon*, *Cineol*, *Foeniculin*, *Limonen*, *Linalool*, *Safrol*), Gerbsäure, *Flavonoide (Rutin)*, *Saponine*, *Shikimisäure*, *Terpene*

Wirkung und Verwendung

Bereits vor rund 3000 Jahren schätzten die Chinesen den Sternanis als Würz- und Heilpflanze. Auch in Japan hat Sternanis seit Jahrtausenden Bedeutung; dort gilt der immergrüne Baum als heilig und steht oft in der Nähe von Tempeln. Zwar brachte Marco Polo dieses Gewürz bereits um 1275 aus dem Reich der Mitte mit, doch bekannt wurde Sternanis dann erst gut wei-

tere 300 Jahre später. Damals soll der Engländer Sir Thomas Cavendish das Gewürz von einer Reise auf die Philippinen mit nach England gebracht haben. Weitere Jahrhunderte vergingen, bis sich Sternanis als Gewürz durchsetzte. Bei uns kennt man es erst seit dem Ende des 18. Jahrhunderts und gilt als typisches Gewürz für die Weihnachtszeit. Es ist daher auch Bestandteil in Lebkuchen und anderen Weihnachtsbäckereien. Aber auch für Kompotte, Zwetschkenröster oder Pudding ist er beliebt. Des Weiteren ist es eine typische Zutat für Glühwein oder weihnachtlich aromatisierte Teemischungen. Auch in Spirituosen – vor allem Likören und Süßigkeiten wie Lakritze – findet der Sternanis Verwendung. Im asiatischen Raum wird er auch für zahlreiche pikante Speisen wie Peking-Ente, Suppen oder Fischgerichte verwendet. Er ist außerdem ein Bestandteil des Fünf-Gewürz-Pulvers, das aus Fenchel, Zimt (Cassiazimt), Nelken (Gewürznelken), Szechuanpfeffer und Sternanis besteht. Dieses wird als Basiswürze für gebratenes, gebackenes, Marinaden, Suppen und Brühen eingesetzt.

Als Heilpflanze wird der Sternanis ähnlich wie Anis eingesetzt. Er ist schleimlösend, leicht krampflösend und antibakteriell. Daher wird er bei Katarrhen der Atemwege sowie bei Verdauungsbeschwerden mit Völlegefühl, Blähungen und leichten Krämpfen in Teemischungen eingesetzt.



Die Ernte der Äpfel und Birnen sollte erst im Laufe des Tages erfolgen, da die Früchte in den Morgenstunden noch vom Tau feucht sind.

Foto: stock.adobe.com

Hauptpflanzzeit für Obstgehölze

Im Monat Oktober ist in den Kleingärten die Hauptpflanzzeit für unsere Obstgehölze. Die Auswahl in den Baumschulen ist fast nicht mehr überschaubar. Jedes Jahr werden neue Sorten angeboten, von denen man weder die Früchte noch ihre Eignung für die Boden- und Klimagegebenheiten kennt. Deshalb sollte man sich für Sorten entscheiden, die tolerant oder sogar resistent gegen Krankheiten sind, um auf chemische Pflanzenschutzmaßnahmen verzichten zu können.

So gibt es gegen den amerikanischen Stachelbeermehltau schon geeignete Sorten, oder Apfelsorten, die gegen Schorf und Mehltau resistent sind. Auch scharkaresistente und sogar immune Marillen- und Zwetschensorten werden angeboten. Nur gegen die verschiedenen Blattlaus- und Wicklerarten gibt es noch keine geeigneten Obstsorten. Hier stehen unsere Nützlinge für eine erfolgreiche Bekämpfung zur Verfügung.

Beerenobst

Wie schon öfters darauf hingewiesen, sind nach dem Blattfall die schwach gewachsenen Beerenobststräucher zuerst zu schneiden, damit man im Frühjahr mit kräftigen Neutrieben rechnen kann. Die Schnittmaßnahmen sind nur bei trockener Witterung vorzunehmen, um Infektionen zu vermeiden, da sonst holzschädigende Pilze über die Schnittstellen eindringen können. Die Schnittwunden sind deshalb unbedingt zu verstreichen.

Himbeeren und Brombeeren bevorzugen saure Böden. Sind die Blätter gelblich verfärbt, ist das ein Hinweis darauf, dass der Kalkgehalt zu hoch ist und das Element Eisen in einer Form vorliegt, das die Pflanzen nicht aufnehmen können. Durch Ausbringung eines Eisendüngers, mittels Lanzendüngung oder in granulierter Form, ist die als Chlorose oder auch als Gelbsucht bezeichnete, physiologische Krankheit zu bekämpfen.



Durch die generell vierzehn Tage früheren Erntezeitpunkte waren zu Beginn der Brombeerernte die Früchte noch nicht von den Kirschessigfliegen befallen. Ab der dritten Erntewoche wurde aber leider wieder ein deutlicher Befall festgestellt. Trotzdem sind diese Früchte zu ernten und zu vernichten.



Faule Blätter entfernen

Eine Herbstspritzung in den Kleingärten hat sich auch deshalb als vorteilhaft erwiesen, da Wärmeperioden im Jänner schon erste Infektionen verursachen können, zu diesem Zeitpunkt aber oft keine Möglichkeit besteht eine Behandlung durchzuführen.

Auch Maulbeerschildläuse sind verstärkt auf den Stämmen und Ästen der Pfirsich- und Nektarinenbäume zu finden. Steht ein Hochdruckreiniger zur Verfügung kann man mit vermindertem Druck, um Schäden an den Rinden zu vermeiden, die Stämme abwaschen. Aber auch das Einpinseln der Obstbaumstämme mit Rapsöl, eine etwas aufwändigere aber auch zielführende Arbeit, wird heuer im Obstland des Zentralverbandes vorgenommen.

Erdbeeren

Nach Regenfällen wäre der Boden wieder zu lockern, um die Verdunstung und im Winter das Auffrieren zu reduzieren. Faule Blätter, die zu weiteren Infektionen führen können, sind wegzuschneiden. Auch Kontrollen auf Schädlinge, wie z. B. die Raupen der Gammaeulen, die die Herzen der Pflanzen herausfressen, sind laufend vorzunehmen.

Bei Pflanzungen Anfang Oktober sollten nur mehr Containerpflanzen gesetzt werden, die so erfahrungsgemäß jetzt unbeschadet über den Winter kommen.

Steinobst

Die heurige Steinobsternte war von Frostschäden bei den Marillen und der Alternanz bei Zwetschken und Pflaumen geprägt. Durch einen ungewöhnlich frühen Befall durch die Kirschfruchtfliegen wurde auch die Freude an den roten Früchten ordentlich verdorben.

Die Marillenbäume haben gegen Ende Jänner schon ihre Kältesumme erreicht und beginnen bei wärmerer Witterung anzutreiben. Durch den Saftanstieg und das Anschwellen der Blütenknospen besteht die Gefahr, dass es bei einem Kälterückfall zu Schäden kommen kann. Durch einen Kalkanstrich wird die Erwärmung der Obstbaumstämme verringert und der Saftanstieg verzögert. Das Entstehen von Frostplatten und Frostrissen kann durch einen Kalkanstrich deutlich verringert werden. Zur besseren Haftbarkeit ist der Kalklösung Kaseinmilch oder auch Tapetenkleister, der leichter zu besorgen ist, beizumischen.

Wie schon im Septemberheft hingewiesen, sollten Pfirsich- und Nektarinenbäume bei einem jährlichen Befall durch die Kräuselkrankheit mit einem Kupferpräparat gespritzt werden.

Stein- und Kernobst

Obstbäume, die schwach getrieben haben, sind nach dem Blattfall vorrangig zu schneiden. Hier kann ein Schnitt, der erst im Frühjahr erfolgt, den nicht mehr gewünschten, kräftigen Austrieb bringen.

Der Baumschnitt selbst sollte nur bei trockener Witterung durchgeführt werden, da es sonst zu Infektionen über Wunden und Risse kommen kann.

Aber auch bei zu tiefen Temperaturen oder einem zu erwartenden stärkeren Temperaturabfall nach dem Schnitt, sollten Obstbäume nicht geschnitten werden, da Triebe sonst geschädigt werden können.

Ab Anfang Oktober sind schon die Leimringe um die Obstbaumstämme

Was bei der Pflanzung zu beachten ist

- Die Böden müssen unbedingt noch frostfrei sein.
- In Wind und Kälte exponierten Lagen ist das Stein- und Beerenobst eher im Frühjahr zu pflanzen, um Rindenschäden zu vermeiden.
- Der Austausch der Erde ist dort notwendig, wo an gleicher Stelle wieder ein Obstbaum gepflanzt werden soll.
- In den ersten Standjahren benötigt jeder Obstbaum einen Pfahl, der noch vor der Pflanzung einzuschlagen ist.
- In der Nacht vor der Pflanzung sind die wurzelnackten Obstbäume in einen Behälter mit Wasser zu stellen.
- Der Rückschnitt der Wurzeln sollte sich auf angebrochene beschränken, da durch das Roden in der Baumschule schon Wurzelmasse verloren gegangen ist.
- Nur feinkrümelige Erde ist beim Befüllen des Pflanzloches zu verwenden, damit keine Hohlräume im Boden entstehen.
- Durch kräftiges Einschlämmen wird ein guter Bodenschluss erzielt.
- Nach den Pflanzungen sollten die Veredlungsstellen ca. 10 Zentimeter über dem Boden liegen.
- Der endgültige Pflanzschnitt sollte im Frühjahr erfolgen, da über die Wintermonate dünnere Triebe, aber auch Knospen erfrieren können.



anzulegen, damit die Weibchen der Frostspanner, die nur Stummelflügel besitzen, nicht die Möglichkeit haben Stämme hinauf zu wandern, um dort ihre bis zu zweihundert Eier pro Weibchen abzulegen. Nach Anlegen der Leimringe, auch auf den Stützpfehlern, sind diese in regelmäßigen Abständen auf ihre Wirksamkeit zu kontrollieren, da Blätter, Pflanzenreste oder Staub von den Weibchen leicht zu überwinden sind.

Das abgefallene Laub, in dem sich Sporen, die den Kernobstschorf und

die Sprühfleckenkrankheit der Kirschen verursachen können, ist weiterhin zu entfernen.

Kernobst

Die Ernte der Äpfel und Birnen sollte erst im Laufe des Tages erfolgen, da die Früchte in den Morgenstunden noch vom Tau feucht sind. Sie müssen aber trocken eingelagert werden, damit sie nicht schon nach kurzer Zeit zu faulen beginnen. Verletzte und beschädigte Früchte sind separat zu lagern und möglichst rasch zu verarbeiten.



baufirma
FRÜHWIRTH
Qualität ist unser Motto

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

www.fruehwirth-bau.at



Im Waldviertel und im Mühlviertel hat der Mohnanbau seit dem Mittelalter Tradition.

Fotos: stock.adobe.com

Mohn – das graue Gold

Der bei uns bekannte "Schlafmohn" stammt vermutlich von dem im Mittelmeerraum heimischen „Borstenmohn“ ab und zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Die Verwendung als Nutzpflanze ist in Europa seit der Pfahlbauzeit nachgewiesen. Archäologische Funde belegen, dass Mohn auch in der Antike vor allem wegen seines Ölgehalts geschätzt, den Heilern aber auch die schlaffördernde und schmerzlindernde Wirkung bekannt war.

Der an der Luft trocknende Milchsaft aus der unreifen Mohnkapsel liefert das Roh-Opium, wobei Morphin der wichtigste Bestandteil dieser Stoffgruppe ist. Die in Ägypten in speziellen, Mohnkapseln ähnlichen Krügen aufgefundenen Opiumspuren weisen darauf hin, dass Opium seit etwa 1400 v. Chr. bekannt ist. Die Mohnkapsel war das Symbol für die griechischen Götter Morpheus, den Gott des Traumes und Nyx, die Göttin der Nacht. In Kreta wurde eine aus dem 13. Jahrhundert v. Chr. stammende Statue, die minoische „Mohn Göttin“

von Gazi gefunden, die eine Mohnkrone mit angeritzten Mohnkapseln trägt.

Schmerzmittel und Droge

Im römischen Reich kam Opium und Schlafmohn in den zweifelhaften Ruf einer Wohlstandsdroge. Das frühe Christentum, das in einer Krankheit eine Strafe Gottes sah, verbot im 4. Jahrhundert die Anwendung von Opium als schmerzstillendes Mittel. Die Bedeutung, die die Entdeckung des Opiums für die Menschen von damals hatte, ist heute schwer nachvollziehbar. Erstmals standen der Heilkunst Mittel zur Verfügung, die Schmerzen stillten

und viele medizinische Eingriffe für den Patienten erträglicher oder gar erst möglich machten.

Wie das im Stift Zwettl vorhandene Urbar des Abtes Ebro von 1280 beweist, stellten Mönche bei uns seit dem frühen Mittelalter aus Gartenmohn Heilmittel gegen Schmerzen und Schlaflosigkeit her.

Das aus dem Mohn gewonnene Öl wurde bis ins 19. Jahrhundert in den Klöstern und Kirchen für das „Ewige Licht“ eingesetzt. Im Zweiten Weltkrieg wurde Mohnöl nach Hydrierung sogar als Getriebeöl für Jagdflugzeuge der



deutschen Luftwaffe verwendet. Die Bauern nutzten lange Zeit in Form des „Mohnzuzels“ die schlaffördernde Wirkung von Mohn für ihre Kleinkinder, um ungestört arbeiten zu können.

Zehent und Handelsgut

Erstmals in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts wird Mohn im Waldviertel in Zehentbüchern (Pachtentgelt der Bauern an den Grundherrschaften) erwähnt. Die wundersame Blume, anscheinend von Waldviertler Mön-



*Türkischer Mohn
im Garten*

chen importiert, wurde großflächig als Heil- und Ölpflanze angebaut und erlangte schließlich wirtschaftliche Bedeutung: Für das Jahr 1912 geht aus einer Agrarstatistik der k. u. k. Monarchie hervor, dass im Waldviertel auf 1.200 ha Mohn angebaut wurde. Bis 1934 notierte der Zwentler Graumohn an der Londoner Handelsbörse.

Aufgrund fehlender Mechanisierung und steigender Importe ging der Mohnanbau jedoch stark zurück. Durch die Gründung des Vereines zur Förderung der Sonderkulturen im Waldviertel und Aktivitäten der Fachschule Edelhof sowie landwirtschaftlicher Alternativprogramme wurde ab 1980 die alte Tradition des Mohnanbaus im Waldviertel wieder belebt, sodass – je nach Nachfrage – auf 500-700 ha Mohn kultiviert wird. „Waldviertler Graumohn g. U.“ ist eine österreichische regionale Spezialität mit geschützter Ursprungsbezeichnung der EU. 2005 wurde die Mohnregion im Waldviertel als GenussRegion ausgezeichnet.

Hauptanbauggebiete sind das Waldviertel in Niederösterreich und das oberösterreichische Mühlviertel. Mohn wird aber auch auf kleineren Anbauflächen im Burgenland, in der Steiermark und in Kärnten kultiviert.

International betrachtet liegen heute die Hauptanbauggebiete in Indien, China, Kleinasien und Südosteuropa.

Die Mohnpflanze

Mohn wird zur Familie der Mohngewächse gezählt, die mehr als 700 Arten umfasst. Rund 70 bis 90 Tage nach der Aussaat im März/April beginnt die Mohnblüte. Die weißen, rosa-rotten oder roten Blüten bleiben nur ein bis zwei Tage offen. Staubbeutel und Kronblätter fallen oft schon am Erblühtag ab. Mohnblüten duften nicht und enthalten keinen Nektar, sind dafür aber – zur Freude der Bienen und ihrer Artgenossen – reich an Pollen. Wenn

sich die Kapseln braun verfärbt haben – meist Ende August/Anfang September – können die Samen herausgeschüttelt werden. Der Mohn wird mit adaptierten Mähreschern geerntet. Die Mohnsamen werden gereinigt und getrocknet. Die leeren Kapseln dienen Zierzwecken. Durch Anbau der Mohn-Sorte Schließmohn, dessen Kapseln geschlossen bleiben, werden Ernteverluste vermieden.

Die Mohnsorten

Mohn gibt es in drei Sorten: Weißmohn weist einen leicht nussigen Geschmack auf (auch als Nussersatz verwendbar), Blaumohn einen intensiven Mohngeschmack. Seine leichte Schärfe kann für sensible Gaumen bereits zu streng wirken, daher findet man ihn meistens als Bestreung auf Kleingebäcken. Blaumohn eignet sich aber auch für pikante Mohnspeisen und Beilagen mit Mohn.

Graumohn unterscheidet sich von seinen Artgenossen nicht nur durch die Farbe, sondern auch durch seine nierenförmige Ausbildung und ist im Vergleich zu den Samen anderer Mohnsorten relativ groß. Darüber hinaus ist er reich an Mineralstoffen und Spurenelementen, Vitamin B1 und Biotin sowie an ungesättigten Fettsäuren, vor allem an Linolsäure. Das daraus gewonnene, hochwertige Speiseöl entsteht durch Kaltpressung.

Die bei uns häufigsten Sorten sind Grau- und Blaumohn. Graumohn und seine Varietäten sind noch echte Landsorten, wie der traditionelle „Zwentler Graumohn“, bekannt als Edel-Weiß, Edel-Rot etc., und Schließmohnsorten.

Waldviertler Graumohn g. U. weist mit bis zu 48,4 % Ölgehalt einen um bis zu 3 % höheren Anteil im Vergleich zu Blaumohnsorten und einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aus. Dieser hohe Ölgehalt gibt dem Graumohn auch seinen ausgeprägten, milden und nussartigen Geschmack, der von immer mehr Feinschmeckern bevorzugt wird.

Mohn auf allen Wegen

Zahlreiche Mohn-Arten sind wegen ihrer schönen Blüten beliebte Gartenzierpflanzen: Vom eher derben Türkischen Mohn (*Papaver orientale*, Vorderasien) gibt es unzählige Kultursorten mit langen, rau behaarten Blättern und großen Blüten. Die pastellfarbenen Blüten des zierlichen Island-Mohn (*Papaver nudicaule*, aus subarktischen Regionen) eignen sich auch als Schnittblumen. Zarte, aber auch gefüllte Blüten weisen der Klatsch- und der Schlaf-Mohn auf. Eine ausdauernde alpine Art der Steinschuttfloren ist der Alpen-Mohn mit weißen oder gelben Blüten.

Im Mohngarten im Mohndorf Armschlag blühen im Juni und Juli über 30 verschiedene Ziermohnarten. Darüber hinaus kann man bei verschiedenen Aktivitäten sein Wissen über den Mohn vervollständigen, die Stille und Unberührtheit der Waldviertler Natur und das kulinarische Angebot genießen. Die Mohnwirte verföhren u. a. mit Mohnzelten, Torten, Knödeln, Nudeln und Karpfen in der Mohnkruste. Mohn, Mohnöl oder Mohnbrand findet man vor Ort im Bauernladen.

Die ölhaltigen, angenehm und nussig duftenden Samen des Schlafmohns wurden seit jeher vor allem für Süßspeisen und Gebäck verwendet. Die bekanntesten Rezepte wie der Mohnkuchen und -strudel, Mohn-Kliebla oder Germknödel mit Mohnfüllung stammen aus dem Raum Böhmen und Schlesien.

Von dort gelangten sie nach Österreich und bereichern bis heute unsere Küche.

Graumohnöl mit seinem feinen, milden Mohngeschmack ist geeignet für fast alle Salate, Rohkost und Nudelgerichte. Besonders fein harmonisiert das Mohnöl mit Karotten-, Erdäpfel-, Paradeiser- und Gurkensalat.



Ihr Partner im Kleingarten Gartencraft* GmbH ☀ 1140 Wien, Schanzstr. 23

gartencraft
garten & handwerk

Der Herbst ist die Beste Pflanzzeit!

Kostenlose Besichtigung, Beratung und Entwurfsplanung

- ∞ Poolbau ∞ Biotope
- ∞ Terrassen und Wegebau in Stein und Holz
- ∞ Erdarbeiten (auch bei schwieriger Zufahrt)
- ∞ Rasen ∞ Bepflanzung, uvm.

01 / 786 19 64 ☀ office@gartencraft.at ☀ www.gartencraft.at





Auch für die Droschel sind Wildbeerensträucher eine wichtige Nahrungsquelle.

Fotos: stock.adobe.com

Wildbeerensträucher

Wildsträucher sind nicht nur schön anzusehen und ökologisch für unsere Umwelt wichtig, sondern sind auch für uns Menschen von Nutzen. Also wollen wir Sie ein wenig über unsere einheimischen Wildsträucher informieren, und auch darüber, wie auch Sie von deren Beerenpracht profitieren können.



Vogelbeere

Während es in vergangenen Zeiten (als Ihr Redakteur noch sehr jung war) noch zum Alltag gehörte, wild wachsende Pflanzen in Garten, Wald und an Wegrändern als Nahrungsmittel zu nutzen, sind heute nur noch sehr wenige Verarbeitungs- und Zubereitungsformen von Wildbeeren und -pflanzen in Erinnerung geblieben. Die weit verbreiteten Gerüchte, dass Vogelbeeren giftig sind, und dass auf wilden Beeren der Fuchsbandwurm lauert ist noch immer in den Köpfen vieler Leute. Zwar wirken Vogelbeeren, roh genossen, auf Grund des hohen Gehalts an Parasorbinsäure abführend – gekocht sind sie als Mar-

melade oder Schnaps ein Genuss, außerdem weisen sie einen hohen Anteil an Vitamin C und Provitamin A auf.

Das Risiko, beim Essen von Wildbeeren mit dem Fuchsbandwurm angesteckt zu werden, ist nicht höher als beim Verzehr von landwirtschaftlich angebauten Produkten.

Wertvolle Sträucher

Hecken aus Wildbeerensträuchern stellen vielfältige Lebensräume für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten dar und sind für viele Insekten und Vögel der ideale Lebensraum als Fortpflanzungs- und Überwinterungsmöglichkeit. So ernähren sich etwa von den Holunderbeeren 62 Vogelarten und lei-

der auch jede Menge Blattläuse. Vom Schlehdorn beispielsweise 20 Vogelarten und mehr als 200 verschiedene Insekten. Insekten sind wiederum Nahrungsgrundlage für viele Vögel, Fledermäuse, Spitzmäuse und räuberische Insekten. Einige Vogelarten haben sich speziell auf Hecken spezialisiert: der

selten gewordene Neuntöter zum Beispiel nutzt Dornensträucher als eine Art Lagerhaltung, indem er dort Insekten aufspießt. Und natürlich nutzen auch landwirtschaftliche Nützlinge die einheimischen Sträucher – Sie können sich also mit deren Pflanzung Nützlinge in den Garten holen.



Der Neuntöter mit seiner Beute.



Auch die Amsel genießt das große Angebot an Wildbeeren.



Schlehen werden häufig zu Gelee oder Likör verarbeitet.

Kulinarischer Wert

Die Beeren von echten Wildsträuchern sind zwar kleiner, dafür aber meist schmackhafter als jene von Zuchtformen. Was beide Formen auszeichnet: sie sind vitamin- und mineralstoffreich und (dem Trend der Zeit folgend) kalorienarm sowie reich an Ballaststoffen. Zu erwähnen ist noch die höhere Konzentration an wertvollen und gesunden Inhaltsstoffen (Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe und Bitterstoffe) und eine große Menge an Stoffen, die in der Pflanzenheilkunde bekannt sind.

In guten Baumschulen gibt es heute wieder jede Menge dieser alten Wildobststräucher zu kaufen, und meist auch mit guter Beratung.

Tipps zum Sammeln Sie können natürlich auch Früchte in der freien Natur sammeln. Aber Achtung:

Sammeln Sie in ihrem Interesse nur an unbelasteten Standorten – dort, wo etwa die Verschmutzung durch Hunde (an Straßenrändern), oder überdüngte bzw. womöglich gespritzte Flächen ausgeschlossen werden können.

Sie sollten immer nur so viel sammeln, wie Sie tatsächlich brauchen oder verarbeiten können. Schließlich ist unsere heimische Vogelwelt auf die Früchte angewiesen – also sollten sie niemals einen Strauch komplett abräumen.

In Naturschutz- und Pflanzenschutzgebieten und von geschützten Pflanzen darf nicht gesammelt werden.

Verwechslungsgefahr

Um Verwechslungen mit ähnlichen, zum Teil hoch giftigen Arten zu vermeiden, ist eine sichere Bestimmung vonnöten. Es empfiehlt sich, ein Bestimmungsbuch mit Informationen zu Merkmalen und Verwechslungsgefahren auszuleihen oder zu kaufen.

Am besten ist es natürlich, sich solche Wildobststräucher aus der Baumschule in den Garten zu holen. Da sind Sie zweifacher Gewinner: Sie brauchen keine Angst vor Verwechslungen zu haben und wissen, dass die Früchte unbelastet sind.

Hier finden Sie einige Beispiele

Kornelkirsche *Cornus mas*

Blüte: gelb, früh, vor dem Laubaustrieb

Wuchs: aufrecht, breitkronig, sparrig

Blatt: glänzend grün, gelb im Herbst

Frucht: schwarzrot, essbar

Standort: durchlässiger Gartenboden, anspruchslos

Verwendung: Zierstrauch, Naturgarten, in Gruppen, als Hecke, heimischer Wildstrauch, Vogelschutzgehölz

Schnitt: Im Normalfall kein Schnitt erforderlich.

Tipp: Früchte zur Marmeladen-, Schnaps- und Likörproduktion

Dirndl-Sirup: 1,8 kg vollreife Dirndl-Früchte waschen und zerdrücken oder mit dem Stabmixer zerkleinern, mit 2 l

Wasser kurz aufkochen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag eine Vanilleschote dazugeben und nochmals aufkochen. Wieder über Nacht stehen lassen. Nochmals kurz aufkochen – den Saft durch ein Mulltuch



Die gelben Blüten der Kornelkirsche



Reife Kornelkirschen



Die Dirndl lassen sich unter anderem zu Sirup verarbeiten.



Weißdornblüte



Weißdorn-Früchte

ablaufen lassen – ein halbes Kilo Rohrzucker oder Honig zugeben, umrühren bis sich der Zucker oder Honig aufgelöst hat und in Flaschen abfüllen. In der kalten Jahreszeit ist dieser Sirup, eventuell mit Orangenschalen, Zimt und Nelken verfeinert, ein gutes Warmgetränk, um das Immunsystem zu stärken. Er schmeckt, als Punsch in einem Kräutertee serviert, köstlich.

Weißdorn *Crataegus monogyna*

Blüte: weiß, reichblühend

Wuchs: aufrecht, stark bedornt, wüchsig

NÖ Heckentag November 2018

Regionaler geht's nicht!

Mit garantiert heimischen Sträuchern und Bäumen zum Gartenkaiser werden!

Es erwarten Sie bezaubernde Wildrosen, duftende Steinweichseln oder edle Elsbeeren, die kräftig wachsen, herrlich blühen und reichlich Früchte tragen. Wählen Sie Ihre Lieblinge aus über 50 verschiedenen Arten aus und werden Sie Gartenkaiser mit regionalen Gehölzen, die es so nur am Heckentag gibt.



Heuer NEU: Ihre vorbestellten Pflanzen kommen direkt und bequem zu Ihnen nach Hause. So sparen Sie Zeit und Benzin.

Seltenes Nuss-Trio

Als echte Rarität warten heuer über 500 Stück garantiert heimische Haselnüsse aus Wildbeständen auf ein Platzl in Ihrem Garten. Kombiniert mit köstlichen, regionalen Walnüssen und feinsten Pimpernüssen können Sie ein einmaliges, nussiges Gartentrio erwerben.

Uralte Obstsorten

...holen Sie sich mit den eigens für Sie produzierten einjährige Veredelungen von Uraltobstsorten von Marillen, Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschken oder Weichseln in den Garten.



Bestellen und liefern lassen!

Bestellen Sie von 1. September bis 17. Oktober online auf www.heckentag.at

Delivert wird zwischen 5. und 16. November inkl. Lieferankündigung per SMS

Infos: Hecken-Telefon 02952/43 44-830 (9-12 Uhr)
office@heckentag.at
www.heckentag.at



www.heckentag.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung ländlicher Räume
LE 14-20
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Weißdornlikör – Auf Ihr Wohl!

Herbstfärbung: auffälliges Herbstlaub
Blatt: dunkelgrün, tief eingeschnitten, gelbes Herbstlaub

Frucht: dunkelrot, essbar

Standort: anspruchslos

Verwendung: Zierstrauch, Naturgarten, für naturnahe Pflanzungen und Blütenhecken, geschnittene Hecken, Vogelnährgehölz

Schnitt: Im Normalfall kein Schnitt erforderlich. Im Spätwinter/Frühjahr können einzelne ältere Triebe herausgeschnitten werden um die Pflanze etwas auszulichten.

Likör-Herstellung: Die Weißdornfrüchte sind etwas mühsam zu pflücken, viele hängen vereinzelt, weshalb sich die Körbe oder Eimer nur langsam füllen. 50 Dekaliter werden mindestens gebraucht, um zum Beispiel einen feinen Weißdorn-Likör anzusetzen. Nach dem Pflücken werden von den Früchten die Stiele abgezogen und auf ihre Brauchbarkeit überprüft. Früchte mit schwarzen, schlechten Stellen werden aussortiert. Man nimmt eine großhalbsige Flasche oder ein verschließbares Einweckglas, um den Likör anzusetzen. 300 Gramm brauner oder weißer Kandiszucker werden in die Flasche gefüllt. Darauf kommen das Drittel einer Vanilleschote und die Weißdornfrüchte. Aufgefüllt wird die Flasche entweder mit Wodka oder Korn. Die Früchte sollten mit dem Alkohol bedeckt sein. Anschließend bekommt die Flasche ein sonniges Plätzchen, etwa auf einem Fensterbrett, und wird jeden Tag einmal auf den Kopf gestellt. So löst sich der Zucker auf und die Früchte werden regelmäßig bewegt. Die Früchte geben schon innerhalb von ein paar Stunden ihre frische, rote Farbe ab. Deshalb sehen sie kurz darauf eher gelblich aus, der Alkohol hat dann schon die Farbe angenommen. Der Likör muss nun etwa vier bis sechs Wochen im Licht ziehen. Danach werden die Früchte durch ein Sieb abgeseiht, der fertige Likör in eine saubere Flasche umgefüllt.

Hundsrose *Rosa canina*

Standort: Sonnig

Blütezeit: Juni-Juli

Blütenfarbe: Blassrosa

Höhe: 2 bis 3 Meter

Boden: Tiefgründig, locker

Verwendung: Naturgarten, Rabatten, auch in Höhenlagen. Die Hundsrose ist einheimisch, hat duftende Blüten und im Herbst zwei bis drei Zentimeter große, rote Hagebutten. Ideale Bienenweide und wichtige Vogelnahrung

In der Küche: Tee, Marmelade

Rezepte: In der kalten Jahreszeit am besten zu Tee verarbeiten und trinken. Das enthaltene Vitamin C hat enorme Bedeutung für die Immunkörperbildung und erhält allgemein die Abwehrkräfte unseres Körpers. Dazu einfach ein oder zwei Teelöffel getrocknete Hagebutten mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Tipp: ein paar Linden- und Holunderblüten dazu – fertig ist der herbstliche Kraft- und Gesundheitstee.

Weniger bekannt ist, dass man die getrockneten Pflanzenteile, vor allem aber die Blüten, als Aromastoff zum Rauchtobak hinzufügen oder eingesalzen als Schnupftabak verwenden kann!

Köstlich sind auch die jungen Blätter zeitig im Frühjahr zu Salaten oder zerhackt in frischen Aufstrichen.



Hundsrose



Hagebutten



Hagebuttentee

Schwarzer Holunder *Sambucus nigra*

Standort: sonnig

Blüte: weiße, duftende Dolden

Wuchs: wüchsiger Großstrauch

Frucht: schwarze, saftreiche Steinfrüchte zur Verwertung (roh nicht genießbar)

Standort: normaler Gartenboden, anspruchslos, frisch und feucht

Verwendung: Naturgarten, Blütenhecke. Er ist ein heimischer Wildstrauch, für freiwachsende Blütenhecken geeignet, hat pollenreiche Blüten (Bienen) und dient auch als Vogelnahrung.

Schnitt: Aufasten zu einem mehrstämmigen Solitärgehölz gut möglich. Im Spätwinter/Frühjahr können einzelne, ältere Triebe herausgeschnitten werden, um die Pflanze etwas auszulichten, zu verjüngen und den natürlichen, malerischen Habitus herauszuarbeiten.
In der Küche: Blüten dienen zur Herstellung von Holunderblüten-Sirup, die Beeren werden zu Sirup und Marmelade sowie zum berühmten „Hollerkoch“ verwendet.



Holunderblüten



Schwarzer Holunder – roh nicht genießbar



Holunderblüten-Sirup



Hollerkoch

Hollerkoch-Rezept: 2 Äpfel oder Birnen, 300 g Holunderbeeren, 60 g Feinkristallzucker, 1 Prise Zimt, 1 TL Zitronensaft, 1 Schuss Rum und ein halbes Packerl Vanillepuddingpulver. Die Äpfel oder Birnen schälen, entkernen und klein würfeln. Holunderbeeren verlesen und waschen. 300 ml Wasser in einen Topf geben mit Zimt, Zucker, Äpfel sowie Holunderbeeren aufkochen lassen. 8 bis 10 Minuten kochen, bis das Obst weich ist. Puddingpulver mit 2 EL kaltem Wasser glattrühren. Rum und Zitronensaft dazu geben und mit dem Puddingpulver binden.

Felsenbirne *Amelanchier*

Blüte: große, silberweiße Blütenstände
Wuchs: aufrecht mit ausgebreiteten Ästen

Herbstfärbung: auffälliges Herbstlaub
Blatt: dunkelgrün, intensiv oranges Herbstlaub

Frucht: essbare, heidelbeerähnliche Früchte

Standort: durchlässiger Gartenboden, trocken und frisch

Verwendung: in Einzelstellung oder in Gruppen, auch als Blütenhecke, Vogelnährgehölz, Naschgehölz

Schnitt: Alte, stärkere Triebe können Feb.-März gelegentlich herausgeschnitten werden um die Pflanze etwas auszulichten.

Rezepte: Geduld ist gefragt, und zwar deshalb, weil das Ernten der kleinen Früchte zeitaufwendig ist. Dafür gibt es ein sensationell schmeckendes Gelee. Am besten schmecken die Felsenbirnen, wenn sie mit anderen Beeren kombiniert werden. Probieren Sie



Blüten der Felsenbirne



Felsenbirne



Felsenbirnengelee

einmal Johannisbeeren, oder Himbeeren, die etwa zur gleichen Zeit reifen. Durch ihren hohen Pektingehalt wird beim Einkochen weniger Gelierzucker gebraucht als bei vielen anderen Früchten.

Gelee: 600 g Felsenbirnen, 400 g Beeren, z. B. Himbeeren und 500 g Gelier-

zucker. Felsenbirnen von den Stielen befreien und waschen. Felsenbirnen in einen Topf geben und mit etwas Wasser auffüllen, sodass der Boden bedeckt ist. Zum Kochen bringen, sodass die Beeren weich werden. Durch ein Sieb streichen und mit zerdrückten Himbeeren und Gelierzucker vermischen. Nach Packungsangabe einkochen und in desinfizierte Gläser füllen und verschließen. Beachten Sie, dass Sie nicht vergessen das Gelee durch ein Sieb zu streichen, sonst könnten einige Samen in das Gelee oder die Marmelade gelangen und eventuell Magen-Darm-Probleme bereiten.



BuchTIPP

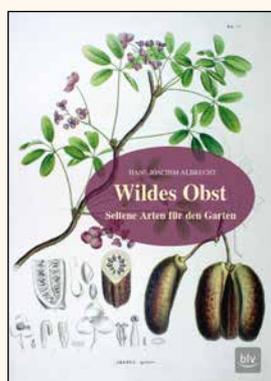


Welche Beeren und Wildkräuter sind das?

130 essbare Pflanzen und Beeren einfach bestimmen

Eva-Maria Dreyer Kosmos Verlag

Wir leben inmitten essbarer Landschaften. Nicht nur in freier Natur, auch in Dorf und Stadt gibt es eine Fülle von essbaren Wildkräutern und Wildfrüchten. Sie alle zeichnen sich durch eine herausragende Vielfalt an Geschmacksrichtungen und hohen Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen aus. In Europa gibt es rund 12.000 wildwachsende Pflanzen, etwa 1.500 davon sind essbar. In diesem Buch sind 130 häufig, weit verbreitete und leicht zu bestimmende Wildkräuter und Wildfrüchte zusammengestellt. Für jede einzelne Art gib es Informationen zur Bestimmung, Ernte und kulinarische Verwendung sowie Hinweise auf mögliche Verwechslungsgefahr mit gesundheitsschädlichen oder giftigen Arten. 128 Seiten, 165 Farbfotos, 20 SW-Zeichnungen, EAN: 9783440149799, Preis: € 5,90



Wildes Obst

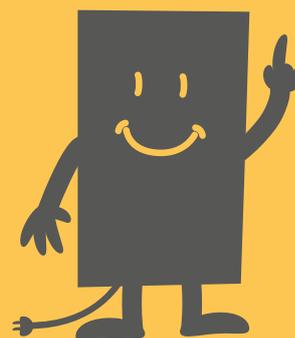
Seltene Arten für den Garten

Hans-Joachim Albrecht, BLV-Verlag

Wildobst umfasst alle essbaren Früchte von Gehölzen, die nicht zu den etablierten Arten wie Apfel oder Kirsche gehören. Einige, zum Beispiel Holunder, Kornelkirsche oder Mispel, wurden von unseren Vorfahren schon vor Jahrhunderten genutzt. Die meisten Wildfrüchte sind echtes »Superfood«, reich an hochwertigen Inhaltsstoffen, Vitaminen und Antioxidantien. Und viele eignen sich auch für den Anbau im eigenen Garten. Welche das sind, zeigt der Autor in diesem Buch.

Er befasste sich 50 Jahre lang beruflich mit Wildobst und ist Experte für dessen Züchtung. So finden Sie in diesem Buch bildschöne, botanische Illustrationen auf Tafeln und einzigartig fundierte, umfassende Information. Wildobst-Gehölze im Porträt bekannte und seltene Arten, von Sanddorn bis Gojibeere, alle in unserem Klima kultivierbar und alles über Know-how für die Praxis: Expertenrat zur Auswahl für den eigenen Garten mit umfangreichen Sortenbeschreibungen. 160 Seiten, 1 Farbfotos, 99 Zeichnungen, ISBN: 978-3-8354-1855-4, Preis: € 30,00

Einfach
heizen!



heatness
INFRAROT HEIZSYSTEME

www.heatness.at

office@heatness.at

JETZT 4 FILIALEN IN ÖSTERREICH:

WIEN NORD:
Rudolf Hausner Gasse 3
1220 Wien
Tel.: 01 890 36 28

WIEN SÜD:
Hubatschstraße 3
2345 Brunn am Gebirge
Tel.: 02236 32 00 65

LINZ:
Im UNO Shopping
Im Bäckerfeld 1
4060 Leonding
Tel.: 0732 89 00 44

GRAZ:
Im Center West
Weblinger Gürtel 25
8054 Graz
Tel.: 01 890 36 28



Frisch geernteter Honig

Fotos: A. Schittenhelm

Honig aus Österreich

Vielen Konsumenten ist gar nicht bewusst, was sie oftmals bekommen, wenn sie ihren Honigbedarf im Supermarkt decken und nur auf den Preis schauen. Die Aufmachung kann noch so verlockend sein, der Werbespot noch so viel Natur vermitteln, sobald auf der Rückseite des Glases „Honig aus EU und Nicht-EU-Ländern“ steht, ist schon einmal Vorsicht geboten.

Gesetze, Auflagen und Vorschriften

Der österreichische Imker hat unzählige Gesetze, Auflagen und Vorschriften zu beachten, um eine höchstmögliche Qualität garantieren zu können. Wenn man einmal Bilder von den Zuständen bei der Honigproduktion in China, Argentinien oder Peru gesehen hat, bekommt die Bezeichnung „Honig aus EU und Nicht-EU-Ländern“ auf einmal Bedeutung und man beginnt, sich Gedanken über das Produkt zu machen. Hab' ich das wirklich notwendig, ein Produkt zu kaufen, bei dem mit allen Tricks, die zur Verfügung stehen, versucht wird, die Vorgaben des österreichischen Lebensmittelrechtes gerade noch zu erfüllen? Ich habe bei solchen Honigen überhaupt keine Gewissheit, wieviel Prozent von außerhalb der EU kommt und wieviel von Innerhalb. Österreichischer Honig muss da gar nicht dabei sein.

Doping beim Honig

Nicht selten kommt es sogar vor, dass ein Teil dieses gepanschten Produktes mit Honig gar nichts zu tun hat. Weltmarkthonig wird auf den großen Börsen gehandelt, wie Aktien. Je mehr, desto besser. Wenn für die großen benötigten Mengen zu wenig Bienenvölker zur Verfügung stehen, wie das zum Beispiel in China der Fall ist, wird mit den unterschiedlichsten Zuckersirrupen gestreckt. Die zugefügten Mengen werden so gering gehalten, dass ein Beweis nur sehr schwer geführt werden kann. Wird der Schwindel aufgedeckt, wechseln die Panscher zu einer anderen Substanz, die analytisch erst wieder aufgespürt werden muss. Und so geht dieses Spiel weiter und ist vergleichbar mit Doping beim Sport. Dort hinken die Labore auch immer den Dopingsündern hinterher.



Reifer Honig wird von den Bienen mit Wachs verdeckelt.

Oft wird eine Medaille, ein Weltmeisterschafts- oder Olympiasieg nach Jahren aberkannt, weil erst dann eine verbotene Substanz ermittelt werden kann. Man weiß ja nie wonach man suchen muss. Da haben es die Gauner beim Honig einfacher. Wenn der Honig gegessen ist, erübrigt sich jeder Nachweis.



Biene bestäubt beim Nektarsammeln

wird geschleudert. Ganz egal, wie oft sich die Bienen damit beschäftigt haben. Der Honig muss dann mit speziellen Anlagen getrocknet werden, sonst würde er zu gären beginnen. Damit gehen viele Aromastoffe verloren und der „Honig“ verliert seinen angenehmen Geruch. Das ist somit bereits der dritte Qualitätsverlust, nach der Filtration und dem Strecken mit Zuckersirup, wobei der „Honig“ seinen Geschmack einbüßt.

Honig aus Übersee

Ein weiterer Aspekt ist das Schlagwort „Geiz ist Geil“. Selbst wenn Geiz geil wäre – ich persönlich finde Geizhalse eher unsympathisch – müsste

man erkennen, dass mit so billigen Honigen etwas nicht stimmen kann. Honig wird teilweise auf dem Weltmarkt um einen Euro je Kilo gehandelt. Legt man zehn Cent drauf, ist der Transport per Containerschiff auch schon dabei. Und genau dieser Seeweg ist eines der großen Probleme, was die Qualität betrifft. Wenn der Honig in Blechfässern – die durch den hohen Salzgehalt in der Luft durchaus schon einmal Rost ansetzen können – über das Meer geschifft wird, wird es bei maximal 40 Grad Celsius nicht bleiben. Der Honig verliert daher laufend an Qualität, abhängig davon, wie lange die Reise dauert. Er muss dann sogar mit „gutem“ Honig verschnitten werden, sonst dürfte er gar nicht mehr als „normaler“ Honig in Verkehr gesetzt werden. Seine Laborwerte wären so schlecht, dass er sich nicht mehr innerhalb der erlaubten Normen befinden würde.

Artenvielfalt

Was man natürlich auch nicht vergessen darf, ist der Umstand, dass chinesische, argentinische oder auf welchem Kontinent auch immer vorkommende Bienen, unsere Kulturpflanzen nicht bestäuben können. Sie sind nämlich tausende Kilometer von uns entfernt. Je mehr Bienen in Österreich gehalten werden, desto größer ist die Biodiversität. Die Artenvielfalt ist ein unheimlich wichtiger Faktor im Zusammenspiel innerhalb der Natur.

Heimischer Honig muss uns etwas wert sein

Natürlich muss der Österreicherliche Imker für sein ehrliches Produkt einen ehrlichen, angemessenen Preis verlangen. Auch wenn es sich teilweise um Hobbybetriebe handelt, sind diese unverzichtbar um eine flächendeckende Bestäubung sicherstellen zu können. Das muss uns etwas wert sein. Je mehr heimischer Honig von den Konsumenten gekauft wird,

Qualitätsmerkmal Pollenkörner

Bis vor einigen Jahren durfte Honig, der nach Österreich eingeführt wurde, nicht gefiltert werden. Er konnte zwar mit ganz feinen Sieben gesiebt werden, Filtergeräte waren jedoch tabu. Durch die Globalisierung kommt man in die Situation, dass man bei Verhandlungen mit internationalen Handelspartnern Zugeständnisse machen muss. Amerika brachte das Filterverbot zu Fall. Durch das Filtrieren werden die mikroskopisch kleinen Pollenkörnchen, die natürlicherweise im Honig vorhanden sind, vom Honig entfernt. Somit kann nicht mehr eruiert werden, um welche Honigsorte es sich handelt und woher das Produkt stammt. Es fällt lediglich auf, dass im „Honig aus EU und Nicht-EU-Ländern“ viel weniger Pollenkörner unter dem Mikroskop gefunden werden, als zum Beispiel im „Honig aus Österreich“. Der Pollen im Honig stellt somit sogar ein Qualitätsmerkmal dar, und nicht zuletzt ist das auch ein Punkt, der den Honig in seiner Wertigkeit klar vom Haushaltszucker unterscheidet.

Geschmacksverlust

Wir in Österreich ernten den Honig, wenn er wirklich „reif“ ist. Das heißt, die Bienen haben ihre Arbeit abgeschlossen. Der Honig wurde unzählige Male von Biene zu Biene weitergegeben. Die Bienen produzieren ja erst aus dem eingetragenen Nektar und Honigtau den fertigen Honig. Je öfter sie dabei den Honig in die Honigblase einsaugen, um ihn dann an eine weitere Biene abzugeben, oder in einer Wabenzelle einzulagern, desto hochwertiger wird das Endprodukt. Nicht zuletzt müssen sie Unmengen von Wasser verdunsten, weil der Nektar aus bis zu 70 % Wasser besteht. Der Honig ist auch in den Waben erst unter 20 % Wassergehalt lagerfähig. Auf anderen Kontinenten interessiert sich kaum jemand um den Wassergehalt. Sobald die Waben zu glänzen beginnen, was bedeutet, dass Honig eingelagert wurde,



Pollenanalyse eines Honigs aus EU und nicht EU-Ländern.



Pollenanalyse eines ausländischen Honigs mit Reissirup gestreckt.



Pollenanalyse eines österreichischen Qualitätshonigs.

desto mehr Bienenvölker werden von den Imkereibetrieben gehalten, um den Bedarf decken zu können. Dem entsprechend wird ein immer größerer Beitrag für die Bestäubung geleistet.

Der österreichische Imkerhonig ist ein garantiert unverfälschtes Produkt. Wenn der Konsument dann noch beim regionalen Imker einkauft, wird für die Natur und die Umwelt ein enormer Beitrag geleistet. Es fallen lange Transportwege weg, die für unser Klima ein immenses Problem darstellen. Man lernt den Imker und seinen Betrieb kennen und erfährt, unter welchen Bedingungen der Honig hergestellt wird. Man kann ganz sicher sein, beste Qualität zu erwerben. Das passt mit „Geiz ist geil“ ganz und gar nicht zusammen. Das muss uns einen etwas höheren Preis wert sein. Noch dazu, wenn man einmal gesehen hat, wieviel Arbeit der Imker in die Beschäftigung mit den Bienen und die Produktion von hochwertigem Honig investiert.



Nicht nur die Farben, sondern auch die Blütenform der Tulpen soll zur Geltung kommen. Daher halten sich die anderen Pflanzen (Goldlack *Erysimum* 'Oranger Zwerg') am besten dezent zurück.

Zaubern mit Zwiebelpflanzen

Jedes Jahr werden die Karten neu gemischt. Zwiebeln und Knollen vergraben und warten. Gewagte Nachbarschaften, verblüffende Pflanzorte, unerwartete Farbspiele – eine Einladung zum Experimentieren, Ausprobieren und Kombinieren!

...mit Gräsern

Das ist wirklich etwas Neues. Zwiebelpflanzen haben etwas Kräftiges, Üppiges, Festes an sich. Gräser hingegen atmen Leichtigkeit, ihre Stärke liegt eher in ihrer Zähigkeit als in dicken, fleischigen Stängeln und Blättern. Aufregend also, die beiden so unterschiedlichen Charaktere zusammenzubringen. Ein Meer von



Üppige Hyazinthen (Sorte 'Blue Jacket') und zarte Gräser (Mexikanisches Federgras *Nassella tenuissima* 'Pony Tails') – ein schönes Paar.

leichten Halmen, darin eingestreut solide Tulpen, das ist ein interessantes Zusammenspiel. Noch weiter auf die Spitze treiben es die stämmigen Hyazinthen, wenn sie mit feinem Frühlingsgras (Mexikanisches Federgras *Nassella tenuissima* 'Pony Tails') kombiniert werden. Die Fuchsrote Segge (*Carex buchananii*) ist noch abgedrehter: der rotbraune Grasschopf sieht neu schon alt aus, wie aus dem Vorjahr, die Zwiebelblumen atmen darin Frische. Das hat etwas, man fragt sich beinahe, ob das wirklich zusammengeht und kann ein Gärtnerinnenschmunzeln nicht ganz unterdrücken: na sowas!

...mit Stauden

Zwar haben Tulpen und Narzissen immer schon in irgendwelchen Staudenbeeten geblüht. Sie aber ganz

exklusiv mit einzelnen Stauden zu kombinieren, das sieht man nicht so häufig. Zum Beispiel weiße Tulpen, die sich in einem tiefblauen Meer von Akeleien oder zwischen Wolken von himmelblauen Vergissmeinnicht (oder *Brunnera*) wiegen. Einzige Bedingung: die beiden müssen gleichzeitig blühen, und das ist natürlich nicht so einfach. Aber das gilt ja auch für alle



Tolle Kombination mit Stauden: nicht nur die Farben sind toll, auch die unterschiedlichen Blütenformen sehen bezaubernd nebeneinander aus.



Höhenstaffelung ist hier das Geheimnis.

anderen Kombinationen, und seien es nur Tulpen mit Tulpen. Ganz erstaunlich fand ich das Bild, das die gerade austreibenden Funkien (*Hosta*) mit den ganz knapp dahinter blühenden filigranen weißen Narzissen abgaben. Die blaugrünen, großen Funkienblätter waren noch zusammengerollt, und es sah so aus – das aber wohl nur für einen kurzen Gartenmoment von ein paar Tagen – als ob die Narzissen aus Blattstanzeln herauswüchsen. Einige Zeit später werden dann die großen „Plätschen“ die gelb einziehenden Narzissenreste gnädig verdecken.

Kugellauch: eine Etage für sich

Die purpurnen Blütenbälle hatten immer Saison, ja. Denn es macht einfach solchen Spaß sie zu verwenden. Am besten kommen sie, finde ich, zur Wirkung, wenn auch ihre Stiele zu sehen sind. Sie heben die Bälle stolz in höhere Ebenen, bei Wind wiegen sich die festen Stängel ein wenig und die Kugeln wippen nach, ganz egal, was darunter wächst. Einzig das Laub, das schon zur Blütezeit gelb an den Enden wird, trübt

ein wenig das Bild. Gut in der Höhe ausgesucht verdecken aber Stauden oder Zweijährige das Schlimmste gnädig. Andererseits: ganz eng gepflanzt, sodass sich Blütenkugel an Blütenkugel schmiegt, sind sie ein richtiges Farbbad. Das ist auch nicht zu verachten. Als Wegbegleiter rechts und links eines Weges eingesetzt erzielt man mit Zierlauch aufsehenerregende Perspektiven auf Zeit.

Ton-in-Ton

Tulpen gibt es in so vielen Farben, dass sich für Beetkompositionen in einer einzigen Farbe immer die passenden Sorten finden. Mehrere Nuancen Gelb zum Beispiel. Von Zitrone bis fast schon Orange gleicht kein Ton dem anderen. In den letzten Jahren ist Goldlack (*Erysimum*) wieder ins Rampenlicht gerückt. Es gibt so viele Sorten, die ganz neue Seiten aufziehen. Das Changieren von dunkelorange über rotbraun zu weinrot ist an sich schon reizvoll (z. B. die Sorte 'Winter Passion'). Wenn man es aber schafft, dazu noch die passenden Tulpen zu finden, dann ist das einfach umwerfend. „Unten“, also beim Goldlack, wabern die Farben, „oben“ hingegen setzen die einzelnen Tulpen klare Farb-Statements, sie zitieren quasi einzelne Töne. Oder umgekehrt: das Fußvolk (Goldlack-Sorten in einem Farbton, etwa 'Moon' oder 'Oranger Zwerg') in einem klaren Ton, darüber die gefüllten



Sieht aus, als wären die Narzissen in Funkienstanzeln eingewickelt.



Eine farbliche Meisterkomposition: weiß, lachs und dann später auch noch das dunkle Lila der Heuchera-Blätter zitieren die verwendeten Tulpen-Sorten.



Hier sind die Tulpen die Stars, alle anderen liegen ihnen als weiße Wolken (Goldlack *Erysimum*-Hybride 'Moon' und *Viola x wittrockiana* 'Carneval Yellow Splash') zu Füßen.



Die Blütenbälle des Zierlauchs wirken garantiert, sowohl im Beet als auch solitär.



Umwerfend bunt: inmitten der Ton-in-Ton-Frühlingsblüher wurden die Tulpenfarben (orange *Tulipa fosteriana* 'Orange Emperor' sehr sorgfältig ausgewählt.



Goldlack ist wieder im Kommen, und zwar in vielen aufregenden Farbvarianten (hier zum Beispiel *Erysimum*-Hybriden 'Winter Passion'). Da finden sich immer passende Tulpen, am besten in zwei oder drei Farben.



Frische Narzissen aus braunen Gräsern – ein schönes, ungewohntes Bild.



Noch eine Seltenheit, aber zu Unrecht: Tulpen mit Gräsern kombiniert.



Gute Zäune machen gute Nachbarn.

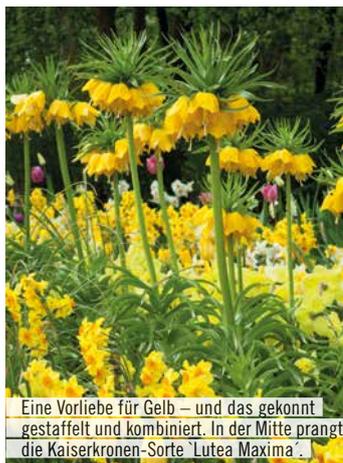
Zaun und Sichtschutz der Blicke anzieht

#zaunteam
Gratis-Tel. 0800 84 86 888

Zaunteam



Toller Kontrast durch „schwarze“ Triumph-Tulpen (‘Havran’) und weiße Tazetten (‘Geranium’).



Eine Vorliebe für Gelb – und das gekonnt gestaffelt und kombiniert. In der Mitte prangt die Kaiserkrone-Sorte ‘Lutea Maxima’.



Tulpen wie ein Paukenschlag, oder eher wie ein langer Trommelwirbel: ein Höhepunkt im Frühling.



Ein Platz zwischen den Polsterpflanzen: auf Mauerkronen gedeihen niedrige Tulpen sehr gut.



Ein guter Platz für Traubenhyazinthen: hier in den Fugen können sie nicht wuchern, sehen aber bezaubernd aus.



Frühlingsflor aus dem Körberl: nie ohne Zwiebelpflanzen!



Zwiebel im Fensterkistchen verzaubern die Gassen der Stadt, hier nahe beim Wiener Westbahnhof.



Tulpen klassisch: Masse, gleiche Höhe – kurz: eine Farbogie.



Verwildern erwünscht: nach dem Einziehen der Blätter wird das erste Mal gemäht.



Nur wer jetzt vergräbt, wird im Frühling belohnt.

Tulpen, deren Farbe zum Beispiel von Gelb über Orange zu Rot wechselt, mit einem Hauch von Grün an den Seiten.

Klein und groß

Bei gleicher Farbe kann man bestens in der Wuchshöhe variieren. Eine gekonnte Höhenstaffelung ist in den meisten Staudenrabatten bereits eine Tugend, nicht aber in so manchen Zwiebelblumen-Frühlingsbeeten. Doch achtet man darauf, so erzielt man eine fantastische Wirkung: Die hohen Kaiserkrone oder andere Fritillarien (*Fritillaria persica*, etwa die grüne Sorte ‘Ivory Bells’) in der Mitte oder im Hintergrund, nach vorne und zu den Rändern hin werden die Tulpen immer niedriger.

Kontrast

Starke Kontraste wie Blau-Gelb oder Orange-Lila wirken. Die Blüten von großblumigen Tulpen, Narzissen oder Kaiserkrone sind nichts für dezente Gestaltungen, dementsprechend kräftig fällt der Effekt aus. Das lässt sich noch steigern, wenn man auch die Blütenformen ein wenig gegeneinander ausspielt. Die handfesten Blütenköpfe dunkler Darwin- oder Triumph-Tulpen wirken neben den vielblütigen, weißen,

leichtfüßigen Narzissen doppelt schwer. Dank einiger ziemlich schwarzer Tulpensorten wie ‘Schwarze Perle’, ‘Black Parrot’, ‘Queen of Night’ oder ‘Havran’ (auch wenn reines Schwarz nach wie vor ein Wunschtraum bleibt) sind Schwarz-Weiß-Muster nicht nur beliebt, sondern auch leicht realisierbar.

Fugenpflanzen

Kleine Zwiebelchen brauchen nicht viel Platz und lieben es trocken im Sommer. Das kann man sich zunutze machen und mit ihnen wie mit einem Pinsel Farbtupfer in etwas breitere Pflasterfugen malen. Draufsteigen und Zusammentrampeln danken sie genauso wenig wie andere, daher weist man ihnen ein Plätzchen am Rand oder zum Beispiel, wie in einem deutschen Park gesehen, unter oder knapp neben der Sitzbank zu. Hier sind die kleinen Traubenhyazinthen sicher, aber auch der Garten vor ihnen: wuchern abgeschlossen.

Steinmauern, Steingarten und Kiesbeet

Gute Durchlässigkeit zeichnet Mauerkrone meistens aus. Das gefällt vielen Zwiebelpflanzen, und sie fühlen sich hier genauso wohl wie Polsterpflanzen

oder etwa Zwerg-Iris. Allerdings passen nur wirklich kleine hierher, aber davon gibt es ja mittlerweile genug, zum Beispiel Wildtulpen. Viele „wilde“ Arten gehören heute zum normalen Sortiment, sie sind (gärtnerisch kultivierte!) Nachfahren von Arten, die aus den Steppen oder Bergen Asiens stammen. Ähnliche Lebensbedingungen im Garten sind also willkommen, eine Steinmauer zum Beispiel. Oder ein Steingarten und das Kiesbeet. Dementsprechend gut gedeihen sie auch hier.

Reste, Kistl, Töpfe

Kleine oder schmale Flächen schnell und schön begrünen? Kein Problem mit Tulpen oder Narzissen. Ein Streifen vor einer Mauer wird ab April/Mai zu einem Farbband, das fröhlich stimmt. Ein Zwickel, mit dem man nichts anfangen kann? Ein paar Zwiebeln hinein! Die wenigen Quadratdezimeter eines Fensterkistchens reichen aus, um den Frühling vors Fenster zu zaubern. Das gilt natürlich auch für alle anderen Pflanzgefäße, alte und neue Töpfe, Körbe, Wannen, was auch immer zur Verfügung steht. Ein wenig Winterschutz durch Laub auf der Erde oder auch zwischen den Töpfen ist ratsam, je kleiner das Gefäß, desto eher.

Drehen Sie noch eine Runde in Ihrem Garten: es gibt sicher noch ein paar Restfleckerl, wo Zwiebeln und Knollen Platz finden. Im Frühling werden sie dankbar sein dafür.

Pflanztiefe:

Als Faustregel gilt das Dreifache des Zwiebel- oder Knollendurchmessers: so tief müssen Sie das Pflanzloch ausheben. Kleine Zwiebelchen und Knöllchen zum Verwildern (meist ja in größerer Stückanzahl) kann man aber auch einfach aufstreuen und mit einer 10 Zentimeter dicken Kompost-Erde-Mulchschicht bedecken.

Pflanzzeit

Frühjahrsblüher setzt man von September bis Oktober, in milden Jahren ist das aber auch noch bis in den November hinein möglich

Kein Raubbau an der Natur!

Kaufen Sie nur Zwiebel- und Knollenpflanzen mit dem Aufdruck „aus Kulturmaterial vermehrt“ oder erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler nach der genauen Herkunft der offen gekauften Pflanzen! Keine Entnahmen aus der Natur kaufen!

Pflanzen als
bedeutende

Un- kräuter

von Dr. Gerhard
Bedlan

Vielsamiger Gänsefuß

*(Chenopodium polyspermum)***Familie:** Gänsefußgewächse
(*Chenopodiaceae*)**Weitere Namen:** Fisch-Gänsefuß, Fischmelde**Standort:** sandige bis lehmige, frisch-feuchte,
nährstoffreiche, humose Böden; Hackfruchtäcker,
Weingärten, Gärten, Ruderalstellen.**Vorkommen:** in Europa von der Ebene bis in
mittlere Gebirgslagen (bis ca. 900 Meter).**Wuchshöhe:** 10 bis 60 (100) Zentimeter**Stängel:** aufrecht oder niederliegend bis auf-
steigend mit weit ausladenden Ästen, kantig
gefurcht, grün, manchmal rötlich bis violett
überlaufen, Pflanze kahl bis nur äußerst spärlich
behaart. Pflanze nicht stinkend.**Keimblätter:** verkehrt-spatelförmig, fleischig,
am Ende abgerundet, oberseits grün, unterseits
rötlich bis violett mit roten Rändern, kahl.**Laubblätter:** ca. vier bis acht Zentimeter lang
und zwei bis sechs Zentimeter breit, breit-eiför-
mig bis rhombisch und länglich-elliptisch,
oberseits hellgrün bis gelblich, kahl. Bis min-
destens zur Mitte der Äste gegenständig. Rand
meist rötlich.**Blühzeit:** Juni bis August**Blüte:** Blütenknäuel in lockeren blattwinkel- und
endständigen Blütenständen, grün bis weißlich.**Früchte/Samen:** Samen rundlich,
ca. 0,9 Millimeter groß, dunkelbraun glänzend,
Samenschale feingrubig punktiert.**Lebensdauer:** einjährig.**Besonderheiten:** Bis 85 Zentimeter tief wurzelnd.
Früher als Fischköder (Samen) verwendet.**Bedeutung****in der Landwirtschaft:** mittelschwere Konkurrenz-
kraft in Mais, Rüben, Raps, Leguminosen, Kartof-
feln und manchmal auch in Sommergetreide.**im Gartenbau:** in Weingärten und Gartenbaube-
trieben örtlich ein Problemunkraut.**im Haus- und Kleingarten:** durch die Langlebig-
keit der Samen ein Problemunkraut in Gemüse-
und Blumenbeeten.**Zeigerwert für****Temperatur:** mäßig Wärme bis Wärme zeigend**Feuchte:** Mittelfeuchte zeigend**Reaktion:** weist auf kalkhaltige Böden hin**Stickstoff:** klassischer Stickstoffzeiger**Wirtspflanze für bedeutende Pflanzenkrank-
heiten:** *Polymyxa beate*, *Rhizoctonia crocorum*,
*Cercospora beticola***Die Pflanze und bedeutende Pflanzenschädlinge:**
Wirtspflanze der Rübenfliege (*Pegomyia betae*)**Literatur:**Bedlan, G.: Wildgemüse. Verlag Jugend & Volk Wien, 1997.
Bedlan, G.: Unkräuter – Bedeutung in Gartenbau und Landwirt-
schaft. Öst. Agrarverlag, 9. Auflage, 2010
Ellenberg, H.; Weber, H. E.; Düll, R.; Wirth, V.; Werner, W.; Pauli-
ßen, D.: Zeigerwerte von Pflanzen in Mitteleuropa. Erich Goltze
KG Göttingen, 2. A., 1992.
Hanf, M.: Ackerunkräuter Europas mit ihren Keimlingen und
Samen. Verlags Union Agrar, 4. A., 1999.

IMPRESSUM: Der Österreichische Kleingärtner • Offizielles Organ des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs • Medien-
inhaber 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: zwvien@kleingaertner.at, Internet: www.kleingaertner.at • Abo-Service:
Tel. 01 / 587 07 85/11 • Redaktion: Friedrich Hauk, A-1220, Stenolagasse 29, Tel. 01/285 61 08, E-Mail: office@grafik-hauk.at • Grafik:
K. Mayerhofer, A-1220, Stenolagasse 29, Tel. 01 / 285 61 08, Fax DW 13, E-Mail: office@grafik-hauk.at • Layout: Ing. Beate Scherer •
Anzeigenannahme: Media Z, Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien, Telefon 01 / 689 56 94, Fax 01 / 689 56 94 22, E-Mail:
mediaz@mediaz.at • Druck: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- u. Verlagsgesellschaft m.b.H. 3100 St. Pölten • Erscheinungs-
weise monatlich (11mal jährlich). • Bezugspreis Einzelbezieher (Abonnement) € 12,- / Jahr • Für unverlangt eingesandte Manuskripte
wird keine Haftung übernommen. **Datenschutz ist uns wichtig!** Unsere Datenschutzerklärung für den Zeitungsversand finden Sie unter
www.kleingaertner.at/datenschutzerklaerungzeitung.html

**PEFC zertifiziert**Dieses Produkt
stammt aus nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten QuellenPEFC™
PEFC/06-39-28www.pefc.at



Lavendelkorb mit Griff aus Hirschgeweih: bei Wickelkörben ist vieles möglich.

Bunte Körbe aus dem Garten:

Wickeln!

Haben Sie sich auch schon einmal gefragt, ob es nicht noch eine bessere Verwendungsmöglichkeit für die vielen Gräser, Halme, Blätter und Stängel aus dem Garten gibt, anstatt sie nach dem Rückschnitt auf den Kompost zu werfen? Es gibt sie. Und eine ganz charmante noch dazu.

Körbe wickeln geht eigentlich ganz einfach: aus getrockneten Pflanzen einen Strang formen und diesen, reihum von innen nach außen in einer Spirale geführt, jeweils am nächsten mit Nadeln und Faden fixieren. Überall auf der Welt gibt es dafür Beispiele und Vorbilder, so auch bei uns.

Abschneiden! Aufhängen!

Die Liste der Pflanzen, die man verwenden kann, ist lang und längst nicht vollständig. Über 100 Pflanzen sind „getestet“: Süßgräser, Sauergräser, Sumpfpflanzen, ... und ganz nor-

male Gartengewächse, von denen das niemand glauben würde. Stauden mit grasartigem Laub wie Taglilien, Narzissen, Iris oder Fackellilie gehören ebenso dazu wie Pflanzen mit komplett anderen Blättern wie Funkien (*Hosta*) oder Farne. Und dann sind da noch die Kräuter wie Lavendel, die einen Korb zum Duften bringen.

Alles kann probiert werden, die Pflanzen sollten bloß biegsam und nicht spröde sein und beim Trocknen und Verarbeiten weder brechen noch zerbröseln. Können Sie sich zum Beispiel einen Korb aus Wollziest vorstellen? Ein Erlebnis!

Für AnfängerInnen

Am besten ist es, Sie buchen gleich einen Kurs. In einem einzigen Tag lernen Sie nicht nur die Technik kennen und können immer wieder nachfragen, wenn etwas nicht klappt. Sie nehmen auch gleich einen wunderbaren Korb mit nach Hause, von dem Ihnen keiner abnehmen wird, dass Sie ihn selbst gemacht haben – so schön wird er.

Sammeln und Trocknen

Ein weiterer Vorteil: Beim Kurs liegt das Material schon bereit, und zwar verschiedene Pflanzen, die Sie sofort ausprobieren können. Denn die



Zwei oder mehrere Materialien zu mischen macht die Körbe umso reizvoller.

Ernte und Trocknung sowie Aufbewahrung der Pflanzen ist der größte Aufwand. Dunkle, trockene Räume sind ideal – das kann auch ein Schuppen sein, wo es im Winter kalt ist. Bei heller Trocknung verlieren die Pflanzen ihre bunte Farbe. Das tun manche dann auch noch als Korb: was grün gewickelt wurde, ist nach einigen Wochen braun, was aber sehr attraktiv sein kann, auch dank der vielen Farbnuancen. Einige Pflanzen wie die Seggen (*Carex*) behalten hingegen ihr Grün.



Buchempfehlung: Bunte Körbe aus Gräsern und Kräutern selbst herstellen

Walter Friedl hat auch ein überaus praktisches Buch geschrieben, unverzichtbar, wenn man einmal mit dem Korbwickeln angefangen hat! Sowohl die Technik als auch eine lange Liste an möglichen Pflanzen und Tipps zu Ernte und Lagerung sowie einige konkrete Werkstücke werden mit Hilfe von Fotos bestens erklärt.
www.seifenkraut.at

Viel Material

Für einen mittleren Korb benötigt man fünf bis sechs Bund getrocknetes Material (Bundgröße siehe Foto). Die Pflanzen können etwas besprüht werden, um sie anzufeuchten, sie werden aber grundsätzlich trocken verarbeitet und nicht eingeweicht wie beim klassischen Korbflechten mit Weiden. Trotzdem ist es ratsam im Schatten zu arbeiten und nicht in der Sonne, damit die Halme, Blätter und Stängel nicht brüchig werden.

Knoten und Wickeln

Am Beginn steht ein Knopf in einem daumendicken Bündel Pflanzen. In der ersten Runde bilden vier Stiche eine Art Kreuz, ab der zweiten Runde wird die Nadel stets so eingestochen, dass die Stiche schön in einer Reihe liegen. Da allerdings der Umfang mit jeder Reihe zunimmt, nimmt auch die Anzahl der Stiche, ganz nach Bedarf. Trotzdem macht das Stichbild – auch beim allerersten Korb – einen schönen, gleichmäßigen Eindruck. Das Endlos-Bündel wird durch Dazulegen neuer Halme oder Blätter gleichmäßig stark gehalten, das geht nach Augenmaß, man kann aber auch einen Ring darüberziehen und immer verschieben. Er garantiert, dass der Strang stets nur so dick ist wie Pflanzen durch den Ring passen. Am Ende lässt man das Bündel einfach auslaufen, ohne Dazulegen neuen Materials wird es nach und nach immer dünner und ergibt einen schönen unauffälligen Schluss. Henkel, Farb- und Materialwechsel, eingeflochtene Schneckenhäuser und vieles andere mehr öffnen weitere Türen: es wird nicht fad!

Nadel, Faden und Zange

Neben diversem Pflanzenmaterial ist noch ein Baumwollfaden mit zwei Millimeter Stärke (aus dem Bürofachgeschäft) und eine 15 Zentimeter lange Nadel, die als Webernadel oder Sacknadel in Handarbeitsgeschäften erhältlich ist (oder beim Kurs als Geschenk!) nötig. Statt des Baumwollgarns kamen beim „Nähen“ früher auch andere Naturfasern, Fichtenwurzeln oder dünne, gesplante Weidenruten wie bei den Brotsimperln aus Stroh zum Einsatz. Definitiv hilfreich ist auch noch eine kleine Flachzange, die beim Festziehen der Schnur bestens unterstützt.

Tipp

Kurse buchen bei Walter Friedl, der Workshops in seinem eigenen Garten in Gleisdorf (Steiermark) sowie in mehreren Bundesländern und auch in Deutschland durchführt, unter www.seifenkraut.at, oder friedl.gschiel@tele2.at



Flatterbinsen (*Juncus effusus*) sind erstklassige Flechtmaterialien. In Japan werden daraus die Tatami-Matten gemacht, bei uns auch Körbe.



Henkel sind auch keine Hexerei und in vielen Varianten möglich.



Ein Knoten am Ende eines fingerdicken Bündels ist der Anfang.



Die erste Runde ist eine kleine Herausforderung.



Da der Umfang mit jeder Reihe immer größer wird, nimmt auch die Anzahl der Stiche zu.



Die Nadel sticht knapp rechts vom Stich der Vorrunde ein und kommt hinten knapp links davon wieder heraus.



Viele Runden später. Der Strang wird durch Dazulegen neuer Halme gleichmäßig dick gehalten.



In der Ebene wird so lange gearbeitet, bis die Bodenplatte groß genug ist.



Dann geht es in die Höhe: die Nadel sticht nun nicht mehr senkrecht, sondern schräg ein – die Wände neigen sich mehr oder weniger geneigt nach oben.



Der Korb ist fast fertig, jetzt fehlt nur noch der Abschluss.



Den Strang einfach auslaufen lassen, also keine neuen Halme mehr dazulegen und schön verlaufend fertignähen.



Ovale Formen unterscheiden sich nur am Beginn, alles andere ist gleich.

Säurearme Äpfel wie Gala kann man je nach Rezept mit etwas Zitronensaft oder Wein im Geschmack aufpeppen.

Der Herbst ist Apfelzeit

Wer denkt bei „Schafnase“ und „Krummstängel“ an Apfelsorten? Kaum jemand, denn von den über 20.000 Apfelsorten sind viele für den gewerbsmäßigen Anbau uninteressant. Nur wenige Sorten, die dem Einheitsgeschmack entsprechen und gut lagerbar sind, sind im Handel erhältlich.

Oft werden Äpfel sogar nur mehr nach der Farbe vermarktet und so kauft man rote oder gelbe Äpfel. Kaum mehr als 20 Sorten findet man in der Obstabteilungen der Supermärkte. Leider gehen dabei geschmackliche Vielfalt und ein Teil der Inhaltsstoffe verloren. Denn so gab es früher Äpfel, die besonders gut für Kuchen, Kompotte oder Saft waren und Sorten, die mehr Vitamin C enthielten oder besonders wenige Allergien auslösen. Der Herbst ist die ideale Jahreszeit, um Apfelbäume im eigenen Garten zu setzen. Davor sollte man sich aber genau über die verschiedenen Sorten, den Ge-

schmack der Äpfel, Erntezeit und auch den Wuchs der Bäume informieren.

Rund und gesund

Äpfel enthalten tatsächlich viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente und der regelmäßige Genuss eines Apfels gehört zu einer gesunden Ernährung dazu. Aber nicht in jeder Sorte steckt gleich viel drin. So enthalten manche alte Sorten besonders viel Vitamin C. Der „Freiherr von Berlepsch“ enthält etwa 25 mg Vitamin C pro 100 g Frucht, das ist doppelt so viel wie in anderen gängigen Apfelsorten. Einige „Renetten“-Sorten oder der „Gelbe Bellefleur“ überzeugen ebenfalls

durch ihren hohen Vitamin C-Gehalt. Bei den neueren Züchtungen liegen „Jonagold“ und „Braeburn“ im vorderen Feld. Mit schlanken 76 kcal pro Stück punktet der Apfel weiters mit reichlich Kalium, Fruchtsäuren und Pektinen.

Mit Putz und Stängel

Mit oder ohne Schale, diese Frage stellen sich viele Apelesser. Gesünder ist es, den Apfel mit der Schale zu essen oder zu verarbeiten, denn die Schale enthält Ballaststoffe und unter ihr sitzen die meisten Vitamine und Mineralstoffe. Doch da die Apfelschale von Natur aus Wachse enthält, sammeln sich auf ihr besonders gut



Umweltschadstoffe und Spritzmittel. Da ist schnelles Waschen oft zu wenig. Daher unbehandelte Bio-Äpfel kaufen und diese unter warmem Wasser gründlich waschen und mit einem Tuch abwischen. Dann kann die Schale problemlos mitgegessen werden. Normale Handelsware sollte man besser ganz dünn schälen und so genießen.

Eigentlich ist der ganze Apfel essbar, mit Schale, Kerngehäuse und sogar den Kernen. Manche lieben es sogar, den Apfel mit Stängel und Kernen zu essen. Wem das schmeckt, der soll es ruhig tun. Die Angst, dass die Kerne giftig sind, ist unbegründet. Zwar enthalten viele Obstkerne Blausäure, vor



allein die Kerne von Steinobst wie Marillen oder Zwetschken, aber in Apfelkernen ist so wenig enthalten, dass man ein bis zwei Tassen Apfelkerne essen müsste, um eine gesundheits-schädliche Wirkung zu entfalten.

In der Küche

Der Apfel besitzt etwa gleich viel Fruchtzucker wie die Birne, schmeckt aber im Gegensatz zu ihr nicht so süß, da er reichlich gesunde Fruchtsäuren enthält.

In der Küche lässt er sich zu zahlreichen Desserts verarbeiten, wobei der Apfelstrudel der Klassiker schlechthin ist. Aber auch Kompotte, Chutneys oder Marmeladen lassen sich aus der runden Frucht zaubern. Dabei nutzen die Köche nicht nur den Geschmack der Frucht, sondern auch den hohen Gehalt an Pektin. Dieser wertvolle Ballaststoff hilft, dass Marmeladen und Chutneys gut gelieren. Ein bis zwei Äpfel in jeder Marmelade verarbeitet, verbessern die Gelierfähigkeit.



Äpfel eignen sich auch gut für pikante Gerichte. Dazu greift man besser zu leicht säuerlichen Äpfeln wie Boskop oder Elstar. Diese Sorten harmonieren mit Fisch wie Hering oder Lachs in Fischsalaten, schmecken mit reichlich Zwiebel als Gemüse zu Lamm oder Schwein, mit Speck als Tarte oder mit Nüssen und Sellerie als Waldorfsalat. Durch seinen süß-säuerlichen Geschmack rundet der Apfel viele pikante Gerichte ab, etwa in Füllungen für Fleisch oder in Pasteten. Speisen mit Leber oder Blutwurst lieben den Apfel. Ein paar gebratene Apfelscheiben zu gebratener Leber sind ein Genuss. Einfach ausprobieren!

Küchen- und Sortentipps

- Geschälte oder geriebene Äpfel werden schnell braun, daher bis zur Weiterverarbeitung am besten sofort in eine Schüssel mit Wasser und reichlich Zitronensaft geben. Ältere Sorten, die mehr Vitamin C und Polyphenole enthalten – wie der Boskop etwa – werden nicht so schnell braun wie neuere Züchtungen.
- Leicht mürbe Sorten wie Gravensteiner oder Berlepsch zerfallen beim Kochen leicht und helfen beim Binden von Saucen, z. B. für Wild oder Gemüse und für Blaukraut. Einfach einen geschälten Apfel in die Sauce reiben und mitkochen.
- Für Apfelkuchen sollen die Sorten nicht zu weich oder saftig sein, da sie sonst den Teig durchfeuchten, gut geeignet sind die Sorten Jonagold oder Elstar.
- Apfelallergiker vertragen rohe Äpfel oft nicht und können gleichzeitig auch auf Birkenpollen allergisch sein. Vor allem auf neuere Sorten, die süßer, aber weniger säuerlich oder herb schmecken, reagieren Allergiker. Der Grund dafür liegt darin, dass die Polyphenole weggezüchtet wurden. Ältere Sorten zu probieren, könnte bei leichten Fällen nach Rücksprache mit dem Arzt eine Lösung sein.
- Äpfel haben im Kühlschrank oder in der Obstschüssel nichts verloren. Sie sollten extra gelagert werden. Da sie Ethylen, ein Reifungsgas, ausströmen, verdirbt daneben gelagertes Obst oder Gemüse schneller.
- Säurearme Äpfel wie Gala kann man je nach Rezept mit etwas Zitronensaft oder Wein im Geschmack aufpeppen.
- Äpfel lieben Gewürze. Sie harmonieren besonders gut mit Zimt, Kardamom, Gewürznelke, Vanille, Ingwer und Muskatnuss.
- Äpfel verlieren beim Einfrieren ihre Konsistenz und werden matschig. Apfelpüree für Kompotte, Desserts oder Apfeltiramisu dagegen lässt sich gut portionsweise einfrieren. Apfelmus vom Klarapfel wird besonders hell und schön in der Farbe.



Apfelsaft



Apfel-Zucchini-Puffer



Südtiroler Apfelstrudel



Apfeltorte



Bratäpfel mit Rosinen



Apfelschmarren

Rezepte:



Apfelradln

Zutaten:

200 g Mehl
200 ml Milch
2 Esslöffel braune Butter
2 Eier
1 Prise Salz
1 Schuss Mineralwasser
4 Äpfel
Zitronensaft zum Beträufeln
Butterschmalz zum Ausbacken
Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß zu einem steifen Eischnee schlagen. Eidotter mit Mehl, Milch und einer Prise Salz rasch zu einem Teig verrühren. Die Butter unterrühren. Den Eischnee unterheben und den Teig mit etwas Mineralwasser auf die gewünschte Konsistenz bringen. Der Teig soll aber nicht zu dünn werden. Den Teig 15 Minuten rasten lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelstecher entfernen und die Äpfel in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Apfelfringe mit Zitronensaft beträufeln. Apfelfringe in den Teig tauchen und im heißen Butterschmalz goldbraun

backen. Die Apfelradln nur auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Apfelradln am besten noch warm servieren.

Apfelkuchen mit Germteig

Zutaten für eine Kuchenform Durchmesser 28 Zentimeter:

350 g Mehl
150 ml Milch
1 Packung Trockenhefe
30 g Zucker
30 g Butter
1 Ei
etwas Zimt
1 Prise Salz

Fülle:

400 g Äpfel
etwas Zitronensaft
100 g Butter
40 g Zucker
Butter für die Form

Zubereitung:

Alle Zutaten zimmerwarm rasch zu einem Teig kneten, den Teig zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen fast verdoppelt hat. Äpfel



in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel in den Teig kneten und den Teig in eine gebutterte Form geben und verteilen. Den Teig bis an den Rand drücken, den Kuchen nochmals 30 Minuten gehen lassen. Nun den Zucker auf den Kuchen streuen und die Butter in kleine Stücke schneiden. Die Butter auf dem Teig verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.

Apfeltarte

Zutaten für eine Form mit Durchmesser 26 Zentimeter:

Teig:
300 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

1 Birne
5 Äpfel
100 g Maronipüree
3 Eier
200 ml Schlagobers
50 g Zucker
Zimt

Zubereitung:

Butter in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten für den Teig rasch verkneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, in die Tarteform legen, den überstehenden Rand abschneiden. Den Teig gut an den Rand der Form drücken. Den Teigboden mit der Gabel mehrmals anstechen und den Teig im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Celsius 10 Minuten blind backen. Äpfel und Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Eier mit Zucker, Zimt und Schlagobers in einer Schüssel gut verrühren. Die Tarte aus dem Backrohr nehmen, das Maronipüree auf den Teigboden streichen, das Obst darüber verteilen. Danach den Schlagobers-Eierguss darüber gießen. Die Tarte im Backrohr bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Apfelkuchen mit Marzipanstreusel

Zutaten für eine Kuchenform mit Durchmesser 28 Zentimeter:

300 bis 350 g Mehl
1 gehäufte Teelöffel Backpulver
75 g geriebene Nüsse gemischt (Haselnüsse und Walnüsse oder Mandeln)
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
Schale einer halben Bio-Orange
Vanillezucker
1 Prise Salz
150 l Milch

Belag:

400 g Äpfel, geputzt
70 g Butter
70 g geriebene gemischte Nüsse
80 g Marzipan
20 g Zucker
70 g Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die Schale der Orange fein reiben und mit den restlichen Zutaten unter die Masse rühren. Zum Schluss Mehl und Milch einrühren. Äpfel in kleine Würfel schneiden. Eine Form mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und verteilen, die Äpfel darüber verteilen. Für den Streusel Marzipan klein schneiden und alle Zutaten verkneten und zu kleinen Streuseln zerbröseln. Die Streusel über dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei 160 Grad Celsius etwa 50 bis 60 Minuten backen, unbedingt mit einer Teignadel die Garprobe machen.





Termine

Termine in Wien

Wiener Bezirksgruppen

Leopoldstadt: Es wird schriftlich eingeladen.

Landstraße-Favoriten: Es wird schriftlich eingeladen.

Simmering: Es wird schriftlich eingeladen.

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

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

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

Ottakring: Die nächste Sitzung findet am 4. 10., um 18 Uhr, im Schutzhaus Waidäcker statt.

Hernals: Sitzungen am 15. 10. und 19. 11. Die Treffen finden im Restaurant Retsina, 1170 Wien, Hernalser Hauptstraße 68, jeweils um 18 Uhr, statt.

Döbling: Zur nächsten Sitzung wird schriftlich eingeladen.

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

Donaustadt: Nächste Sitzung Montag, 8. 10., ab 19 Uhr, Restaurant Hollmann, 1220 Wien, Zachgasse 4.

Landesfachgruppe Wien

für Obst- und Gartenbau

Kurse der Landesfachgruppe

Am Dienstag, den 2. 10. um 18 Uhr referiert Hr. K. Wittmann, im KGV Blumental, 10. Bezirk, Braheplatz 12, Beginn 18 Uhr, im Vereinshaus. Thema: Nachbarschaftsrecht. Mitglieder und Gäste sind bei freiem Eintritt herzlich eingeladen.

Bezirksfachgruppen

2. Bezirk: Sitzungstermine für 2018, jeweils Do, 18 Uhr: 4. Oktober, Vereinshaus KGV Ober dem Heustadlwasser; 8. November, Schutzhaus KGV Heustadlwasser. Änderungen vorbehalten.

3. und 11. Bezirk: Jeden ersten Don-

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

10. Bezirk: Im Oktober findet keine Bezirks-Fachberater-Sitzung statt.

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

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

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

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

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

18. Bezirk: Wird schriftlich eingeladen.

19. Bezirk: Wird schriftlich eingeladen.

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

22. Bezirk: Nächste Sitzung Montag, 15. 10., 19 Uhr, Restaurant Hollmann, 1220 Wien, Zachgasse 4.

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: Sitzungstermin sind jeweils Mittwoch um 17 Uhr im Schutzhaus des KGV Blumenfreunde.

Termine: 10. Oktober, 7. November und 5. Dezember (Weihnachtssitzung). Die Frauenfachgruppe sucht neue Mitglieder, die bereit wären, mitzuarbeiten. Bei Interesse kontaktieren Sie bitte die Obfrau, Helga Lang, unter der Rufnummer 0664/340 44 24.

Fachgruppe Kleintierzucht

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

Termine in Salzburg

LV der Kleingärtner Salzburg

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

Termine in Oberösterreich

LV Oberösterreich

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

Fachberater Oberösterreich

Ab 1. 10. bitte alle Bodenproben entnehmen und bis spätestens 15. Oktober bei der Ages in 4020 Linz, Wieningerstraße 8, bei Herrn Hofer, abgeben. Wer später abgibt bekommt keinen Sonderpreis! Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Fachgruppe.

Aus gegebenem Anlass möchte ich nochmals darauf hinweisen, dass die Fachberaterschulungen im Volkshaus Keferfeld-Oed in der Landwiedstraße 65, 4020 Linz, stattfinden.

Unsere Schulungsabende finden am Montag, 15. 10., 18.30 Uhr: Vortrag ZV-Wien sowie am Montag, 17. 12., 18.30 Uhr: Weihnachtsfeier, statt.

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

Aus den Organisationen

Niederösterreich

Strandbadsiedlung Klosterneuburg

Wahlergebnis: Obmann German Hofstetter, Stv. Obmann Ing. Harald Summer,

Schriftführer Anna Mirz, Stv. Schriftführer Anna Daniela Erdelyi, Kassier Florian Mang und Stv. Kassier Karl Valenta.

KGV Stadtwald

Am Samstag, den 14. Juli, fand das Sommerfest des KGV Stadtwald-St. Pölten statt. Trotz Regenguss am frühen Nachmittag durften wir zahlreiche Gäste begrüßen, die sich an unseren traditionellen köstlichen Surschnitzeln laben konnten und unsere hausgemachten Mehlspeisen und Getränke genossen haben. Der Flohmarkt bot auch heuer wieder eine besonders üppige Auswahl bei der gerne zugegriffen wurde. Als Ehrengast durften wir heuer unseren Bürgermeister der Landeshauptstadt St. Pölten, Mag. Matthias Stadler, persönlich bei uns begrüßen und interessante Gespräche mit ihm führen. Wir bedanken uns bei Bürgermeister Mag. Stadler für sein offenes Ohr und bei unseren Gästen und Mitgliedern für die Treue und freuen uns, sie auch kommenden Jahr wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Oberösterreich

KGV Am Weikerlsee

Wahlergebnis: Obmann Franz Wolfmaier, Stv. Obmann Thomas Kappl, Kassier Sieglinde Triebenbacher, Stv. Kassier Jochen Wimmer, Schriftführer Helene Krajssek, Stv. Schriftführer Erika Stakler, Kontrolle Peter Kleintges, Alexander Bartl und Josef Sachsenhofer.

KGV Ebelsberg

Vorab möchten wir uns bei allen Gästen bedanken, die anlässlich des Sommerfestes am 4. August, trotz Sahara-Temperaturen jenseits der 30-Grad-Marke, mit ihrem Kommen den Einsatz aller Helfer würdigten. Obmann Ing. Horst Kopp, konnte in Vertretung von Bürgermeister MMag. Luger, GR Paulina Wessela, in Vertretung von Vizebgm. Mag. Baier, GR Wolfgang Steiger und vom LV OÖ, Fachberaterobfrau Christine Dobretzberger, begrüßen. Unser langjähriger „Grillmeister“ Sepp Wahlmüller bereitete mit Alfred Hackl Köstliches vom Schopf, Karree und Bratwürstel zu. Sepp und Alfred wurden heuer fast selber „gegrillt“. Von oben durch die Sonne, von vorne durch den Grill. Am Nachmittag wurde das Kuchenbüfett gestürmt, wo wir die gespendeten, hausgemachten Mehlspeisen und Kaffee an die Frau bzw. den Mann brachten. Den musikalischen Teil übernahm ab 17 Uhr Entertainer Dietmar Bruckner. Nach Son-



KGV Ebelsberg

Zentralverbands-Außenstelle in Linz

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

ten. Terminvereinbarungen werden per Telefon, E-Mail bzw. per Fax erbeten.

4020 Linz, Stelzerstraße 26
Tel.: 0664 882 81 890
rohrmanstorfer@kleingaertner.at
Fax: 0732 78 19 25



nenuntergang und etwas gemäßigeren Temperaturen hatten einige Gäste auch Lust eifrig das Tanzbein zu schwingen. Letztendlich wurde auch dieser Hitzetag mit guter Laune des Publikums und allen Helfern in Schank, Service sowie Kaffee- und Kuchenbar, zu einem tollen, gemütlichen Tag. Die Vereinsleitung bedankt sich bei allen Mitgliedern, welche von Freitag (Zeltaufbau), Samstag (Fest), Sonntag (Frühshoppen), Montag (Reinigungsarbeiten), mitgeholfen haben, damit dieses Fest stattfinden konnte. Ein besonderes Dankeschön an die vielen „Gartenzuckerbäckerinnen“ für ihre Kuchen und Torten. Die nächste Gelegenheit für ein geselliges Beisammensein bietet sich am 1. Adventssonntag bei der Jahresabschlussfeier. Bis dahin noch einen schönen Herbst.

KGV Eysnfeld-Mayrpetzer

Am 1. Spetember machte der KGV Eysnfeld-Mayrpetzer einen Ausflug zur Gartenmesse in Tulln. Leider meinte es der Wettergott nicht so gut mit unseren Gartlern, jedoch machte jeder das Beste daraus und es konnten viele schöne Eindrücke mitgenommen werden. Die Blütenpracht und Pflanzen auf der Messe sind einfach ein Traum und daher konnte auch der Regen der guten Stimmung nichts anhaben. Auf der Rückfahrt kehrte man noch in der Wachau auf eine zünftige Brettljause und Wein ein, und es wurde noch ein lustiger Abend.



KGV Eysnfeld-Mayrpetzer

KGV Springfield

Der Vorstand bedankt sich für das gelungene Sommerfest und die zahlreiche Teilnahme der Vereinsmitglieder. Danke, Euer Vorstand!



KGV Springfield

Salzburg

KGV Liefering-Herrenau

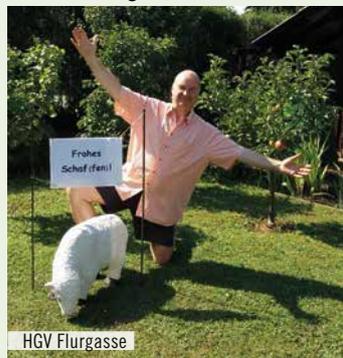
Mittendrin in der letzten Ernteeinbringung, aber auch gleichzeitig die Realität von unverzichtbarer Beschäftigung – gedanklicher und handanlegender Natur – die Abschlussarbeiten in unseren Gärten zu tätigen und das bei merklich kürzer werdenden Tagen – dies alles sollte aber

nicht zu ungesunden Stress ausarten. Jedenfalls sollte auch für nette Stunden Muße bleiben, wie auf unserem Herbstfest im September. Noch gibt's Zeit für einige Stunden zum Genießen, obwohl es schon verrückt ist, dass auch 2018 bald wieder Nostalgie ist.

Steiermark

HGV Flurgasse

Gartenbegehung 2018: Die Gäste waren herzlich willkommen und es gab neben gepflegten Kleingärten, erntereife Früchte – und auch eine nette Überraschung. Ein Mitglied sendet einen originellen lieben Gruß an den Heimgartenverein „Frohes Schaffen“ am Kalvariengürtel mit einer lustigen Idee.



HGV Flurgasse

HGV Schönau

Am 9. November 2018, um 17 Uhr, findet im Vereinslokal „Liebenauer-Hof“ unsere alljährliche Junkerverkostung mit „Ganslessen“ statt. Auf ein zahlreiches Erscheinen von Euch freut sich die Vereinsleitung.

Wien

KGV Rosental

14.: In diesem Jahr fand unser alljährliches Kinderfest am 1. September wegen schwerem Regen im „Großen Schutzhause“ statt. Das Wetter tat aber der guten Stimmung keinen Abbruch. Magier Wolfgang verzauberte mit seinen Tricks Groß und Klein. Es gab auch eine Vorführung der Kids des Arbeiter-Samariter-Bundes, wo man an einer Puppe die Herzmassage probieren konnte. Die Kinderfreunde mit ihrem Spielebus brachten verschiedene Spiele mit. Auch das Schminken der Kinder fand großen Anklang. Nach der Zaubervorstellung wurde die Hüpfburg von den kleinen und größeren Kindern in Besitz genommen. Etwa 40 Kinder verbrachten einen abwechslungsreichen Nachmittag. Der diesjährige Malwett-



KGV Rosental

bewerb stand unter dem Motto: „Freizeit in Penzing“. Besonders bedanken möchten wir uns bei den engagierten Mitarbeitern, der Bezirksvertretung des 14. Bezirks bzw. bei der Kulturkommission für die zugesagte Subvention. Dank auch an die Mitglieder, welche durch den Kinderfonds die finanzielle Grundlage schaffen, sowie den Eltern und Großeltern, welche die Teilnahme der Kinder an dem Fest ermöglichten.

GS Gartenfreunde 17

17.: **Wahlergebnis:** Obmann Josef Gaida, Stv. Obmann MMag. Oliver Stauber und Oskar Kotzinger, Schriftführer Johanna Six, Stv. Schriftführer Linda Geier, Kassier Ing. Franziska Zillinger-Schicho und Stv. Kassier Martin Juric.

KGV Wallriessgraben

18.: **Wahlergebnis:** Obmann Helmut Schenk, Stv. Obmann Eduard Andrich, Schriftführer Ing. Eduard Andrich, Stv. Schriftführer Mag. Manfred Trummer, Kassier Renate Müller, Stv. Kassier Michael Baumann, Kontrolle Erna Scharf und Liane Trummer-Buchmann.

KGV Gut Freund

21.: Am 30. Juni feierte der KGV Gut Freund sein 80-Jahr-Jubiläum mit einem großen Fest. Zahlreiche Mitglieder und Gäste, wie etwa Bezirksvorsteher Georg Papai mit seiner Stellvertreterin Ilse Fitzbauer, Bezirksobmann Ferdinand Lesmeister und ZV-Vizepräsident Fried-



KGV Gut Freund



KGV Gut Freund



KGV Gut Freund

rich Hauk (der uns vom Zentralverband eine Urkunde und einen Gedenkstein zu unserem „Achtzigsten“ überreichte) nahmen am Fest teil. Bei Essen und Trinken dauerte die Feier bis 20 Uhr und war ein großer Erfolg.

KGV Am Ries

22.: **Wahlergebnis:** Obmann Christian Ollinger, Stv. Obmann Manuela Bankhofer, Schriftführer Gabriele Michlits, Stv. Schriftführer Veronika Jozsa, Kassier Ing. Norbert Tutschek, Stv. Kassier Sabine Breier.

KGV Am Schilf

22.: **Wahlergebnis:** Obmann Brigitte Sykora, Stv. Obmann Edith Hafner und Kassier Bettina Sykora.

KGV An den alten Schanzen

22.: **Wahlergebnis:** Obmann Ferdinand Weinberger, Stv. Obmann Josip Zelenka, Schriftführer Susanne Roidl, Kassier Sylvia Bsteh und Stv. Kassier Helga Gratwohl.

Wir gratulieren

zum Geburtstag

Niederösterreich

- Au:** dem Mitglied Johanna Derler.
- Frohe Zukunft:** den Mitgliedern Johann Kantor und Brigitte Schiebl-Wolf.
- Herzogenburg:** dem Mitglied Herta Liedl und nachträglich unserem Obmann Franz Piglmann.
- Horn:** den Mitgliedern Redzep Avic, Herbert Köller, Werner Ableidinger und Maria Hackenberger.
- Korneuburg:** den Mitgliedern Johann Pajbach und Adolf Dietz.
- Nord I:** den Mitgliedern Hermine Grasl, Johann Neumayer und Brigitte Mondl.
- Pionierinsel:** den Mitgliedern Christof Cremer, Klaus Gold, Elisabeth Minichsdorfer, Susanne Minichsdorfer, Helga Nefzger, Johannes-Maximilian Pohorely, Dr. Thomas Teichmann und Josef Vsudibyl.
- Stadtwald:** den Mitgliedern Anton Tuma,

Achtung!

Wir weisen darauf hin, dass Beiträge im Organisationsteil auf **maximal eine A4-Seite** (550 Wörter/3.300 Zeichen) limitiert sind.

Falls dieses Limit überschritten wird, behält sich die Redaktion vor, autonom zu kürzen!

Wir weisen darauf hin, dass ab sofort alle die Organisation betreffenden Einsendungen nur noch an zeitung@kleingartner.at geschickt werden müssen. Andernfalls kann nicht garantiert werden, dass die Einschaltungen rechtzeitig erscheinen.





Einladung

an alle Obleute des LV Wien der Kleingärtner zur Präsentation der Neuheiten bei Funkwasserzählern mit anschließender Bewirtung der Fa. Diehl Metering.

Herr Ing. Erich Hauptmann und Herr DI Johann Rybak von der Firma Diehl Metering freuen sich, die neuesten Entwicklungen präsentieren zu können:

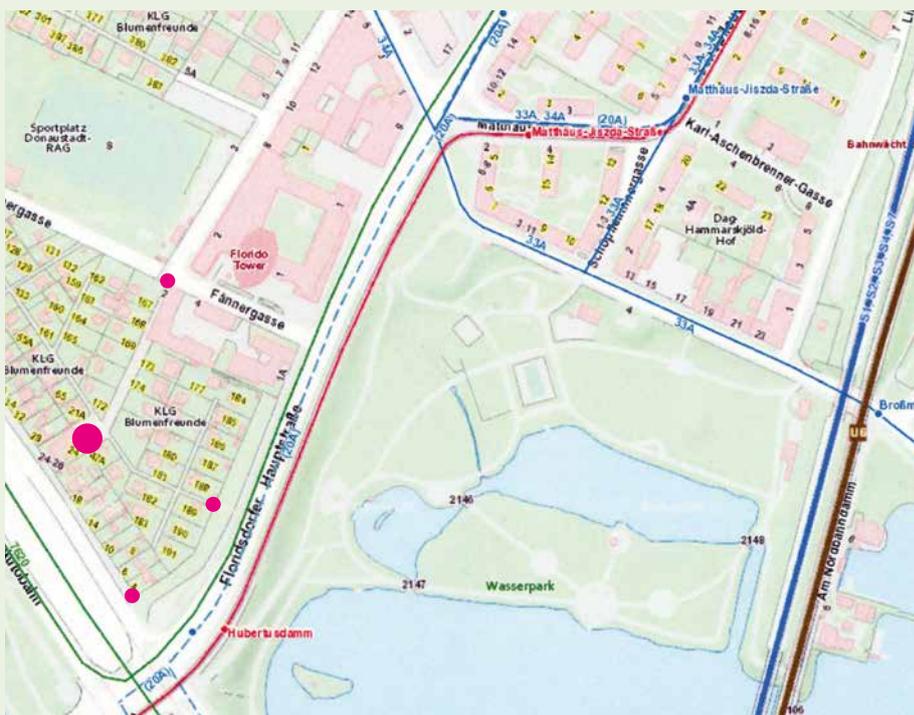
- Neue Funktechnologien – Internet der Dinge (IoT) für Wassermessung
- Neue Überwachungssysteme – Übergabestellen MA 31
- Statistische Methode – Ablauf: Vortrag von Herrn Ing. Gerhard Trittnner, Bundesamt für Eich- und Vermessungswesen

Die Veranstaltung des LV Wien mit der Firma Diehl Metering findet am Dienstag,

23. Oktober 2018, um 15 Uhr (Einlass ab 14 Uhr),

im Schutzhause Blumenfreunde
des KGV Blumenfreunde,
1210 Wien, Fännergasse 2, statt.

Anmeldung per E-Mail unter
lvwien@kleingartner.at oder
Tel. 01 587 07 85 DW 11,
bis spätestens 19. Oktober 2018.



Zufahrt- bzw. Zugangsplan zum Gasthaus des KGV Blumenfreunde

Mit der Straßenbahnlinie 31 bis Hubertusdamm, dann über die Floridsdorfer Hauptstraße Richtung Floridsdorfer Spitz, Eingänge entweder gleich links in die Anlage und nach ca. 100 m rechts zum Gasthaus, oder ein Stück weiter den Eingang links bis zum Gasthaus, oder bis zur Fännergasse, nach zirka 100 m links abbiegen und zum Gasthaus.

Mit der U6 bis Floridsdorf, dann Straßenbahn Linie 31 stadteinwärts bis Matthäus-Jizda-Straße, über die Floridsdorfer Hauptstraße nach links in die Fännergasse und dann wie oben.

Achtung kaum Parkplätze vorhanden. Zufahrten mit dem Pkw über die A 22 bzw. die Floridsdorfer Brücke.

WASSERZÄHLERTECHNOLOGIEN





Die vom ZV der Kleingärtner Österreichs nominierten

Schätzmeister

Wien

WITTMANN Karl

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

MÜLLER Walter

Tel.: 0699/101 93 55 2

BARKOW DI Herbert

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

DAMISCH Maria

Tel.: 0676/411 21 48
maria.damisch@inode.at

DAMISCH Franz

Tel.: 0676/490 68 77

MÜLLER-KASTNER Gabriele

Tel.: 0676/540 25 65
Email: muell-kast@chello.at

FLUX Ing. Rudolf

Tel.: 0699/195 66 492

Niederösterreich

KÖRNER Peter

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

LEITGEB Wilbert

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

SKOPEK Adolf

Tel.: 0664/953 69 95
skopek.adolf@aon.at

Oberösterreich

BERNDT Erwin

Tel.: 0699/16 61 00 00
berndt@kleingaertnerlvooe.at

KAISER Helmut

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

Salzburg

OGRIŠ Richard

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

Steiermark

Graz WUSCHE Ing. Walter

Tel.: 0664/926 71 06
walter.wusche@aon.at

Kapfenberg

SCHINAGL Peter

Tel.: 0664/301 23 24

SUMMER Hermann

Tel.: 0664/184 49 38

Leopold Özelt und Alfred Punzengruber.

Oberösterreich

Am Weikerlsee: den Mitgliedern Linda Dorninger und Ernest Fasching.

Ebelsberg: den Mitgliedern Inge Eitenberger, DI Harald Reinelt und Günter Schenker.

EKV-Linz: den Mitgliedern Leopold Schlechtl, Anita Majdo und Herta Bernhard.

Erdsegen: den Mitgliedern Brigitte Sepp und Gertrude Gabler-Hausik.

Eysnfeld-Mayrpetzer: dem Mitglied Ambros Aspalter.

Franzosenweg: den Mitgliedern Siegfried Krieger und Christine Langwieser.

Füchselbach: den Mitgliedern Hermann Payreder und Rudolf Falkner.

Gartenfreunde Steyr: den Mitgliedern Erika Grossalber, Dieter Neuhauser und Franz Fleischer.

Kleinmünchen-Schörgenhub: dem Mitglied Jutta Schiffer.

Leonding: den Mitgliedern Monika Ullrich und Hubert Allhutter.

Linz-Ost: den Mitgliedern Günther Speychal, Gertrude Breinstorfer, Mag. Gerold Leitner, Alfred Sowa und Willibald Stelzer.

Lunzerstraße: den Mitgliedern Charlotte Doppler, Christine Ploberger und Christine Reinisch.

Neubauzeile: dem Mitglied Arthur Pernkopf.

Resthof: dem Mitglied Manuela Fuchs und nachträglich Pit Freisais.

Steyr-Ennsleite: dem Mitglied Bilic Zeljko.

St. Florian: dem Mitglied Gerhard Christian.

Urnenhain: den Mitgliedern Maria Gattlinger und Elisabeth Wenger.

Wels: den Mitgliedern Nerim Sisic, Friedrich Schleicher, Helmut Weckerle, Martha Enzenhofer, Sieglinde Baumgartner, Erich Edlinger, Helga Weinbauer, Karl Kloimstein, Johanna Reger, Maria Weishäupl, Pauline Tratlehner und Siegfried Wakolbinger.

Salzburg

Kasern: den Mitgliedern Josef Weitlauer, Richard Bayer, Gertraud Krabb und Matthias Pohn.

Liefering-Herrenau: dem Mitglied Monika Richter.

Taxham: den Mitgliedern Nicole Ogris, Brigitte Lienbacher, Otto Winter, Maria Arnhof und Brigitte Koblinger.

Steiermark

Blumenfreunde: den Mitgliedern Johann Hollegger, Maria Sammer, Angelika Grossmann und nachträglich Fritz Wilfried.

Feldkirchen: dem Mitglied Helmut Underrain.

Frohe Zukunft: dem Mitglied Elisabeth Schmid.

Kalvarienberg: dem Mitglied Margit Konrad.

Kroisbach: den Mitgliedern Herta Grossmann und Nadja Wendler.

Luisiengarten: dem Mitglied Maria Wind und nachträglich den Mitgliedern Ingrid Milbradt, Hubert Ferk und Karoline Aigner.

Maiffredy: den Mitgliedern Ferdinand Freidorfer und Karl Scheiner.

Morgenröte: den Mitgliedern Astrid Windisch, Hedwig Pfeiffer, Maria Rusu und Heidi Damm.

Paul Zeilbauer: den Mitgliedern Siegfried Grabitzer, Manfred Jelinek, DI Robert Annabith und Heide Klein.

Schönau: den Mitgliedern Karoline Tomaz, Gertrude Kalcher, Felix Rebhandl, Hilde Grafinger, Josef Grafoner und Nikola Schwarz.

Steinfeld: dem Mitglied Helmut Kreinz.

Wien

80er-Linie, 2.: den Mitgliedern Elfriede Uttner und Erich Pock.

Kanalwächterhaus, 2.: den Mitgliedern Johanna Richter und Vera Pucher.

Unterer Prater, 2.: den Mitgliedern Gerhard Knechtel, Ingeborg Sramek und Karl Mayer.

Anningerblick, 10.: dem Mitglied Rudolf Geebauer.

Eschenkogel, 10.: den Mitgliedern Rudolf Liszt und Silvia Schiendl.

Fischeralm, 10.: dem Mitglied Hildgard Eferl.

Favoriten, 10.: den Mitgliedern Johann Jakli, Radmila Vujcic und Karl Gutkas.

Laxenburgeralle, 10.: nachträglich unserem Mitglied Renate Lissa zum runden Geburtstag.

Rasenstadt, 10.: dem Mitglied Hans Baumgartner.

Wienerberg-Zwillingsee, 10.: den Mitgliedern Ingrid Pusch, Marianne Fuhrmann, Rudolf Petrik und Ingrid Keplinger.

Wienerfeld, 10.: den Mitgliedern Franz Mauser, Günther Wculek und Karl Schneider.

Gaswerk, 11.: den Mitgliedern Katharina Angebrandt, Rosa Paul und Alfred Sebek.

Am Anger, 12.: dem Mitglied Sonja Kaiser und nachträglich Brigitte Dobianer.

Esparsette, 12.: den Mitgliedern Heinz Kulicek, Waltraud Bazant und Elisabeth Binder.

Küniglberg, 13.: den Mitgliedern Gabriele Wolf und Beatrix Eder.

Am Wolfersberg, 14.: den Mitgliedern Salomon Grdseloff, Irmgard Tromayer und Ingeborg Boigner-Kurnig.

Heimkehrer und Invalide, 14.: den Mitgliedern Herta Forster, Maria Papez und Evelyn Schellig.

Knödlhütte, 14.: dem Mitglied Edltraut Koblitz.

Laudonwiese, 14.: dem Mitglied Waltraud Roziwka.

Neue Wiese, 14.: dem Mitglied Rudolf Neubauer.

Rosental, 14.: Stammanlage: den Mitgliedern Luise Balog, Gottfried Motal, Ingrid Wetzter und Mag. Judith Thurner.

• **Satzberg-Alt:** dem Mitglied Leopoldine Lipp. • **Satzberg-Neu:** den Mitgliedern Ernst Lehnert und Josefine Pezel.

• **Raimannstraße:** dem Mitglied Maria Trummer. • **Stanaboden:** dem Mitglied Hans Hanig. • **Sanatoriumstraße:** Mag. Christine Werdenich.

Spallart, 14.: den Mitgliedern Anita Holly, Wieslaw Gren und Anton Loran.

Zukunft auf der Schmelz, 15.: den Mitgliedern Charlotte Burdis, Peter Löffler, Walter Weninger, Anton Novotny und Renate Czernik.

Sillergärten, 16.: den Mitgliedern Erwin Macicek, Ing. Franz Singer, Renate Nitsch und Elisabeth Müllauer.

Sprengersteig, 16.: den Mitgliedern Brigitte Klauhsecker, Anna Kirschner und Harald Zeiner.

Waidacker, 16.: den Mitgliedern Augusta Vierheilig, Herta Krcmar und Jiri Simecek.

Am Heuberg, 17.: den Mitgliedern Christine Zadera und Josef Dowitsch.

Oberwieden, 17.: dem Mitglied DI Hans Trescher.

Nusdorf, 19.: dem Mitglied Karl Walka und nachträglich den Mitgliedern Angelika Schaden und Elisabeth Schwarz.

Mautner Markhof, 21.: den Mitgliedern Monika Pacovsky und Rudolf Etmüller.

Semmelweis, 21.: den Mitgliedern Sylvia Blazek und Martina Stutzig.

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

Maschanzka, 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.

Vinzenz Macholda, 22.: dem Mitglied Heinz Mauder und nachträglich den Mitgliedern Helmuth Bind, Ingrid Strahammer, Walter Gröbl, Johanna Hell, Friedrich Kainz, Heidelinde Acs, Thomas Renner und Waltraud Jankowitz.

Atzgersdorfer Heide, 23.: dem Mitglied Eleonore Habringer.

Wir betrauern

Oberösterreich

Eysnfeld-Mayrpetzer: das Ableben unseres langjährigen Garten- und Vorstandsmitgliedes Herrn Rudolf Ahm welcher am



17. August im 97. Lebensjahr als unser ältestes Mitglied von uns gegangen ist. Er war seit 65 Jahren Mitglied unseres Gartenvereines und davon sehr viele Jahre im Vorstand tätig. Weiter betrauen wir das Ableben von Herrn Gogic Maio-drag welcher im 64. Lebensjahr von uns gegangen ist.

Wien

Eschenkogel, 10.: das Mitglied Andreas Kober.

Wienerfeld, 10.: das Mitglied Anton Lettner.

Sommerheim, 12.: das Ableben von Frau Elisabeth Liska. Frau Liska war viele Jahre an der Seite ihres Ehemannes, unserem früheren langjährigen Obmann, für unseren Verein mit Energie und Engagement tätig und hat uns viele schöne Vereinsfeste ermöglicht. Unser Mitgefühl gilt der Familie.

Zukunft auf der Schmelz, 15.: das Mitglied Michael Ernst.

Montleart, 16.: die Mitgliedern Wolfgang Altmann, Gerhard Fichtenbauer und Helmut Weber.

ÖGG-Termine Oktober 2018:

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

Alle Veranstaltungen finden – sofern nicht anders angegeben – im Vortrags-

saal der ÖGG statt, 1220 Wien, Siebeckstraße 14, 1. Stock, Top 1.4. Sollte das Garten- bzw. Haustor verschlossen sein, benutzen Sie bitte die Torsprechanlage.

Beratungsdienst jeden Mittwoch (außer an schulfreien Tagen) von 16 bis 18 Uhr telefonisch, per E-Mail (oegg@oegg.or.at) oder persönlich.

Bei telefonischem Kontakt wählen Sie bitte unbedingt 01/512 84 16 – 15. Informationen auch unter www.oegg.or.at. Ab sofort ist die ÖGG auch auf facebook: www.facebook.com/Gartenpflanzen

FG Bonsai

Mo, 1. 10., 18 Uhr: „Herbstschnitt von Laubbäumen – Rückschnitt, Formschnitt und zukünftiges Aussehen. Gestaltung von Nadelbäumen“ mit Ing. Walter Schreiner

FG Blumenstecken

Mi, 3. 10., 16.30 Uhr: Blumenstecken Übungsabend mit Ulrike Wallisch mit mitgebrachtem Material zum Thema „Erntekorb“

Do, 4. 10., 18-20 Uhr: Blumenstecken-Seminar: „Kreatives Gestalten mit Frischblumen – Tischdekoration“, mit Ulrike Wallisch. Kosten: € 17,- (ÖGG-Mitglieder € 15,-). Anmeldung erforderlich, Tel. 01/512 84 16, oegg@oegg.or.at

FG Alpenpflanzen & Blütenstauden

Mo, 8. 10., 18 Uhr: „I once visited paradise – Eine botanische Studienreise



CC.BAU

STORTNIK

0660 700 30 12 • 0650 94 30 306
Büro: 1160 Wien, Wiesberggasse 6
Lager Simmering, Eßling
CC.bau@gmx.at

für Wien, NÖ und Burgenland

Kostenlose Beratung und Kostenvoranschläge!

Vermittlung sämtlicher Bauarbeiten

Wir sanieren rund ums Haus, auch kleine Reparaturen, verlässlich, sauber, rasch, preiswert, ohne Anzahlung. Baumeisterarbeiten. Fassaden sanieren. Rost- und Holzanstriche. Eternitdächer mit Sonderfarbe DAKFILL streichen. Fliesen. Tapezieren. Ausmalen. Zäune. Fundament. Terrassen. Wege mit Steinen belegen. Überdachungen.

nach Sichuan“ von DI Barbara Knickmann

FG Ikebana

Ikebana Unterrichtsabende mit Ass.Prof. I. Grades Andrea Scheberl, mit mitgebrachtem Material zu folgenden Themen:
Di, 9. 10., 18 Uhr: Shoka shofutai san-shu-ike
Di, 23. 10., 18 Uhr: Ikebana mit Chrysanthenen

FG Obstbau

Do, 11. 10., 18 Uhr: „Der Streuobstbau in Österreich und seine Bedeutung“ von DI Katharina Varadi-Dianat

2. Wiener Herbsttage

Fr – So, 12. – 14.10, 10 – 18 Uhr: ÖGG-Ausstellung: Erntevielfalt & Genuss,

Pflanzen, Kultur, Ausstellung, Vorträge, Verkauf. Ort: Palmenhaus im Burggarten, Teile des Burggartens. Eintritt frei

FG Zimmer- und Kübelpflanzen

Sa, 13. 10., 14 Uhr: Spaziergang zu den Wiener Herbsttagen und durch den Burggarten mit seinen dendrologischen Besonderheiten“ mit Michael Hollunder. Treffpunkt vor dem Eingang zum Palmenhaus

FG Bromelien

Mo, 15. 10., 18 Uhr: „Fleischfressende Pflanzen“, von Manfred Edlinger

FG Heimische Orchideen

Di, 16. 10., 18 Uhr: „Orchideen aus Norwegen, Deutschland, Niederlangen, Dänemark – Teil I“, von Franz Fohringer

Achtung, Korrekturen!

In der letzten Nummer unserer Zeitung veröffentlichten der Zentralverband der Kleingärtner Österreichs ebenso wie der Landesverband Wien ihre Vermögens- bzw. ihre Gebarungsübersicht.

Dabei ist es bei der Übertragung der Ziffern (die händisch erfolgt), leider erstmals zu zwei Fehlern gekommen.

1. ist in der Vermögensübersicht des Zentralverbandes in der Tabelle **Passiva** bei Punkt D, **Eventualverbindlichkeiten**, als Summe nicht 5.664.528,63 sondern **4.713.333,05** einzusetzen.

2. ist bei der Gebarungsübersicht des Landesverbandes Wien bei **Punkt 1 Mitgliedsbeiträge** in der Spalte 2017 nicht 261.493,00 sondern **161.439,00** einzusetzen.

Wir bitten die Übertragungsfehler zu entschuldigen.

Die Redaktion

Vorteile mit Ihrer „KleingartenCard“

Garten Tulln

Kleingärtnerinnen und Kleingärtner, die die GARTEN TULLN mit ihren Themengärten besuchen wollen, bekommen nach Vorweis der Kleingarten-Card einen Preisnachlass.

Kooperation mit der s Bausparkasse und der Erste Bank

In der letzten Ausgabe der Zeitung haben wir Ihnen eine neue Kooperation vorgestellt, mit der sie mit wenigen Klicks zu einer neuen Finanzierung kommen. Dabei kommen Sie direkt von der Website des Zentralverbandes zur Aktionsseite.

<https://www.sbausparkasse.at/zentralverband/>

1. Einfach gewünschte Finanzierungssumme, Laufzeit und bevorzugte Fixzinsphase (= wie lange Sie mit gleichbleibenden Zinsen rechnen können) auswählen und schon wird Ihnen Ihre monatliche Darlehensrate berechnet.

2. Auf das PDF am Ende der Seite klicken und 120 Euro Online-Bonus* sichern.

3. Nun fehlen nur noch Ihre Kontaktdaten, damit wir Sie zu einem persönlichen Termin mit einer Finanzierungsexpertin einladen können. Dafür müssen Sie einfach das Kontaktformular öffnen und die Felder ausfüllen.

* Der Online-Bonus in der Höhe von 120 Euro wird bei Zustandekommen einer Finanzierung von der Erste Bank Österreich im Zuge der Abtretung der Rückforderungsansprüche gewährt und ist bis auf Widerruf gültig. Eine Barabläse ist nicht möglich. Für den Zweck der Terminvereinbarung werden Ihre Daten an das wohnCenter (Erste Bank Österreich) weitergeleitet.

REWE

Sie können über Ihre Vereinsleitung oder direkt im Verbandsbüro in Wien Gutscheine in 10-Euro-Stückelung erwerben (und zwar **jeweils Dienstag und Donnerstag, zwischen 9.30 und 11.30 Uhr**), mit denen Sie bei **Merkur**,

Billa, **BIPA** und **Penny** bei Ihren Einkäufen zusätzlich noch einmal 5 % sparen können.

Pflegebedarf

Unter www.ortoproban.at finden Sie ein Unternehmen mit langer Tradition im Heilbehelfhandel. Schauen Sie sich das an und nutzen Sie die gebotenen Möglichkeiten!

VSW Vital-Hotel-Styria GmbH

Mit Ihrer Mitglieds- und Abo-Karte gibt es immer wieder tolle Kurzurlaubangebote (siehe nächste Seite). 8163 Fladnitz an der Teichalm 45, Fax-DW 42
Tel. 03179 / 233 14-0,
office@vital-hotel-styria.at,
www.vital-hotel-styria.at.
Rufen Sie einfach an.

Nutzen Sie unsere Kooperationen und die gebotenen Möglichkeiten zu Ihrem Vorteil!

Herbstgenuss im ALMENLAND

VITAL
HOTEL
STYRIA
★★★★

VITALität

SCHÖNheit

GESUNDheit



WANDERARRANGEMENT „DIE ALM RUFT“

Gültig bis 5. November 2018

2, 3 oder 5 Nächte mit Verwöhn-Halbpension-plus und Wohlfühlpaket*

- 1 Wanderkarte und 1 Lunchpaket
- 1x wohltuende Fuß-Reflex-Behandlung mit Chin-Min Gel, ca. 25 min

ermäßigter Preis für Kleingärtner

2 Nächte p.P. € 211,-

3 Nächte p.P. € 284⁵⁰

5 Nächte p.P. € 445⁵⁰

Ersparnis
für Kleingärtner
€ 16,-/24,-/40,-

„ERHOLUNG AUF 700 HÖHENMETER“

Gültig bis 5. November 2018

4 Nächte mit Verwöhn-Halbpension-plus und Wohlfühlpaket*

- 1 Solariumjeton 7 min
- 1 x Ohrenkerzenbehandlung, ca. 45 min

ermäßigter Preis für Kleingärtner

4 Nächte zum Sonderpreis p.P. € 356,-

Ersparnis
für Kleingärtner
€ 32,-

*Verwöhn-Halbpension-plus:

- Feinschmecker-Frühstücksbuffet
- mittags Suppe, Salat, Aufstrich vom Buffet
- nachmittags Kaffee & Kuchen
- abends viergängige Menüauswahl, Salatbuffet und Käse vom Brett

Wohlfühlpaket inklusive:

- Leihbademantel (ab 15 Jahre)
- Badetasche + Badetuch
- Hallenbad mit Meersalzwasser
- Finn. Sauna, SANarium, Dampfbad
- Infrarotkabine, Tepidarium, SOLarium
- SALarium - Salzoase zur Regeneration
- Fitnessraum, Ruheraum, Vitaminbar ...
- Nordic-Walking-Stöcke (kostenfrei, begr. Stückzahl)

In der VITALOASE:

Kosmetik- und Fußpflegeangebot,
Massagen und Behandlungen
wie Kräuterstempelmassage,
Nuad-Thai, Klangschalen,
Preuss, Chakra, Schröpfen,
Bachblüten u. v. a. m.

Preise in Euro, pro Person, inklusive aller Abgaben und Steuern. Nur für Kleingärtner als youion-Vollmitglied oder ÖGB-Mitglieder. Nichtmitglieder plus 8,- Euro pro Nacht. Preise ausgenommen Weihnachten und Silvester.

Preisliste gültig bis 23. 12. 2018

Kinderermäßigung im Zimmer der Eltern!

Unser Tipp:

An liebe Freunde denken und HOTEL-GUTSCHEIN schenken!



Buchen Sie schon jetzt Ihren
WINTER- oder WEIHNACHTSURLAUB

mit Verwöhn-Halbpension-plus inkl. Wohlfühlpaket
und GRATIS* Aibl-Skilifte und Almenland-Loipen nützen!

*(außer Samstage, Sonntage, Feiertage und während der Ferienzeiten)



youion



Sommerfeste und Jubiläumsfeiern in Gartenanlage der ÖBB-Landwirtschaft

Sommerfest beim Zweigverein Strebersdorf; guter Besuch trotz schlechtem Wetter

Am 1. September 2018 fand das alljährliche Sommerfest im Kleingartenverein Strebersdorf statt.



Zweigvereinsobmann Michael Cerny war persönlich um das leibliche Wohl seiner Mitglieder beim Sommerfest in Strebersdorf besorgt.

Rund 250 Gäste haben dem schlechten Wetter getrotzt und sind bis spät abends geblieben. Verwöhnt wurden die Mitglieder und Gäste mit Salatplatten, Würstel und Spanferkel. Zum ersten Mal wurden den Besuchenden auch Cocktails angeboten. Unter den Gästen befanden sich der Obmann des Zweigvereins Kagran, Gerhard Grundböck, Günter Farnberger (Kassier Zweigverein Kagran) und der Obmann des Zweigvereins Meidling Flohberg, Kurt Maierhofer.

Zweigverein Russwasser feierte 50-jähriges Bestandsjubiläum

Der Zweigverein Russwasser in Wien hielt kürzlich sein diesjähriges Sommerfest ab.

Das Fest stand im Zeichen des 50-jährigen Bestandsjubiläums des Zweigvereins. Der Verband stellte sich mit einer Spende zu diesem besonderen Anlass ein. Dadurch konnte ein "Kettensägen-Künstler" engagiert werden, der nach den Vorgaben des Vereines einen Blumentrog geschnitzt hat. Dieses Werk wurde dann am Abend bei der sehr gut besuchten Veranstaltung (ca. 200 Gäste) versteigert. Der Versteigerungserlös wird vom Zweigverein zur Vorbereitung der nächsten Veranstaltungen verwendet.



Die freudestrahlenden Bestbieter bei der Versteigerung: Die Mitglieder Schleis sen. und jun.

Sommerfest beim Zweigverein Kagran in Wien

Mit rund 250 Mitgliedern und Besuchern und bei strahlendem Sonnenschein fand das Sommerfest des Zweigvereins Kagran am 7. Juli 2018 statt.

Zu Besuch waren auch der Obmann des KGV Meidling Flohberg Kurt Maierhofer und eine Delegation des Zweigvereins Strebersdorf unter der Führung von Obmann Michael Cerny sowie der Obmann-Stellvertreter des Zweigvereins Jedlese-Werkstätte (Gartenanlage "Koloniestraße"), Franz Ziegler. Mit einer Hüpfburg für die Kleinen und einer Bar für die Großen war für jeden was dabei. Für Fußballbegeisterte gab es eine Live-Übertragung der beiden WM Viertelfinals. Dank der Tombola mit zahlreichen tollen Preisen konnten sich viele Besucher über schöne Gewinne freuen.



Die vielen fleißigen hilfreichen Hände beim Sommerfest in Kagran.



Die stolze Gewinnerin des Hauptpreises der Tombola, der vom Verband zur Verfügung gestellt wurde, mit Obmann Gerhard Grundböck Mitgliedern der Vereinsleitung.

BuchTIPP

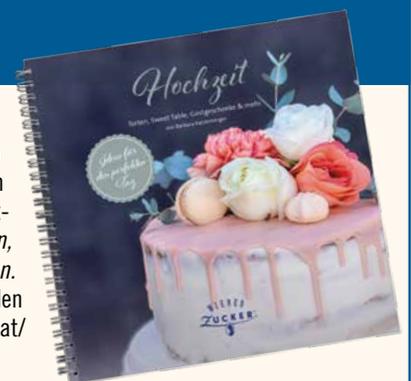
Hochzeit Torten, Sweet Table, Gastgeschenke & mehr

Von Barbara Katzenberger und Wiener Zucker

Lassen Sie sich inspirieren! Ob selbstgebackene Hochzeitstorte, süße Leckerei für den Sweet Table, saftiger Kuchen zum Mitbringen oder kreatives

Gastgeschenk – Brautpaare, Trauzugen und Gäste werden in diesem Buch bestimmt fündig. Egal ob Sie im Frühjahr/Sommer oder im Herbst/Winter heiraten, durch die saisonal angepassten Rezepte und Anleitungen ist für jeden Termin etwas dabei. Die Torten, Kuchen & Co schmecken aber nicht nur auf Hochzeiten! Sie sind auch für

Geburtstage, Taufen und andere Feierlichkeiten geeignet. Mit vielen Tipps, Geschenk- und Dekoideen sowie einer ganzen Menge Schritt-für-Schritt-Anleitungen. 84 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen. Zum Preis von Euro 14,90 bestellen unter <https://www.wiener-zucker.at/shopdetail/rezeptbuch-hochzeit/>





Neuerung bei der Systemversicherung

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



Versicherungsabteilung des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs
Tel.: 01/587 07 85/13 und E-Mail: zversicherung@kleingaertner.at

Foto: Fotolia

Seit 1. Jänner 2018 gilt der Selbstbehalt zum oben angeführten Vertrag (Systemversicherung KOG 533.960-5) **mit einer Jahresprämie, max. jedoch mit € 250,-** generell geregelt.

Was bedeutet das für Sie?

Haben Sie Ihre Versicherung mit Selbstbehalt abgeschlossen, so ist dieser bei einem Schaden (seit 1.1.2018) begrenzt mit entweder dem Betrag der derzeitigen Jahresprämie oder – falls Ihre Jahresprämie höher ist – mit € 250,-.

Woher weiß ich, ob ich

einen Selbstbehalt habe?

Ob Sie Ihre Systemversicherung mit oder ohne Selbstbehalt abgeschlossen haben, steht auf Ihrer Versicherungskarte bzw. sehen Sie dies auch, wenn Sie sich im Internet mit Ihren Benutzerdaten einloggen.

Wenn Sie Ihre Versicherungskarte nicht finden, können Sie diese gerne in unserer Versicherungsabteilung nachbestellen unter zversicherung@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 Manuel Anderhuber	Tel.: 050 350 / 26625 m.anderhuber@wienersstaedtiche.at
Herr Manuel Bittermann	Tel.: 050 350 / 22756 m.bittermann@wienersstaedtiche.at
Herr Marco Weber	Tel.: 050 350 / 22865 m.weber@wienersstaedtiche.at

Oder persönlich oder schriftlich unter:

Wiener Städtische Versicherung AG Vienna Insurance Group
Landesdirektion Wien
Standardschaden Sach
1020 Wien, Obere Donaustraße 53

Selbstverständlich steht Ihnen gerne auch die Versicherungsabteilung des Landesverbandes Wien oder Ihr/e KleingartenbetreuerIn für Auskünfte zur Verfügung. Wir hoffen, damit einen weiteren Schritt zur raschen Abwicklung von Kleingartenschäden gesetzt zu haben.

Informationen finden Sie auch unter
www.kleingaertner.at

Handhabung von Kündigungen unserer Versicherung

Da es immer wieder zu Fragen und Unklarheiten bezüglich der Stornomöglichkeiten von Versicherungen des LV Wien und des ZV der Kleingärtner kommt, möchten wir Ihnen die Kündigungsmodalitäten auf diesem Wege zur Kenntnis bringen.

Alte Versicherungen: (große bzw. kleine Eigenheimversicherung, Haushaltsversicherung normal und ständig bewohnt). Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist (also bis Ende September) per 31. 12. jeden Jahres kündbar. (Ausnahme siehe Besitzwechsel)

Systemversicherung, Heimgartenversicherung: Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist per 31. 12. jeden Jahres nach einer Mindestlaufzeit von 3 Jahren kündbar. (Ausnahme siehe Besitzwechsel)

Rechtsschutzversicherungen: Die Versicherung ist mit einer 3-monatigen Kündigungsfrist per 31. 12. jeden Jahres nach einer Mindestlaufzeit von 1 Jahr kündbar.

Besitzwechsel: Der Erwerber (und nur dieser) hat bei Besitzwechsel einen Mo-

nat lang das Recht, die Versicherung zu stornieren. Hatte der Erwerber von der Versicherung keine Kenntnis, so bleibt das Kündigungsrecht bis zum Ablauf eines Monats von dem Zeitpunkt an bestehen, in welchem der Erwerber von der Versicherung Kenntnis erlangt hat (§ 70 VersVG). Die aliquote Prämie wird nicht ausbezahlt.

Risikowegfall

Alte Versicherung: Das Storno wegen Risikowegfall wird ohne Auszahlung der aliquoten Prämie durchgeführt.

Systemversicherung: Die Stornierung des kompletten Vertrages wird als unwirksam zurückgewiesen und eine Reduktion auf die Grundstückshaftpflicht (Jahresprämie: € 15,-) durchgeführt,

die zumindest ein Jahr läuft und separat schriftlich gekündigt werden muss.



Kündigungen schriftlich und vom Mitglied unterschrieben einreichen!

Foto: Fotolia

Wichtig!

Stornos, die nicht an die **Versicherungsabteilung des Landesverbandes Wien** bzw. des **Zentralverbandes der Kleingärtner (Simon-Wiesenthal-Gasse 2, 1020 Wien)**, sondern die Wiener Städtische Versicherung geschickt werden und daher nicht zeitgerecht bei uns einlangen, werden wegen Terminversäumnis nicht berücksichtigt. **Alle Kündigungen müssen in schriftlicher Form und vom Mitglied unterschrieben eingereicht werden.**

Beachten Sie, bitte:

Systemversicherung (KOG 533.960-5)

Unsere Kleingartenhäuser haben eine immer bessere Ausstattung und ihr Wert steigt immer mehr. Um im Schadensfall einen guten Versicherungsschutz zu haben, hat der Landesverband Wien, gemeinsam mit der Wiener Städtischen Versicherung, bereits vor über 20 Jahren mit der Systemversicherung ein speziell auf Kleingärten zugeschnittenes Versicherungspaket geschaffen. Die Systemversicherung wurde im Laufe der Jahrzehnte immer wieder an die aktuellen Gegebenheiten angepasst. Nun wurde wieder mit der Wiener Städtischen Versicherung verhandelt und das überaus positive Ergebnis dürfen wir Ihnen nun präsentieren:

Optische Schäden durch Hagel

Bisher konnte man optische Schäden durch Hagel nur in Form eines Zusatzpaketes (€ 23,-) versichern. Diese Schäden sind nun fixer Bestandteil der Systemversicherung und bis € 3.000,- (Begrenzung Blechdächer/Fallrohre bis € 500,-) versichert.

Bruchschäden an Geräteverglasungen

Der Bruch von Flachgläsern von Herden, Mikrowellen, Kühlgeräten, Dunstabzügen (auch gebogenen), etc. ist nun mitversichert.

Diebstahl von Gebäudebestandteilen

Der einfache Diebstahl von Gebäudebestandteilen (Dachverblechungen, Dachrinnen und Fallrohren aus Kupfer, Solar- und Fotovoltaikanlagen) ist nun bis € 5.000,- versichert.

Schäden durch Bäume und Äste

Werden Bäume oder Äste infolge von Blitzschlag auf das Gebäude geschleudert, ist dieser Schaden nun bis € 3.000,- versichert.

Blumengefäße

Dauerhaft aufgestellte Blumengefäße auf Balkonen und Terrassen bei Brand, Sturm und Hagel inkl. Kosten der erforderlichen Neubepflanzung (Blumen, Sträucher, Gemüsepflanzen) sind bei Bruch des Gefäßes bis € 300,- versichert.

Grobe Fahrlässigkeit

Die grobfahrlässige Herbeiführung eines Versicherungsfalles zur Sparte Feuer, Sturm, Leitungswasser ist nun bis 50 % der jeweiligen Versicherungssumme (Gebäude- und Haushalt) versichert. Sofern für diese Sparten (Gebäude- und Haushalt) im gegenständlichen Vertrag ein aufrechter Versicherungsschutz zum Schadenszeitpunkt besteht.

Ehrenamtliche Tätigkeiten

Die ehrenamtliche Tätigkeit als Privatperson ist nun im Rahmen Privathaftpflicht mitversichert.

Innovationsgarantie

Im Versicherungsfall gelten Risiken, die in diesen Vertrag nicht eingeschlossen sind, jedoch in einen allgemein zugänglichen Tarif zur Haushalts- bzw. Eigenheimversicherung eines anderen zum Betrieb zugelassenen Versicherers mit Sitz in Österreich zum Zeitpunkt des Schadeneintritts eingeschlossen wären, entsprechend den für diesen Tarif vorgesehenen Regelungen mitversichert. Der Nachweis (in Form von Bedingungen und Klauseln) über diese anderweitige Versicherung obliegt dem Versicherungsnehmer und ist innerhalb von vier Wochen nach Ablehnung des Schadens von diesem vorzulegen. Die Jahreshöchstschädigung für derartige Schäden beträgt innerhalb einer Versicherungsperiode insgesamt maximal € 5.000,-.



Versicherungsabteilung des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs
Tel.: 01/587 07 85/13 und E-Mail: zversicherung@kleingaertner.at

Foto: Fotolia

Das gibt es nur bei uns bereits im Grundpaket*

Schäden durch Marderbisse und andere wildlebende Nagetiere

Erweiterung der Deckung „Schäden durch Marderbisse und andere wildlebende Nagetiere an elektrischen Anlagen und Leitungen bis zum Stromzähler am Versicherungsgrundstück bis € 10.000,- (SB € 200,-)“.

Schäden durch Heimwerkeraktivitäten

Reparaturkosten an Strom-, Wasser- oder Gasleitungen durch Heimwerkertätigkeiten sind bis € 10.000,- (SB 200,-) versichert.

Gartenpaket (kostenpflichtig € 60,50)

Beim Gartenpaket, das bereits um € 60,50 abgeschlossen werden konnte, erfolgte eine Deckungserweiterung auf „Sichtschutzverbauten und Terrassenböden“. Außerdem wurde der Passus, dass Sonnenschirme und Sonnensegel nur im geschlossenen Zustand versichert gelten, gestrichen.

Zusätzlich zur Erweiterung der Grunddeckung der Systemversicherung (KOG 533.960-5) und der Verbesserung des Gartenpakets konnten auch neue, kostenpflichtige, Zusatzpakete ins Angebot aufgenommen werden:

Grobe Fahrlässigkeit (€ 30,-)

Erhöhung des Versicherungsschutzes bei grobfahrlässiger Herbeiführung des Versicherungsfalles (Schadens) bis zur jeweiligen Gebäude- und Haushaltsversicherungssumme.

PAY PROTECTION (€ 18,-)

- Erweiterung des Versicherungsschutzes nach einem Einbruchdiebstahl oder Raub
 - » Bereitstellung von Bargeld weltweit bis € 500,-
 - » Inhalt von Bankschließfächern innerhalb Österreichs bis € 20.000,-
- Schutz vor Kartenmissbrauch
- Schutz vor Phishing beim privaten Online-Banking**

Versicherungsschutz besteht, wenn der Schaden bei privaten Online-Banking-Aktionen entstanden ist, die in der versicherten Wohnung oder an eigenen Laptop/portablen PC durchgeführt wurden. Ersetzt werden Vermögensschäden bis E 2.500,-, wenn sich Täter mit Hilfe gefälschter E-Mails vertrauliche Zugangs- oder Identifikationsdaten verschafft haben und somit unerlaubte Online-Geschäfte tätigen konnten.

Sollten Sie Fragen haben

wenden Sie sich bitte an die Versicherungsabteilung des Zentralverbandes der Kleingärtner und Siedler Österreichs und des Landesverbandes Wien unter der Telefonnummer 587 07 85/13 beziehungsweise per E-Mail an zversicherung@kleingaertner.at

* es wurde die die Beobachtung des Schadensverlaufes für das Jahr 2017 vereinbart. Gegebenenfalls erfolgt die Vornahme von Sanierungsmaßnahmen.

** Die Sicherheitsvorschriften sind zu beachten, z. B. sind Computer, die zum Online-Banking genutzt werden mit einem Schutz (z. B. einem Passwort) und einer Firewall sowie einer Virenschutzsoftware auf dem neuesten Stand zu halten. Virendefinitionen sind mindestens einmal im Monat zu aktualisieren.

Der Garten im Oktober

von Herbert Offenberger

Der Oktober lockt noch einmal mit schönen Tagen und oft mit reichlich Sonne. Auch ist er ein optimaler Pflanzmonat. Jetzt können noch Gehölze, Stauden, Rosen und Frühjahrsblumen gepflanzt werden. Es gibt für die HobbygärtnerInnen noch einmal einiges zu tun.



Obstgarten

Pflanzsaison für wurzelnackte Obstbäume

Die beste Pflanzzeit für wurzelnackte Obstbäume ist spät im Herbst oder zeitig im Frühjahr – das heißt, entweder im November oder im März. Der Herbstpflanzung ist, soweit es der Witterung entsprechend noch möglich ist, bei fast allen Obstarten der Vorzug zu geben. Gerade wurzelnackte Gewächse sind jetzt im Angebot und deutlich preiswerter, als ihre getopften Artgenossen.

Obstbäume ohne Ballen richtig pflanzen

Achten Sie beim Kauf auf einen geraden Stamm, gleichmäßig angeordnete Leitäste und unbeschädigte Wurzeln. Wenn Sie den Obstbaum pflanzen, ist es wichtig, ihn über Nacht ins Wasser zu stellen und am nächsten Tag in die Erde zu pflanzen. Ehe es zum Pflanzen geht, werden alle Wurzeln etwa drei Zentimeter angeschnitten. Dadurch werden die Wurzelbildung und das weitere Einwurzeln des jungen Baumes angeregt. Auch die Kronenteile werden zurückgeschnitten. Ein plau-

sibler Grund warum man auch die oberirdischen Teile zurückschneiden muss ist, dass der Baum wenn er in der Baumschule herausgenommen wird, einen Teil der Wurzelmasse verliert. Und die oberirdischen Kronenteile müssen zu Beginn ausreichend versorgt werden. Deswegen kürzt man die Triebe dementsprechend ein und schneidet sie bei der Pflanzung zurück. Dabei gibt es aber Unterschiede, je nach Obstart: Beim Kernobst (z. B. Apfel, Birne) schneidet man ca. ein Drittel weg. Beim Steinobst (z. B. Kirsche, Marille) ein Drittel bis die Hälfte und bei Pfirsich und Nektarinen etwa die Hälfte bis zwei Drittel. Nicht vergessen, auch die Stammverlängerung muss zurückgenommen werden. Wichtig ist, das Pflanzloch groß genug auszuheben, sodass der Baum mit den Wurzeln locker Platz hat. Die Pflanztiefe soll ähnlich wie in der Baumschule sein. Ganz wichtig ist, dass die Veredlungsstelle – das ist der dicke Knoten ca. 30 Zentimeter über den Wurzeln – ca. 10 bis 15 Zentimeter aus der Erde herausstehen muss. Wichtig ist es auch, dem jungen Baum einen Stützpfahl beizustellen. Wenn

der Baum im Pflanzloch positioniert ist, kann man die Grube mit lockerer Erde zuschütten. Den Baum dabei immer wieder leicht rütteln, damit ein besserer Wurzelschluss zwischen Erde und den Wurzeln gegeben ist. Hat man eine schlechte Bodenqualität oder ist an der Stelle schon ein Obstbaum gestanden, ist es empfehlenswert, etwas Gartenerde und/oder sehr reifen Kompost in das Pflanzloch zu mischen. Anschließend die Erde behutsam festtreten, einen Gießrand formen und den Baum gut eingießen. Der letzte Schritt ist das Anbinden des frisch gepflanzten Baumes an den Pflanzpfahl. Zum Anbinden kann man grundsätzlich jede Schnur, Hanfstrick oder Bindegummischläuche (im Fachhandel erhältlich), verwenden. Man bindet den Baum an drei Stellen an den Pflanzpfahl an.

Ziergarten

Im Oktober gibt es auch im Ziergarten noch einiges zu tun. Die Zwiebeln von Frühjahrsblühern wie Tulpen, Schneeglöckchen, Narzissen, Zierlauch, Krokusse und Hyazinthen können

Sie jetzt in die Erde stecken. Für ein besonders schönes Bild im Frühling sollten Sie Schneeglöckchen, Krokusse und die kleinen Traubenhyazinthen in Gruppen pflanzen.

Blumenzwiebeln pflanzen

Achten Sie schon beim Kauf auf feste Zwiebeln. Weiche oder faulige Zwiebeln sollten Sie auf keinen Fall pflanzen. Zu Hause sollten Sie beim Lagern ebenfalls auf schimmelige Blumenzwiebeln achten und gegebenenfalls aussortieren. Die Zwiebel sollte immer doppelt so tief in der Erde liegen, wie sie dick ist, der Boden durchlässig sein und keine Staunässe aufweisen. Außerdem lieben Blumenzwiebeln die Sonne. Beim Pflanzen immer genau hinsehen, wo oben und unten ist. Fallweise ist das nur an ganz feinen und kleinen Wurzeln zu erkennen. Anschließend sollten Sie die Blumenzwiebeln mit humusreicher Erde bedecken. Drücken Sie diese leicht an. Nach der Blüte müssen Sie die verblühten Teile abschneiden. Das Grün bleibt bestehen und wird erst entfernt, wenn es gelb und welk ist.



Wurzeln vor dem pflanzen etwa drei Zentimeter anschneiden.



Damit man sich im Frühling über eine derartige Blütenpracht freuen kann ...



... muss man jetzt Blumenzwiebel setzen.

Service-Hotline der Fachberater

Jeden Montag (außer an Feiertagen) können Sie zwischen 15 und 17 Uhr, unter Tel. 01 / 587 07 85 DW 26 oder 29, Auskünfte zu Gartenfragen bekommen. In dieser Zeit wird sich ein Gartenfachberater bemühen, Hilfestellung bei Ihrem Gartenproblem zu geben. Wir sind auch per E-Mail unter fachberater@kleingaertner.at für Sie erreichbar und beantworten Ihre Fragen verlässlich.



Solange sie noch Laub tragen, dürfen sie gepflanzt werden.

Rosen, Stauden und Laubgehölze pflanzen

Bei den Gehölzen richten Gärtner sich nach einer alten Regel, die besagt, dass Laubgehölze so lange gepflanzt werden dürfen, solange sie noch Laub tragen. Der Oktober ist der Monat, um noch rechtzeitig vor dem Laubfall zu pflanzen und den Pflanzen genug Zeit zu geben, vor den ersten Frösten ihre so genannten Saugwurzeln zu entwickeln, mit denen sie sich in der noch lockeren Erde verankern. Die Gehölze bekommen durch die rechtzeitige Pflanzung im Herbst einen Vorsprung für das folgende Frühjahr, denn dann können die bereits gut eingewurzelten Pflanzen ihre ganze Energie in die Ausbildung von Trieben, Blättern und Blüten stecken.



Kübelpflanzen vor dem ersten Frost ins Winterquartier bringen.

Zeit für das Winterquartier für Kübelpflanzen und diverse Kräuter

Wenn die Tage kürzer werden, beginnt für Pflanzen die Ruhephase. Dann brauchen Kübelpflanzen besondere Aufmerksamkeit. Bereits im Oktober sollten – je nach Region und Wetterlage – die meisten Kübelpflanzen vor dem ersten Frost hereingeholt werden. Mediterrane Kübelpflanzen wie die empfindlichen Zitrusbäume und Olive sollten spätestens bei null Grad im geschützten Winterquartier stehen. Damit sollte nicht gewartet werden, bis die ersten Fröste eingekehrt sind, denn dann kann es für viele Pflanzen bereits zu spät sein. Während die Pflanzen noch mit einem Windschutz zufrieden waren, kann eine einzige frostige Nacht schlimme Schäden anrichten. Kräuter, die frostige Temperaturen nicht gewohnt sind, sollten auch ins Winterquartier gebracht werden. Im November können Aukube, manche Bambussorten, Granatapfel, Hanfpalme, Lorbeer und Oleander noch draußen bleiben, kurzfristig halten sie Temperaturen bis etwa minus drei bis minus acht Grad aus. Kübel- und Topfpflanzen vor dem Einräumen auf Schaderreger untersuchen.

Beerengarten

Himbeeren schneiden

Sommerhimbeeren und Herbsthimbeeren haben einen entscheidenden Unterschied: Sommerhimbeeren tragen nur am zweijährigen Holz Früchte. Nur diese dürfen nach der Ernte geschnitten werden. Bei Herbsthimbeeren bilden sich bereits an den einjährigen Ruten die meisten Himbeeren.

Bei den Sommerhimbeeren sind die abgeernteten Altruten bereits nach der Ernte (Juni, Juli) bodennah abzuschnei-



Expertenwissen

Lebenszyklus und Bekämpfung des Frostspanners

Der Frostspanner ist ein Schädling an Obstbäumen, Beerenobst und Laubziergehölzen mit einem Zerstörungspotential, das dem des gefürchteten Apfelwicklers sehr nahekommt. Die Biologen unterscheiden zwar unter dem **Kleinen Frostspanner** und dem **Großen Frostspanner**, wobei sich beide Arten lediglich in der Größe unterscheiden, nicht aber in ihrem Lebenszyklus und ihrer Schadwirkung. Der Frostspanner ist ein Schmetterling, dessen Falter im Herbst schlüpfen. Der Kleine Frostspanner weist eine Flügelspannweite von etwa 25 Millimetern auf und treibt in den Gärten wesentlich häufiger sein Unwesen, als der Große Frostspanner mit einer Flügelspannweite von 46 Millimetern.

Lebenszyklus: Die männlichen Falter beginnen gleich nach dem Schlüpfen mit ihrem Flug während der Zeit von ca. Mitte Oktober bis etwa Mitte Dezember. Gleichzeitig kriechen die flugunfähigen Weibchen an den Wirtsbäumen hinauf, bei denen es sich nicht nur um Obstbäume

denritzen oder Baumwunden abgelegt, wo sie überwintern. Sobald sich die ersten grünen Knospen zeigen, schlüpfen die Raupen und beginnen mit dem Kahlfraß. Dabei fallen ihnen nicht nur die Knospen zum Opfer, sondern auch die Blätter und die Früchte, denn sie sind regelrechte Allesfresser und treiben ihr Unwesen bis etwa Mitte Juni. Danach seilen sie sich zum Boden ab, wo sie sich in ca. 20 Zentimeter Tiefe verpuppen. Aus den Kokons schlüpft dann im Spätherbst die nächste Generation der Frostspanner und der Kreislauf beginnt wieder aufs Neue.

Vorbeugung: Rechtzeitig (im September) angebrachte Leimringe sollen verhindern, dass die flugfähigen Weibchen zur Eiablage in die Baumkrone kriechen. Jetzt im Herbst können die Obstbäume schon für das nächste Jahr geschützt werden, indem man an den Stämmen und den beigestellten Stützpfähle Leimringe (erhältlich im Fachhandel) gegen den Frostspanner anbringt. Ein Leimring stellt eine mechanische Barriere dar und ist ein völlig ungiftiges, wirkungsvolles Mittel zur Bekämpfung. Vorbeugen ist der beste Pflanzenschutz!

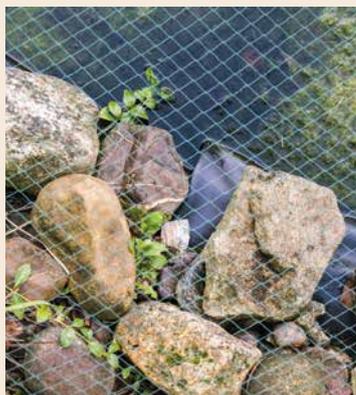
den (möglichst keine Stummel stehen lassen), die neuen, jungen Ruten bleiben stehen und sind laufend aufzubinden. Mehr als etwa 10 bis 12 neue mittelstarke Triebe pro Laufmeter sind nicht zu belassen. Wichtig zu wissen: mittelstarke Triebe sind am wenigsten frost- und krankheitsempfindlich!

Bei den Herbstsorten werden üblicherweise alle Ruten bodennah abgeschnitten, sobald nach der Ernte das Laub abgefallen ist. Im Frühjahr treibt der Stock wieder neue Ruten, an denen die nächste Ernte heranreift. Herbsthimbeeren fruchten allerdings nicht nur an einjährigen, sondern auch an

zweijährigen Trieben. Wenn man im Frühjahr nur den abgetragenen oberen Teil der Ruten zurückschneidet, bilden sich am unteren Teil erneut Früchte – und das schon im Frühsommer! Diese Triebe sollten nach der Sommerernte umgehend bodennah ausgeschnitten

werden, um den Herbstertag der frischen Einjahresruten nicht zu gefährden. Himbeeren können auch noch im Herbst gepflanzt werden. Empfehlenswerte Herbstsorten sind z. B.: „Blissy“, „Zefa Herbsterte“, „Himbo-Top“, „Elida“, „Sugana“. Besonders gut ge-

eignet sind dafür die als „virusfrei“ gekennzeichneten Containerpflanzen aus der sogenannten Meristemvermehrung. **Tipp:** Eine Düngung sollte ab Ende August nicht mehr gemacht werden, damit die Ruten rechtzeitig in die Winterruhe gehen können.



Gartenarbeiten im Oktober

- Wenn das Laub im Spätherbst von den Bäumen abgefallen ist, sind oftmals verdorrte oder verschimmelte Früchte in den Baumkronen gut zu erkennen. In diesen Fruchtmumien überwintern die Erreger des gefährlichen Monilia-Pilzes. Damit von diesen Mumien keine neue Pilzinfektion ausgehen kann, sollen sie jetzt restlos entfernt werden.
- Für frühjahrsblühende Zwiebelblumen wie Tulpen, Narzissen und Traubenhyazinthen ist jetzt Pflanzzeit. **Tipp:** Pflanzen Sie Blumenzwiebeln nicht nur einzeln, sondern auch jeweils in Gruppen, um eine gute Farbwirkung zu erzielen.
- Dahlienknollen erst aus der Erde nehmen, bis das Laub völlig abgestorben ist. Bei frühen Frösten sollte jedoch nicht vor dem 20. Oktober mit der Knollenernte begonnen werden, da das Knollenwachstum und die Knollenausreifung durch den Kurztag im Herbst stark gefördert wird. Nach dem Herausnehmen der Knollen mit der Grabgabel werden sie zirka 5 cm über dem Wurzelhals abgeschnitten und vorsichtig von Erde befreit – jedoch nicht gewaschen
- Wer Rosen hat, kennt den Sternrußtau: Auf den Blättern bilden sich die charakteristischen sternförmigen, schwarzen Flecken. In der Folge werden die Blätter gelb und fallen ab. Entfernen Sie das kranke Rosenlaub jetzt aus dem Beet und entsorgen Sie es über den Hausmüll. An Rosen nur einen leichten Fasson-Schnitt machen. Hochstammrosen einkürzen und mit Vlies oder Jute einpacken. Beetrosen etwa 15 Zentimeter hoch anhäufeln.
- Im Herbst sollte der Rasen noch mit Nährstoffen versorgt werden, einerseits für einen guten Wachstumsstart im Frühjahr und andererseits, damit keine Rasenkrankheiten auftreten.
- Solange es nachts nicht zu kalt wird, wächst auch das Gras und der Rasen soll regelmäßig gemäht werden. Werden die Nächte dann zu kalt, beginnt der Rasen seinen „Winterschlaf“ und wächst nicht mehr. Eine Halmlänge von vier Zentimeter ist optimal für den Winter.
- Herbstlaub sollte auf jeden Fall vom Rasen entfernt werden, denn nasses Laub kann auf dem Rasen zu Fäulnisreaktionen führen. **Fazit:** der Rasen zeigt unschöne, braune Flecken. Mit einem Rasenmäher mit Fangkorb geht das Laubsammeln besonders schnell und außerdem werden die Blätter gleich zerkleinert. Das eingesammelte Laub kann für die Kompostierung, als Mulchschicht auf brach liegende Beete oder unter Hecken aufgebracht werden.
- Vergessen Sie nicht, Ihren Komposthaufen umzuschichten, damit sich die Feuchtigkeit gleichmäßig verteilt. Danach lassen Sie den Kompost den Winter über in Ruhe.
- Im Herbst ist es sinnvoll, wenn Sie über Ihren Gartenteich ein Netz spannen, damit das Laub nicht ins Wasser fällt. Dieses kann dann im Teich nicht verfaulen und somit auch nicht zur Entstehung einer Schlammschicht beitragen. **Wichtig:** frostempfindliche Teichpflanzen rechtzeitig ins Winterquartier bringen.
- Entleeren Sie rechtzeitig alle Wasserleitungen und Wasserbecken. Auch Wasserschläuche dürfen nicht „frieren“ – sie werden sonst spröde und brüchig.
- Jetzt sollte man auch Nistkästen für die Singvögel aufhängen, weil sie in kalten Nächten oftmals darin schlafen und im Frühjahr die Kästen zum Brüten verwenden. Die ideale Aufhängerichtung ist Süd-Ost. Fütterung zu Winterbeginn, bei Schnee und Frost bis etwa Ende März.

Gemüsegarten

Ernte- und Pflegearbeiten

Mancherorts sind jetzt noch ein paar späte Zucchini, Paradeiser und Bohnen zu ernten. Freilandparadeiser reifen auch im Haus noch nach.

Kohlrabi sollten vor dem ersten Frost geerntet werden: Die Pflanze mitsamt der Wurzel aus dem Boden ziehen, um die Ausbreitung von Kohlkrankheiten zu vermeiden!

Auch die Erntezeit von Paprika und Chilis dauert lange, üblicherweise bis zum ersten Frost. Wenn Sie die Pflanzen vor frostigen Nächten mit einem Vlies schützen, verlängert sich die Erntezeit und auch die letzten Früchte können noch ausreifen.

Fenchelsamen werden jetzt geerntet: Triebe bodennah abschneiden und an einem warmen Ort zum Trocknen auslegen. Die Pflanzen treiben dann wieder aus, das frische Laub steht den ganzen Winter über z. B. als Salat-Zugabe zur Verfügung.

Die letzten roten Rüben sind jetzt erntereif und sollten vor dem ersten Frost aus der Erde!

Auch Kürbisse sind reif und sollten keinen Frost abbekommen. Lässt man sie drei Wochen bei Zimmertemperatur nachreifen, gewinnen sie noch an Geschmack!

Auf abgeernteten Beeten Gründüngung sähen, oder das Beet hacken, mit Kompost düngen und mit einer Mulchdecke aus Grasschnitt oder Laub versehen.

Unkraut zwischen den Keimlingen des Wintergemüses jäten. Ob Spinat, Feldsalat oder Winterportulak: die kleinen Pflänzchen würden durch eine Hacke verletzt, also die Wildkräuter bzw. das keimende Gras nur vorsichtig heraus zupfen!

Gemüse, das noch fruchtet, auch noch weiter wässern, sofern es nicht viel regnet.



Kürbisernte

Sollten im Gewächshaus oder sogar im Freiland noch Paradeiser stehen, sind spätestens jetzt alle Blüten zu entfernen, damit die letzten Paradeiser besser ausreifen.

Jetzt das Kraut von Knollensellerie bis auf die Herzblätter entfernen, damit die letzte Kraft der Pflanze ganz der Knolle zu Gute kommt und nicht dem Blattwerk. Knollensellerie sollte so lange wie möglich stehen bleiben, jedoch vor dem Einsetzen stärkerer Nachfröste geerntet werden.

Jetzt kann man noch Knoblauch stecken.

Frostverträgliche Radieschensorten können noch gesät und vier Wochen später im November geerntet werden. **Tipp:** Nicht so eng sähen wie im Frühjahr, denn die Tage sind jetzt kürzer und der Einfallwinkel der Sonnenstrahlen ist flacher. Die Pflänzchen sollten sich nicht noch gegenseitig beschatten.

Schneckenlege bekämpfen: in Ritzen am Beetrand, unter Regentonnen, Pflanzkübeln, losen Steinen, Laub- und Mulchschichten, sowie auf dem Kompost oder in Erdlöchern finden sich jetzt die durchsichtigen Kügelchen der Schneckenlege. Frei legen, wo immer man sie findet, dann vertrocknen sie oder werden von Vögeln verspeist! Wer die Ei-Ablage verhindern will, kann alle abgeernteten Beete durchhacken und mit dem Rechen einebnen. Aber machen wir uns nichts vor: Alle Gelege zu finden ist schier unmöglich! Allenfalls gelingt es, die Schneckenplage etwas einzudämmen.

Winter-Steckzwiebeln können Sie in wintermilden Regionen im Oktober mit acht bis zehn Zentimeter Abstand etwa zwei Zentimeter tief in ein sonni-

ges Beet mit feinkrümeliger, feuchter Erde pflanzen.

Winterquartier für Igel

Wenn Sie Igel in Ihrem Garten ein Winterquartier bieten wollen, dann bauen Sie bei Temperaturen unter 8°C ein geeignetes und sachgerechtes Versteck, das bis April ungestört bleibt. Suchen Sie dazu unter Sträuchern oder in einer geschützten Ecke einen Platz, an dem Sie Laub oder Stroh auslegen können. Stellen Sie dann eine Obstkiste aus Holz ohne die Seitenwände umgekehrt darauf und bedecken Sie das Ganze mit Laub und Ästen. Zum Schluss basteln Sie als Eingang einen ca. 30 Zentimeter langen Gang aus Weidenzweigen. Natürlich können Sie aber auch Laub und Zweige, die beim Rechen und Schneiden anfallen, in einer Ecke des Gartens zu einem Haufen aufschichten. Eine andere hilfreiche Idee ist ein Igelhäuschen, dieses bekommt man im Handel. Auch das wird gerne von Igel angenommen. Die durchschnittliche Dauer des Winterschlafs beträgt fünf bis sechs Monate. Kurze Unterbrechungen sind normal, die Igel erwachen, bleiben im Quartier und schlafen bald weiter. Das Einschlafen selbst dauert rund fünf bis sechs Stunden. Die Igel zehren während des Winterschlafs von dem unter dem Stachelbalg eingelagerten Depotfett, das sie sich im Sommer und Herbst angeeignet haben.



Igel auf der Suche nach einem geeigneten Winterquartier.

Sie brauchen Hilfe, wir sind für Sie da

Haben Sie ein Problem mit Ihren Pflanzen? Fragen Sie uns, Ihre FachberaterInnen helfen gerne. Die FachberaterInnen besitzen ein umfangreiches Wissen über Pflanzen und bieten den Klein- und HobbygärtnerInnen Beratung bei gartenspezifischen Problemen. Wir bilden uns regelmäßig im Interesse unserer Mitglieder weiter und sind in der Lage, die Erfahrungen und neuesten Erkenntnisse in einer zweckmäßigen Art zu vermitteln. Bei all dem steht das Wohl der Klein- und HobbygärtnerInnen, der Pflanzen und vor allem auch der Umwelt im Vordergrund.

BuchTIPP

Handbuch Pflanzenschutz im Biogarten

Wirkungsvoll vorbeugen, erkennen und behandeln.

100 % biologische Methoden



Fiona Kiss, Andreas Steinert, Löwenzahn Verlag

Wer kennt das nicht? Beim Rundgang durch den Garten bege-

gen uns braune Blätter, seltsame Flecken und Überzüge, Blattfraß und allerlei rätselhafte Tierchen auf unseren Pflanzen. Mehltau, Läuse und andere Plagegeister machen früher oder später allen GärtnerInnen das Leben schwer. Dieses Buch zeigt auf, wie Sie Pflanzenkrankheiten und Schädlinge im Gemüsegarten, Blumenbeet und Rasen erkennen und ihnen bei Bedarf mit umweltschonenden Verfahren entgegenwirken können. Biologischer Pflanzenschutz ist Umweltschutz! Ein alltagstaugliches Praxis-Buch zum schnellen Nachschlagen, wenn der Hut brennt.

376 Seiten, durchgehende farbige Abbildungen, auch als E-Book erhältlich
ISBN 978-3-7066-2593-7

Preis: € 34,90

Feigen aus dem eigenen Garten

30 selbstfruchtende Sorten

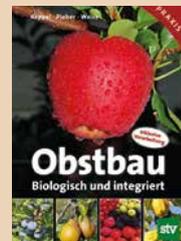


Christoph Seiler, Ulmer Verlag

Sie wollten schon immer einen eigenen Feigenbaum im Garten? In diesem Buch finden Sie alle Grundlagen für die erfolgreiche Kultur und Ernte von Feigen im mitteleuropäischen Klima. 30 selbstfruchtende Feigensorten (Ficus carica) werden mit ihren Wuchseigenschaften und Besonderheiten ausführlich beschrieben. Tipps zur Verarbeitung und ausgewählte Rezepte zur leckeren Verwertung der eigenen Feigenernte runden das Buch ab.

128 Seiten, 102 Farbfotos
ISBN 978-3-8001-0809-1
Preis: € 14,90

Obstbau, Biologisch und integriert



Herbert Keppel, Karl Pieber, Josef Weiss, Praxisbuch, Leopold Stocker Verlag

Im Obstbau gibt es ständig neue

Entwicklungen, was Sortenvielfalt, Pflanzenschutz, moderne Kulturmaßnahmen, den biologischen Obstbau oder auch die Vermarktung betrifft. Die überarbeitete Auflage dieses umfangreichen Standardwerks berücksichtigt die neuesten Entwicklungen im Obstbau. Ausgestattet mit zahlreichen Tabellen, Grafiken und Farbfotos und einem umfassenden Stichwortregister ist dieses Buch sowohl für Studenten und Fachschüler als auch für alle Obstbauern ein unentbehrlicher Ratgeber für den Anbau von Kern-, Stein-, Beeren- und Schalenobst.

610 Seiten, rund 700 Abbildungen
ISBN 978-3-7020-1567-1

Preis: € 49,90

Obstgehölze erziehen und schneiden



Bernd Schulz, Gerd Großmann, Ulmer Verlag

In diesem Buch erfahren Sie alles über den Obstbaumschnitt

und wie Sie Ihre Obstgehölze erziehen können, um einen guten Ertrag zu sichern. Ihnen werden die Unterschiede zwischen dem Pflanzschnitt und einem Erziehungschnitt erklärt und wie sich der Erhaltungschnitt vom Erneuerungs- oder Verjüngungschnitt unterscheidet. Detaillierte Zeichnungen zeigen, wie der Obstbaumschnitt funktioniert, um z. B. einen Nieder-, Halb- oder Hochstamm zu erreichen. Durch Formieren und Schneiden der Obstgehölze können Sie außerdem unterschiedliche Baumformen wie senkrechter Kordon oder Schnurbaum, U-Form, Palmetten, Fächer und Spindeln erziehen.

142 Seiten, 369 Farbzzeichnungen
ISBN 978-3-8001-5953-6

Preis: € 16,90

Kürbis hat wieder Saison!

Mit der Ernte der letzten Früchte wechselt unser Speiseplan wieder zur Herbstkost. Ein Kürbis darf dabei nicht fehlen!

Bei den Acker- und Gartenfrüchten, die zuletzt geerntet wurden, ist viel Haltbares dabei, das uns in den Winter hinein Gaumenfreuden beschert. Seien es die Äpfel, die Erdäpfel oder – die Kürbisse!

Abgesehen davon, dass verschiedene Kürbissorten seit ein paar Jahren über den Winter im Handel erhältlich sind, findet auch so mancher Gartenbesitzer oft mehrere Exemplare unter den großen Blättern, mit denen er nicht gerechnet hat. Keine Panik – Kürbisse

lassen sich sehr gut lagern: Am besten einzeln in einem Netz aufgehängt in einem luftigen Kellerraum, zumindest aber an einem dunklen, trockenen Ort. Kürbisse, die beschädigt sind, sollte man

bald zubereiten. Kürbis kann man aber auch gegart oder roh, in Stücke geschnitten, portionsweise einfrieren. Dabei ist zu beachten, dass nur die Kürbissorte Hokkaido mit Schale essbar ist.



Gefüllter Kürbis

Zutaten für zwei Portionen:

1 mittelgroßer runder Kürbis
1 Zwiebel
1 roter Spitzpaprika
3 EL Pflanzenöl
250 g gemischtes Faschiertes
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Thymian
100 g geriebener Käse
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Kürbis waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und quer einen Deckel abschneiden (ungefähr ein Drittel der Gesamthöhe). Die Kerne samt Fasern entfernen, den Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. eine ½ Stunde im Rohr braten. Den Deckel schälen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Die gehackte Zwiebel und den geputzten, in kleine Stücke geschnittenen Spitzpaprika im erhitzten Öl anrösten, das Faschierte dazugeben und bröselig mitrösten. Mit den fein

gehackten Knoblauchzehen und den Gewürzen vermischen. Die Kürbisstückchen dazugeben, umrühren und ca. 5 Minuten zugedeckt dünsten. Das Backblech herausnehmen und das Faschierte in den Kürbis füllen. Mit geriebenem Käse bestreuen und für ungefähr 10 Minuten im Backrohr überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu Weißbrot reichen.

Kürbislaibchen mit Kernöldip

Zutaten für vier bis fünf Portionen

300 g Kürbis (geschält)
200 g Erdäpfel (mehlig, gekocht)
1 Zwiebel
1 Ei
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer,
1 EL gehackte Petersilie

zum Panieren:

1 Ei
Bröseln
geriebene Kürbiskerne



für den Kernöldip:

250 g Joghurt cremig gerührt
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
2 EL steirisches Kürbiskernöl

Zubereitung:

Die Zwiebel fein hacken. Kürbis und Erdäpfel reiben, mit Zwiebeln, Ei und Bröseln gut verrühren und würzen. Die Brösel zum Panieren mit geriebenen Kürbiskernen vermischen. Aus der Masse Laibchen formen, in das versprudelte Ei tauchen, mit der Brösel-Kürbiskern-Mischung panieren und im erhitzten Öl bei milder Hitze und unter öfterem Umdrehen langsam herausbacken. Für den Dip die Zutaten mit der gepressten Knoblauchzehe gut verrühren. Die Laibchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kernöldip und frischem Bauernbrot zu Tisch bringen.

Kürbisspalten süß

Zutaten für vier Personen:

1 kleiner Kürbis (Butternuss, Hokkaido)
2 unbehandelte Limetten
100 g Butter
50 g flüssiger Honig
frisch geriebener schwarzer Pfeffer
je eine Hand voll Rosinen
und Kürbiskerne
1 EL Feinkristallzucker
Zimt

Zubereitung:

Für die Marinade die Butter schmelzen und mit dem Honig gut verrühren. Die Limetten unter heißem Wasser waschen, trockentupfen, die Schale abreiben,



halbieren und auspressen. Schale und Saft in die Honigmarinade rühren und etwas schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazugeben. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Kürbis halbieren und mit einem Löffel die Körner samt Fasern entfernen. Dann vierteln und die Viertel in gleich große Spalten schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Spalten daraufstellen. Backblech auf die mittlere Schiene schieben und die Kürbisspalten ungefähr eine ½ Stunde braten. Inzwischen die Kürbiskerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren anrösten, Zucker dazugeben und weiter rösten bis sie leicht gebräunt sind. Dann sofort in eine kleine Schüssel umfüllen, mit etwas Zimt bestreuen und vermengen. 5 Minuten vor Garende die Kürbisspalten mit der Marinade bestreichen, die Rosinen dazulegen und wieder ins Backrohr schieben. Die Kürbisspalten portionsweise auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Rosinen und mit den Kürbiskernen garnieren.

KLEINGÄRTNER JAHRESKALENDER



€ 7,50
exkl. Versand

Genießen Sie Ihr Gartenjahr mit unserem praktischen Kalender mit vielen interessanten Informationen zu Pflanzen, saisonalen Arbeiten im Zier-, Obst- und Gemüsegarten unter Berücksichtigung der Mondphasen sowie köstlichen Rezepten und Tipps.

Bestellen Sie Ihren Garten-Jahreskalender mit der Antwortkarte oder einfach per E-Mail unter zwien@kleingaertner.at (Kennwort Gartenkalender 2019).

**Erhältlich
ab Anfang
November!**

Mit dieser Karte bestelle ich einen
**Kleingärtner-
Jahreskalender 2019**
zu € 10,- (inklusive Versand per Post.
Bei Selbstabholung im Zentralverband
der Kleingärtner € 7,50)



PORTO
ZAHLT
EMPFÄNGER

Name:

Straße:

PLZ: Ort:

Datum: Unterschrift:

An den

KLEINGÄRTNER

Simon-Wiesenthal-Gasse 2
1020 Wien

Pflanzen rund um Brot und Wein:

Kümmel & Muskatellersalbei

Die Menschen kannten in vergangenen Zeiten stets Orte, an welchen der wilde Kümmel wuchs. Bis heute ist er das in Österreich meist verwendete Gewürz, um Speisen leichter bekömmlich und verdaulich zu machen. Traditionell findet der Kümmel mit seinem typisch würzig-süßen Geschmack auch Verwendung als Brotgewürz. Genauso unentbehrlich wie Brot war in früheren Jahrhunderten der Wein, dessen damaliger Geschmack jedoch weit vom heutigen, qualitativvollen Genussmittel entfernt war.



Muskatellersalbei

Der Muskatellersalbei (*Salvia sclarea*) ist wie der Kümmel eine durchwegs unkomplizierte, zwei- oder mehr jährige Pflanze, die im ersten Standjahr eine dichte Rosette aus hübschen, samtigen Blättern ausbildet. Im zweiten Jahr zeigt er sich dann in blühender Pracht, je nach Sorte mit blassrosa, hellvioletten oder weißen Blüten, die bei Bienen, unter anderem auch den blauschwarz schillernden Holzbienen, äußerst beliebt sind. Der Muskatellersalbei bevorzugt warme Lagen ohne starken Winterfrost und einen sandigen, durchlässigen aber nicht zu trockenen Boden, wo er sich dann immer wieder ganz von selbst aussät. Als „großer Bruder“ des Echten Salbeis (*Salvia officinalis*) enthalten seine Blätter ebenso ätherische Öle mit ähnlich heilfördernder Wirkung.



Betuchte Bürger konnten sich dessen Verfeinerung mit Muskatnüssen oder Gewürznelken leisten, wohingegen der Wein weniger wohlhabender Menschen mit Muskatellersalbei aromatisiert wurde.

Gewürze dienten jedoch nicht nur zur Verfeinerung von Nahrungs- und Genussmitteln, vielmehr wurden sie genutzt, um die Haltbarkeit und Verträglichkeit von Speisen zu fördern. Ebenso wusste man um ihre Wirkung als Heilpflanzen, die Vielfalt der Wildkräuter war dem einfachen Volk für die Herstellung von wohltuenden Arzneien unverzichtbar.

„Die ätherischen Öle des Kümmels wehren Fliegen ab, wirken hemmend gegen Pilzwachstum und haben auch konservierende Eigenschaften. Das mag wohl der Grund sein, warum

Kümmel seit jeher zu Brot oder Käse gegeben wurde. In der Schweiz wurden in jungsteinzeitlichen Pfahlbauten Kümmelfrüchte gefunden, somit zählt diese Pflanze zu den ältesten Gewürzpflanzen Mitteleuropas. Heutzutage wird Kümmel auch in der Hausapotheke aufgrund seiner verdauungsfördernden Wirkung hoch geschätzt“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Aktion „Natur im Garten“.

Kümmel

Der Kümmel ist eine zweijährige, winterharte Pflanze, welche im ersten Standjahr eine Grundrosette ausbildet, um dann im folgenden Frühsommer in die Blüte zu gehen. Das köstliche Gewürz gehört zu den pflegeleichtesten Gewürzpflanzenarten im Garten und wächst nahezu überall. Bevorzugt gedeiht der Kümmel in feuchten Böden ohne Staunässe an einem sonnigen,

leicht geschützten Ort. Die Pflanze kann im zweiten Kulturjahr eine Höhe von bis zu einem Meter erreichen und stirbt schließlich nach der Samenreife im Spätsommer ab. Die Samenernte sollte bereits stattfinden, wenn die ältesten Samen in der Mitte der Dolde braun verfärbt sind. Dazu wird die gesamte Pflanze abgeschnitten, zum Trocknen aufgelegt oder gebündelt und an einem dunklen, luftigen Ort kopfüber aufgehängt – am besten ein Gefäß unterstellen, denn sind die Samen einmal reif, fallen sie leicht aus. Wenn das Kraut vollständig getrocknet ist, kann der Samen herausgeklopft werden. Bevor die würzigen Kümmelsamen schließlich in ein Gefäß zur Aufbewahrung kommen, sollten sie noch einige Tage nachtrocknen. Einige Samenstände können auch, wenn gewünscht, für die Selbstaussaat stehen gelassen werden.

MUSTERHAUS Blaue Lagune Parz. 28a



Sie haben genug von eintönigen Haustypen...

Sie suchen ein innovatives, exklusives Hauskonzept verbunden mit eindrucksvoller Architektur.

Offene helle Räume mit Trennwänden aus Glas und Naturlehmputze zur Optimierung des Raumklimas sowie Wandbilder aus Naturlehm verleihen dem Haus den einzigartigen Flair. Durch verglaste Wände und eine Ganzglasdusche gewinnt das Bad an Größe und Exklusivität.

Wenn Individualität für sie nicht nur ein Schlagwort ist und Sie wirklich baubiologisch ausgesuchte Holzwerkstoffe in Ihrem Haus bevorzugen, dann überzeugen Sie sich von der außergewöhnlichen Wohnatmosphäre in unserem neuen Musterhaus in der Blauen Lagune.

PRONATURHAUS
OBRITZBERGER

5 Musterhäuser

2334 Vösendorf | SCS
Blaue Lagune 28, 29 u. 69

T 02236 64 799

W www.pronaturhaus.at

Holzblockbau • Holzmassivbau • Holzriegelbau

Ein Trio wie Feuer

Die Halloween Girls treiben's im Herbst bunt

Sie heißen 'Zeta', 'Zoe' und 'Zulu' und zusammen sind sie die Halloween Girls®. Derzeit wird das junge Trio noch auf seinen ersten großen Auftritt vorbereitet. Ab Mitte Oktober kann es dann dem breiten Publikum präsentiert werden. Die Rede ist von der brandneuen Sorten-Zusammenstellung dreier Blattschmuck-*Callunen*, die in diesem Jahr erstmals in den Handel kommt. Das Besondere daran: Die Farbzusammenstellung und -intensität unterscheidet sich deutlich von anderen Heidekrautgewächsen.



Während die meisten *Callunen* in Weiß- und Rosatönen blühen, besticht das neue Trio mit einer Kombination aus feurigem Orange-Rot, einem dunklen Schwarz-Grün und einem leuchtenden Gelb. Bei den drei zusammen in einem Topf gezogenen Sorten sind es aber nicht die Knospen, die für die Farbe sorgen, sondern das Laub. Bis es soweit ist, braucht's aber noch etwas Zeit: Zunächst

sind die Blättchen der Pflanzen noch grün, erst wenn die Nächte kühler werden, entwickeln sich die unterschiedlichen Farbschattierungen. Etwa zwei Wochen vor Halloween zeigen sich die *Callunen* dann in ihrer vollen Schönheit. Diesem Umstand haben sie ihren Namen zu verdanken.

Die buntlaubigen Halloween Girls sind winterhart und trotzen widerstandsfähig den widrigen Witterungseinflüssen des Spätherbstes. So sind sie bis weit in den Dezember hinein ein echter Blickfang im Beet oder auf dem Balkon. Ihre interessante Farbgebung im Zusammenspiel mit der Wuchsform der etwa 20 Zentimeter großen Pflanzen erinnert häufig an ein lodernes Feuer. Das macht sie rund um den 31. Oktober zu einer perfekten Halloween-Dekoration. Längst wird dieser aus Amerika stammende Brauch, bei dem am Vorabend vor Allerheiligen kleine Hexen, Monster und Vampire von Tür zu Tür ziehen und Süßigkeiten verlangen, auch bei uns gefeiert. Viele Hausbesitzer schmücken zu dieser Zeit ihre Eingänge mit Kürbissen, Grusel-Accessoires und herbstlichen Pflanzen. Setzt man beispielsweise einen Topf mit den dreifarbigem Halloween Girls in einen ausgehöhlten und mit Fratze versehenen Kürbiskopf, verwandelt

sich der Pumpkin ruckzuck in einen mystischen Waldtroll mit feuriger Haarpracht. Auch als Mitbringsel zu einer Halloween-Party sorgen diese Heidepflanzen für Stimmung: Aufgepimpt mit Deko-Spinnenweben und kleine Plastikspinnen, die zwischen den Zweigen herumkrabbeln, oder einer Hexenfigur, die auf ihrem Besen über den „lodernden Flammen“ fliegt, wird daraus ein schaurig-schönes Geschenk.

Helix, grünes Presseportal





45 Tipps für weniger Plastik

DIE UMWELTBERATUNG gibt auf ihrer Website 45 Tipps zur Plastikvermeidung

Plastiksackerl, Plastikkügelchen aus Peelings, Fasern von Kunststoffkleidung und andere Plastikteile verschmutzen unser Land und Wasser. Die Quellen der Plastikabfälle sind ebenso vielfältig wie die Möglichkeiten, sie zu reduzieren. DIE UMWELTBERATUNG zeigt auf www.umweltberatung.at/plastik wie man zu Hause, unterwegs, beim Schenken oder Feiern den persönlichen Plastikverbrauch reduzieren kann.



Information

45 Tipps zur Plastikvermeidung sind auf www.umweltberatung.at/plastik zu finden.

Beratung zum rundherum ökologischen Leben bietet DIE UMWELTBERATUNG unter Tel.: 01 803 32 32.



Sandra Papas, DIE UMWELTBERATUNG



Matthias Eckhammer, DIE UMWELTBERATUNG

fasern statt aus chemischen Fasern – es gibt viele einfache Möglichkeiten, Plastik im Alltag zu reduzieren.

Primäres und sekundäres Mikroplastik

Kleine, wasserunlösliche Plastikteilchen mit einem Durchmesser kleiner als 5 mm werden Mikroplastik genannt. Werden sie in dieser Größe produziert, spricht man von „primärem“ Mikroplastik. Kügelchen in konventionellen Kosmetikprodukten wie Zahnpasta oder Peelings gehören zum Beispiel dazu oder Granulate, die in der Industrie weiterverarbeitet werden.

Sekundäres Mikroplastik entsteht, wenn größere Kunststoffteile zum Bei-

spiel durch Verwitterung, falsche Reinigungsmittel oder UV-Licht im Laufe der Zeit in kleinere Teilchen zerfallen. Beim Wasche Waschen lösen sich zum Beispiel Fasern aus Kunststoffkleidung, die in das Abwasser gelangen und sich im Klärschlamm absetzen.

Plastik im Wasser macht Probleme

Kleine Plastikteilchen gelangen auf unterschiedlichen Wegen in die Natur. Über Flüsse werden sie ins Meer gespült und von Wassertieren mit Nahrung verwechselt und gefressen. Kunststoff ist aber unverdaulich und ohne Nährwert. Das ist lebensbedrohlich für die Tiere, und das Plastik landet mit Muscheln und Fisch auch auf unseren Tellern. Nicht nur im Meer, sondern auch an Land und in Binnengewässern verschmutzt Mikroplastik inzwischen allgegenwärtig die Umwelt und stellt eine Gefahr für Ökosysteme und für die Gesundheit dar.

Plastik vermeiden

Zuhause, unterwegs und bei feierlichen Anlässen können kurzlebige Plastikprodukte mit einfachen Maßnahmen vermieden werden, zum Beispiel:

- Mit Stofftasche statt Plastiksackerl einkaufen

- Zertifizierte Naturkosmetik und Biocosmetik statt Peelings und Zahnpasta mit Plastikkügelchen verwenden
- Prickelnde Getränke aus dem Sodawassergefäß statt aus Einwegflaschen trinken
- Getränkeflaschen für unterwegs zuhause mit Leitungswasser befüllen
- Geschenke und Blumen nicht in Folie einpacken lassen
- Fürs Mittagessen in der Arbeit offene statt in Einweg-Plastiktassen abgepackte Lebensmittel kaufen oder Speisen aus dem Lokal mit einem Mehrweggeschirr abholen statt im Plastik-Einweg-Geschirr mitnehmen.

Kunststoffabfälle richtig entsorgen

Nicht immer lässt sich Plastik ganz vermeiden und in einigen Produkten macht die Verwendung von Kunststoff durchaus Sinn. Wenn Kunststoffabfälle anfallen, ist es umso wichtiger, dass diese nicht einfach achtlos weggeworfen, sondern ordnungsgemäß entsorgt werden. Wie Plastikmüll richtig entsorgt wird, erfährt man beim regionalen Abfallverband: www.umweltberatung.at/informationen-zur-abfalltrennung

Plastik ist praktisch, beständig, leicht und in langlebigen Produkten sinnvoll. Problematisch ist aber die massenhafte Verwendung von Plastik-Wegwerfartikeln für den einmaligen Gebrauch und die Zersetzung von Kunststoff in der Natur. Mehrwegflaschen statt Einwegflaschen, feste Seife statt Flüssigseife, Kleidung aus Natur-

Individuell bauen nach Maß



Ob Neubau, Zubau oder Umbau - unsere große Erfahrung macht uns zum Spezialisten für individuelles Bauen im Wiener Kleingarten, egal wie schwer erreichbar Ihre Parzelle auch ist.

Von der ersten Beratung bis zur Fertigstellung Ihres Projekts sind wir von AS Haus für Sie ein zuverlässiger Partner, der Ihnen die Phase des Hausbauens so angenehm wie möglich macht.

Wenn auch Sie sich beim Bauen auf einen zuverlässigen Partner verlassen möchten, dann sollten Sie mit uns reden und wir entwickeln in gemeinsamen Gesprächen Ihr ganz persönliches, individuelles, maßgefertigtes Haus.

Herzlich,
Arpad-Zoltan Strompf,
AS Haus Eigentümer & Geschäftsführer

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
Musterhauspark 3002 Purkersdorf, Linzer Straße 51
strompf@as-haus.at • 0664 308 19 71 • www.as-haus.at

AS Haus

Planung u. Einreichung

Beratung

Fundamente u. Dichtbetonkeller

Aushub für Keller/Pool

Generalunternehmen

Kleingartenhäuser
- Ziegel-Massiv
- Holzriegel

auch bei schwer erreichbaren Baustellen

Abbruch & Entsorgung

www.kleingarten.at
info@home4u.at

HOME4U
Bau-, Planungs- & Handels GmbH

1140 Wien
Mooswieseng.26
Tel. & Fax: 01/8793808

Insektenschutz für Fenster und Türen

Direkt vom Erzeuger
Unverbindliche Angebote
Auch als Katzenschutz



Pendeltüren • Rollläden • Jalousien • Markisen
Lichtschachtdeckungen nach Maß

Fa. Lämmermann

Hauptstraße 93 • 2384 Breitenfurt
Tel. 02239 / 34 320 • Fax 02239 / 34 054
Mobil 0664 / 49 42 006

Email: laemmermann@aon.at • www.laemmermann.at



Kleinbaggerarbeiten Harald Prais

**Erdarbeiten
LKW-Kran
und Container**

Humus, Schotter, Abbruch, Keller- u. Schwimmbeckenaushub auch bei schwer erreichbaren Baustellen

Tokiostraße 10/2/44, 1220 Wien

Tel.: 01 / 256 43 36, Fax-DW: 10

Mobil: 0660 / 24 17 656 • prais@kleinbaggerarbeiten.at

www.kleinbaggerarbeiten.at



Rund **180.000**
Leser sehen
Ihre Anzeige!



Sie wollen
unsere Zeitung
abonnieren?

01 587 07 85

DW 11



Inseratenannahme:

MediaZ • Simon-Wiesenthal-
Gasse 2 • 1020 Wien,
Tel. 01 / 689 56 94

Fax 01 / 689 56 94 22

mediaz@mediaz.at



40 Jahre Alubau-Probst GmbH

Zum Jubiläum bieten wir einen GRATIS Service-Check für alle Produkte sowie die bewährte persönliche Beratung durch den Chef. Unverbindlich und ohne Anzahlung.

Sämtliche Maßanfertigungen, sowie Planungen, eigene Erzeugung und Montage sind unsere Spezialität.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:
office@alubau-probst.at
www.alubau-probst.at

1220 Wien, Obachgasse 36,
Tel.: 01/259 65 41

2384 Breitenfurt,
Tel.: 02239/4601

AM HAUS UND IM HAUS

- Sämtliche Bauarbeiten
- Fassaden aller Art
- **Innenausbau**
- Abdichtungen

KONZ. BAUMEISTERBETRIEB
H. HOVEZAK



Tel.: 0699/131 26 700 • Fax 01/974 90 88
www.h-hovezak.com • office@h-hovezak.com



Brot backen

Sein eigenes Brot zu backen, liegt im Trend, denn man weiß was drin ist und kann seine eigenen Liebessorten backen. Trotz der Brotvielfalt im Geschäft, finden sich bestimmte Getreidesorten wie Emmer, Gewürze wie Brotklee oder Körner und Früchte wie Maroni eher selten im Brot. Beim Selberbacken kann man einiges Ausprobieren und schätzt Brot wieder mehr. Selbst gebackenes Brot landet sicher nicht im Müll, dafür war der Aufwand viel zu groß.

Brot ist gesund

Trotz vieler Diäten, die auf Kohlenhydrate verzichten, ist Brot in einer gesunden Ernährung unverzichtbar. Es sättigt gut und versorgt uns mit wertvollen Kohlenhydraten, Vitaminen und Mineralstoffen. Die meisten Menschen vertragen auch das Gluten im Mehl gut. Nur Zöliakie kranke Menschen vertragen überhaupt kein Gluten und dürfen weder Weizen, Dinkel, Roggen oder anderes glutenhaltiges Getreide essen. Gluten ist eine Proteinmischung im Korn und für die Backfähigkeit zuständig. Aber viele gesunde Menschen

glauben, dass eine glutenfreie Ernährung gesünder ist und verzichten freiwillig darauf. Das ist unnötig, denn eine glutenfreie Ernährung ohne Grund ist sogar ungesund.

Holzofenbrote

Die Kunst, im Holzofen Brot zu backen, ist beinahe in Vergessenheit geraten, doch nun liegen Holzofenbrote wieder im Trend. Früher war es auf jedem Bauernhof normal, im Steinofen das eigene Brot zu backen. Auch der Bäcker beherrschte das Handwerk, Backwaren im Holzofen herzustellen. Was relativ

einfach klingt, ist eine Kunst und erfordert viel Erfahrung. Doch das Brot bekommt durch diesen Backprozess einen unverwechselbaren Geschmack und eine krachende Kruste, was die steigende Nachfrage erklärt. Holzöfen oder Brothäuser werden heute wieder neu gebaut oder alte Steinöfen restauriert. Doch damit die Brote auch wirklich gelingen, benötigt es viel Routine. Einfach so mal Brot backen, funktioniert nicht. Das „Einschießen“ der Brote muss gelernt sein, ein Regulieren der Temperatur per Knopfdruck gibt es



nicht. Die Menge des Holzes zum Anheizen muss genau stimmen, ebenso die Aufheizphase. Nach etwa 1,5 Stunden wird die Asche beseitigt und der Boden mit nassen Tüchern schnell gereinigt. Bei der richtigen Resthitze werden die Brote eingeschossen, Temperatur und Backzeit müssen exakt aufeinander abgestimmt sein. Nur so gelingen die aromatischen, knusprigen Holzofenbrote. Für die ersten Backversuche reicht aber auch das eigene Backrohr.

Rezepte:



Roggenmischbrot

Zutaten für ein Brot

500 g Weizenmehl
300 g Roggenmehl
1 Teelöffel Honig
80 bis 100 g Sauerteig
20 g Germ
20 g Salz
5 Teelöffel Gewürze wie Kümmel, Fenchel, Anis und Koriander
Mehl zum Ausarbeiten
Brotgewürze im Ganzen zum Bestreuen

Zubereitung:

Gewürze entweder grob mahlen oder in einem Mörser etwas zerstoßen. Die Mehle mischen und in eine Schüssel geben. Sauerteig, Honig und Germ mit Wasser gut verrühren. Alle Zutaten zum Mehl geben und mit etwa 400 Milliliter warmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt zwei Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten und zu einem Laib formen. Den Laib in ein Brotkörbchen geben und nochmals 40 Minuten gehen lassen. Das Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einem Messer einschneiden. Den Laib mit Wasser bestreichen und mit ein paar Gewürzen bestreuen. Brot in das vorgeheizte Backrohr geben und bei 230 bis 240 Grad Celsius 40 Minuten backen, danach 20 Mi-

nuten bei 160 Grad Celsius und danach 15 Minuten auf 150 Grad Celsius zurück-schalten.

Tipp:

Bei den Mehlen können jeweils 100 g durch das entsprechende Vollkornmehl oder durch eingeweichtes Getreideschrot ersetzt werden.

Baguette

Zutaten für vier Stück

500 g Weizenmehl
4 Esslöffel Öl
1 EL Salz
30 g Germ
1 Teelöffel Zucker
250 bis 350 ml Wasser
Mehl zum Ausarbeiten
Olivenöl zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Germ in die Mulde bröseln, Zucker dazugeben und mit lauwarmem Wasser leicht verrühren. Das Dampfl etwa 10 Minuten zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Salz und Olivenöl dazugeben und mit lauwarmem Wasser einen Teig kneten. Teig etwa 40 Minuten gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals durchkneten und 25 Minuten gehen lassen. Den Teig in 4 Teile teilen und jedes Teil zu einer langen Stange rollen, die Enden spitz zulaufen lassen. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals mit einem Geschirrtuch bedeckt zumindest 15 Minuten gehen lassen. Die Brote schräg einschneiden, mit Olivenöl oder mit einem Wasser-Olivenölgemisch bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad Celsius 15 Minuten backen, danach bei 180 Grad Celsius etwa 15 bis 20 Minuten fertig backen.

Tipp:

100 bis 150 g des Weizenmehls kann durch Roggenmehl ersetzt werden.

Südtiroler Schüttelbrot

Das harte, würzig schmeckende Fladenbrot hat in Südtirol Tradition und wird gerne zur „Marende“ mit Speck, Käse und Kaminwürzen gegessen. Ganz typisch ist die Verwendung von Brotklee, das dem Brot den aromatischen Geschmack verleiht. Den Namen verdankt das Brot dem typischen „Schütteln“ des Teiges bei der Herstellung. Weil Schüttelbrot gerne etwas dunkler gebacken wird und bereits nach dem Backen fest ist, war und ist es das ideale Lagerbrot. Luftig und trocken hält es mehrere Monate und war daher besonders auf Almen beliebt, wo die Versorgung mit frischem Brot schwierig war. Aber Schüttelbrot ist nicht gleich Schüttelbrot. Je nach Region ist es unterschiedlich dick. Im Vinschgau ist es dünner und brüchiger, im Eisacktal wird es dicker gebacken.

Zutaten für etwa acht Brote:

400 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
30 g frische Hefe
2,5 bis 3 Esslöffel einer Gewürzmischung aus gleichen Teilen Fenchelsamen, Korianderkörner, Anis, Kümmel und Brotklee
1 Esslöffel Salz
600 ml Wasser
Kleie und Mehl zum Verarbeiten

Zubereitung:

Beide Mehle in einer Schüssel vermengen, eine kleine Mulde in die Mitte drücken und den Germ hineinbröseln. Den Germ nun mit einem viertel Liter warmem Wasser langsam verrühren, sodass etwas Mehl eingearbeitet wird. Das „Dampfl“ etwa 20 Minuten zugedeckt gehen lassen bis sich der Germ verdoppelt hat. Gewürze, Salz und das restliche Wasser dazugeben und alles zu einem weichen, etwas klebrigen Teig

verkneten. Den Teig nun mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen. Danach den Teig in acht Teile teilen. Ein Holzbrett mit Mehl bestauben, ein Teigstück fladenförmig darauflegen. Das Brett nun so „schütteln“, dass der Teig sich langsam zu einem Fladen verläuft. Backbleche mit Kleie bestreuen, die Teigfladen darauf stürzen. Diese mit Mehl bestauben und nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Schüttelbrot bei 210 bis 220 Grad Celsius etwa 25 bis 35 Minuten backen.

Maronibrot

Zutaten:

250 g Dinkelmehl
250 g Weizenvollkornmehl
120 bis 160 g gekochte und geschälte Maroni
1 Packung Germ
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Salz
250 ml Milch
100 bis 125 ml Wasser

Zubereitung:

Maroni fein hacken, die Mehle mischen. Mehlmischung in eine Schüssel geben, eine Mulde machen, Zucker und Germ hineinbröseln. Nun die lauwarme Milch dazugeben und den Germ mit dem Mehl etwas verrühren. Das Dampfl etwa 20 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 40 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und wieder 40 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig zwei längliche Laibe formen oder den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben. Das Brot nun je nach Größe bei 190 Grad Celsius etwa 40 bis 60 Minuten backen.

Tipp:

Wer möchte kann auch 50 g Maronimehl im Teig mitverarbeiten. Das intensiviert den Maronigeschmack des Brotes.



Kranzschlinge

Stephanotis floribunda

Die Kranzschlinge zählt, wie auch die Wachsblume, zur Familie der *Asclepiadaceae*, den Seidenpflanzengewächsen. Der wissenschaftliche Name stammt aus dem Griechischen – *stephanos* = Kranz, Krone; *ous, otos* = Ohr. Ihre ursprüngliche Heimat ist Madagaskar. Dort wächst sie als immergrüner Kletterstrauch der eine Höhe von ca. fünf Meter erreichen kann. Als Zimmerpflanze wird nur eine Art kultiviert: *Stephanotis floribunda*.



Schädlinge zu Problemen führen. So wird bei zuviel Wärme im Winter und durch zu trockene Heizungsluft das Auftreten von Spinnmilben, Wollläusen und Schildläusen gefördert. Knospen- und Blütenfall sind meist die Folge von Zugluft oder einem Standortwechsel, daher empfiehlt es sich sogenannte Lichtmarken am Topf anzubringen. Aber auch ein Lichtmangel oder Staunässe können mitunter zu ähnlichen Symptomen führen. Blattvergilbungen sind bei der Kranzschlinge meist auf zu hartes Gießwasser oder auch Lichtmangel zurückzuführen. Doch bei gutem Standort und richtiger Pflege ist sie eine dankbare, reichblühende und dekorative Zimmerpflanze.

Wildwachsend kennt man ungefähr 16 verschiedene Arten. Verwandt ist die Kranzschlinge übrigens mit der Wachsblume, der Hoya. Als Zimmerpflanze wird sie meist in einem Bogen gezogen. Früher wurde die Kranzschlinge dank ihrer schneeweißen Blüten auch gerne in Brautsträußen verwendet. Die eiförmigen, ledrigen Blätter sind dunkelgrün und glänzend und können bis zu 10 Zentimeter groß werden. Die weißen, herrlich duftenden, sternförmigen Blüten werden zu mehreren als lockere Scheindolden in den Blattachsen gebildet. Die Blütezeit reicht vom späten Frühjahr (Mai bis Juni) bis in den Herbst (September – Oktober).

Als Standort eignet sich am besten ein sehr heller, vor praller Sonne geschützter Platz. Im Sommer sollte die Temperatur zwischen 20 und 25 °C liegen, im Winter sollte man für eine Ruheperiode bei 12 bis 16 °C sorgen. Von März bis August benötigt die Kranzschlinge reichlich Wasser. Man sollte darauf achten, dass das Gießwasser weich, d. h. kalkarm, und zimmerwarm ist. Ab September sollte die Pflanze sparsamer gegossen werden, damit die Triebe ausreifen können. Von Oktober bis zum Frühjahr hin sollte man den Wurzelballen nur mäßig feucht halten wobei er jedoch nie austrocknen darf. Weiters sollte man die Pflanzen während der Wachstumsperiode regelmäßig düngen. Ist der Standort

lufttrocken, so empfiehlt es sich die Pflanzen öfters zu besprühen, da man so Blattschäden durch zu trockene Luft und Schädlingsbefall vorbeugen kann.

Bei Bedarf topft man die Kranzschlinge im Frühjahr um. Als Substrat eignet sich Einheitserde oder eine nährhafte, humusreiche Erde mit Lehm- und Sandanteilen. Der pH-Wert sollte zwischen 5,5 und 6,5 liegen. Die Vermehrung ist nicht ganz einfach. Sie erfolgt durch Kopf- oder Teilstecklinge mit zwei Blättern ab dem Frühjahr bei einer Bodentemperatur von etwa 25 °C. Die Bewurzelungsdauer beträgt etwa vier Wochen.

Krankheiten und Schädlinge sind eher selten, doch können bei ungünstigen Kulturbedingungen einige



- Duftende Kletterpflanze, die sich für Wintergärten sehr gut eignet
- Pflanzenhöhe: Aufgebunden ca. 40 Zentimeter, freirankend am Spalier zwei Meter und mehr
- Blütezeit von Spätsommer bis in den Herbst
- Viel Ähnlichkeit mit der Wachsblume (*Hoya*) die aus der gleichen Familie stammt
- Blütenfall durch Zugluft oder Standortwechsel



Fenster · Türen · Wintergärten Carports · Terrassendächer Vordächer · Portale

Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot.
Terminvereinbarungen unter Tel. 01/ 278 15 63 -20

GEHA Leichtmetallbau GesmbH

Guschelbauergasse 4, 1210 Wien

Tel. 01/278 15 63

office@geha-alu.at

www.geha-alu.at



ORTNER-BAU



INH. GERHARD ORTNER
1160, KENDLERSTRASSE 42
1190, HEILIGENSTÄDTERSTR. 44
WEITERE STANDORTE: SIMMERING, ESSLING

BM.ING.MEJATSCH
ortner-bau@gmx.at
0699 / 100 25 936
FAX 01 / 416 27 65

ALLE BAUMEISTERARBEITEN AUCH KLEINERE REPARATUREN

VERLÄSSLICH - PREISWERT - SAUBER
IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSERE BESTE WERBUNG



Rest- küche

Text und Fotos von
Mag.a Andrea Jungwirth
Ernährungswissenschaftlerin

Äpfel mit kleinen Mängeln

Heuer ist ein besonders gutes Apfeljahr. Wer nicht seine eigenen Äpfel erntet und im Keller lagert, bekommt meist von Bekannten Äpfel für den Herbst geschenkt. Aber aufgepasst, wer Äpfel länger lagern will, braucht einen kühlen luftigen Ort, am besten einen Lagerkeller.

.....

Und die Äpfel müssen am Anfang zumindest zweimal pro Woche kontrolliert werden. Denn ein einziger schlechter oder beschädigter Apfel kann alle anderen im Lager anstecken und dann ist der Schatz schnell verdorben. Daher nehme ich immer alle Äpfel mit auch nur einer kleinen Beschädigung aus dem Lager und verwende sie gleich in der Küche. Das sind am Anfang oft viele, dann mache ich gerne einen Apfelstrudel, später sind es oft nur wenige, für einen Kuchen zu wenig. Dann verwende ich die Äpfel gerne für pikante Rezepte, zum Beispiel für Apfelkren, zur gebratenen Leber oder für eine kleine süße Nachspeise wie Apfelknödel.



Gebratene Leber mit Apfelscheiben

Zutaten für zwei Personen:

2 dünne Scheiben Kalbs- oder Schweinsleber à 160 g
1 großer Apfel
Salz und Pfeffer
Majoran
Butterschmalz zum Anbraten
Mehl zum Stauben
Butter zum Verfeinern

Zubereitung:

Die Kalbsleberscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Leber in heißem Butterschmalz auf jeder Seite scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller warm stellen. Apfel waschen, eventuell schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in nicht zu dünne Ringe schneiden. Äpfel

im Bratenansatz beidseitig anbraten. Etwas Butter zum Verfeinern dazugeben und mit etwas Majoran bestreuen. Apfelscheiben aus der Pfanne nehmen, die Leber nun in die Pfanne zurück geben und auf den gewünschten Garpunkt gar ziehen lassen, danach salzen und pfeffern, die Apfelscheiben darauf geben. Leber mit Apfelscheiben anrichten, dazu passt perfekt ein Erdäpfelpüree.

Tip:

Gebratene Apfelscheiben passen auch gut zu Blutwurstgerichten oder Leberrouladen.

Gebackene Apfelknödel

Zutaten:

250 g Apfelwürfel, am besten eine leicht säuerliche Sorte
30 g Butter
30 g Nüsse
30 g Brösel
20 g Zucker
1 Ei
Zimtpulver
Nelkenpulver
etwas Rum
Saft und fein geriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

Brösel, Mehl und Ei zum Panieren
Öl zum Herausbacken

Zubereitung:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Butter in einem Topf zerlassen und die geriebenen Nüsse und Brösel darin leicht anrösten. Apfelwürfel und Nussbrösel mit Zucker und Ei vermischen und mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken. Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf eine bemehlte Platte legen. Die Kugeln im Tiefkühlschrank leicht anfrieren lassen. Apfelknödel panieren, dazu die Kugeln in Mehl wälzen, anschließend in verquirltes Ei tauchen und in Brösel wenden. Die panierten Kugeln in heißem Öl hellbraun herausbacken. Dazu passt perfekt ein Wein- oder Mostschaum.





Die Krönung für Ihren Kuchen

Höchsten Genuss verspricht Kronenöl mit feinem Buttergeschmack in der 0,5-Liter-Flasche. Für flaumige Kuchen, Palatschinken oder Kaiserschmarrn, für Fleisch, Fisch oder die Diätküche. Zu 100% aus österreichischem Raps. Jetzt im neuen, frischen Design. kronenol.at

Nusskranzkuchen

Zutaten für eine Kranzform mit 26 Zentimeter Durchmesser:
Nusskranzmasse:

- 6 Eier
- 180 g Staubzucker
- 1 Prise Salz, 1 Packerl Vanillezucker abgeriebene Schale von je 1 Zitrone und Orange
- 150 ml KRONENÖL SPEZIAL mit feinem

- Buttergeschmack
- 40 g Mehl
- 1 Packerl Backpulver
- 70 g Semmelbrösel
- 200 g geriebene Haselnüsse
- Prise Zimt
- 20 g Speisestärke
- Garnitur:**
- 70 g Marillenmarmelade
- 10 Scheiben kandierte Orangenscheiben (fertig gekauft)
- 1 EL geriebene Pistazien

Zubereitung:
Kranzform mit KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Butter-



geschmack ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Backofen auf 160°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl und Backpulver versieben und mit Semmelbrösel, geriebene Haselnüsse, Zimt und Speisestärke vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker, abgeriebene Orangenschale und Zitronenschale gut schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. KRONENÖL SPEZIAL mit feinem Buttergeschmack unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Mehlmischung behutsam unter die Masse heben. In die Kranzform füllen und auf unterer Schiene zirka 40 Minuten backen.



Aus dem Backofen nehmen, 10 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Kranzform stürzen. Für die Garnitur Marillenmarmelade langsam aufkochen, mit einem Pinsel den Kranzkuchen einstreichen, kandierte Orangenscheiben schindelförmig auflegen und mit Pistazien bestreuen.



LITOMOVE®

Die Gelenkscapseln aus Hagebutte. Für mehr Beweglichkeit im Alltag!

Die natürlichen Wirkstoffe der Hagebutte tragen zur Erhaltung von gesunden und flexiblen Gelenken und zur Erhöhung der Gelenkbeweglichkeit bei.

- Wirksamkeit wissenschaftlich bewiesen
- Gut verträglich für Menschen jeden Alters
- Nur drei Kapseln täglich

Exklusiv in Ihrer Apotheke

Sodbrennen, Magendruck, Völlegefühl ...

... oft lassen Stress, Zeitdruck, nervliche Belastung, aber auch zu schnelles und zu reichhaltiges Essen fettiger Speisen den Magen aus seinem natürlichen Gleichgewicht geraten und führen häufig zur Übersäuerung des Magens.

Das Medizinprodukt Bullrich Magensalz enthält den Stoff Natriumhydrogencarbonat, neutralisiert direkt im Magen überschüssige Magensäure und hilft so wirksam bei Sodbrennen, saurem Aufstoßen und Völlegefühl.

Besonders praktisch: Das Mitnahme-Röhrchen im Bodenfach der Großpackung!
www.bullrich.at



Bullrich Magensalz ist ein Medizinprodukt. Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsanweisung, Arzt oder Apotheker.

Bi-Oil macht's wieder gut!

Der Herbst ist da! Jetzt werden die Rucksäcke gepackt und los geht's. Wandern über Stock und Stein ist etwas Herrliches, wenn das Laub in den schönsten Farbtönen leuchtet.

Aber es passiert halt mal, dass ein spitzer Stein oder ein herumliegender Ast uns eine Wunde zufügt. Klar, dass diese zuerst gereinigt und mit einem Pflaster gut versorgt werden muss!

Wunden verheilen, aber es sollen auch keine unschönen Narben bleiben. Darum die Narbe einfach mit Bi-Oil „behandeln“ und schon nach kurzer Zeit ist sie so gut wie unsichtbar!

Bi-Oil ist in Drogeriefachmärkten, Apotheken und im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.
www.bi-oil.at



Wir realisieren Ihre Wohnträume!



Ihr Spezialist für Kleingartenhäuser

UMBAU - ZUBAU - NEUBAU



3001 Mauerbach GmbH Tel. 01 / 577 26 40

- persönliche Beratung vor Ort
- 3D-Planung
- Erstellung des Einreichplanes, Energieausweis
- Abbruch und Aushub
- Fundamente, Keller
- Wärmeschutzfassaden
- Althausanierung
- schwierige Zufahrten
- vom Keller bis zum Dach



Wir geben Ihrem Haus ein neues Gesicht!

www.holzbau-bannauer.at

Die Holzriegelbauweise boomt!

Bei Umbau als auch Neubau!

Warum sich mehr und mehr Kunden für die Holzriegelbauweise entscheiden liegt an den enormen Vorteilen. Ob **Familienzuwachs** oder **altersgerechtes Wohnen** – Der Boom im Holzriegelbau beruht auf den nachhaltigen Ansprüchen, und dem heutigen Zeitgeist unserer Kunden.

Nachhaltig – Effizient – Sauber – Schnell

Die wichtigsten Vorteile die unser Spezialistenteam von Holz-Bau Bannauer für Sie im Holzriegelbau umsetzt sind:

- **Große Wohnfläche** (schlanke Wände)
- **Beste Wärmedämmung** (ökologische Einblasdämmung)
- **Hohe Flexibilität bei baulichen Änderungswünschen** (im Bauverlauf und auch Jahre danach)
- **Schnelle Bauzeit** (keine Trocknungszeiten)
- **Sauberer Arbeiten** (geringe Verschmutzung)

Das erfahrene Team von **Holz-Bau Bannauer** ist **der Spezialist im Holzriegelbau!** Unsere Erfahrung macht sich bezahlt, ob im Kleingarten oder Einfamilienhaus, ob Aufstockung, Umbau oder Neubau!

Individuelles Beraten, Planen und Bauen zur besten Zufriedenheit unserer Kunden. Dafür steht mein Betrieb!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Ing. Alfred Bannauer,
Tel.: 01/577 26 40



Werbung

Brot – zu schade zum Wegwerfen

Jedes fünfte Brot landet im Müll. Tonnen an Brot und Backwaren wandern jährlich in die Mülltonne, obwohl sie nicht verdorben sind. Ist die Semmel oder das Weckerl nicht mehr frisch, weg damit. So lautet die Devise vieler Menschen, die zu viel an Backwaren einkaufen und Reste einfach achtlos wegwerfen.



Da gerade Semmeln und Hausbrot im Supermarkt oft sehr billig zu kaufen sind, haben sie für den Konsumenten keinen Wert mehr. Dabei ließen sich daraus noch zahlreiche Köstlichkeiten zaubern. Altbackenes Brot kann man schnell und einfach in Würfel schneiden und daraus Semmelknödel oder Salatcroupons machen, oder aus Brot eine Brotsuppe.



Österreichs Supermärkte werfen jährlich über 70.000 Tonnen essbarer Lebensmittel in die Mülltonnen. Das zeigte eine Studie des Instituts für Abfallwirtschaft an der Wiener Universität für Bodenkultur. Meist sind es Produkte wie Fleisch mit abgelaufenem Verbrauchsdatum oder um beschädigte Ware.

Etwa 35.000 Tonnen Brot und Gebäck, das im Geschäft nicht verkauft



wurde, geht an die Lieferanten retour und über 6.000 Tonnen Lebensmittel werden an soziale Einrichtungen gegeben.

Der steigende Anteil an Retourware erhöht auch den Preis des Brotes und das zahlt der Konsument mit. Dabei wird nicht nur die Geldbörse belastet, sondern auch das Klima.

Österreichs Landwirte bauen jährlich auf etwa 20.000 Hektar Getreide an, das letztlich im Abfall landet. Dabei wird so viel Kohlendioxid (CO₂) einfach verpufft wie jährlich 30.000 Pkw erzeugen. Weggeworfenes Brot belastet also völlig sinnlos unser Klima.

Brottipps:

- Wenig Aufbackware kaufen
- Dieses Brot und Gebäck ist nicht „frisch gebacken“, sondern wird nur in der Filiale aufgebacken. Es wird viel schneller hart als frisch gebackenes Brot vom Bäcker.
- Brot richtig lagern
- Brot gehört in eine gute Brotdose aus Holz oder Keramik. So beginnt es nicht zu schimmeln und bleibt länger frisch.
- Brot und Gebäck einfrieren
- Wer zu viel kauft, kann Brot einfach in Scheiben schneiden und portionsweise einfrieren.

Überbackenes Baguette

Zutaten für zwei Stück:

- 1 halbes Baguette oder einige Brotscheiben
- 100 g würzige Wurst wie Salami oder Kantwurst
- 100 g dünnchalige Fleischtomate
- 50 g würziger Hartkäse
- 2 hartgekochte Eier
- 1 Ei
- 2 Esslöffel geriebener Parmesan
- 2 Esslöffel Sauerrahm
- getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

Baguette quer halbieren und jedes Stück nochmals der Länge nach auseinander schneiden. Wurst in ungefähr 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Eier schälen. Wurst, Tomate, Eier und Hartkäse in kleine



Würfel schneiden. Alles mit Sauerrahm und Parmesan verrühren. Die Masse mit wenig Salz, Pfeffer und reichlich Oregano würzen. Ein rohes Ei unter die Masse rühren. Die Salamimasse auf den Baguettehälften verteilen, etwas Olivenöl darüber träufeln. Baguette bei 200 Grad Celsius etwa 10 Minuten knusprig backen.

KONZ. BAUMEISTERBETRIEB



STB Bau Ges.m.b.H

2203 GROSS-EBERSDORF
PUTZING AM SEE 36

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

TEL: 02245 / 60 60 • BÜRO WIEN: 01 / 257 49 27 • WEB: www.stbbau.at • E-MAIL: office@stbbau.at

NOVAKOV

BAUUNTERNEHMEN G.M.B.H



KLEINGARTEN(WOHN)HAUS:
Rohbau Dichtbetonkeller: ab € 38.000
Rohbau KGH Massivhaus: ab € 44.000

PLANUNG
HOCHBAU
ALTHAUSSANIERUNG
DICHTBETONKELLER
DACHGESCHOSSAUSBAUTEN
TROCKENLEGUNG
FASSADEN ALLER ART
TROCKENBAU
ZU- UND UMBAU

A-1100 Wien, Himbergerstrasse 5 www.novakov.at office@novakov.at
Tel.:01/689 56 77, Mob.:0676/359 18 06, Fax.:01/689 56 77 15

MARKISEN • ROLLÄDEN



- INSEKTENGITTER
- JALOUSIEN
- ROLLTORE
- Reparaturen
- **VELUX** Beschattungen

**Sonderrabatte
für Kleingärtner**

www.staufner.net

Tel.: 667 37 15

1230 Wien
Triester Str. 211

STAUFR

Beilagenhinweis!

Einem Teil dieser Auflage liegt ein Prospekt
der **Firma Makita Werkzeug Ges.m.b.H.**,
Airportstraße 4, 2401 Fischamend bei.

KOC

Garten- und Landschaftsgestaltung GmbH

Gartenpflege, Baumfällungen, Rodungsarbeiten,
Obstbaumschnitt, Heckenschnitt, Rasenverlegung,
Jahrespflege, Bewässerungsanlage,
Plattenverlegung, Natursteinmauern, Zuarbeiten

Leopoldauerstraße 8, 2201 Gerasdorf,
Tel. 0664/ 39 43 785

MIKROARCHITEKTUR IM KLEINGARTEN



OPTIMALE BELICHTUNG IM KELLER



OPTIMALE FLÄCHENNUTZUNG



OPTIMALE RAUMHÖHEN



office@sf-architektur.at
www.sf-architektur.at

Rund **180.000**
Leser sehen
Ihre Anzeige!

Folgen Sie uns auf:

facebook

[www.facebook.com/
ZVdKleingartner](http://www.facebook.com/ZVdKleingartner)

instagram

[zvkleingartner](https://www.instagram.com/zvkleingartner)

BAUBETON

www.baubeton.at Tel 02628/677 95
office@baubeton.at

FERTIGBETON

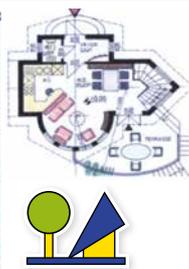
PREISWERT

ZUVERLÄSSIG

PASST IMMER •



KOSTENLOSE BERATUNG
Nach telefonischer Vereinbarung



**KLEINGARTENWOHNHÄUSER
GARTENSIEDLUNGSHÄUSER
EINFAMILIENHÄUSER**
Neu- und Umbauten
In Zusammenarbeit mit Baumeister
Kreative Entwurfsplanung
Arch. DI Helena PLATZER
01/ 982 55 57, helena.platzer@chello.at
0664/ 35 63 641, www.helena-platzer.at
1140 WIEN, Meiselstraße 77/2/22

Inseratenannahme:
MediaZ • Simon-Wiesenthal-
Gasse 2 • 1020 Wien,
Tel. 01 / 689 56 94
Fax 01 / 689 56 94 22
mediaz@mediaz.at



BuchTIPP

Frische Blumen!
Schnittblumen für das ganze Jahr
Louise Curley, Jason Ingram (Illustr.) – Gerstenberg Verlag
Frische Blumen aus dem eigenen Garten sind ein Fest für die Sinne! Im Buch zeigt die Autorin, welche Schnittblumen im Frühjahr gesät und gepflanzt werden können, damit Sie das Jahr über auf Blumenschmuck zugreifen können. Dargestellt werden über 100 Blumensorten mit ausführlichen Beet-Pflanzplänen, ein Saat- und Schnittkalender und ein Extrateil mit attraktiven Hochzeitsblumen und vieles mehr.

224 Seiten, farbig bebildert und illustriert
ISBN: 978-3-8369-2101-5
Preis: € 10,30

Kleinanzeigen

Gartengestaltung Milewski
Gartengestaltung und Gartenpflege. Baumrodung, Baumschnitt und Wurzelfräsung. Strauch- und Heckenschnitt inkl. Entsorgung. Bewässerungsanlagen, Steinwege und Terrassen. Tel.: 0676/31 81 727, jacek.r.milewski@gmail.com

HausDachProfi e.U., Andreas Larisch, 2463 Stixneusiedl, **0664/1042080**, office@hausdachprofi.at

Terrassen und Wegebau aller Art. Gartenzaun und Zufahrten, Pflasterungen usw.
Tel.: 0660/585 12 27.

Sämtliche Blecharbeiten, Winterservice, Rinnenreinigung, undichte Terrassen ...
kostenlose Besichtigung
BAUSPENGLER Bonic Ivan
Tel.: 0699 1158 4678
www.bb-bauspengler.at
office@bb-bauspengler.at

AKTION: Poolbau, Platten und Steine verlegen, Pflasterungen aller Art, Ausbesserungsarbeiten.
Tel.: 0664/732 54 975

Mediationswerkstatt
Hilfe bei Konflikten
www.mediationswerkstatt.at
office@mediationswerkstatt.at

Sie wollen unsere Zeitung abonnieren?

01 587 07 85 DW 11

GARTENPFLEGE, Baumschnitt, Rodungen, Rollrasenverlegung, Minibagger und Abrissarbeiten inklusive Entsorgung.
Kostenlose Besichtigung und KV.
Tel.: 0664 /73 85 66 79

Gartenpflege, Rasenmähen, Hecken-/Strauchschnitt, auch ganzjährig. Tel.: 0676/4473838

Automatische Bewässerungen (Hunter, Pipelife, Toro) Fertig-Rasen, Heckenpflanzen, Pflasterungen
Gartengestaltung Janisch Karl, 1100 Wien, Tel.: **0664/43 111 94**

Steinpflege, Steinreinigung, Steinimprägnierung, Steinsanierung - nachhaltiger Reinigungsschutz für Terrassen, Wege und Fassaden, kostenlose Beratung und Musterreinigung, Ing. Josef Freund, www.steinfreund.at, 0664/2207213

Erledige sämtliche **GARTENARBEITEN**, Maurerarbeiten, Reparaturen in Haus und Garten, Gartenzaunherstellung und -reparatur,
Tel.: **0676/470 42 80**

GARTENPFLEGE, BAUMSCHNITT, WURZELSTOCKFRÄSUNG, HECKENSCHNITT, GARTENHÜTTENABRISS, ALLE ENTSORGUNGEN, FAIRER-PREIS, GRATISBESICHTIGUNG, FRAGEN-KOST-NIX, TEL.: 0664/864 864 6

Baumrodung, Heckenbeseitigung, Wurzelstockfräsen inklusive Entsorgung aus österr. Hand. Gratis Besichtigung Tel.: 0699/11 66 60 68

Sammler kauft alte Modelleisenbahnen und sehr altes Blechspielzeug. Tel.: 0664/256 55 86.

Rätsellösung

C	E	S	B	G	E	N	E							
H	O	N	I	G	S	C	H	L	E	U	D	E	R	N
X	A	H	H	E	B	G	O							
N	O	R	D	M	A	N	N	T	A	N	N	E	R	
G	R	A	N	A	T	A	P	F	E	L	L	I	L	A
A	A	N	U	L	U	A	H	W						
N	A	D	E	Z	I	S	O	L	A	N	U	M		
G	R	U	E	N	E	S	H	E	U	P	F	E	R	D
F	E	D	E	R	G	R	A	S	T	E	T	Z	L	
H	E	R	B	S	T	L	A	U	B					

Kleinanzeigen



R. Hödl-Bau GmbH

Baumeister ♦ Dachdeckermeister
1220 Wien, Schillingstraße 7



- ♦ Sämtliche Baumeisterarbeiten
- ♦ Fassaden aller Art
- ♦ Terrassen und Gartenwege
- ♦ Holzriegel und Innenausbauten
- ♦ Isolierungen
- ♦ Zu- und Umbauten
- ♦ Rigipsarbeiten
- ♦ Rost und Holzschutzanstriche
- ♦ Eternitbeschichtungen
- ♦ Kamine
- ♦ Gartenzäune und Einfriedungen
- ♦ Dachdeckungen aller Art
- ♦ Spenglerarbeiten
- ♦ u. v. m.
- ♦ **Langjähriger Familienbetrieb**
- ♦ Kostenlose Fachberatung!
- ♦ Auch Kleinarbeiten!
- ♦ Super Angebote!

Rufen Sie uns an:

☎ 20 20 777

Fax 20 20 788

Baumeister und Transporte

Johann
SÄCKKL
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



Sommer-/Wintergärten - Vordächer

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



-10%
für Kleingärtner

QUALITÄT IST DAS WAS ZÄHLT

ELEKTRO STORKAN

ELEKTROINSTALLATIONEN
ELEKTROFACHGESCHÄFT

Individuallösungen für Ihre Haus- und Wohnungserdung

Linzer Straße 66, 1140 Wien
Telefon 98 24 336

DACHDECKEREI

SPENGLERARBEITEN

Ewald Lambrechter

1130 Wien, Elisabethallee 95 A/10/2/7
Telefon 804 83 55

Übernehme alle Arten von Dach- und Schwarzdeckungen sowie Wandverkleidungen

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.



GESUNDER WOHNRAUM NACH MASS



HOLZBAU WOLFSBERGER

Wir bauen Ideen.

- Optimale Raumnutzung
- Natürliche Materialien
- Angenehmes Wohnklima
- Individuelle Planung
- Ihr zuverlässiger Partner
- Montage ohne Kranzufahrt möglich

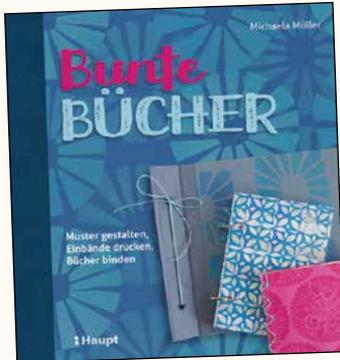
Kleingarten-Wohnhäuser • Zu- und Umbauten • Pergolen

HBW - Holzbau Wolfsberger GmbH | 2115 Ernstbrunn | Gewerbestr. 1 | T 02576 / 20 000 | office@holzbau-wolfsberger.at | www.holzbau-wolfsberger.at

Bestellungen von hier vorgestellten Bücher sind bei Morawa-Buch und Medien GmbH möglich!

Telefonisch: 01-513 75 13-372 o. 373
Frau Angelika Peschke-Uhl
E-Mail: bestellung@morawa-buch.at

Die Lieferungen erfolgen per Nachname, ab einem Bestellwert von € 18,- erfolgt der Versand portofrei. Alle Kleingärtner Mitglieder erhalten mit Ihrer „Kleingärtner-Card“ in allen unseren Filialen Vergünstigungen, diese können unter der Service-Telefonnummer oder per E-Mail abgefragt werden.



Bunte Bücher Muster gestalten, Einbände drucken, Bücher binden

Michaela Müller –: Haupt Verlag
Mustergestaltung und Buchbinden sind im Trend – denn selbstgemachte Bücher sind tolle Geschenke. In einzelnen Kapiteln des Buches lernt man jeweils ein Druckverfahren und eine Buchbindetechnik kennen. Die Anleitungen sind als Baukasten zu verstehen, aus dem man seine eigenen Arbeitsweisen beliebig kombinieren kann: So entstehen stoffbezogene Fotoalben, Reisetagebücher, Rezeptordner, Art-Journals im Gelatinedruckverfahren oder positiv bedruckte Stempelschachteln. Auch anspruchsvollere Verfahren wie die japanische und die koptische Bindung oder das Siebdruckverfahren werden vorgestellt.

192 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-258-60172-4
Preis: € 30,80



Das große Buch der Gartenvögel Unsere Vögel im Garten erleben, fördern, schützen

**Uwe Westphal, Illustrationen
Christopher Schmidt** – Pala Verlag

Autor und Illustrator stellen mehr als 50 Vogelarten vor, die sich im Garten oder vom Balkon aus beobachten lassen. Sachliche Informationen und Empathie in Wort und Bild lassen die Vögel zwischen den Buchseiten lebendig werden und helfen dabei, sie und ihr verborgenes, aufregendes Leben besser zu verstehen. Vieles, was der Autor in jahrzehntelanger ornithologischer Praxis mit Vögeln im Garten erlebt hat, ist in diese Beschreibungen eingeflossen, sei es in anekdotischer Form oder atmosphärischer Beschreibung. Vogelfreundliche Gärten sind immer auch menschenfreundliche Gärten. Denn wo Amsel, Zaunkönig und Co. zwitschern und tirilieren, können sich Körper und Seele in tieferen Sinne zu Hause fühlen.

288 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-89566-375-8
Preis: € 29,90

BRIOCHE! 30 neue Ideen für feines Hefengebäck

Marjolaine Daguerre (übersetzt von Heidemarie Nedwid) – Stocker Verlag
Klassische Brioche sind überall bekannt und von allen geliebt. Das Gebäck aus feinem Germteig wird vor allem als Frühstück oder Leckerei für zwischendurch geschätzt. Die klassische Variante ist reich an Eiern und Butter und wird meist süß, regional – etwa zu Ostern – auch pikant gefüllt. Das Buch stellt eine Reihe von neuen, ausgefallenen Brioche-Rezepten vor und zeigt, wie vielseitig das beliebte Hefeteiggebäck zubereitet und genossen werden kann.

72 Seiten, farbig bebildert
ISBN 978-3-7020-1707-1
Preis: € 12,95

Bienenwachs vielseitig verwenden

**Kosmetik, Haushalt, Pflege
Ingeborg Josel** – Stocker Verlag
Für unzählige kosmetische Pflegeprodukte, die selbst hergestellt werden können, ist Bienenwachs ein wichtiger Rohstoff, wie z. B. Lippenpflege- und Lippenstifte, Parfüm in fester Form, Bartwachs, Haar-Wachs, Massagebären, verschiedene Balsame, Cremes und Salben sowie Gesichtswasser. Sogar Gießseifen lassen sich ganz einfach mit Bienenwachs verfeinern. Selbst für im Winter von Streu-Salz und Splitt geplagte Vierbeiner, kann mit Hilfe von Bienenwachs ein Pfotenbalsam gerührt werden. Für den Haushalt finden sie in diesem Buch unzählige Möglichkeiten, Bienenwachs als vielseitiges Helferlein zu verwenden. Begonnen von der Möbelpolitur über die Pflege für verschiedene Lederprodukte, Schuhcreme, Kamin- und Grillanzünder bis hin zu selbstgemachten Raumbeduftern und vieles mehr.

80 Seiten, farbig bebildert
ISBN 978-3-7020-1718-7
Preis: € 14,95

Kohl Rezepte mit dem Evergreen

Hildegard Möller – Kosmos Verlag
Das alte Gemüse wird gerade neu entdeckt und macht Karriere als Superfood. Denn

Grünkohl, Wirsing, Kohlrabi, Karfiol & Co. stecken voll mit Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und schützenden Antioxidantien. Und Kohl kann viel mehr als nur Beilage in der deftigen Küche sein. Ob roh als Grünkohl-Quinoa-Salat oder grüner Smoothie, ob als Rotkohlpesto zu Pasta, ob als Snack in Form von Wirsingschips oder als Belag von Pizza und Flammkuchen: Kohl präsentiert sich in diesem Kochbuch von einer ganz neuen, aufregenden Seite.

160 Seiten, 100 Farbfotos, 1 SW-Foto, 1 Farbzeichnung, 1 SW-Zeichnungen, 1 Farbtafel
EAN: 978-3-4401-4819-8
Preis: € 19,99

Das Manufactum-Gartenjahr

Katharina Heberer
Im Garten gibt es immer was zu tun. Aber wann sollte ich was anpacken? Und vor allem warum? Manufactum-Gartenexpertin Katharina Heberer hat 52 To-dos für den Nutz- und Ziergarten auf den Punkt gebracht – fachlich fundiert und für jeden Gartenfreund nachvollziehbar. Für kleine Nachwuchsgärtner sind Projekte vom Basteln mit Pflanzen bis zum Igelhaus bauen ein großer Spaß. Und mit dem Insiderwissen können Sie prahlen: Was sind F1-Hybriden? Wann spricht man von Zwiebeln oder Knollen? Und was sind Halb- oder Hochstämme? Das perfekte (Geschenk-) Buch für all jene, die es immer wieder in den Garten zieht.

224 Seiten, 205 Farbfotos
ISBN: 978-3-8186-0007-5
Preis: € 24,90

Der Kräuter-Coach

**Das Know-how – die Erfolgsgarantie
Franz-Xaver Tremel** – blv Verlag
Kompakt, amüsant und ganz ohne unnötigen Ballast: Dieser kleine Basis-Ratgeber zeigt, wie man die wichtigsten Kräuter





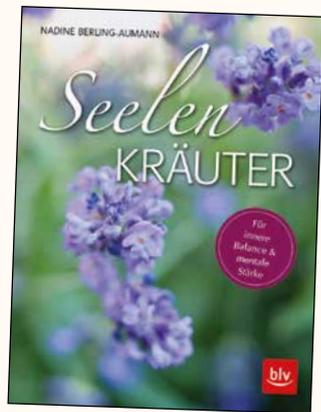
zieht, pflegt und verwendet. Die Ansprüche der Pflanzen werden dargestellt, mögliche Kulturfehler erklärt. Dazu gibt es Entscheidungshilfen für die richtige Auswahl und Pflege. Autor ist der „Kräuterpapst“ Franz Xaver Tremel – bekannt durch seine Raritätengärtnerei, die 3.500 Arten von Kräutern und Heilpflanzen im Angebot hat. Wie kein Zweiter kennt er die Ansprüche der Pflanzen, ihre Wirkstoffe und ihre optimale Verwendung für Küche und Gesundheit.

96 Seiten, 96 Farbfotos
ISBN: 978-3-8354-1671-0
Preis: € 15,00

Pflanzenrezepte für Balkon & Blumenbeet Kreative Konzepte zum Nachmachen

Ulrike Leyhe, Hans-Peter Haas – blv Verlag

Mit attraktiven Staudenbeeten und gekonnt bepflanzten Balkonkästen schaffen Sie ihr eigenes kleines, grünes Paradies. Die Blütenfarben sind dabei das



wirkungsvollste Gestaltungsmittel. Mit verwandten Farbtönen wirkt Ihre Pflanzung harmonisch und ruhig. Verwenden Sie dagegen starke Farbkontraste, beleben Sie die Gestaltung und fördern die Fernwirkung. Verschiedene Blatt- und Blütenformen bringen zusätzlich Spannung in die Zusammenstellung. Um den Balkonkästen und den Blumenbeeten mehr räumliche Wirkung zu verleihen, ist die Höhenstaffelung der Pflanzen ideal. In diesem Buch stellen wir Ihnen erprobte Beispiele zum Nachgestalten in unterschiedlichen Stilrichtungen vor.

144 Seiten, 154 Farbfotos, 48 Zeichnungen
ISBN: 978-3-8354-1630-7
Preis: € 17,00

Wildpflanzen neu entdecken

Gertrud Scherf, Claus Caspari – blv Verlag

Die interessantesten Wildpflanzen und was sie uns Menschen bedeuten: Viel

mehr als ein Bestimmungsbuch! Hier werden die wichtigsten wild wachsenden Blumen, Kräuter, Sträucher und Bäume mit ihren Merkmalen vorgestellt. Im Mittelpunkt steht jedoch ihre jeweilige Bedeutung für den Menschen: ihre Nutzung und Heilwirkung, ihre Rolle in Geschichte und Mythos, Brauchtum und Magie. Die fantastischen Zeichnungen von Claus Caspari zeigen jede Pflanze bis ins kleinste Detail und spiegeln deren besonderen Charakter wider.

176 Seiten, 153 Zeichnungen
ISBN: 978-3-8354-1817-2
Preis: € 18,00

Seelen-Kräuter Für innere Balance und mentale Stärke

Nadine Berling-Aumann – blv Verlag
Heilpflanzen können nachweislich Ihr Wohlbefinden steigern und Ihre seelische Gesundheit unterstützen. Einige eignen sich als Muntermacher, andere sorgen für mehr Entspannung oder helfen gegen Traurigkeit. Entdecken Sie die Welt der Seelen-Kräuter: Dieses Buch zeigt, wie Sie die geeigneten Pflanzen, je nach Beschwerden, gezielt oder als natürliche Helfer im Alltag anwenden können.

128 Seiten, 61 Farbfotos, 27 Zeichnungen
ISBN: 978-3-8354-1767-0
Preis: € 18,00

Die geheime Kraft aus der Erde

Hans Gasperl – Servus Verlag
Die Erde beeinflusst unser Wohlbefin-

den. Genauer gesagt die Wasseradern und Erdstrahlen in ihr. Das Buch gibt einen Einblick in die sogenannte Radialästhesie und erklärt, wie man die vorhandenen Energien im Alltag für sich nutzen kann. Der Mediziner sieht in diesen parawissenschaftlichen Feldern eine ideale Ergänzung zu seiner Arbeit. Das Buch ist voller Erfahrungsberichte und gibt praktische Tipps zur Arbeit mit Wünschelrute und Pendel und Anleitungen zum Finden und Nutzen sogenannter Kraftorte.

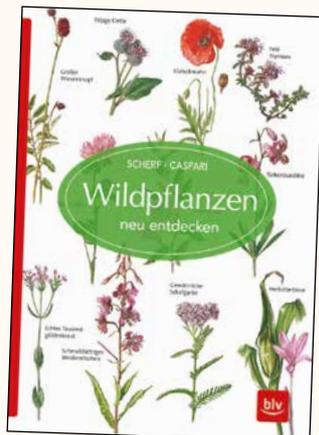
184 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7104-0168-8
Preis: € 25,00

BAR BIBEL

Cihan Anadologlu, Daniel Esswein (Fotograf) – Callwey Verlag

Mit Cihan Anadologlu entführt uns einer der renommiertesten Bartender und Barbesitzer in die Welt der Bar: Neben rund 200 Cocktailklassikern verrät er seine 50 besten Eigenkreationen und hat seine Freunde der internationalen Barszene eingeladen, ihre angesagtesten Top-Drinks als Gastgeber zu teilen. Darüber hinaus liefert er alles Wissenswerte rund um Säfte, Sirups und Espumas und widmet sich dem spannenden Thema des Food- und Cocktailpairing. Zusammen mit praktischen Hinweisen zur unverzichtbaren Ausstattung für Einsteiger und Profis sowie den wichtigsten Techniken an der Bar ist die Bar Bibel ein Muss für alle Liebhaber echter Drinks und Cocktails!

240 Seiten, farbig bebildert
ISBN: 978-3-7667-2280-5
Preis: € 39,95



Geschätzte Inserenten!

Der Inseratenannahme- und Druckunterlagen-Abgabeschluss für die Nr. 11/2018 ist Montag, der 15. Oktober 2018.

Die Themen für November 2018 sind:

Einwintern • Indoorkräuterbeete • Sitzplätze aus Holz • Sicherheit

MediaZ • Simon-Wiesenthal-Gasse 2 • 1020 Wien

Tel.: 01 / 689 56 94 • Fax 01 / 689 56 94 22 • E-Mail: mediaz@mediaz.at

Baumeisterbetrieb
Bau Ges.m.b.H.



w.koglgruber@aon.at

ING. W. KOGLGRUBER

über 30 Jahre Erfahrung

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

ZIEGEL - MASSIV - HÄUSER
HOLZ - FERTIGTEIL - HÄUSER

Freie Grundrisswahl, Fixpreisgarantie
Prompte und kurze Bauzeit

1140 Wien, Baumgartenstr. 42/32

☎ 01/911 26 94 📠 0676/709 19 59

O S S A

**Kleinbaggerarbeiten • Erdarbeiten • LKW-Kran und diverse Transporte
Humus • Schotter • Abbruch • Kelleraushub
auch bei schwer zugänglichen Baustellen**

- Kleingartenaushübe
- Schwimmbecken
- Kanalzuleitungen
- Sickerschächte
- Fundamente
- Planierarbeiten

**Wir arbeiten zu
Ihrer Zufriedenheit
schnell – sauber – günstig**



Wien 21 • Adolf-Loos-Gasse 12/6/11
Telefon: 0660/22 3 99 74 oder
0676/421 71 76
ossakleinbaggerarbeiten@hotmail.com



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

Österreichische Post AG
MZ02Z033642 M



Schmid Elektroanlagen GmbH

1170 Wien, Beheimgasse 45
Tel. 402 65 68-0 • Fax 408 75 42-32
www.elektroschmid.at

- ▲ Störungsdienst
- ▲ Wegbeleuchtungen
- ▲ Freileitungsbau
- ▲ Verkabelungen
- ▲ Elektroinstallationen aller Art
- ▲ Zutrittskontrolle
- ▲ Videoüberwachung
- ▲ Alarm-Anlagen

*Kontrahent der Gemeinde Wien, des Bundes und des
Zentralverbandes der Kleingärtner*

Johann Sommer

Holzstiegen • Holz- und Edelstahlgeländer • Beton-
stiegenverkleidungen • Parkettböden • Rahmenlose
Glasvordächer • Holz- und Edelstahlbalkone

Untersafen 17, 8232 Grafendorf
Tel.: + 43 (0) 3332 / 65 461 • Fax: + 43 (0) 3332 / 63 652
Mobil: + 43 (0) 664 / 91 37 492
E-Mail: sommerstiegen@aon.at



LN² bau

Baumanagement GmbH

20 Jahre Erfahrung
eingespieltes Team
kompetente Beratung
Ziegel-Massivbauweise



Neubau / Zubau
Umbau / Sanierung
Dichtbetonkeller lt. ÖNorm
Fertigstellungsarbeiten

Hotline: 01/734 60 60

www.LN2bau.at office@LN2bau.at

LN2 Baumanagement GmbH, 1220 Wien, Rudolf-Hausner-Gasse 18

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



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