

# Der Siedlergarten

im September 2017

Herausgegeben von der



Akademie für Garten,  
Umwelt und Naturschutz

Die Bildungsorganisation des Österreichischen Siedlerverbands

Großes Fest für alle  
Obstliebhaber!

## Mehr als 2.000 Apfelsorten

Liebe Gartenfreunde!

Unsere Obstexperten Klaus und Gabi Strasser laden zum großen Eröffnungsfest des Obstsortengartens Ohlsdorf.

Großer ehrenamtlicher Einsatz zum Erhalt der Vielfalt.

Das muss man einfach gesehen haben! Wie sich Gabi und Klaus engagieren, ist sicher beispiellos. Sie haben den sortenreichsten Obstgarten Europas geschaffen.

Rieder Messe  
Der Siedlerverband ist wieder auf der Rieder Messe vertreten. Besuchen Sie unseren Stand!

Einen gute Ernte wünscht

Euer Landesgartenfachberater  
Willi Frickh



Alles Apfel! Ob Hochstamm oder Obsthecke - unsere Gartenfachberater informieren Sie gern!

Einladung  
zur Eröffnung des  
**Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf**  
**OSOGO**  
9. und 10. September  
Beginn Festakt - 10:00 Uhr  
Wir möchten alle unsere  
Freunde, Bekannten, Obstliebhaber  
und Interessierte zu der  
offiziellen Eröffnungsfeier  
von Europas sortenreichsten  
Obst- Schau- und Lehrgarten  
einladen.  
**Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf**  
Gabi und Klaus Strasser, Holzhäuseln 19, A-4694 Ohlsdorf; +43 7612 71877; osogo@gmx.at

Ein wichtiger Termin für alle, die sich für Obstbäume begeistern können. Im Obstsortengarten von Klaus und Gabi Strasser kommt man aus dem Staunen gar nicht mehr heraus. Da lohnt sich ein Besuch auf jeden Fall.

Texte: Alfred Schrempf, Alois Obermayr,  
Christa Pucher, Willi Frickh.  
Fotos: Willi Frickh, Christa Pucher



# Ernten und Genießen

Kohlrabi, Brokkoli und Karfiol sind schon zu ernten, ein paar Blätter vom Grünkohl kann man auch laufend für die Küche verwenden.

Texte von Alois Obermayr  
Fotos von Willi Frickh

## Fruchtgemüse

Unsere Sonnenkinder wie die Gurken, Paprika, Tomaten und Zucchini vertragen keine kühlen Temperaturen und überhaupt keinen Frost. Unter 15 Grad stellen sie ihr Wachstum ein und unter 5 Grad sterben sie ab. Folie oder Vlies können etwas helfen.

Bei den Tomaten werden bis Mitte September die Triebspitzen entfernt, damit sich keine weiteren Blüten entwickeln können, da diese ohnehin nicht mehr reif würden.



**Zucchini** schmecken am besten, wenn sie 15 bis 20 cm lang sind. Im Herbst empfiehlt es sich jedoch, einzelne Früchte ausreifen zu lassen. Die großen Früchte sind dann lange lagerfähig.



Gurken werden gern vom Mehltau befallen und trocknen dann ein. Bis dahin sollte man sie gleichmäßig gießen, da Gurken bei Wassermangel bitter werden. Deshalb sollte man sie vor der Zubereitung kosten.



Unreife Paprika enthalten weniger Zucker, aber viel mehr Vitamin C als ausgereifte Früchte, können jedoch wie die reifen Früchte verwendet werden.



Als Verwandte der Kürbisse werden **Melonen** immer beliebter und in warmen Sommern gedeihen sie auch meist sehr gut.



Schön gewachsen sind auch die Zuckermelonen von Walter Staufer aus Attnang.

Rote Rüben schmecken besser, wenn man sie nicht zu groß werden lässt.



Melanzani stellen an die Temperatur noch wesentlich höhere Ansprüche als Paprika. Sie enthalten Bitterstoffe, Solanin und sogar Nikotin und sollen daher immer gekocht werden.



# Kürbisse in allen Farben

Kürbisse kann man noch viel länger lagern, wenn sie reif geerntet werden. Die Reife erkennt man am eingetrockneten Stiel.



Was als vorübergehende Böschungsbegrünung gedacht war, wächst alles zu. Die Kürbisse wachsen auch schon auf die Bäume.

Für die schnelle Küche eignen sich die eher kleineren Sorten, die mit der Schale gekocht werden können, wie Hokkaido oder Butternuss. Auch die rotfleischigen Muskatkürbisse schmecken sehr gut.



Hokkaido



Butternuss



Muskatkürbis?

Die großen Speisekürbisse wie der Lange von Neapel sind nach dem Anschneiden alsbald zu verbrauchen. Einen Teil kann man auch für Suppe einfrieren, oder man macht gleich ein Kürbisfest mit Freunden.



Der Lange von Neapel

Wer kennt diesen Kürbis? Ich habe ihn als Muskatkürbis bekommen. Aber die Schale ist steinhart und das wenige Fruchtfleisch ist weiß.

## Es darf noch gepflanzt werden!

Die Beete sollen nicht unbedeckt bleiben. Wenn man gleich pflanzt, gedeihen noch einige Sorten an Schnitt- und Pflücksalaten und Asiasalate.



Saatgut für die späte Aussaat.

Wintersteckzwiebeln und Knoblauch kommen jetzt ca. 5 cm in die Erde.

Feldsalat und Spinat sollten bald angebaut werden.

Einige Spinatsorten kann man bis Mitte Oktober säen. Wichtig dabei ist, dass der Samen guten Erdkontakt hat. Er wird in 3 cm tiefe Rillen gestreut. Die angefüllten Rillen sollten noch etwas festgeklopft werden.

## Winterbegrünung oder Flächenkompostierung

Spinat und Vogerlsalat kann man auch als Winterbegrünung verwenden.

Wird nichts mehr angebaut, so sind die leeren Beete zu mulchen. Das geht mit Rasenschnitt oder gehäckseltem Strauchschnitt, mit strohigem Mist oder Grobkompost. Diese Flächenkompostierung schützt den Boden im Winter vor Auswaschung der Nährstoffe und sie hemmt das ungebremste Wachstum störender Beikräuter.

# Tomaten

von Christa Pucher



**Paradeiser**, auch Tomaten genannt

gehören zu den Nachtschattengewächsen. 300.000 verschiedene Sorten gibt es, dazu zählen auch die Physalis und Tomatillos. Über 3.000 Sorten kultiviert und archiviert Herr Stekovics, der Kaiser der Paradeiser in Frauenkirchen im Burgenland.

**Bestäubung:** Paradeiser sind selbstbestäubend, daher tragen auch einzeln stehende Pflanzen Früchte. **Der beste Bestäuber ist der Wind** – fehlt er, ist es vorteilhaft die Tomatenstauden zu schütteln, damit aus den Blüten auch wirklich Früchte entstehen.

**Herkunft:** Das Hochland Perus ist die ursprüngliche Heimat dieser Pflanze. Sie wächst dort unausgeizt, hängend, wild an steilen Klippen und Hängen ohne viel Humus. Die dortigen Vorfahren waren Stauden mit kleinen grünen Früchten und wurden schon einige hundert Jahre vor Christi Geburt von den Azteken und anderen Völkern Zentral- und Mittelamerikas geerntet und kultiviert.

Sie nannten die Früchte xitomatl und tomatl, so entstand im 19. Jahrhundert das Wort Tomate. Vorher nannte man sie Liebesapfel, Goldapfel oder Peruapfel. Ihre Herkunft erklärt, warum wir den sonnigsten Platz für unsere Pflanzen auswählen sollen.

Man unterscheidet zwei Typen von Paradeisern: **Strauchparadeiser** wachsen unbegrenzt, manche Ranken werden 6 m lang und **Buschparadeiser**, sie bleiben kompakt und überschaubar. Diese zwei Gruppen wiederum werden unterteilt in 4 Untergruppen: **Cocktail-Tomaten, Salat-Tomaten, Saucen-Paradeiser und Fleisch-Paradeiser** mit Früchten bis fast 2 kg.



Olena Fleischtomate

**Gießen:** Frei ausgepflanzte Tomaten brauchen nicht gegossen zu werden! Pflanzen in Trögen und Kübeln bitte nicht wie Seerosen halten, das schädigt nachhaltig die Wurzeln. Wasser im Untersetzer nach spätestens 1 bis 2 Stunden entfernen.

Es ist völlig unbedenklich, wenn bei Sonnenschein die Pflanzen die Blätter hängen lassen, obwohl der Wurzelballen feucht ist. Die Pflanze schützt sich durch das Welken vor zu viel Sonne, sie wird in der Nacht die Feuchtigkeit aus der Luft aufnehmen und am Morgen wieder stramm dastehen. Sollte sie morgens auch noch die Blätter hängen lassen, ist das sogar gut, genau diesen Impuls braucht die Pflanze um ordentlich zu blühen. Sie braucht den Reiz, das Gefühl „Hilfe ich verdurste, ich sterbe, ich muss mich vermehren!“ Die Pflanze wird viele Blüten ansetzen. Jetzt braucht die Pflanze wirklich Wasser. Pflanzen, die ständig gegossen werden blühen schlecht, weil es ihnen zu gut geht!

Die Paradeiserpflanze hat eine Lebensdauer von etwa 100 Tagen. Frühreifende Sorten bringen die ersten Früchte nach 55 Tagen, spätreifende erst nach 90 Tagen. Es ist also völlig normal und in Ordnung und Teil des natürlichen Kreislaufs, wenn die Pflanzen gegen Ende der Vegetationsphase gelbe und trockene Blätter bekommen, das ist keine Krankheit.



Gelbe Johannisbeertomate



**Ausgeizen:** nicht notwendig und wer es schafft, die Pflanze wachsen zu lassen, wird eine gesunde Pflanze erleben. Man sollte bedenken, dass jede Verletzung die beim Ausgeizen entsteht, Viren und Pilzen Tür und Tor öffnet und diese so leichter in die Pflanze eindringen können. Viel wichtiger ist, dass man die Pflanzen nicht zu viel einhüllt.

**Wind:** Zuviel Luftfeuchtigkeit in den Glashäusern oder Folientunneln bzw. Tomatenhüllen führt zum **Samtflecken-Pilz**. Gut lüften und nachts offen lassen hilft. Die Pflanzen sollen immer gut abtrocknen und im Wind stehen. Durch die Temperaturunterschiede entwickeln sich die Aromen und sie werden süßer.

Paradeiserpflanzen, die nicht ausgeizt werden, tragen auch an diesen Seitentrieben Blüten bzw. Früchte und entwickeln Wurzeln die bis in eine Tiefe von 1,70 Metern reichen mit einer Wurzellänge von 800 m pro Pflanze.



Russische Reisetomate

**Mulchen:** Gut geht es der Pflanze, wenn sie mit Grasschnitt versorgt wird, die Düngung übernehmen die Regenwürmer und Mikroorganismen, auch Kräuterjauchen geben den Pflanzen Futter. Über das Gras kann man noch Stroh geben, das Sonnenlicht wird von den gelben Halmen reflektiert, die Pflanze erhält mehr Sonnenlicht, die Erde bleibt nachts länger warm. Grasschnitt immer wieder unter dem Stroh nachfüllen.

**Kraut- und Braunfäule:** Totkrank ist eine Pflanze, wenn innerhalb kürzester Zeit die Blätter trocken werden wie Tabak und sich graubraun verfärben. Die Früchte werden ledrig und an der Unterseite schwarz. In diesem Fall ist es ratsam, die Pflanze zu entsorgen, damit nicht alle Pflanzen in der Nachbarschaft von diesem Pilz, der Kraut- und Braunfäule, befallen werden.



Durch den Kompostiervorgang in der Heißrotte sterben die Pilze ab. Die Samen der von Braunfäule befallenen Pflanzen bleiben gesund, man kann daher bedenkenlos von kranken Früchten den Samen entnehmen.



De Berao Eiertomate

Die Mulchschicht schützt die Pflanzen auch vor dem Spritzwasser, welches von der Erde abprallt und von unten auf die Blätter spritzt. Es kann daher auch von Vorteil sein, wenn man die untersten Blätter so weit entfernt, dass sie den Erdboden nicht berühren. Der Braunfäulepilz ist im Erdreich und wird mit dem Gieß- oder Regenwasser auf die Pflanze transportiert. Diverse Folien zum Abdecken des Bodens können ebenso verwendet werden.

**Blütenendfäule:** Zur Zeit der Blüte kann es allerdings passieren, dass zu viel Sonne die Blüten trifft und die Früchte mit der Zeit einen braunen Fleck am Ende der Frucht bekommen, die Endblütenfäule. Meistens bei länglichen Früchten und nur zu Beginn der Blütezeit, wenn noch wenige Blätter die Blüten vor der Sonne schützen. Die Früchte können bedenkenlos gegessen werden, auch sind diese Früchte nicht gefährlich für die Pflanze, weil sie nicht ansteckend sind, sondern eine Verbrennung.

Blütenendfäule kann auch durch Kalziummangel auftreten. Bei starkem Wachstum und unregelmäßiger Wasserversorgung wird die Frucht nicht ausreichend mit Kalzium versorgt. Auf eine ausgewogene Düngung achten und Gesteinsmehl streuen.



**Sonnenbrand.** Auch kann es passieren, dass im Hochsommer bei lang anhaltenden Sonnenperioden die noch grünen Tomaten einen Sonnenbrand bekommen—die grauweißen Stellen heilen meistens aus und die Früchte werden noch reif.

Wünsche allen einen schönen Paradeiser-Sommer, viel Sonne, viel Wind.

Eure Christa Pucher

Für Sie gelesen: Atlas der erlesenen Paradeiser, Erich Stekovics, Löwenzahnverlag ISBN 978-3-7066-2480-0

# Chili und Paprika

von Christa Pucher



**Capsaicin:** ist die Substanz, die Paprikafrüchte scharf macht. Die Samen und die weißen Scheidewände enthalten am meisten von diesem Alkaloid. Capsaicin regt die Hitzerezeptoren an – wir nehmen die Schärfe als Brennen wahr. Chilisorten werden je nach ihrer Schärfe in 10 Stufen oder mit der **Scoville-Skala** bewertet.

**Milder Gemüsepaprika** hat z. B. den **Schärfegrad 0**,

**Pfefferoni 1 – 3** (~100 Scoville),  
**Jalapeno 5** (~5.000 Scoville),

**Tabasco 8** (~50.000 Scoville),

**Habanero 10** (~500.000 Scoville),  
**Jolokia 10+** (+1.000.000 Scoville).

## Chili und Paprika

Capsicum, Nachtschattengewächse

Die Gattung Capsicum, mit 25 Arten, stammt aus Mittel- und Südamerika. Die meisten Urformen bilden winzige, aufrechtstehende rote Früchte. Diese Urformen werden auch **Vogelaugenchilis**, **C. frutescens** (strauchförmig) genannt, weil Vögel von der roten Farbe angezogen werden, verspeist und somit verbreitet werden; Vögel haben keine Sinnesrezeptoren für Schärfe!

Indigene Völker haben diese Urformen vor mindestens 3.000 Jahren in Kultur genommen, Kolumbus brachte sie nach Europa, es folgten **Capsicum annuum** (einjährige), **Capsicum chinense** (aus China), **Capsicum baccatum** (beerenartig), **Capsicum pubescens** (behaart).

Mitte 16. Jahrhundert wurde Paprika/Chili in Italien und Ungarn eingeführt, lokale Sorten sind entstanden, z. B. Gewürzpaprika als Ersatz für Schwarzer Pfeffer. Erst im 19. Jh. gelang es, capsaicinfreie Sorten – **milde Gemüsepaprika** – zu züchten, Anfang 20. Jh. entstanden durch eine Zufallskreuzung **milde Gewürzpaprika**.



Vogelaugenchilis  
6



Roter runder Paprika



Roter kleiner Paprika

Chili und Paprika werden in verschiedene Nutzungskategorien eingeteilt, die in verschiedenen Kulturkreisen entstanden sind:

**Gemüsepaprika:** dickwandige Typen, in vielen Farben und Formen, die Blockpaprika sind mild, von den anderen Typen gibt es auch Sorten mit leichter Schärfe, jedoch nie so scharf wie Chili.



Orange Paprika

**Pfefferoni:** längliche, meist dünnwandige Formen, mild oder scharf.



Pfefferoni

**Gewürzpaprika:** hat in Ungarn eine besondere Tradition, die hier angebauten Sorten werden getrocknet und dann zu edelsüßem bis scharfem Paprikapulver verarbeitet – je nachdem, ob auch die scharfen Scheidewände mitverarbeitet werden.

**Chili:** meist kleinere Früchte, in vielen Farben und unterschiedlichsten Formen und allen Schärfen, frisch oder getrocknet zu verwenden.



Reifende Chili

**Anbau aus eigenem Saatgut:** die Samen werden aus den **ersten** reifen, meist **rot, gelb, violett oder orange** gefärbten Früchten entnommen - Saatgut aus unreifen Chilis oder Paprika verfärbt sich braun und ist nicht keimfähig!

Wir nehmen deshalb das Saatgut von den ersten Früchten, weil man so die Selektion auf frühreifend steuern kann.

Achtung bei Chilis: **Gummihandschuhe** und eine **Schutzbrille** für die Augen tragen, auch bei der weiteren Verarbeitung!

Tipp: die Sorte **Grüner Paprika** gibt es nicht wirklich, alle Paprika und Chilis sind vor der Reife grün! – und schwerer zu verdauen!

**Aussaat:** Mitte Februar bei 25 – 28°C Bodentemperatur, nach dem Pikieren die Pflanzen kühler stellen, viel Licht.

**Auspflanzen:** Mitte Mai ins Freiland, wenn keine Nachtfröste mehr zu befürchten sind. Pflanzen vor dem Setzen in ein Wasserbad stellen, damit der Wurzelballen ordentlich feucht ist, etwas tiefer setzen, gut andrücken. Pflanzabstand ca. 40 cm.

Im Freiland ist zusätzliches Gießen nicht notwendig, die Wurzeln wachsen in einem gesunden Gartenboden zum Wasser nach unten, auch in sehr trockenen Perioden. Auch ist der Fruchtansatz im Freien vielfach besser als im Glashaus bzw. Folientunnel.

Die Paprika und Chilis sind **Selbstbefruchter**, heißt sie brauchen **viel Wind**, um eine optimale Bestäubung zu bekommen. In Glashäusern und Folientunneln ist es oft zu windstill, da kann wie bei den Tomaten an den Pflanzen mit schütteln nachgeholfen werden. Auch die Belastung mit Schädlingen ist nur im Glashaus ein Thema.

Eine **Fremdbefruchtung** durch Bienen und Hummeln ist auch bei diesen Pflanzen jederzeit möglich, somit entstehen dann zufällige Kreuzungen.

**Zur Erhaltung der Sortenreinheit** ist es ratsam, von vornherein nur eine Sorte zu vermehren mit einem Abstand von 30 m zu anderen Sorten oder die zu befruchtenden Blüten zu schütteln, damit der Pollen auf die Narbe fällt.

Eine reiche Paprika- und Chili-Ernte wünscht euch Christa Pucher

Für Sie gelesen: Andrea Heistingner, Arche Noah, Biogarten-Buch, Bio-Gemüse-Buch und Samengärtnerei

ISBN 978-3-7066-2516-6

ISBN 978-3-7066-2459-6

ISBN 978-3-8001-6991-7



Kräuter

Unsere Kräuterexpertin berichtet.  
von Christa Pucher



## Brennnessel

Urtica dioica

Die Brennnessel liebt nährstoffreiche, frische Böden. Aus dem Wurzelstock bilden sich bei regelmäßiger Ernte immer frische Triebe, vierkantige Stängel mit den typischen Blättern besetzt mit Brennhaaren. **Handschuhe** tragen beim Ernten hilft! Die **Brennnessel gehört zu den ältesten medizinisch verwendeten Pflanzen** und dient vielen Schmetterlingsraupen als Nahrungsquelle.

Also schon wieder eine Pflanze die wir in unserem Garten lassen dürfen und nicht mehr ausreißen müssen!

Sie enthält Kalium, Eisen, Magnesium, Pflanzensäuren, Vitamin A, C und das Nesselgift, das auf der Haut brennt.

100 g Brennnesseln enthalten 7,8 mg Eisen, Spinat dazu im Vergleich 4,1 mg/100 g

Verwendet werden die

**Blätter:** die jungen Triebspitzen als Gemüse, Spinat, in Suppen, Kräutertopfen, Kräuterbutter;

getrocknet als Tee und Gewürz;

frisch oder getrocknet als Badezusatz

**Samen:** frisch oder getrocknet für Brotaufstriche, Kräutersalz.



Verwenden Sie auch die Samen der Brennnesseln!

**Wurzeln:** zum Verfeinern von Essig; Absud aus Wurzeln soll bei Haarausfall helfen.

Rezepttipp: **Mischen Sie zum herkömmlichen Spinat wenn er fertig ist 2 handvoll rohe, feingehackte Brennnesselspitzen hinein, kurz aufkochen, fertig. Guten Appetit!**

Die Brennnessel brennt nicht mehr, wenn sie überbrüht wurde oder mit der Küchenmaschine zerkleinert wurde. Auch mit dem Nudelwalker bearbeiten hilft, die Nesselhaare zu zerstören.

**Die Brennnessel stärkt die Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge.**

Das Hauptprinzip im biologischen Gartenbau ist, das Gleichgewicht der Natur nicht durch drastische Eingriffe zu stören. **Vorbeugen und stärken** ist ein wesentlicher Grundsatz.

Daher sind die Spritzungen und Sprühungen mindestens wöchentlich durchzuführen, bei bedecktem Wetter oder vor Sonnenaufgang!

### Herstellung von Brennnesseljauche:

**1 kg frisches oder 150 g trockenes Brennnesselkraut in 10 Liter kaltes Wasser, vorzugsweise Regenwasser einweichen.**

Man zerkleinert die Pflanzen mit der Gartenschere, so können die Mikroorganismen die Blätter gut erschließen.

Als Gefäß eignet sich ein Holzfass oder Kunststofftonne, bitte keine Metallfässer verwenden; bis 10 cm unter dem Rand füllen, mit einem Gitter und Tuch abdecken, aber nicht luftdicht, damit keine Tiere hineinfallen können, täglich mit einem Holzstecken umrühren;

Die Kräuter vergären nun, je nach Temperatur dauert das 1 bis 2 Tage, dann sieht man auf der Oberfläche einen Schaum. Die Flüssigkeit wird trüb, dann dunkler, und wenn sie nicht mehr schäumt ist sie fertig vergoren.

Zur Geruchsminderung kann man ein paar Handvoll Gesteinsmehl einmengen und nach 2 – 3 Wochen, abseihen (Gummi-Handschuhe tragen) und die **Jauche 1:20** mit Wasser verdünnen.

Bei bedecktem Wetter, morgens, **in den Boden rund um die Pflanzen gießen. Nicht über die Pflanzen gießen!**

**Tipp:** zum Düngen eine alte Tasse, Gummihandschuhe und Kübel verwenden!





## Die Obstbaumhecke trägt Früchte

So wie der Wein ist auch das Kernobst heuer früher reif.

### Obst zum Einlagern

Beim Pflücken von Lagerobst sollte sehr vorsichtig vorgegangen werden, denn es darf keine Druckstellen geben. Der Stiel sollte an der Frucht bleiben. Beim Pflücken müssen die Früchte unbedingt trocken sein. Nur einwandfreies Obst sollte ins Lager kommen.

Weiters sollte das Obst auf einer Terrasse oder in einer Hütte vorher „abschwitzen“, damit es nicht im warmen Zustand in den Keller kommt.



Gar nicht wenige Äpfel der Sorte Topaz hängen an unserer Obstbaumhecke. Bemerkenswert für die kleinen erst im März wurzelnack gepflanzten Bäume. Alle 17 Bäume hat Klaus Strasser veredelt. Eine ist erst vor kurzem angewachsen, bei einer habe ich noch Hoffnung. Somit gibt es nur einen Ausfall. Aber nächsten Frühling wird weiter veredelt, damit es noch mehr Sorten gibt.



Die Äpfel müssen noch warten, bis sie in den Keller kommen.

Wer keinen für die Lagerung geeigneten Keller hat, sollte das Obst in Kisten geben und in einer frostfreien Hütte oder Garage lagern, wenn es dort nicht nach Treibstoff riecht.

### Mulch auf Baumscheiben entfernen

Wer Baumscheiben mulcht, sollte den Mulch noch vor dem Winter entfernen, um nicht den Mäusen ein ideales Winterquartier zu schaffen. Überhaupt sollte noch einmal nach Wühlmäusen kontrolliert werden.

Die Heckenschere kam bis jetzt noch nicht zum Einsatz. Die Baumschere schon. Einige neue Langtriebe wurden gekürzt. Nach der Pflanzung mit etwas Kompost und Hornspänen gab es im Sommer noch etwas organischen Dünger. Wichtiger war das Wasser. Ein paar Mal wurden die Bäume gegossen, teilweise auch nebenbei. Ich habe die Blattläuse, die nicht an allen Bäumen waren, dreimal mit dem Gartenschlauch abgewaschen.

Inzwischen wachsen die Kürbisse auch noch in die Obstbaumhecke. Doch die werden bald geerntet. Und dann kommen die Äpfel dran. Und noch eins: Unsere Hecke hat schon viele Besucher gehabt. Wie es scheint, will jeder so eine Obsthecke.

## Befruchtung der Obstbäume

*unsere Gartenfachberater berichten.  
von Alfred Spannring*

Die Befruchtung hängt von der Ausbildung der Blütenknospen, vom Wetter und Bienenflug zum Zeitpunkt der Blüte

und von Befruchtungspartnern ab.

Man sollte jeweils zwei verschiedene Apfel- oder Birnbäume in unmittelbarer Nähe pflanzen.

Einen Befruchter brauchen auch die meisten Süßkirschen und Sauerkirschen sowie einigen Pflaumen.

Pfirsiche und Marillen sind in der Regel selbstfruchtbar.

### Folgende Äpfel brauchen unbedingt einen Befruchter:

Boskoop, Gravensteiner, Bohnapfel, Jakob Lebel, Kaiser Wilhelm, Kanada Renette, Jonagold, Mutsu, Jakob Fischer, Baummanns Renette, Goldrenette, Winterrambour.

### Geeignete Befruchter sind je nach Blütezeitpunkt:

Alkmene, Elstar, Goldparmäne, James Grieve, Roter Berlepsch.

### Birnen, die einen Befruchter brauchen:

Alexander Lucas, Pastorenbirne, Diels Butterbirne, Gute Graue, Schweizer Wasserbirne.

**Befruchter sind:** Bosc's Flaschenbirne, Clapps Liebling, Conference, Gellerts Butterbirne, Gute Luise, Vereins-Dechantsbirne, Williams Christ.



Gelbe ungefüllte Dahlien mit rotem Laub.

Während Dahlien, Herbstastern und Sonnenbraut in voller Pracht stehen, denken viele erfahrene Gärtner schon wieder ans nächste Frühlingserwachen.



Gräser sind vielseitig verwendbar.

Sie pflanzen jetzt Winterblüher wie Jasmin, Schneeforsythie, Zauberjuncus und Gräser, die auch im Winter gut ausschauen.

Und natürlich wird schon alles für die Tulpen, Narzissen und Krokusse vorbereitet. Wo Tulpen gerne zu Mäusefutter werden, sollten sie in passenden, geschlossenen Körben oder Drahtgittern gepflanzt werden. Wer die beste Pflanzzeit jetzt übersieht, kann die Zwiebelblumen bei passendem Wetter sogar bis in den Dezember hinein noch pflanzen.



Wer an eine Rasenneuanlage denkt, sollte dies im September tun.

Die milderen Septembertemperaturen begünstigen die Keimung von Rasensamen. Jetzt ist auch die Gefahr der Austrocknung nicht mehr so hoch und der neue Rasen kann noch ein bis zwei Mal gemäht werden.

Mit viel Geduld kann man auch einen Rasen in eine Blumenwiese umwandeln. Man stellt das Düngen ein und mäht nur zwei Mal im Jahr. Man kann auch eine kleinere Fläche zur Blumenwiese umwandeln, indem man den meisten Humus entfernt, Sand aufbringt und eine Wiesenblumenmischung sät.



Während die Amaryllis an einem trockenen, frostfreien Platz einzieht, werden auch die anderen Zimmerpflanzen auf Sommerfrische langsam wieder ans Haus gewöhnt. Frisch zugeputzt und einige Zeit ins Wasser gestellt, kommen sie wieder an ihren angestammten Platz.

Während Balkonblumen noch weiter gedüngt werden, werden die Gaben für Kübelpflanzen schon weniger.



Nach dem ersten Frost werden Knollenbegonien abgeschnitten und trocken und frostfrei untergestellt.

## Bitte die Buchsbäume kontrollieren

Ein trauriges Bild machen derzeit die einst so schönen, sattgrünen Buchsbäume, die auch gern in Form geschnitten wurden.

Die Raupen des Buchsbaumzünslers fressen die Blätter und Stängel der Buchsbäume und bringen ihn so zum Absterben.



Die Raupen fressen den Buchsbaum kahl.

## Schwierige Bekämpfung

Sind Gespinste mit Eiern, Raupen und deren Kotkügelchen darin, so kann man den Strauch mit dem Hochdruckreiniger auswaschen. Folie unterlegen und die Raupen vernichten. Dann muss der Buchs regelmäßig behandelt werden.

Es sollte nur das biologische Mittel **XenTari** verwendet werden, das aber die Raupen aller Schmetterlinge tötet. (zu bestellen bei biohelp.at)

Bitte verzichten Sie auf die bienengefährlichen Neonikotinoide wie Calypso oder Careo. Pflanzenschutzmittel dürfen nach dem Öö-Bodenschutzgesetz nur sachkundige Personen anwenden, die einen mindestens fünfständigen Kurs absolviert haben!

## Der Buchsbaumzünsler

Wer seine Buchsbäume unbedingt erhalten will, muss sie laufend kontrollieren.



Die Schmetterlinge fliegen zu den Buchsbäumen und legen ihre Eier.

## Roden und richtig entsorgen

Oft ist es der bessere Weg, den Buchsbaum zu roden. Das schafft Platz für neue Gestaltungsideen und erspart die regelmäßige Behandlung.

Aber bitte das Schnittgut sicher entsorgen. Nicht ins ASZ bringen!

**In Feinigen Gemeinden kann das Material zur Kompostieranlage gebracht werden.** Bitte den Kompostierern informieren, dass befallene Buchsbäume abgeladen wurden!

Laut Oö. Schädlingsverbrennungsverordnung darf man den befallenen Buchsbaumstrauchschnitt im eigenen Garten **verbrennen**.

Dann ist das Feuer aber zwei Tage vorher am Gemeindeamt zu melden.

Das Material kann auch **mit dem Hausabfall mit zusätzlichen Säcken** der Gemeinde entsorgt werden, die im Bürgerservicebüro erhältlich sind. Wichtig ist, dass bei der Entfernung der Pflanze das Material rasch in den Abfallsack kommt.

Manche versuchen, den Buchs radikal zu schneiden, sodass keine Blätter mehr da sind. Im nächsten Jahr treibt der Buchs wieder aus und wenn dann keine Zünslerschmetterlinge fliegen, wächst der Buchs wieder weiter. Erfolgsgarantie gibt es nicht.

Der Buchsbaumzünsler frisst unsere Buchsbäume kahl

Hier ein Auszug aus dem Infoblatt von Klaus Strasser zu einer biologischen Alternative zu den chemischen bienengefährlichen Neonicotinoiden.



## Infoblatt Krankheiten Buchsbaumzünsler – Insektizid biologisch



[XenTari® 500g biologisches Insektizid gegen Buchsbaumzünsler](#)

[E-Mail an einen Freund](#)

[2 Kundenmeinungen/Artikel Kundenmeinung hier aufrufen](#)

Verfügbarkeit: Auf Lager

Regulärer Preis: ~~39,90 €~~

**SCHON DER PREIS: 35,90 €**

**Kurzübersicht**

**XenTari®** ist ein Insektizid zur selektiven Bekämpfung von Schmetterlingsraupen (Buchsbaumzünsler) im Obst-, Wein-, Zierpflanzen- und Gemüsebau (auch biologisch)  
Abgabe: Frei



Mit der Aufnahme von XenTari® hört die Larve innerhalb weniger Minuten zu Fressen auf: *Bt-Protoxine* (Proteinkristalle) lösen sich im Mitteldarm der Larve auf und werden aktiviert. Die neu entstandenen *Bt-Toxine* greifen die Rezeptoren der Darmwand an, dies bedingt eine Zerstörung der Darmwand mit der Folge, dass *Bt-Toxine* in den Körper vermehrt eindringen.

zugelassen für ökologischen Landbau

biologisches Präparat gegen Schadraupen an Zierpflanzen, Obst, Gemüse und Wein

- nützlichsschonend
- **nicht bienengefährlich**
- Anwendung auch im Haus- und Kleingartenbereich zulässig

Anwendung:

- Zierpflanzen: 1g in 1 Liter Wasser auflösen



# Die Neophyten

Thementag in Kremsmünster  
am 23. September

Gartenfachberater berichten.  
von Alfrid Schrempf  
Gartenfachberater SV Attnang-  
Puchheim, Schwänenstadt u. Umg.

## Was sind Neophyten?

Nach den griechischen Wörtern *neós* (jung, frisch) und *phytón* (Pflanze) wurde der Sammelbegriff für „neu angekommene Pflanzen“ gebildet. Eigentlich gibt es diesen Begriff schon lange, so wurden in der christlichen Urkirche die Bekehrten, Neugetauften genannt.

## Pflanzen sind schon immer gewandert

Die größten „Besiedlungsaktionen“ fanden jeweils nach den **Eiszeiten** statt, die letzte endete vor mehr als 10.000 Jahren. Da zogen sich die Gletscher langsam zurück und sie hinterließen eine nackte Geröllwüste. Nur an wenigen eisfreien Stellen hielt sich während der Eiszeiten eine tundraähnliche Vegetation, von der ausgehend sich dann „Pionierpflanzen“ ausbreiteten. Solche „Eiszeitrelikte“ sind heute noch in Hochgebirgslagen anzutreffen. Erst nach und nach sind dann die ersten Bäume eingewandert.

Später dann, als die steinzeitlichen Bauern Äcker anlegten, wurden von diesen auch „Ackerunkräuter“ verbreitet. Von den Römern wurden aus dem Mittelmeerraum viele Pflanzen mitgebracht, auch im Zuge der Völkerwanderung und durch die christlichen Mönche fanden viele Pflanzen nördlich der Alpen eine neue Heimat. Diese Pflanzen bilden mittlerweile natürliche Gesellschaften und werden von den Botanikern **Archäophyten** genannt (von *archaios*, alt und *phytón*, Pflanze).

Als **Neophyten** werden hingegen alle „fremden“ Pflanzen bezeichnet, die nach dem Jahr 1492 bei uns erstmals auftauchten. Mit der Landung von Christoph Kolumbus in der neuen Welt begann das Zeitalter des weltumspannenden Artenaustausches. Pflanzen, Tiere und Krankheiten überwandern schlagartig die bisher bestehenden Barrieren.

Inzwischen hat sich ein weltweiter Handel entwickelt, durch die Schnelligkeit der Transportmittel können sogar Frischpflanzen aus exotischen Gebieten den Weg in unsere Natur, aber auch in unsere Gemäcker finden.



Nach 1492 kam die Tomate nach Europa.

## Die Natur im Wandel

### Eiszeiten:

Vor etwa 800.000 Jahren endete die Günz-Eiszeit, die Mindel-Phase dauerte von etwa 440.000 bis 320.000 Jahren, dann folgte die nächste Kälteperiode (Riss-Eiszeit) von 180.000 bis 120.000 Jahren, die bislang letzte, die Würm-Eiszeit, begann vor etwa 70.000 Jahren und endete vor rund 10.000 Jahren.

Bei jeder Eiszeit war die Vegetation gezwungen, vor den vorstoßenden Gletschern in den wärmeren Süden auszuweichen. Die Eismassen erreichten in unserer Gegend Dicken von mehreren hundert Metern. Das Ausweichen in Richtung Süden war aber für viele Pflanzen problematisch, weil eine Ost-West-Barriere, die Alpen, dies erschwerte. Dies ist auch der Grund, warum nördlich der Alpen nach den Eiszeiten nur eine nicht sehr artenreiche Flora bestand. Viele Pflanzenarten, die früher bei uns heimisch waren, schafften es nicht, vor den Vergletscherungen zu fliehen und sind daher bei uns ausgestorben. Mit jeder Eiszeit erhöhte sich die Anzahl der bei uns verloren gegangenen Arten, Botaniker sprechen von über 100 Gattungen. In Ostasien und in Amerika hatten viele dieser Arten jedoch die Möglichkeit zu überleben. Viele davon haben als Zier- oder Gartenpflanzen, oder als Neophyten, wieder ihren Weg zurück gefunden.

Nachstehend versuche ich darzustellen, in welchen zeitgeschichtlichen Perioden es zur Neuansiedlung oder Wiederansiedlung von bisher nicht heimischen Pflanzen kam.

## Alte Einwanderer (Archäophyten)

Viele unserer heutigen Kulturpflanzen haben die Eiszeiten im vorderen und mittleren Orient überlebt. Besonders im sehr fruchtbaren Zwischenstromland (zwischen Euphrat und Tigris) wurden schon vor tausenden Jahren Nutzpflanzen kultiviert.

Vor etwa 6.000 Jahren, also zu Zeiten, in denen „Ötzi“ lebte, verbreitete sich, von Südosten her kommend entlang der Donau eine Lebensweise, die sich auf den gezielten Anbau von Nahrungs- und Nutzpflanzen spezialisierte. Aus Funden wissen wir, dass auf den Feldern der Bauern damals schon Dinkel, Einkorn, Emmer, Gerste, Hirse, Linsen und Flachs gediehen.

Zwischen den angebauten Sorten gingen auch „Ackerunkräuter“ auf, damals waren es wohl Neophyten, sie gelten aber mittlerweile als vollkommen eingebürgert. Von Naturschützern werden diese großteils als schützenswert eingestuft und sind zum Teil sogar vom Aussterben bedroht. Zu diesen Pflanzen zählen beispielsweise:

Ackerfrauenmantel (*aphanes arvensis*)  
 Erdrauch (*fumaria officinalis*)  
 Feldlöwenmaul (*antirrhinum orantium*)  
 Flachsnelke (*silene linicola*)  
 Gauchheil (*anagallis arvensis*)  
 Hirtentäschel (*capsella bursa-pastoris*)  
 Echte Kamille (*matricaria recutita*)  
 Hundskamille (*anthemis arvensis*)  
 Klatschmohn (*papaver rhoeas*)  
 Kohl-Gänsedistel (*sonchus oleraceus*)  
 Kornrade (*agrostemma githago*)  
 Kornblume (*centaurea cyanus*)  
 Mäusegerste (*hordeum murinum*)  
 Saat-Leindotter (*camelina sativa*)  
 Taumel-Lolch (*lolium temulentum*)  
 Wachtelweizen (*melampyrum arvense*)



*Kamille, ein Archeophyt*

Aber nicht nur diese „eingeschleppten Ackerunkräuter“ waren damals schon in den Kulturen zu finden, auch viele „einheimische“ Pflanzen fanden gute Lebensräume in den nun vorhandenen Feldern, Äckern, Fluren und Siedlungen und konnten sich ausbreiten. Sind auch diese „Unkraut“? Wir werden uns damit noch eingehend beschäftigen.

„Einheimisch“ waren beispielsweise:

Brennnessel, Gänsefingerkraut, Klette, Königskerze, Kratzdistel, Seifenkraut, Vogelknöterich, Wegerich, Wegmalve, Wegwarte, Wilde Möhre.

Durch Selektion entstanden im Laufe der Zeit aus einigen dieser Pflanzen wichtige Lebensmittel. Z.B. entwickelte sich aus der Wegwarte der Endivien-Salat, aus der ursprünglich dünnen holzigen Wurzel der wilden Möhre wurden die Karotten kultiviert.



*Gänsefingerkraut*

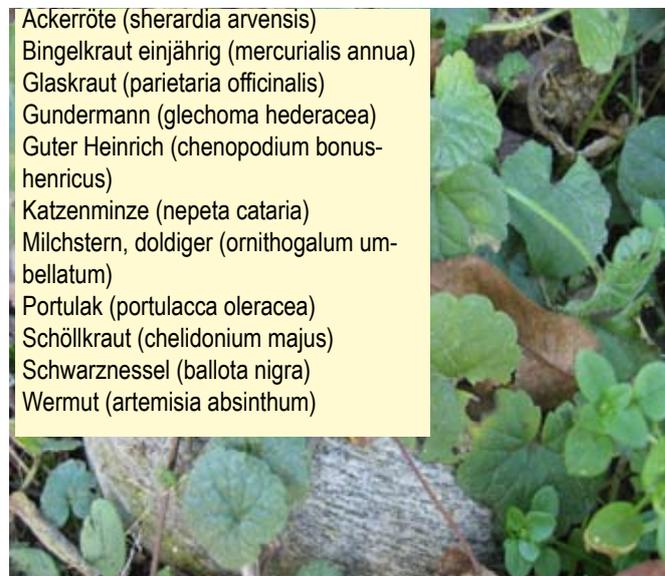
*Wegwarte*

## „Römerpflanzen“

Als die Römer mit ihren Soldatenheeren auch Mitteleuropa besetzten, wollten sie auf gewisse Standards nicht verzichten. Sie errichteten gemauerte Gebäude mit Fenstern, öffentliche Bäder und pflasterten die Straßen. Sie legten auch Weinberge und Obstaine an.

Mit diesen importierten Pflanzen brachten sie auch die „italienischen Unkräuter“ mit. Die bekanntesten davon sind:

Ackerröte (*sherardia arvensis*)  
 Bingelkraut einjährig (*mercurialis annua*)  
 Glaskraut (*parietaria officinalis*)  
 Gundermann (*glechoma hederacea*)  
 Guter Heinrich (*chenopodium bonus-henricus*)  
 Katzenminze (*nepeta cataria*)  
 Milchstern, doldiger (*ornithogalum umbellatum*)  
 Portulak (*portulacca oleracea*)  
 Schöllkraut (*chelidonium majus*)  
 Schwarznessel (*ballota nigra*)  
 Wermut (*artemisia absinthum*)



*Gunderrebe oder Gundermann*

## Ab dem Mittelalter

gab es eine Vielzahl von Faktoren, die die Vegetation beeinflussten.

Klimaschwankungen lösten Völkerwanderungen aus, die christliche Kultur brachte es mit sich, dass Mönche Arznei- und Zierpflanzen mitbrachten. Nicht alle vertrugen unser Klima und verschwanden wieder. Es gab aber auch solche, die über die Klostergärten hinaus sich vermehrten und verwilderten, bzw. weiter kultiviert wurden, z.B.

Die frostempfindliche **Artischocke** (*cynara cardunculus*) stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum. Um 1600 taucht sie erstmals auf Gemälden auf, etwa bei Caravaggio und Juan Sánchez Cotán.



**Andorn** (*marrubium vulgare*) stammt ebenfalls aus dem Mittelmeerraum und wurde in Klostergärten kultiviert. Es wird vermutet, dass diese Pflanze schon lange vorher bei uns heimisch war (Archäophyt), aber erst durch die Mönche Bedeutung erlangte, ebenso wie das

**Bilsenkraut** aus dem Mittelmeerraum, es diente als Rauschverstärker.



**Eisenkraut** (*verbena officinalis*).

**Herzgespann** (*leonuris cardiaca*) war schon in der Antike bekannt und tauchte erst im späten Mittelalter in Klostergärten auf.

**Kalmuswurzel** (*acorus calamus*), diese stammt aus Indien

**Osterluzei** (*aristolochie clematitis*) stammt ursprünglich aus Ägypten und kam über Mittelmeer-Länder zu uns.

Gewerbetreibende und Zünfte importierten Pflanzen, wie z.B.

**Weberkarde** (*dipsacus sativus* L.) von Tuchmachern aus Südfrankreich, Färberpflanzen aus dem Mittelmeerraum,

Bierbrauer bauten **Hopfen** an, der wahrscheinlich aus dem Altai (Kaspisches Meer) stammt und über den Balkan zu uns kam.

**Wicke** (*vicia silvatica*) Im Jahr 1699 kamen aus Sizilien Samen nach England und Holland. Züchtung von Duftwicken.

## Neophyten

Als nach 1492 die Europäer begannen, weltweit Handel zu betreiben, fanden aus allen Regionen der Welt Pflanzen den Weg nach Mitteleuropa. Einige dieser Arten und Gattungen waren früher einheimisch, sind dann bei uns wegen der Eiszeiten ausgestorben und fanden tausende Jahre später wieder den Weg zurück.

### die ganz Bösen

Sind dies wirklich ganz Böse? Manche der neu eingebürgerten Pflanzen werden wie Verbrecher steckbrieflich gesucht und auf eine „watch list“ gesetzt.

Einige der Bekannteren erwähne ich nachfolgend:

**Goldrute**, kanadische (*solidago canadensis*)

**Riesen-Goldrute** (*solidago gigantea*)

**Ragweed** oder beifußblättriges Traubenkraut (*ambrosia artemisiifolia*)

**Riesenbärenklau** oder Herkulesstaude (*heracleum mantegazzianum*)

**Springkraut**, indisches oder drüsiges (*impatiens glandulifera*)

**Staudenknöterich**, japanischer (*fallopia japonica* bzw. *polygnum cuspidatum*)

Sachalin-**Staudenknöterich** (*fallopia sachalinensis* bzw. *polygnum sachalinense*)

Diese Pflanzen sind selbstverständlich nicht nur das vermeintlich „Böse“, sondern können trotz aller Unkenrufe auch einen Nutzen für uns haben.



Einige der „Bösen“ wie die Goldrute verdrängen andere Pflanzen aus ihrem angestammten Lebensraum.



Andere können Auswirkungen auf die Gesundheit haben, wie das hoch allergene beifußblättrige Traubenkraut.

## „Unerwünschte“ Gehölze

Unerwünscht? Darauf gibt es nur eine richtige Antwort: Es kommt darauf an.

Wie bei den „ganz Bösen“ haben auch diese Pflanzen nicht nur Nachteile, sie können durchaus nützlich sein.

Auch hier erwähne ich die häufiger vorkommenden Neophyten:

**Eschen-Ahorn** (acer negundo)  
**Essigbaum** (rhus)  
**Flieder** (syringa vulgaris)  
**Götterbaum** (ailanthus altissima)  
**Hartriegel**, weißer (cornus sericea)  
**Kermesbeere** (phytolacca americana)  
**Mahonie** (mahonia aquifolia)  
**Kartoffelrose** (rosa rugosa)  
**Robinie** (robinia pseudoacacia)  
**Sommerflieder** (buddleja davidii)  
**Traubenkirsche**, späte (prunus serotina)



Mahonie



Kermesbeere

## Neophyten im Garten

Gärten sind ein labiles Ökosystem. Immer wieder wird umgegraben, neu bepflanzt und gedüngt. Nur schnell wachsende, stickstoffliebende Pionierpflanzen können neben den angebauten Nutzpflanzen Fuß fassen. Einige dieser Begleitpflanzen und -kräuter, die eingewandert sind, möchte ich nachstehend erwähnen. Auch bei diesen werden sie in den nachfolgenden Beschreibungen Überraschungen erleben.

**Amarant** (amaranthus retroflexus) und andere Fuchsschwanz-Arten  
**Ehrenpreis**, persischer (veronica persica)  
**Lupine** (lupinus polyphyllus)  
**Nachtkerze** (oenothera biennis)  
**Scheinerdbeere**, indische (potentilla indica)  
**Sonnenhut**, schlitzbättriger (rudbeckia laciniata)  
**Topinambur** (helianthus tuberosus)  
**Winterportulak** (claytonia perfoliata)



Lupine, die Wolfsbohne

Wie eingangs erwähnt, wird Neophyt mit „Neuankömmling“ übersetzt.

Denken wir da nicht auch automatisch an jene Menschen, die als Neuankömmlinge aus Kriegsgebieten oder wirtschaftlich benachteiligten Regionen stammen oder aus politischen oder religiösen Gründen ihre Heimat verlassen haben?

Zurück zu den Pflanzen: Wer denkt beim Begriff Neophyten daran, dass viele unserer wichtigsten Lebensmittel erst vor wenigen hundert Jahren bei uns angekommen sind?

So sind z.B. Mais, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Kürbis, Bohnen typische Neophyten, die heute für uns unverzichtbar geworden sind.

## **Warum ist der Begriff „Neophyt“ so negativ besetzt?**

Wir werden geprägt von Ängsten, Befürchtungen und Vorurteilen. Sollen wir alles glauben, was uns da vermittelt wird? Zum Beispiel:

Die meisten Neuankömmlinge im Pflanzenreich sind bedrohliche, aggressive Invasoren, die schleichend ganze Landschaften erobern und heimische Pflanzen verdrängen, viele davon sind sogar schädlich. Sie verursachen nur Kosten und beeinträchtigen die angebauten Nutzpflanzen. Dieses wertlose eingeschleppte Unkraut muss daher ausgerottet werden.

Dazu ist aber anzumerken, dass auch viele einheimische Pflanzen auf aggressive Art ganze Landstriche erobern und andere Pflanzen verdrängen, wie z.B. Brennnesseln, Efeu (Baumtod) oder Brombeergestrüpe (um beispielhaft nur einige zu nennen).

Der Gedanke, die Natur total unter menschliche Kontrolle zu bringen, führte dazu, dass große Unternehmen Produkte entwickelten, die riesige Gewinne versprechen.

Saatgut wurde gentechnisch so behandelt, dass es unmöglich ist, dies selbst zum Wiederaufbau zu verwenden. Diese „Turbosorten“ müssen jedes Jahr neu gekauft werden. Der versprochene optimale Ertrag ist allerdings nur dann erzielbar, wenn mit den richtigen Düngemitteln zur Bodenaufbereitung und den richtigen Spritzmitteln zur Unterdrückung der „Konkurrenzpflanzen“ gearbeitet wird. Es gibt sogar Bestrebungen, den Einsatz von selbst gewonnenem Saatgut überhaupt zu verbieten (Lobbyismus pur!). Das würde das Aus für heimische, alte Sorten bedeuten, die an unsere klimatischen Verhältnisse perfekt angepasst sind.

Auf unseren Äckern sind Pflanzen wie Kornrade, Acker-Gauchheil, Leindotter, aber auch die Kornblume nur mehr selten anzutreffen.

Die vorhin angesprochenen Unternehmen versuchen uns weiszumachen, dass nur immer bessere Produktionsmethoden dazu beitragen können, die ständig steigende Anzahl von Menschen ausreichend ernähren zu können. Nicht gesagt wird, dass jährlich viele Millionen Tonnen an Nahrungsmitteln vernichtet bzw. zur Energiegewinnung verwendet werden. Alternativen sind kein Thema, weil sie nicht die großen Gewinne bringen.

Die Kehrseite der Medaille ist aber, dass darunter die Artenvielfalt leidet und das Wissen über Nutzen von „Unkraut“ ebenso wie diese Pflanzen selbst sukzessive verloren geht.

## **Was ist Unkraut?**

Wir legen großen Wert darauf, dass unser Wohnbereich sauber ist, wir wollen uns ja in unserer Wohnung wohl fühlen.

Legen wir diese Wertmaßstäbe auch für den Außenbereich an? Wollen wir einen gepflegten Rasen, einen Garten mit Wegen und Mauern, ein Biotop mit einem kleinen Teich, eine Pergola mit einem geschützten Sitzplatz, alles frei von störendem Bewuchs? Sportplätze, wie z.B. für Fußball, Golf, Tennis sollen frei von allen Unkräutern sein. Da wird oft sogar mit der chemischen Keule gearbeitet, um dieses Ziel zu erreichen. Über „Konkurrenzpflanzen“ auf Ertragsflächen habe ich bereits gesprochen.

Aber: viele dieser Pflanzen, sowohl „Neophyten“ als auch „heimische Pflanzen“, die an den vorhin genannten Stellen nicht erwünscht sind, werden als wertvolle Wildkräuter geschätzt.

Mich faszinieren Aussagen von Schamanen und Medizinmännern fremder Kulturen, allerdings stimmen mich diese auch nachdenklich:

„Alle Pflanzen sind Kinder des Himmels und der Mutter Erde. Sie haben Kräfte, die Teil eines Ganzen sind“. Diese „Magier“ besitzen die Fähigkeit, mit den „Geistern“, die diesen Pflanzen innewohnen, Kontakt aufzunehmen und deren Kräfte zu erfahren und zu nutzen.

Wenn ich mich an meine Schulzeit erinnere, wo von Hippokrates bis herauf zur Hl. Hildegard von Bingen und Paracelsus Heilkunde mit Pflanzen vorgetragen wurde, so bin ich überzeugt, dass auch all diese Personen solche Fähigkeiten hatten. Wie sonst hätten sie die Kräfte dieser Pflanzen erkennen und nutzen können in Zeiten, in denen die meisten Wirkstoffe noch gar nicht bestimmt werden konnten.

Bei meinen Recherchen zu diesem Thema bin ich auf annähernd 300 Pflanzen gestoßen.

Wie eingangs erwähnt (die Natur im Wandel) habe ich mehr als 60 Pflanzen beschrieben (nicht nur „Zuwanderer“, auch „heimische Unkräuter“). Ich habe diese Auswahl getroffen, weil es sich dabei um die meiner Meinung nach bekanntesten und somit interessantesten Pflanzen handelt. Sie können sich dann bei passender Gelegenheit selbst ein Urteil über die schon erwähnte Aussage der Industrie bilden, warum der Begriff „Neophyten“ so negativ besetzt ist.



# Gartenakademie

WIR LIEBEN UNSERE GÄRTEN

Der Landesgartenfachberater berichtet



Willi Frickh  
0681 10305637  
frickh.wilhelm@tmo.at

Jedes Jahr werden 30 neue GartenfachberaterInnen ausgebildet

## *Der nächste Gartenfachberaterkurs beginnt am 4. November 2017 im Siedlerhaus Marchtrenk*

An acht Samstagen im Winter werden alle Gartenthemen ausführlich unterrichtet. Die Experten der Gartenakademie informieren über Obst und Gemüse, Kräuter und Pilze, Boden und Schaderreger, usw. Praxisteil Veredeln und Baumschnitt.



Ehrenlandesgartenfachberater Helmut Stundner erklärte am 11. 2. 2017, wie man richtig veredelt. Der Bezirksgartenfachberater von Wels, Bruno Lackner, assistierte ihm.

*Helmut Stundner hat mit dem bewirgen Kurs seine Vortragstätigkeit beim Gartenfachberaterkurs beendet. Im Namen aller, die er in die Kunst der Obstbaumpflege eingeführt hat und derer, die er in 14 Jahren zu Gartenfachberatern ausgebildet hat, bedanke ich mich herzlich.*

*Wir haben viel von Dir gelernt. Als über die Landesgrenzen hinaus anerkannter Fachmann hast du einen hervorragenden Beitrag zum Ansehen der Siedlerbewegung geleistet.*

*Willi Frickh im Namen von über 800 GartenfachberaterInnen.*



Gärtnermeister Andreas Aichinger, der Bezirksgartenfachberater von Gmunden beim Kurs 2013 mit 64 Teilnehmern.

### **Pflanzenschutz-Sachkundekurs inbegriffen**

Laut Bodenschutzgesetz muss der Anwender von Pflanzenschutzmitteln, auch von biologischen, seine Sachkundigkeit durch einen mind. 5-stündigen Kurs nachweisen. Dieser Kurs ist im Gartenfachberaterkurs inbegriffen. Es wird eine Kursbestätigung ausgestellt.

Der Kurs wird mit einem kurzen, nicht allzu schwierigen Test abgeschlossen. Die Teilnehmer erhalten eine Bestätigung und sind „Geprüfter Gartenfachberater“ in ihrem Siedlerverein und Mitglied der ÖSV-Gartenakademie.

**Kursbeitrag** 150 Euro.

**Anmeldung** frickh.wilhelm@tmo.at (Begrenzte Teilnehmerzahl)

### **KURSTERMINE**

4. Nov. FRICKH Organisatorisches, Mehr Natur in den Garten, Grundlagen, Pflanzenkunde, C. PUCHER Küchenkräuter, Wildkräuter

18. Nov. FRICKH Boden und Düngung, SOMMER Der Boden hat Profil, M. PUCHER Pilze

13. Jan. AICHINGER Zimmerpflanzen, Zierpflanzen im Garten

27. Jan. STRASSER Obstbau 1 Veredeln

3. Feb. FRICKH Gemüsegarten. C. PUCHER Pflanzenaussaat u. -anzucht. FRICKH Beerengarten, Garten und Recht SCHREMPF Giftpflanzen-Pflanzengifte

17. Feb. FRICKH Pflanzenschutz – Sachkundenachweiskurs

24. Feb. AICHINGER Zimmerpflanzen, Zierpflanzen im Garten, Einführung in die Gartengestaltung

31. März. Praxis: STRASSER Obstbau 2, Baumschnitt, im Obstsortengarten Ohlsdorf. Holzhäuseln 19, Ohlsdorf. Gartenfachberater-Prüfung

*Wir treten dem Bodenbündnis bei*

# Bodenbündnis in Oberösterreich

## *Der Boden - die Grundlage unseres Lebens*

Der Erhalt und Schutz der Bodenfruchtbarkeit ist der Gartenakademie ein besonderes Anliegen und deshalb treten wir dem Europäischen Bodenbündnis bei.

Die European Land and Soil Alliance (ELSA) ist ein Netzwerk von Gemeinden, Städten, Ländern und NGOs, das sich dem Schutz von Böden verschrieben hat.

Am 24. September wollen wir damit ein Zeichen setzen, dass wir aktiv für den nachhaltigen Umgang mit Böden eintreten. Weltweit gesehen ist uns eine sozial gerechte Landnutzung wichtig und regional treten wir für eine verantwortungsvollere Bodennutzung ein.

**GÄRTEN** Gemeinschaftsgärten  
in Oberösterreich  
**DER VIELFALT**



**Liebe Gemeinschaftsgärtnerinnen, liebe Gemeinschaftsgärtner!  
Liebe Klimaschutz-Engagierte!**

*Halbzeit! Wir vom "Gärten der Vielfalt" Team hoffen sehr, dass Ihr die Hitzewellen und den Sturm gut überstanden habt und die regenreichen Tage nun alles Gewünschte im Garten sprießen lassen.*

In der aktuellen Ausgabe unseres Newsletters haben wir für euch viele interessante Termine und Infos zusammengestellt. Sollten weitere Fragen auftauchen oder möchtet ihr gerne Anregungen einbringen, stehen wir dafür jederzeit gerne zur Verfügung.

Zudem würden wir uns sehr freuen, wenn ihr euch gleich den Termin unseres **Gemeinschaftsgarten-Netzwerktreffens am 7. November** vormerkt: Dort wird es heuer wieder genug Raum geben, um sich mit anderen Initiativen auszutauschen und einem interessanten Input von Hannah Kordes, dem Verein zur Förderung stadtnaher Ernährung in Linz zu lauschen.

**Ein angenehme Erntezeit wünschen euch**  
die Damen vom Team der Gärten der Vielfalt

[www.bodenbuendnis.or.at](http://www.bodenbuendnis.or.at)

## **Bodenbündnisveranstaltungen**

### **Exkursion zur Demeter Leisenhofgärtnerei, Linz**

Am **1. September** gibt es eine Möglichkeit die Herstellungsprozesse der stadtnahen Lebensmittelproduktion beim Leisenhof kennenzulernen. Gärtner Tristan Spalt und Hannah Kordes führen durch die Gärtnerei und stellen den Verein zur Förderung stadtnaher Ernährung vor. Nach einer Besichtigung des Bauernladens jausnen wir gemeinsam unter dem Nussbaum.

### **Auf zum Kartoffelkombinat! Eine Tagesexkursion**

Wir fahren am **9. September** zu einer sozialen Landwirtschaftsinitiative nach Bayern.

Das Kartoffelkombinat ist eine genossenschaftlich organisierte Gemeinschaft von derzeit ca. 1000 Münchner Haushalten, die ihr Gemüse, zusammen mit ausgewählten Partnern, selbst anbaut. Die Exkursion ist kostenlos.

### **1. GenussKulturMarkt in der Tabakfabrik**

Am **30. September** lädt der Gemeinnützige Verein Kunst und GenussKultur Garten herzlich ein zum biologischen Bauernmarkt in der Tabakfabrik. Der Markt bietet die Möglichkeit sich einem breiten Publikum zu präsentieren und soll den Menschen im städtischen Raum die Wichtigkeit unserer heimischen Erzeuger und Vereine aufzeigen.

### **2.OÖ Bodenbündnistreffen am 18. Okt. in Haslach**

Das Bodenbündnistreffen greift praxisnah das Thema Bodenversiegelung bei der Planung und Gestaltung von Gemeinden auf.

... mehr auf der Bodenbündnis-Homepage

## *Dreiklang der Gärten - die Landesgartenschau in Kremsmünster 2017*



### ***Der Siedlergarten Kremsmünster ist eine Reise wert***

Die Landesgartenschau geht mit einem wahren Blütenfeuerwerk dem Ende zu. Bis 15. Oktober sollte man sich die Dahlien, Herbstastern und das viele Gemüse nicht entgehen lassen. Ein Besuch im Siedlergarten gehört dazu.

#### **Gartenschau bis 15. Oktober**

Die Siedlervereine im Bezirk Kirchdorf bewirten am Samstag, Sonntag und Montag ihre Gäste mit Getränken, Snacks, Kaffee und Kuchen.

#### **Ermäßigte Eintrittskarten**

gibt es bei den Siedlervereinen. Fragen Sie Ihren Obmann/Ihre Obfrau am besten ein paar Tage vor dem Besuch der Gartenschau, damit er/sie genügend Karten bereit hat.



*Obstexperte Alfred Spannring steht am 29. September bei den Apfelbäumen für alle Obstfragen zur Verfügung.*



### **Thementage im Siedlergarten**

Sonntag, 10. September, 10 – 17 Uhr

Beeren und Wildobst – die süße Verführung mit Maria Schorn und Willi Frickh.

Samstag, 23. September, 10 – 17 Uhr

Giftpflanzen, Neophyten und „Unkraut“ mit Gartenfachberater Alfred Schrempf.

Freitag, 29. September, 14 – 17 Uhr

Der Obstbaum im Sommer mit Gartenfachberater Alfred Spannring

Samstag, 7. Oktober, 14 Uhr

Kräutervortrag von Erika Kerbl mit Erzeugung einer Salbe von verschiedenen Pflanzen.

Samstag, 14. Oktober, 10 – 16 Uhr

Erntedank und Gartenglück mit Gartenfachberaterin Roswitha Adamsmair: Eigenes Obst und Gemüse zu ernten, da weiß man, was man hat. Fachberatung zu Düngung und Rasen und Produktpräsentation Umweltpionier ab 14 Uhr.

*Die GartenfachberaterInnen der Gartenakademie beantworten natürlich gerne auch alle anderen Gartenfragen.*

#### Gmundner GARTENFACHBERATERSTAMMTISCH

immer am letzten Donnerstag im Monat in 4656 Kirchham Nr. 33, GH Pöll

#### Nächster GARTENFACHBERATERSTAMMTISCH

am Do. 31. Aug. 2017 um 19:30 Uhr,

Bei unseren „SOMMER-GFB-Stammtischen“ werden die Themen etwas gemütlicher gewählt und es soll mehr Zeit zum Tratschen und Diskutieren sein.

#### ***BZ-Gartenfachberater- stammtisch LINZ***

**Wann:** immer am 2. Donnerstag des Monats um **19:00 Uhr**

**Wo:** im **Restaurant Genuss-  
Punkt in Doppel-Hart, Leon-  
ding**

# Die Innviertler Siedlervereine bei der Rieder Messe

Von Mittwoch, 6. September bis Sonntag, 9. September findet die Rieder Messe statt, die heuer 150 Jahre alt wird.

Mit dabei ist auch der Siedlerverband. Die Siedlervereine der drei Innviertler Bezirke Braunau, Schärding und Ried betreuen einen Messestand.

Dabei informieren die Obleute über die Vorteile des Siedlervereins und die Gartenfachberaterinnen und -berater stehen für Gartenthemen zur Verfügung.

Besuchen Sie den Messestand des Siedlerverbands bei der Rieder Messe in Halle 19!



Viele Obstsorten gab es im Vorjahr. Am Bild bin ich mit Franz Pumberger, Obmann des SV Geiersberg/Pram und Walter Köstler, Bezirksgartenfachberater von Schärding.

## Vöcklabrucker Bezirkswandertag der Siedlervereine

am Sa, 16. September um 13 Uhr beim Vereinshaus in Frankenmarkt

Die Bezirksorganisation Vöcklabruck und der SV Frankenmarkt laden zu einer gemeinsamen, ca. 5 km langen Wanderung nach Frankenmarkt ein.

Anschließend, ca. ab 15 Uhr gibt es einen Dämmerchoppen beim Siedlervereinshaus in Stauf 10.



Gegenseitige Besucher der Siedlervereine bei ihren Veranstaltungen fördern den Zusammenhalt und machen einfach Spaß. Den Herbstmarkt des SV Hausruckwald besuchten Frankenburger und Attnanger Delegationen

## GARTENTERMINE

- Do 31. Aug.** 19:30 – 23:30  
GARTENFACHBERATERSTAMMTISCH  
Bezirk Gmunden - in 4656 Kirchham Nr. 33, GH Pöll
- Fr 1. Sep.** 19:30 – 20:30  
Gartenstammtisch SV Attnang u. U. GH Schmankerl Schwanenstadt
- Sa 9. Sep.** Ganztägig  
OSOGO- Eröffnung - Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf - OSOGO, 4694 Ohlsdorf, Holzhäuseln 19
- So 10. Sep.** Ganztägig  
OSOGO- Eröffnung - Obst-Sorten-Garten-Ohlsdorf - OSOGO, 4694 Ohlsdorf, Holzhäuseln 19  
LGS Beeren
- Do 21. Sep.** 19:00 – 22:00  
Gartenstammtisch SV Marchtrenk "Herbstschnitt von Sträuchern und Hecken" - Siedlerverein Marchtrenk, Badgasse 6, 4614 Marchtrenk, Österreich
- Sa 23. Sep.** LGS Giftpflanzen  
So, 24. Sep.  
ÖSV-VERBANDSTAGUNG IN KREMS-MÜNSTER
- Do 28. Sep.** 19:30 – 23:30  
GARTENFACHBERATERSTAMMTISCH  
Bezirk Gmunden - in 4656 Kirchham
- Fr 6. Okt.** 19:30 – 20:30  
Gartenstammtisch SV Attnang u. U. GH Schmankerl Schwanenstadt
- Sa 14. Okt.** LGS Ernte
- So 15. Okt.** LGS Ende
- Do 26. Okt.** 19:30 – 23:30  
GARTENFACHBERATERSTAMMTISCH  
Bezirk Gmunden - in 4656 Kirchham

## Gartenstammtisch SV Attnang

Immer am 1. Freitag im Monat, 19.30 Uhr.  
im GH Schmankerl, Schwanenstadt  
August - Sommerpause

Liebe Nutzer des Mondkalenders!

Leider habe ich keine Lizenz zur Verwendung des Mondkalenders in öffentlichen Druckwerken. Erst kürzlich erhielten einige Siedlervereine Schreiben von einem Rechtsanwalt, der Forderungen wegen eines Internet-Fotos stellte, das vermeintlich in dieser Siedlerzeitung verwendet worden sei. Durch die Veröffentlichung dieser „Stammtisch-Unterlagen“ auf der Homepage kann hier leider nichts urheberrechtlich Geschütztes verwendet werden.