

SiedlerZEITUNG

MAGAZIN DES ÖSTERREICHISCHEN SIEDLERVERBANDES

€ 3,- | HERBST 2020



Pflaumen-Vielfalt

Versicherungen

Cyberkriminalität

**Frostfreie Lagerung
im Erdkeller**

Wir radeln in den Herbst

Mit E-Bike geht's schneller

Die Technik macht's möglich: Durch den zuschaltbaren Motor können Durchschnittssportler mit einem E-Bike problemlos mit trainierten Sportlern auf einem normalen Fahrrad mithalten – unabhängig davon, ob man ein Citybike, Mountainbike, Full-Suspension- oder Trekkingbike sein eigen nennt. Ausgestattet mit einer aufladbaren wie abnehmbaren Akku-Einheit wird der Drahtesel zum Wunderrad. Sogenannte Pedelecs unterscheiden sich von

tretunabhängigen E-Bikes dahingehend, dass die Zusatzenergie über den Elektro-/Nabenmotor nur während des Tretens angefordert werden kann. Tritt man nicht, gibt es auch keine Extra-Power. E-Bikes sind schwerer als konventionelle Fahrräder. Mit dem elektrischen Antrieb und der höheren Geschwindigkeit verlängert sich der Bremsweg.

Gratis Kurse

Mit zunehmender Nutzung von E-Bikes sind leider auch die Unfallzahlen gestiegen.

Der ÖAMTC veranstaltet an einigen Stützpunkten kostenlose E-Bike-Kurse für AnfängerInnen und Fortgeschrittene (1 Stunde Theorie, 2 Stunden Praxis). Das ist eine einmalige Gelegenheit, sich im geschützten Bereich besser mit dem E-Bike vertraut zu machen. Hier wird in sicherer Umgebung und im eigenen Tempo der Umgang mit den e-betriebenen Bikes trainiert und somit die Fahrsicherheit erhöht.

Weitere Informationen finden Sie unter www.oeamtc.at/thema/fahrrad/e-bikes-pedelecs



Sonderkonditionen für Mitglieder des ÖSV beim E-Bike-Kauf

Team Gruber

4652 Steinerkirchen an der Traun, Gundersdorf 17, Tel. 07241/5315

Angebot: auf KTM E-Bike minus 10 % und das erste Service gratis

e-motion e-bike Welt

4540 Bad Hall, Ing. Pesendorfer-Straße 25, Tel. 07258/50980

Angebot: auf E-Bikes, Pedelecs, u. a. minus 8 % und bei gleichzeitigem Kauf minus 20 % auf Zubehör & Bekleidung



Aufruf an alle Mitglieder & Funktionäre 100 Jahre Siedlerverband

Der Siedlerverband feiert 2021 seinen 100. Geburtstag. Im Hintergrund laufen bereits die Planungen für das Jubiläumsjahr. Zu diesem Zweck suchen wir für eine PowerPoint-Präsentation Fotos bzw. alles, was mit den Siedlervereinen in den letzten 100 Jahren zu tun hatte. Senden Sie Fotos mit Kurzberichten,

bitte bis spätestens 23. Dezember 2020, an den Österreichischen Siedlerverband, E-Mail: siedlerverband@siedlerverband.at oder gramlinger.g@tvweb.at; Betreff: „100 Jahre ÖSV“. Beiträge, die später eintreffen, können wir in der Jubiläumsausgabe nicht mehr berücksichtigen!

Spenden für den Katastrophenfonds

SV Feldkirchen € 100,-
SV Großraming € 100,-
SV Hochburg-Ach-Überackern € 100,-
SV Neu-Essling € 100,-
SV Trumau € 200,-

Den Spendern danken wir herzlich!

DER PRÄSIDENT BERICHTET

Was den Siedlerverband bewegt

Liebe Siedlerinnen und Siedler!

Danke für Eure Treue – spätestens ab jetzt wissen wir, warum es so wichtig ist, Mitglied beim Siedlerverein zu sein. In Zeiten der Ungewissheit ist es besonders wertvoll, sich an jemanden wenden zu können, der einem die entsprechende Unterstützung bietet.

Unsere Funktionärinnen und Funktionäre sind stets im Einsatz, um zu beraten, und auch der Vorstand sorgt für die Zukunft vor. Dank Michael Sauerzapf haben wir in der EDV alles Nötige und Wichtige umgesetzt. Wir können jetzt Videokonferenzen abhalten und bleiben damit auch aus der Ferne mit den Siedlervereinen in den Bundesländern verbunden. Folder und Vereinsmitteilungen können, soweit es die Kapazitäten des Personals zulassen, in den Büros gestaltet werden. Die Vorbereitungen für die 100-Jahr-Feier gehen in vollen Zügen voran und ich bitte euch, uns noch bis 23. Dezember 2020 alte Bilder mit einigen Sätzen dazu zu senden. Damit können wir die Chronik ergänzen und erweitern.



In meinem letzten Rundschreiben habe ich darauf hingewiesen, dass wir für das kommende Jahr Schulungen für bestehende und zukünftige Funktionäre anbieten werden. Ich bitte vor allem die jüngeren Mitglieder, sich im Siedlerverein einzubringen und zu engagieren. Die älteren Aktiven danken es mit ihrer Unterstützung. Nur gemeinsam sind wir ein starkes Team!

Die kostenlose Rechtsberatung in den Büros gehört bereits zum ständigen Alltag im Siedlergeschehen. Auch durch die Gartenakademie steht immer mehr Expertise zur Verfügung. Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen ausgebildeten Gartenfachberaterinnen und -beratern für ihr Engagement recht herzlich bedanken!

Dass der Siedlerverband immer attraktiver für unsere Mitglieder wird, zeigt der ständige Anstieg an Vorteilen bei verschiedensten Firmen. Auf Seite 2 finden Sie Angebote für den Kauf von E-Bikes, und wir zeigen auch die Möglichkeit auf, die damit verbundenen Unfallrisiken durch Belegung von Fahrtechnikkursen abzufedern.

Ein kleiner Hinweis gilt noch den Mitgliedskarten: Falls eine zweite Mitgliedskarte benötigt wird oder es Änderungen gibt, melden Sie sich bitte bis spätestens 30. September im Büro.

Euer Präsident
Helmut Löschl



INHALTSVERZEICHNIS

Über E-Bikes, 100 Jahre ÖSV, Spenden	2
Aktuelles aus dem Verband	3
Zwetschken – die blauen Multi-Talente in der Küche	4
Pflaumen – Sortenempfehlungen	6
Köstliche Zwetschken-Rezepte	7
Versicherungs-Angebot des ÖSV	10
Wie Betrüger im Internet vorgehen	12
Rechtsberatung: Streit ums Laub von Nachbars Baum	13
Technik im Trend: Der österreichische Komposter	14
Rubrik „Quer durch den Gemüsegarten“	16
Gartenkalender für den Herbst	17
Wintergemüse anbauen	20
Lagerung im Erdkeller	22
Lavendelreise 2021: Côte d’Azur & Provence	24
Von Kriacherln, Ziberln und Mirabellen	26
Der Wald als Speisekammer	28
Gute Schwammerln: Raufüße	30
Aktuell aus den Vereinen	31
Termine, Impressum	35
Zu guter Letzt: Die Pflanzen ziehen lassen	36

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: 15. Oktober 2020

Erscheinungstermin: Mitte Dezember 2020

Beiträge und Fotos senden Sie bitte an: office-ooe@siedlerverband.at

Zwetschken – die blauen Multi-Talente in der Küche

Außen blau bis violett, innen grün bis gelb, im Geschmack säuerlich bis süß, gesund – aber vor allem köstlich und vielseitig: Die Zwetschke gehört in unseren Breiten zu den beliebtesten Obstsorten.

Die Urheimat der Zwetschke liegt zwar im vorderen Orient, doch wird sie in Mitteleuropa bereits so lange kultiviert, dass sie durchaus als „heimisch“ bezeichnet werden darf. Ihre Beliebtheit zeigt sich einerseits darin, dass Zwetschenbäume aus dem traditionellen Hausgarten kaum wegzudenken sind, und andererseits in den vielen Möglichkeiten, wie man die köstlichen Früchte genießen kann.

Die erste und beste Gelegenheit dazu bietet sich ja bereits, wenn man die Zwetschken noch in ihrem dunklen Blau und überzogen mit einem leichten weißen Film durch die grünen Blätter schimmern sieht. Direkt vom Baum gepflückt und vernascht – so frisch und einfach gut schmecken sie nirgendwo sonst! Da zergeht der Geschmack des Sommers, der sich nun seinem Ende zuneigt, förmlich auf der Zunge.

Zwetschkenernte – gewusst wie

Die Natur hat es so eingerichtet, dass die Zwetschken eines Baumes schrittweise reifen. Dabei gilt: Je mehr Sonne die Früchte bekommen, desto früher sind sie „fertig“. Die ersten Zwetschken werden daher meist auf der dem Süden zugewandten Baumseite reif; und außerdem reift das Obst am Rand der Krone schneller als jenes im Inneren



des Baumes. So lassen sich die Früchte nach und nach ohne Zeitdruck ernten. Optimal dafür ist der Vormittag: Erstens sind die Früchte dann schon trocken vom Tau der Nacht, und zweitens kommt man den Wespen zuvor, die an den reifen Zwetschken ebenfalls große Freude haben.

Wie aber weiß man, ob die Zwetschken schon reif sind? Eine einfache Probe gibt Sicherheit: Auf Fingerdruck sollten die Früchte leicht nachgeben. Das kräftige Gelb des Fruchtfleisches ist ein weiterer Hinweis, dass die Zeit fürs Pflücken gekommen ist.

Gesund und gut

Fachleute nennen den weißen, wachsartigen Belag auf den Zwetschken Duftfilm; er schützt die Früchte vor Austrocknung und sollte erst unmittelbar vor dem Verzehr bzw. der Verarbeitung abgewaschen oder abgewischt werden. Dabei kommt dann die tatsächliche Farbe der Zwetschkenhaut zum Vorschein. Das Blauviolett stammt von den sekundären Pflanzenstoffen aus der Gruppe der Flavonoide, die darin enthalten sind. Sie wirken nicht nur als Farbstoffe, sondern üben auch einen positiven Einfluss auf das menschliche Immunsystem aus: Sie stärken die Abwehrkräfte und beugen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor.

Damit nicht genug, enthalten Zwetschken auch viele Spurenelemente wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Zink. Bereits fünf Früchte decken die Hälfte des empfohlenen Tagesbedarfs an Zink. Es gibt zwar Obstsorten, die einen höheren Vitamingehalt aufweisen als Zwetschken, aber ganz zu verachten ist die Gesundheits-Bilanz nicht: Das Provitamin A schützt die Haut, und Vitamin C unterstützt das Immunsystem. Vor allem aber die Gruppe der B-Vitamine sind ein Kraftpaket für die Seele, denn sie beruhigen die Nerven und machen uns weniger anfällig für Stress.

Dörrzwetschken

Das alles gibt es nicht nur zur Reifezeit der Zwetschken, denn sie eignen sich auch hervorragend zum Dörren, wobei sie den Großteil der Vitamine und Nährstoffe behalten. Durch ihren relativ hohen Zuckergehalt können sie auf diese Weise auch als gesundes Süßungsmittel in Backwaren, Müslis und anderen Süßspeisen eingesetzt werden.

Dörrzwetschken sind es auch, die als Hausmittel bei Darmträgheit und Verstopfung schon lang bekannt sind. Angeblich schätzten schon die Römer die verdauungsfördernde Wirkung der Früchte, die auf die Pflanzenfasern Zellulose und Pektin zurückzuführen ist. Diese Stoffe kann der Mensch nicht verdauen, sie quellen auf und regen den Darm damit zur „Arbeit“ an. Aber Achtung: Wer zu viele Zwetschken auf einmal nimmt, sieht sich manchmal mit dem Gegenteil von Verstopfung konfrontiert ... „Die Dosis macht's ...“, sagte schon Paracelsus.

Zungenbrecher-Zwetschken

Zwischen zwei Zwetschkenzweigen zwitschern zwei Zeisig'; zwei Zeisig' zwitschern zwischen zwei Zwetschkenzweigen.

Zwölf zerquetschte Zwetschken zwischen zwölf zerquetschten Zwetschken sind zweiundzwanzig zerquetschte Zwetschken.

Zwölf z'quetschte Zwetschk'n zwisch'n zwölf z'quetscht'n Zwetschk'n san zwoarazwanz'g z'quetschte Zwetschk'n.



Dörrzwetschken versüßen das Leben unabhängig von der Jahreszeit.



Der weiße „Duftfilm“ schützt die Zwetschken vor dem Austrocknen.

(Tief-)Gekühlt haltbar

Frische Zwetschken halten sich im Kühlschrank etwa eine Woche lang; am besten eingeschlagen in Papier. Bei der Lagerung ist zu beachten, dass die blauen Früchte Ethylen absondern, was den Reifeprozess anderer Obstsorten beschleunigen kann. Wer die Ernte aus dem eigenen Garten nicht direkt vom Baum aufessen oder verarbeiten möchte, kann sie auch einfrieren. Am besten eignen sich dazu frische, feste Früchte, denn weiche Zwetschken werden nach dem Wieder-Auftauen matschig. Empfehlenswert ist es, die Früchte zu teilen, den Stiel und die Kerne zu entfernen und die halbierten Zwetschken auf einem Backblech vorzufrieren, bevor man sie – möglichst unter Ausschluss von Luft – abgepackt tiefgefriert. Auf diese Weise bleiben die Früchte nicht ganz bis zur nächstjährigen Erntezeit haltbar, doch immerhin etwa acht Monate.

Vielseitigkeit

Die Verwendungsmöglichkeiten von Zwetschken sind fast ebenso zahlreich wie das Sorten-Angebot. Neben dem Frischverzehr, dem Dörren und Tiefkühlen lassen sich aus dem Steinobst Kompotte, Marmeladen und Röster herstellen, und zwar sowohl in reiner Form als auch in Kombination mit anderem Obst wie Äpfel, Birnen, Hollerbeeren und vielem anderen mehr.

Daneben gibt es Unmengen von Rezepten für Kuchen, Torten, Strudel und Knödel. Warum sich gerade die blauen Fruchtkerne so ideal für Backwaren aller Art eignen, hat einen guten Grund: Sie verlieren auch bei Ofenhitze nicht ihre Form, trocknen nicht aus und „zerfließen“ auch nicht. Und nicht zuletzt sind Dörrozetschken das ganze Jahr lang wunderbare Begleiter für süße wie pikante Speisen.

Hände weg von künstlicher Reifung

In einigen Ländern der EU ist der Reifebeschleuniger Ethephon für Zwetschken (und anderes Obst und Gemüse) zugelassen. Der Wirkstoff dringt tief in die Frucht ein, wo er unter Freisetzung von Ethylen zerfällt und den Reifungsprozess der Früchte beschleunigt. Hohe Dosen können gesundheitsgefährdend sein, denn Ethephon kann bei Menschen Durchfall, starken Harndrang sowie Reizungen der Haut und Schleimhäute hervorrufen. Abwaschen hilft kaum, denn die Stoffe sind in der gesamten Frucht vorhanden. Wer das vermeiden will, greift zu heimischen Zwetschken, denn hier ist die Behandlung nicht erlaubt. Auch Bio-Zwetschken sind garantiert frei von Reifebeschleunigern – und natürlich die Ernte aus dem eigenen Garten.

red korger/Quelle:
die umweltberatung



Zwetschken und Pflaumen für den Hausgarten

Was ist der Unterschied?

Die **Zwetschke** ist eine Unterart der Pflaume und unterscheidet sich im Wesentlichen durch ihr festeres Fruchtfleisch und vor allem dadurch, dass sich der Kern (Stein) vom Fruchtfleisch löst.

Pflaumen sind meist saftiger (wässriger), weicher und schlecht „kernlösend“. Außerdem verfügen sie über eine ausgeprägte Furche.

Die Hauszwetschke

Umfangreiche Züchtungen haben meist riesige und auch schmackhafte Früchte hervorgebracht, die auch resistenter gegen Krankheiten sind. Dennoch ist die „gute alte Hauszwetschke“, die seit hundert Jahren in unseren Hausgärten kultiviert wird, in Sachen Geschmack und Beliebtheit noch immer mit Abstand die „Nummer 1“ bei den Zwetschken. Sowohl beim Frischverzehr als auch zum Kochen und Verwerten können ihr die jüngeren Konkurrenten kaum das Wasser reichen. Die sehr späte Reifezeit und ihre Anfälligkeit für den Pflaumenwickler (Wurm) und die Scharka-Krankheit trüben den Genuss ein wenig. Eine sehr gute Alternative ist die Sorte Hanita, die größere Früchte bringt, bereits Ende August reift und bei uns kaum Würmer hat!

EMPFEHLENSWERTE SORTEN

Name	Reife	Steinlösend
Katinka	Mitte Juli	ja
Herman	Mitte Juli	ja
Topfive	Anfang August	ja
Ersinger Frühzwetschke	Anfang August	mittel
Opal	Anfang August	ja
Hanita	Ende August	ja
Italienische Zwetschke	Anfang September	mittel
President	Mitte September	ja
Hauszwetschke	Mitte September	ja
Anna Späth	Ende September	ja

Es gäbe noch viele andere erwähnenswerte Sorten; diese werden aber in den üblichen Baumschulen kaum angeboten. Viele dieser Neuzüchtungen gibt es bei der Steinobst-Spezialbaumschule Schreiber in Poysdorf, wo man auf der Homepage auch sehr gute Sortenbeschreibungen findet: www.schreiber-baum.at

Klaus Strasser

KÖSTLICHE REZEPTE

Zwetschken-Gerichte für jede Gelegenheit

Zwetschken-Mohnkuchen

Zutaten: 1/2 kg Zwetschken,
40 g glattes Mehl, 200 g Zucker,
7 Eier, 180 g Butter,
1 TL Vanillezucker,
Schale einer Bio-Zitrone,
1 Prise Salz, etwas Zimt,
200 g geriebener Mohn,
200 g geriebene Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Zwetschken halbieren und entkernen. Weiche Butter mit einem Drittel des Zuckers, dem Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz und Zimt sehr schaumig rühren. Eier trennen und die Dotter nach und nach einrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Eine Hälfte des Schnees unter die Dottermasse rühren. Mohn und Nüsse unter den restlichen Schnee mischen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine hitzebeständige Form ausfetten und mit Bröseln bestreuen. Zwei Drittel der Teigmasse einfüllen und mit der Zwetschkenmasse belegen. Den restlichen Teig darauf verteilen und im Rohr 40 Minuten backen.

Tipp: Der Kuchen kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.



Dörrobst-Kugeln

Zutaten: 75 g getrocknete Zwetschken,
75 g getrocknete Marillen, Saft und
Schale von 1/2 Bio-Zitrone, 1 EL Honig,
50 g geriebene Hasel- oder Walnüsse,
3 EL Haferflocken, 50 g Sesam oder
geriebene Nüsse zum Wälzen

ZUBEREITUNG

Früchte sehr klein schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einer bindigen Masse verrühren. Daraus eine daumendicke Rolle formen und walnussgroße Stücke abschneiden. Stücke zu Kugeln formen, in Sesam oder Nüssen wälzen und in Papierkapseln absetzen.



Zwetschken im Speckmantel

Zutaten: 20 Dörrzwetschken ohne
Kern, 20 Scheiben Hamburger Speck

ZUBEREITUNG

Jede Dörrzwetschke mit einer Speckscheibe umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Im Backrohr bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck knusprig ist. Passt gut als Appetithäppchen zum Aperitiv oder als kleine Vorspeise. Am besten lauwarm servieren!



Fenchel-Zwetschken-Salat mit Walnuss-Dressing

Zutaten: 500 g Fenchelknollen,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
1 Knoblauchzehe, Saft einer Orange,
4 cl Sonnenblumen- oder Rapsöl,
1 Zweig Zitronen-Thymian,
1 kl. Stück Ingwer frisch,
200 g reife Zwetschken

Dressing:

1 Becher Naturjoghurt oder
Sojajoghurt, 30 g Walnusskerne,
Saft einer halben Zitrone,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Pfefferminzblättchen

ZUBEREITUNG

Fenchelknollen halbieren und in Salzwasser blanchieren. Knoblauchzehe fein zerdrücken, mit Orangensaft, Walnussöl und Thymianblättchen, fein geschnittenem Ingwer sowie Salz und Pfeffer vermengen. Fenchel abtropfen lassen und den Strunk ausschneiden, in feine Streifen schneiden und mit dem Dressing marinieren. Zwetschken entsteinen und in Spalten schneiden, mit dem marinierten Fenchel vermengen. Joghurt mit fein gehackten Walnusskernen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Fenchel-Zwetschken-Salat mit dem Joghurt anrichten und mit Minzeblättchen garnieren.



Huhn in Zwetschken-Rotwein-Sauce

Zutaten: 1 ganzes Huhn, 100 g Butter, 1 rote Zwiebel, ¼ l Rotwein, 250 g frische oder gedörrte Zwetschken, 2 EL Honig, Öl zum Anbraten, Gewürze: Salz, Pfeffer, Zimt

ZUBEREITUNG

Das Huhn waschen, in große Stücke teilen (Brust, Haxerln, Flügerln).

Die Zwiebel fein hacken. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig anbraten. Dann die Hühnerteile dazugeben und mit der Haut kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rotwein und Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist.

Rund 50 Minuten schmoren, bis das Huhn gut durchgebraten ist. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Dörrzwetschken in den Saft legen, Honig und Zimt dazugeben und so lange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis der Saft eindickt. Das Hühnerfleisch wieder in den Saft legen und alles kurz erwärmen.

Als Beilage passt Reis oder Couscous mit Mandeln.



Maroni-Kroketten

Zutaten: 200 g Maroni, 1 Ei, 1/16 l Milch, 80 g Semmelbrösel, 1 TL Butter, 3 St. Dörrzwetschken, Prise Salz, 1 Ei, 4 EL Brösel zum Panieren, Sonnenblumenöl (zum Ausbacken)

ZUBEREITUNG

Maroni kreuzweise einschneiden, ca. 30 Minuten in reichlich Wasser weich kochen, schälen, passieren und mit einer Prise Salz verrühren. Ei verquirlen und in das Maronipüree einrühren. Milch und Butter mit Salz erwärmen, zuerst Brösel und Maronipüree und danach die fein gehackten Dörrzwetschken einrühren. Aus der Teigmasse 20 fingerdicke, ca. 5 cm lange Kroketten formen, in verquirltem Ei und dann in Bröseln wälzen, in Sonnenblumenöl schwimmend goldgelb backen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Maroni-Kroketten passen besonders gut zu Wildgerichten und Rindsbraten.



Grillspieße mit Schweinefilet und Zwetschken

Zutaten: 800 g Schweinefilet, 16 Zwetschken, nicht zu weich; oder 16 Dörrzwetschken (über Nacht einweichen)

für die Marinade: Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Currypulver, ev. Speckstreifen

ZUBEREITUNG

Für die Marinade Öl mit flüssigem Honig, Salz, Pfeffer und Currypulver vermischen. Das Schweinefilet in etwa 2–3 cm große Würfel schneiden und etwa 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen. Zwetschken waschen und entkernen. Fleisch und Zwetschken abwechselnd auf Spieße stecken und grillen oder im Backrohr braten. Wer es deftiger mag, kann die Spieße noch mit Speck umwickeln.



Weitere Rezepte finden Sie auch im Internet unter www.umweltberatung.at/rezepte






top **Trinkwasser**
optimale **Kalklösung**
einzigartig auch bei **Pflanzen**

Persönliche Beratung unter:
www.topaqua.at | 0664 130 83 46



Einfluss auf Feinwurzelbildung

QUALITY
MADE IN GERMANY

www.solefelsenwelt.at



**sole
felsen
welt**
badsaunahotel

Jetzt
Auszeit
nehmen!

Loslassen

Ob Bad, Sauna oder Hotel**** –
in der Sole Felsen Welt erleben
Sie die heilsame Kraft der Sole.

Gesundheitsresort Bad Zell Ihr Lebensquell im Mühlviertel

Das Gesundheitsresort Lebensquell Bad Zell liegt mitten im Naturpark Mühlviertel, nur 25 Autominuten von Linz entfernt. Es vereint den Komfort eines 4*s Hotels mit Wellnessangeboten und einem medizinischen Kompetenzzentrum der besonderen Art. Das ****s Hotel Lebensquell ist somit die perfekte Wahl für Ihren Gesundheits-, Wellness- oder Kuraufenthalt.

Herbstgeflüster im Lebensquell

3 Urlaubstage/2 Nächte
inkl. Halbpension,
Lebensquell-Genusspaket
und einem Herbst-Extra

€ 279,-
p.P. im DZ



www.lebensquell-badzell.at
office.hotel@lebensquell-badzell.at
Tel. +43 (0) 7263/7515



Mit Sicherheit sorgenfrei

Gut versichert zu sein, ist ein beruhigendes Gefühl. Durch Gruppenkonditionen steht den ÖSV-Mitgliedern ein günstiges Angebot zur Verfügung. In welchen Fällen geholfen wird, erfahren Sie hier.

Der ÖSV ist nicht nur bemüht, die Siedlerinnen und Siedler mit Rat und Tat für Freude und gutes Gelingen in Haus und Garten zu unterstützen, sondern auch Angebote zu verhandeln. Dabei ist unser Ziel, die täglichen Sorgen wegen Krankheit, Finanzen, Unfällen, Rechtsstreitigkeiten usw. zu vermeiden oder zu mindern. Diese Angebote bestehen aus Vorsorge-Gruppenversicherungen, die teilweise sogar schon im ÖSV-Mitgliedsbeitrag enthalten sind: Haus- und Grundhaftpflicht-Versicherung bzw. Eigenheim-Rechtsschutz-Versicherung.

Schaden durch Baumaßnahmen

Sorgen ergeben sich leider allzu oft, wenn der Nachbar neu baut, umbaut oder Altes renoviert. Als trauriges Beispiel sei hier ein schwerer Schadensfall in Wien erwähnt: Ein Teil eines Reihenhauses (gekoppelte Bauweise) wurde wegen Neubaus des Nachbarn vom Bagger abgerissen – mangels Feuermauer kam es am Nebenobjekt zu einem massiven Mauereinsturz.

Sowohl der Bauherr als auch die Baufirma sahen bei sich keine Verantwortung. Erst durch die

Eigenheim-Rechtsschutz-Versicherung des ÖSV finanziert, konnte ein Gerichtsverfahren eingeleitet werden, das zu Gunsten des geschädigten Siedlers ausging.

Rutschpartie auf dem Gehsteig

Wussten Sie, dass die Haus- und Grundhaftpflicht-Versicherung des ÖSV auch für Winterunfälle fremder Personen haftet, wenn Ihr Gehsteig bei Eis und Schnee nicht geräumt oder gestreut wurde (die Verwaltungsstrafe natürlich ausgenommen)?



Heimtransport vom Vereinsausflug

Die Kosten von € 5.000,- des Heimtransportes eines auf einem Siedlerausflug nach Kärnten Verstorbenen wurde aus der vom Verein abgeschlossenen ÖSV-Reiseversicherung bezahlt. 2019/2020 wurden bisher aus den zwölf verschiedenen ÖSV-Vorsorgen über € 400.000,- an Vereine und Mitglieder ausbezahlt und damit viele kleine und große Sorgen reduziert oder vermieden.

Sicherheit im Spital

Der ÖSV bietet eine um bis zu 25 % ermäßigte Krankengruppen-Sonderklasse-Versicherung bis zum 70. (!) Lebensjahr an. Damit soll bei einem Unfall oder im Krankheitsfall die bestmögliche Genesung der Patienten ohne finanzielle Sorgen gesichert werden. Diese Krankenhaus-Sonderklasse-Versicherung beinhaltet

- einen raschen Behandlungstermin in Kliniken, Sanatorien und Privatspitälern Ihrer Wahl mit Hotelkomfort
- freie Arztwahl
- Anspruch auf persönliche Betreuung durch den Primar des Krankenhauses als Privatpatient
- bei erkrankten Kindern: Kostenübernahme der Begleitung durch Mutter oder Vater
- und europaweiten Versicherungsschutz

Achtung, Unfall!

Eine der größten Leistungen des ÖSV ist das Angebot des Unfall-Kompaktschutzes für seine Mitglieder und deren Angehörige zu einmalig günstiger Prämie. Der Schutz gilt rund um die Uhr, ein ganzes Jahr lang, für Jung und Alt, für Beruf und Freizeit (wo zwei Drittel aller Unfälle passieren). Während andere Versicherungsanbieter Unfallversicherungen mit einer Jahresmindestprämie von € 150,- pro Person anbieten, haben ÖSV-Mitglieder und ihre Angehörigen die Möglichkeit, eine Unfallversicherung für nur € 9,- Jahresprämie pro Person abzuschließen.

Die besonderen Vorteile des Unfall-Kompaktschutzes:

- Attraktive Prämie
- Jede/r Versicherte bestimmt durch Vervielfachung der Prämie (bis maximal zum 10-fachen) selbst die Höhe der Versicherungsleistung. Eine Anmeldung ist für die ganze Familie möglich – namentliche Bekanntgabe notwendig.
- Keine Gesundheitsfragen, keine Altershöchstgrenze!
- Keine längerfristige Bindung, gilt jeweils vom 1.1. bis 31.12. eines Jahres, verlängert sich durch neuerliche Einzahlung um ein weiteres Jahr
- Versicherungsschutz 24 Stunden, 365 Tage im Jahr, weltweit
- Invaliditätsleistung bereits ab 1 %

Der Leistungsanspruch dieser vergünstigten ÖSV-Unfallversicherung besteht auch zusätzlich zu einer bereits bestehenden privaten Unfallversicherung. Nützen Sie diese einmalige Möglichkeit als Mitglied des Siedlerverbandes; erzählen Sie es aber auch weiter und werben Sie damit neue ÖSV-Mitglieder, denn alleine schon wegen dieser Unfallversicherung zahlt es sich aus, dem ÖSV beizutreten. Die Ersparnis beträgt ein Vielfaches des Jahres-Mitgliedsbeitrages! Dieser Zeitung liegt ein Einzahlungsprospekt bei, der auch ein Leistungsverzeichnis enthält.

Gerhard Vêlharticky,
Versicherungsreferent für den ÖSV

Weitere Informationen



... gibt Ihnen das Versicherungsreferat des ÖSV unter
Tel. **0664/46 24 666** oder
0664/456 88 55 bzw. E-Mail:
m.velharticky@wienersaetdtische.at
oder
g.velharticky@wienersaetdtische.at
oder persönlich!

Tipp für Vereinsobleute

Vergesst nicht die Anmeldung zur Funktionärs-Unfallversicherung für eure fleißigen Funktionäre und Vereinsaktiven!



Rudolf Hödl Bau
hoedlbau.at

Langjähriger Familienbetrieb aus Wien



- Sämtliche Baumeisterarbeiten
- Koordinierung auf Baustellen
- Holzriegel und Innenausbau
- Isolierungen
- Zu- und Umbauten

- Fassaden aller Art
- Rost- und Holzanstriche
- Eternitbeschichtungen
- Kamine
- Dachdeckungen aller Art

- Poolbau
- Wintergarten
- Terrassen und Gartenwege
- Gartenzäune
- Mauern

Rufen Sie uns an: 01 / 20 20 777

Gerne auch per E-Mail an: office@hoedlbau.at

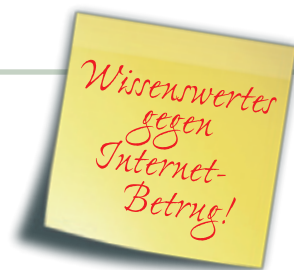
Kostenlose Fachberatung!
Auch Kleinarbeiten!
Faire Angebote!

Rudolf Hödl Bau GmbH - Baumeister & Dachdeckermeister | Schillingstraße 7, 1220 Wien | Tel 01 20 20 777 Fax 01 20 20 788 E-Mail office@hoedlbau.at

Werbung

AUF NUMMER SICHER

Mit Wissen gegen Cyberkriminalität



Wie Betrüger im Internet vorgehen

Auch im Internet erfinden Betrüger glaubhafte Geschichten und nützen die Gutgläubigkeit ihrer Opfer aus. Misstrauen ist hier angebracht.

So wie sich in den vergangenen Jahren unser gesellschaftliches Verhalten massiv verändert hat, so haben sich auch Betrüger die moderne Technik und moderne Kommunikationsmittel zunutze gemacht. Die Varianten an strafbaren Handlungen sind vielfältig – man denke nur an betrügerische Gewinnversprechen, nicht vorhandene Waren beim Online-Shopping, vorgetäuschte Kredit- und Veranstaltungsmöglichkeiten, Phishing-E-Mails ... All diesen Straftaten ist jedoch eines gemeinsam: Die Täter spielen mit unserer Menschlichkeit, unseren Bedürfnissen, Sehnsüchten und Neigungen. Leichtgläubigkeit, mangelnde

Vorsicht und Unkenntnis über die technischen Möglichkeiten macht uns alle zu potentiellen Opfern.

Was ist Phishing?

Phishing bezeichnet den Versuch, über das Internet persönliche Daten anderer Menschen zu erlangen. Via E-Mails oder betrügerische Webseiten wird versucht, persönliche Informationen oder Kreditkartennummern, Kontodaten sowie Zugangsdaten zu E-Mail- und weiteren Accounts (Amazon, Ebay, Facebook, Twitter usw.) abzufragen.

Phishing gibt es in unterschiedlichsten Varianten. Fingierte Emails etwa sollen beim Nutzer den Eindruck erwecken, sie kämen von einer Bank oder einem Online-Auktionshaus. Die Empfängerin oder der Empfänger wird aufgefordert, einen Link anzuklicken, von dem aus man zu einer meist täuschend echt aussehenden Betrugs-Webseite geleitet wird. Dort wird das Opfer unter einem Vorwand gebeten, die persönlichen Daten – darunter auch Passwörter, PINs und TANs – einzutragen.

Schutz vor Cyberkriminalität

Kein seriöses Unternehmen oder Bankinstitut fordert per E-Mail zur Eingabe von persönlichen Daten wie Passwörtern usw. auf! Internetseiten, auf denen man sensible Nutzerdaten eingeben muss, erkennen Sie an den Buchstaben „https“ in der Adresszeile der Webseite und einem Schloss-

oder Schlüssel-Symbol im Internet-Browser. Wenn Sie sich nicht sicher sind, geben Sie die Ihnen bekannte und gewohnte Adresse per Hand ein.

Richten Sie die Adressen wichtiger Homepages, wie zum Beispiel Bankzugang etc. als Favoriten in Ihrem Browser ein und verwenden Sie nur diese. Stellen Sie damit sicher, dass Sie nur die offiziellen Seiten nutzen. Wichtig ist der Schutz durch sichere Passwörter.

Im Schadensfall nehmen Sie, bitte, sofort mit dem betroffenen Dienstleister (Bankinstitut, PayPal, Ebay, Amazon usw.) Kontakt auf, informieren diesen von dem Vorfall und veranlassen nötigenfalls die sofortige Sperre. Danach erstatten Sie umgehend Anzeige bei der Polizei.

WICHTIG!!!

- Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Transaktionen!
- Verwenden Sie hierfür nicht das Handy, sondern immer einen großen Bildschirm.
- Googeln Sie immer das Gewünschte mit dem Zusatz „Betrug“, meist sind ähnliche Fälle bereits dokumentiert.

Bestell- und Warenbetrug

Der Waren- und Dienstleistungsbetrug zielt darauf ab, dass ein Opfer vorab eine Geldleistung erbringt, aber in Folge die Warenlieferung oder Dienstleistung nicht durchge-



führt wird. Geschädigt sind sehr oft private Personen, die Waren kaufen wollen. Dies kann online sowohl auf Handelsplattformen, Marktplätzen, als auch bei sogenannten „fake web shops“ passieren.

Kaufen Sie nur bei Anbietern ein, die Ihnen bekannt sind, die Sie bereits genutzt und bei denen Sie gute Erfahrungen gemacht haben. Prüfen Sie vor dem Kauf die Bewertung durch andere Käuferinnen und Käufer und führen Sie eine Internet-Recherche über die Verkäuferin oder den Verkäufer durch. Seien Sie generell vorsichtig bei Vorauszahlungen und wägen Sie die Möglichkeit eines Totalverlustes ab.

WICHTIG!!!

- Es gibt auch im Internet nichts geschenkt – Hausverstand aktivieren!
- Stellen Sie immer den telefonischen Kontakt her.
- Googeln Sie die Firmenadresse (Google Maps – Satellitenaufnahme)!

Wenn Sie selbst als Verkäufer aktiv sind, denken Sie daran, dass es den Erfahrungen des täglichen Lebens mit hoher Wahrscheinlichkeit widerspricht, dass sich ein „Käufer“ aus dem fernen Ausland für ein zu kaufendes „Haushaltsgerät in Österreich“ interessiert – zu 99,9 % erhält man kein Geld. Schicken Sie deshalb Ihren Artikel nur dann ab, wenn der Verkaufspreis zu 100 % auf Ihrem Konto eingelangt ist. Akzeptieren Sie keine Schecks, diese sind in der Regel gefälscht bzw. ist das Konto nicht gedeckt. Geben Sie nicht dem Drang nach, ihre Ware „endlich verkauft zu haben“.

Gerald Sakoparnig, Leiter Betrug des
Landeskriminalamtes OÖ/red schu

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Homepage der Kriminalprävention des Bundeskriminalamtes unter <http://www.bundeskriminalamt.at>, auf der Facebook-Seite www.facebook.com/bundeskriminalamt, unter der Telefonnummer 059 133-0 und natürlich auch auf jeder Polizeiinspektion.

ALLES WAS RECHT IST

Der Rechtsberater informiert

Streit ums Laub von Nachbars Baum



Die meisten Menschen erfreuen sich im Herbst an den golden gefärbten Blättern, solange diese noch an den Bäumen hängen. Die Begeisterung lässt aber schnell nach, wenn das Laub vom Boden zusammengekehrt und entsorgt werden muss. Richtig schlechte Laune kommt auf, wenn es sich nicht um das eigene Laub handelt, sondern um das des Nachbarn.

Muss man sich auch um solche Blätter kümmern oder kann man den benachbarten Grundstückseigentümer für die Entsorgung heranziehen? Hat man eventuell sogar einen Anspruch auf Fällung des unliebsamen Baumbestands?



Mag. Roman Wagner



Dazu gibt es die einheitliche Judikatur des OGH, dass vom Nachbargrund herübergewehtes Laub hinzunehmen ist.

Man muss Beeinträchtigungen durch Laubbefall vom Nachbargrundstück akzeptieren. Man muss das von Nachbars Baum heruntergefallene Laub selbst beseitigen oder es auf eigene Kosten beseitigen lassen. Bei Laubfall handelt es sich um eine gängige Natureinwirkung. Ihr Nachbar kann Sie also auch nicht verpflichten, auf seinem Grundstück „Ihr Laub aufzusammeln“. Für die Entsorgung ist er selbst zuständig.

Selbst wenn das Laub des Nachbarn die Dachrinne verstopft und man diese deshalb jedenfalls einmal jährlich reinigen muss, hat man keine Handhabe. Insbesondere im Herbst ist es zumutbar, einmal jährlich die Dachrinne wegen des Laubs des Nachbarn zu reinigen oder dessen Laub, seine Rosenblüten und Ähnliches zusammenzurechen.

Zusammenfassend stellt Laubfall im Herbst, der von Nachbars Garten ausgeht, ein **typisches Elementarereignis ohne menschliches Zutun** dar. Die daraus entstehende, unmittelbare Zuleitung kann man dem Nachbarn nicht untersagen. Gegen den Laubfall vom Nachbargrund kann man sich somit nicht wehren.

Für etwaige Fragen zum Laubfall und für die rechtliche Begleitung von bereits anhängigen Prozessen stehen Ihnen die Rechtsanwälte der Wagner Rechtsanwälte GmbH jederzeit gerne zur Verfügung.

TECHNIK IM TREND

Der österreichische Komposter

Der richtige Behälter kann die Kompostierung wesentlich erleichtern. Gartenfachberater Johann Hamedinger hat mit dem Kompost-Experten Achim Erlacher gesprochen.

„Bei unserer persönlichen Suche nach dem idealen Komposter, der uns in der Kompostierung unterstützt, dessen Lüftungsöffnungen die Luftzirkulation fördern, der in Österreich produziert wird, eine lange Lebensdauer aufweist und auf Wunsch auch optisch ansprechend ist, fanden wir die ideale Lösung im TK-453“, berichtet Achim Erlacher, der mit seinem Unternehmen „einerfueralles“ Häuser und Gärten betreut. Er kaufte vor ca. sechs Jahren nicht nur drei Stück für seinen Eigengarten, sondern begann das Modell sowie andere Größen der gleichen Reihe seinen Kunden anzubieten, deren Häuser er betreut. Der einfache Auf- und Abbau, die Stabilität und das Design werden immer wieder lobend hervorgehoben. Dieser Komposter ist ein österreichisches Qualitätsprodukt und erhielt mehrere Umweltpreise.

Warum kompostieren?

Kompostieren ermöglicht uns, organisches Material zu Erde umzuwandeln. Die reiche Erde, die dadurch

entsteht, hilft Gärtnerinnen und Gärtnern, köstliche Früchte, saftiges Gemüse und wunderschöne Blumen zu ziehen. Und es gibt weitere Vorteile:

- Organischer Abfall hat einen relativ großen Volumensanteil am Haushaltsmüll, d.h. eine Verwertung reduziert die Müllmasse spürbar.
- Die Sortenreinheit des Abfalls wird unterstützt.
- Die Biomüll-Tonne vor der Haustür könnte eingespart werden (ästhetischer und finanzieller Vorteil).
- Organischer Abfall ist unmittelbar wertvoller Rohstoff (Humus = schwarzes Gold) und Basis für den Anbau von allen Pflanzen, besonders von Gemüse und Kräutern.
- Die Kompostierung im eigenen Garten kann einen geringeren Arbeitsaufwand als Entsorgung bedeuten und reduziert Transportwege.
- Eigenkompostierer haben Einfluss auf die Qualität ihres organischen Abfalls (z. B. Obstreste, Gemüseabfälle aus eigenem Garten etc.).

Tipps für die optimale Kompostierung

Obwohl der ganze Prozess etwas komplexer ist, gibt es ein paar einfache Fakten, die helfen können, den Komposter effektiv zu nutzen. Wichtig ist dabei die richtige Kombination von kohlenstoffreichem (Braunzeug) und stickstoffreichem (Grünzeug) Material. Im richtigen Verhältnis und zusammen mit Luft, Wasser, Mikroorganismen und etwas Zeit – normalerweise ein paar Monate – reift Kompost, der nach Wald duftet.

Effektiver Kompost besteht aus ungefähr 25 bis 30 Teilen Kohlenstoff, gut vermischt mit nur einem Teil Stickstoff. Es ist also nicht realistisch, aus einem gemähten Haufen feuchtem Gras schnell Humus herzustellen, weil dieser ein unzureichendes Kohlenstoff-Stickstoff-Verhältnis hat. Es gilt zwar, dass bei zu viel Kohlenstoff der Abbau des Komposts sehr lange braucht, andererseits würde ein stickstoffreicher Kompost aufgrund des freigesetzten



Das Laub wird im Herbst vom Rasen entfernt und auf den Kompost gebracht. Gemischt mit organischem Abfall verrottet es gut.

Ammoniaks schnell zu stinken beginnen und zur Fäulnis neigen. Hier einige Materialien, deren Kohlenstoffanteil im Vergleich zu einem Teil Stickstoff sehr hoch ist: Blätter (60:1), Tannennadeln (80:1), Zeitungen (175:1), Pappkarton ohne Klebeband,

Aufdruck, Klammern, etc. (350:1), Hackgut (400:1). Stickstoffreiche Materialien wären zum Beispiel Gartenabfälle (30:1), Heu (25:1), Essensabfälle (20:1), gemahlener Kaffee (20:1), Grasschnitt (20:1). Das bedeutet, dass kohlenstoffreiche Materialien wie Laub immer mit stickstoffreichen Materialien wie Rasenschnitt gemischt werden sollen. Die Mikroorganismen brauchen Sauerstoff und Wasser, um die organischen Abfälle zu konsumieren, zu verarbeiten und somit in Kompost umzuwandeln. Daher eignen

sich völlig luftdicht geschlossene Behälter nicht zur Kompost-Herstellung. Kompostierung ist ein aerober und anaerober Prozess, wobei der Abbau bei anaerober Kompostierung langsamer vor sich geht und schlechter Geruch entsteht. Feuchtigkeit ist wichtig für das mikrobielle Wachstum. Zuviel Wasser behindert allerdings den Transport von Sauerstoff zu den Mikroben und trägt somit zum anaeroben Verhalten der Mikroorganismen bei.

Johann Hamedinger, Gartenfachberater

Aktion auf www.compost.at

ÖSV
VORTEIL

Als besondere Aktion für Mitglieder des Siedlerverbands bietet „compost.at“ für die ersten 1.000 österreichischen Bestellungen 10 % Nachlass auf den Warenwert in ihrem österreichischen Webshop an: www.compost.at. Geben Sie dazu beim Bestellen im Warenkorb unter Gutschein das Wort „Siedlerverband“ ein. Der Rabatt gilt für alle Modelle. Neben Bezahlung mittels Kreditkarte ist auch die Bezahlung mit Rechnung, nach Erhalt des Komposters, möglich.

I hab' a heiße Nacht hinter mir.

Voll einheizen und trotzdem Energie sparen: Das beste Vitatherm aller Zeiten – dank neuer Formel bis zu 66 Liter weniger Verbrauch pro Jahr.

mein-vitatherm.at

*Im Vergleich zu unadditiviertem Heizöl extra leicht schwefelfrei. Der erzielbare Effekt ist abhängig von Art, Zustand, Alter und Betriebsbedingungen der Heizanlage.

Bis zu
66 Liter
Heizöl sparen
pro Jahr!

vitatherm

Ihr Vitatherm Partner:

Kreuzmayr GmbH
0800/222 810 22
www.kreuzmayr.at

KREUZMAYR
Der Umwelt zuliebe

Werbung

Ihr Gartenprojekt vom Marktführer für Garten und Haus



Jetzt 10% Mitgliederrabatt sichern

www.gartenhaus.at/siedlerverband

*Der 10% Mitgliederrabatt gilt exklusiv für Mitglieder des Siedlerverbands und auf Produkte der Marken Alpholz, CARLSSON, Terrando und Finntherm auf www.gartenhaus.at

Werbung

Gartenkalender für den Herbst

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

Der Gartenfachberater schaut genauer hin



Vom Wegbring- und Heimbring-Unsinn

Von Willi Frickh

Im Herbst fällt im Garten sehr viel Material an. Unmengen an Laub und viel Gehölz- und Strauchschnitt werden da transportiert, bis die Grünschnittdeponien übergehen. Doch eigentlich ist es schade um den biogenen Abfall, denn das meiste davon ist wertvoller Rohstoff! Dieser, nämlich der schöne dunkle Kompost, wird dann im Frühling wieder heimtransportiert – oft von dort, wo der Abfall im Herbst hinkam. Dass zwei Mal dafür bezahlt wird, spielt keine Rolle.

Wenn säckeweise Gartenerde oder Hochbeeterde gekauft wird, in der gehäckseltes Holz enthalten ist, wäre es doch einfacher, billiger und vor allem ökologisch sinnvoller, Grünabfälle selber zu kompostieren und Gehölzschnitt zu häckseln.

Was muss aber wirklich weg? Kranke Pflanzenteile, wie etwa Kohlstrünke mit Kohlhernie, Baumschnitt mit Pilzkrankheiten und stark schorfbefallenes Laub kommen in die Heißrotte, ebenso ein Zuviel an gerbsäurehaltigem Laub von Nussbaum, Kastanie und Eiche.

Doch nicht alles davon: Dieses Laub lässt sich auch extra kompostieren. Außerdem werden Blätter und Grünschnitt zum Mulchen unter Sträuchern verwendet. Auch das Schnittgut von Hecken bleibt gleich darunter liegen. Und die Fruchtstände vieler Stauden werden erst im Frühling abgeschnitten. So dienen sie den Vögeln als Nahrung und „erblühen“ zu unserer Freude im Raureif noch einmal.

*Grünschnitt
wegführen
und Humus
kaufen?*

Oktober 2020

Den Frühling pflanzen

Wenn die Herbstbeete in voller Blüte stehen, denkt kaum jemand daran, wie sie nach dem Winter aussehen. Doch die verlockenden Angebote an Krokussen, Märzenbechern und Tulpen erinnern uns daran: Ab jetzt kommen die Blumenzwiebeln in die Erde, und zwar etwa doppelt so tief wie sie dick sind. Die genügsameren wie Winterling, Schneeglantz, Schneeglöckchen und Krokus fühlen sich unter Laubgehölzen wohl, die ja im zeitigen Frühling noch keinen Schatten machen. Die Stars unter den Frühlingszwiebeln wie Hyazinthen, Kaiserkronen und Tulpen brauchen einen guten Boden und einen sonnigen Platz, um in voller Pracht zu erblühen.

Nüsse täglich sammeln

Sobald die Walnüsse herabfallen, sollten sie nicht zu lange auf dem Boden liegen. Kühle Nächte und neblige, feuchte Morgen lassen Schimmelpilze leicht wachsen. Am besten sammelt man täglich und trocknet die Nüsse nicht zu dicht übereinandergeschichtet an einem luftigen Ort. So sollten sie bis zum Aufknacken auch gelagert werden.



Hinweise zum Lesen des Kalendariums

~ Wassermann
 ♉ Fische
 ♊ Widder
 ♈ Stier
 ♊ Zwillinge
 ♋ Krebs

♌ Löwe
 ♍ Jungfrau
 ♎ Waage
 ♏ Skorpion
 ♐ Schütze
 ♑ Steinbock

Begünstigte Tage:

🌿 Blatt
 🍎 Frucht
 🥕 Wurzel
 🌸 Blüte

● Neumond
 ☾ zunehmender Mond, erstes Viertel
 ○ Vollmond
 ☾ abnehmender Mond, letztes Viertel

Die **PFLANZZEIT** ist mit **grünen Balken** dargestellt.

1	Donnerstag	🍏	♊	Abgeerntete Beerensträucher auslichten und mit frischem Kompost versorgen.
2	Freitag	🍏	♊	Kurz nach Vollmond geerntet, ist Obst besonders aromatisch und auch gut lagerfähig.
3	Samstag	🍏	♊	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
4	Sonntag	🥕	♈	Walnüsse kurz nach Vollmond ernten; trocken, luftig und kühl lagern.
5	Montag	🥕	♈	Wurzelgemüse wie Sellerie, Karotten, Rote Rüben und Schwarzwurzeln in Sandmieten einlagern.
6	Dienstag	🌸	♊	Nistkästen für Vögel vor dem Winter gründlich mit Wasser, aber ohne Chemie reinigen.
7	Mittwoch	🌸	♊	Bei Kletterrosen zur Verjüngung lange alte Triebe bodennahe zurückschneiden.
8	Donnerstag	🌸	♊	17.47 Uhr: Beginn der Pflanzzeit – doch bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
9	Freitag	🌿	♋	Chicoréewurzeln ausgraben und bis zum Antreiben in feuchten Sand einschlagen.
10	Samstag	🌿	♋	Frostempfindliches Blattgemüse nachts mit einem Vlies vor Frost schützen.
11	Sonntag	🍏	♌	Hauptpflanzzeit für Obstgehölze, jedoch Marillen und Pfirsiche erst im Frühjahr pflanzen.
12	Montag	🍏	♌	Obstbäume, Beerengehölze, Wildobst wie Felsenbirne und Dirndl pflanzen.
13	Dienstag	🥕	♍	Kartoffeln getrennt von Äpfeln einlagern, da Äpfel das Austreiben der Kartoffeln fördern.
14	Mittwoch	🥕	♍	Pastinaken, Schwarzwurzeln und Topinambur können über den Winter im Beet bleiben.
15	Donnerstag	🌸	♎	Laubkompost für Moorbeetpflanzen anlegen.
16	Freitag	🌸	♎	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
17	Samstag	🌿	♏	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
18	Sonntag	🌿	♏	Endivien samt Wurzeln in Sand-Erdmieten einlagern oder bei Frost mit Vlies schützen.
19	Montag	🍏	♐	Baumstämme mit Lehm-Schachtelhalm-Algenkalk-Anstrich schützen und stärken.
20	Dienstag	🍏	♐	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
21	Mittwoch	🥕	♑	08.45 Uhr: Ende der Pflanzzeit. Pastinaken können überwintern und im 2. Jahr geerntet werden.
22	Donnerstag	🥕	♑	Wurzelgemüse in Sand-Erdmieten einlagern. Dazwischen gestreutes Steinmehl verhindert Schadbefall.
23	Freitag	🥕	♑	Neu gepflanzte Bäume mit Pfählen stabilisieren und vor Wildfraß schützen.
24	Samstag	🌸	♒	Rosen anhäufeln und mit Reisig schützen.
25	Sonntag	🌸	♒	Ende der Sommerzeit. Gladiolen- und Dahlienknollen aus der Erde holen und einlagern.
26	Montag	🌿	♈	Mangold anhäufeln, dann kann lange geerntet werden.
27	Dienstag	🌿	♈	Frostempfindliche Kübelpflanzen in die Winterquartiere bringen.
28	Mittwoch	🍏	♊	Letztes Fruchtgemüse ernten, Hokkaidokürbisse vor den Nachtfrost einlagern.
29	Donnerstag	🍏	♊	Obstbäume vollständig abernten, da Fruchtmumien den Moniliapilz fördern.
30	Freitag	🍏	♊	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
31	Samstag	🥕	♈	Kompostbeschleuniger fördern die Umwandlung von Gartenabfällen in wertvolle Komposterde.

1	Sonntag Allerheiligen			Pastinaken können im Beet überwintern und bei offenem Boden geerntet werden.
2	Montag Allerseelen			Bei wintergrüner Skimmie im Topfbereich einen Winterschutz anbringen.
3	Dienstag			Samenstände von Stauden dienen im Winter als Futter für Vögel.
4	Mittwoch			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! 22:47 Uhr: Beginn der Pflanzzeit
5	Donnerstag			Bei Nachtfrösten Endivien und Spinat mit Vlies schützen.
6	Freitag St. Leonhard			Kohlsprossen und Grünkohl bleiben über den Winter im Beet. Kraut samt Wurzeln einlagern.
7	Samstag			Obstbäume und -sträucher pflanzen und Stützpföcke setzen.
8	Sonntag 14.47 Uhr			Obstgehölze vor Wildfraß schützen.
9	Montag			Herbst-Himbeeren nach der Ernte bodennah abschneiden.
10	Dienstag			Schnecken Eier freilegen (umstechen/Boden lockern), damit sie erfrieren oder gefressen werden.
11	Mittwoch St. Martin			Gartengeräte und -werkzeuge reinigen und warten.
12	Donnerstag			Bei wurzelnackten Rosen vor dem Pflanzen die Wurzeln um ein Drittel einkürzen und 24 Stunden einwässern.
13	Freitag			Bei offenem Boden können noch Frühlingsblumen-zwiebeln gepflanzt werden.
14	Samstag			Bei Mond in Erdnähe und kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
15	Sonntag 06.08 Uhr, St. Leopold			Chicoréewurzeln zum Antreiben in Kübel pflanzen, kühl und dunkel stellen.
16	Montag Hl. Gertrud			Bei offenem Boden können noch Obstbäume und Beerengehölze gepflanzt werden.
17	Dienstag			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! 17.36 Uhr: Ende der Pflanzzeit
18	Mittwoch			Eingelagertes Wurzelgemüse regelmäßig auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
19	Donnerstag Hl. Elisabeth			Pastinaken und Schwarzwurzeln im Freiland mit Laubabdeckung schützen.
20	Freitag			Skimmie im Freiland über den Winter mit Laub und Reisig schützen.
21	Samstag			Kübelpflanzen wie Buchs, Hortensie und Kirschlorbeer überwintern im Freien; gut einpacken.
22	Sonntag 05.46 Uhr			Kübel- und Balkonpflanzen in den Winterquartieren nur mäßig gießen.
23	Montag			Kohlsprossen-Pflanzen anhäufeln und laufend die größeren Röschen ernten.
24	Dienstag			Adventkranz und Adventschmuck gestalten.
25	Mittwoch Hl. Katharina			Erdbeerbeete mit Laub oder Stroh abdecken, dann treiben die Pflanzen im Frühjahr schneller an.
26	Donnerstag St. Konrad			Gelagerte Kürbisse regelmäßig in der Küche einplanen.
27	Freitag			Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
28	Samstag			Christbäume kurz vor Vollmond schneiden.
29	Sonntag 1. Advent			Gründünger wie Phacelia und Senf bleiben über den Winter als Mulchschicht stehen.
30	Montag 10.31 Uhr, St. Andreas			Misteln für die Weihnachtsdekoration kurz nach Vollmond schneiden.

November 2020

Obstbäume pflanzen

Nach dem Laubfall ist die beste Pflanzzeit für Obstgehölze. Im November ist es meist noch so warm, dass die Wurzeln anwachsen. Regen und Schnee im Winter sorgen dafür, dass sie nicht austrocknen.

Die Auswahl an Bäumen ist im Herbst wesentlich größer als im Frühjahr und vielleicht kann man jetzt ja die Äpfel probieren und dann jene Sorten pflanzen, die wirklich schmecken.



Rosen winterfest machen

Die Rosen werden jetzt nur wenig zurückgeschnitten, damit sie nasser Schnee nicht schädigen kann und sie uns nicht stechen, wenn sie über den Weg hängen. Das Rosenlaub ist oft mit Pilzen befallen und sollte daher entfernt werden. Unkraut wird gejätet und die Rosen werden mit Erde angehäuelt.

Für Rosenbäumchen gibt es Jutesäckchen, die man über die Krone stülpt. Früher bog man zumindest die jüngeren Bäumchen zu Boden und bedeckte sie mit Erde. Das ist wegen der milder gewordenen Winter der vergangenen Jahre nicht mehr nötig.

Dezember 2020

Kren ausgraben

Für den Winterbedarf wird der Kren vor dem Frost ausgegraben und in feuchtem Sand aufbewahrt. Einfacher ist es, die großen Wurzeln an einer gut zugänglichen Stelle nebeneinander in die Erde zu stecken und mit Stroh abzudecken. Dann kann man sie im Winter leicht aus der Erde ziehen, wenn diese nicht ganz gefroren ist. Die dünnen langen Endwurzeln, Fehser genannt, gibt man gleich wieder in die Erde. Sie wachsen im folgenden Jahr heran und bilden die Ernte für den nächsten Herbst.



Glasige oder stippige Lageräpfel

Besonders die großen roten Äpfel aus dem Keller zeigen beim Anschneiden fast durchsichtiges Fruchtfleisch. Diese „Glasigkeit“ entsteht durch zu hohe Stickstoffgaben und zu starken Schnitt. Wenn Äpfel bräunliche Flecken unter der Haut haben, die bitter schmecken und korkartig trocken sind, spricht man von Stippigkeit. Hier ist ein Nährstoffmangel die Ursache. Meist fehlten Kalk oder Kali, was häufig bei einer Stickstoff-Überdüngung eintritt.

Texte Gartenkalender: Willi Frickh, Gartenfachberater



1	Dienstag	☼	♊	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
2	Mittwoch	☼	♋	Mangold mit Laub schützen, dann treibt er im Frühjahr wieder aus. 04.34 Uhr: Beginn der Pflanzzeit
3	Donnerstag	☼	♌	Winterportulak in nährstoffreichen, halbschattigen Beeten einsäen.
4	Freitag Hl. Barbara	☼	♍	Kirschzweige ins Wasser stellen, damit sie bis Weihnachten erblühen.
5	Samstag	☼	♎	Obstbaumstämme mit Kräuter-Lehm-Kalk-Anstrich vor Frostschäden schützen.
6	Sonntag St. Nikolaus, 2. Advent	☼	♏	Zum Obstdörren den abnehmenden Mond nutzen.
7	Montag	☼	♐	Gesammelte Samenbestände durchsortieren und beschriften.
8	Dienstag 01.38 Uhr, Mariä Empfängnis	☼	♑	Winterrettiche, Rote Rüben, Kren und Ingwer stärken das Immunsystem.
9	Mittwoch	☼	♒	Kamelen kühl und feucht stellen und über den Winter nur mäßig gießen.
10	Donnerstag	☼	♓	Pampasgras zusammenbinden, damit das Herz vor Nässe geschützt wird.
11	Freitag	☼	♈	Schnittlauch zum Antreiben ins Haus holen.
12	Samstag	☼	♉	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
13	Sonntag Hl. Lucia, 3. Advent	☼	♊	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
14	Montag 17.18 Uhr	☼	♋	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! Totale Sonnenfinsternis, sichtbar in Südamerika.
15	Dienstag	☼	♌	Gartenwerkzeug reparieren, pflegen und warten. 04.36 Uhr: Ende der Pflanzzeit
16	Mittwoch	☼	♍	Von eingelagerten Roten Rüben kann das frisch austreibende Grün geerntet werden.
17	Donnerstag St. Lazarus	☼	♎	Misteln sind eine schöne Dekoration und bringen Glück und Segen ins Haus.
18	Freitag	☼	♏	Zweijährige Blumen wie Stockrosen, Goldlack & Marienglockenblume bei Schneemangel mit Laub abdecken.
19	Samstag	☼	♐	Samenstände von Blütenstauden stehen lassen – sie dienen Vögeln als Nahrung und sind dekorativ.
20	Sonntag 4. Advent	☼	♑	Grünkohl entwickelt sein Aroma erst, wenn er einmal gut durchgefroren war.
21	Montag Hl. Thomas, Winteranfang	☼	♒	Gartenteich und Wasserläufe von Laub und abgestorbenen Pflanzen reinigen.
22	Dienstag 00.42 Uhr	☼	♓	Edelreiser von Obstgehölzen bei zunehmendem und aufsteigendem Mond (15.–29.12.) schneiden.
23	Mittwoch	☼	♈	Obstlager regelmäßig auf Schadbefall kontrollieren und aussortieren.
24	Donnerstag Heiligabend	☼	♉	Ein freudvolles und glückliches Weihnachtsfest! Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
25	Freitag 1. Weihnachtstag	☼	♊	Rote Rüben mit Joghurt und Kren als Delikatesse servieren.
26	Samstag Hl. Stefan, 2. Weihnachtstag	☼	♋	Ofenkartoffeln einmal anders: Ganz fein fächern, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Rosmarin bestreuen.
27	Sonntag	☼	♌	Vögel freuen sich jetzt sehr über Nüsse, Körner und Samen.
28	Montag	☼	♍	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
29	Dienstag	☼	♎	Sprossen, Keime und Kräuter auf der Fensterbank ziehen. 11.29 Uhr: Beginn der Pflanzzeit
30	Mittwoch 04.29 Uhr	☼	♏	Wintervollmond im stillen Garten oder auf dem romantischen Balkon genießen.
31	Donnerstag St. Silvester	☼	♐	Gartenplan für das neue Jahr erstellen.

Frisches Grün hat immer Saison

Vieles gedeiht auch im Winter im eigenen Garten.

Auch in der kalten Jahreszeit muss niemand auf Gemüse aus dem Garten verzichten. Manche Arten entwickeln sogar erst dann ihren besten Geschmack. Was Sie jetzt anbauen und selbst bei Schnee und Frost ernten können, erfahren Sie hier.

Einige Menschen kennen das noch von ihren Großeltern, die einen Weg durch den Schnee im Garten schaufelten, ein paar Stangen Sprossenkohl abschüttelten und am Boden mit der Hacke abschlugen. Stolz trugen sie ihre wertvolle Winterernte ins Haus wie den Christbaum zu Weihnachten.

Wenn man die kochenden Kohlsprossen roch, gab es endlich wieder Abwechslung beim Gemüse in einer Zeit, in der Sauerkraut und Erdäpfel vorherrschten. Frisches Grün war ausgesprochene Mangelware in der kalten Jahreszeit. Da musste man auf Lagergemüse aus dem Keller oder aus der Erdmiete zurückgreifen, und manchmal gab es Eingelegtes in dieser Sauren-Gurken-Zeit. Heute gibt es Vitamine, Vitamine, Vitamine ... überall und immer, auch im tiefsten Winter, der es oft nur noch auf ein

paar Tage unter Null mit etwas Schneematsch bringt. Das halten viele Pflanzen aus. Daher gibt es Häuptelsalat im Dezember oder Jänner nicht nur aus dem Supermarkt. Gar nicht wenige Sorten gedeihen gut im eigenen Garten, oft auch ganz ohne Winterschutz.

Fernöstliche Genüsse

Die Asia-Salate mit ihren senfartigen Aromen lassen sich schnell ernten, bevor die Hände zu kalt werden. Die zarten, jungen Blätter gibt es auch als „Baby Leaves“ zu kaufen. Sie enthalten viel Vitamin C, Eisen und bioaktive Substanzen. Die meisten Arten und Sorten wie Mizuna, Tatsoi, Pak Choi und der Senfkohl ‚Red Giant‘ können wirklich einfach kultiviert werden und wachsen auch in der kalten Jahreszeit. Die Mischungen werden im September oder Oktober angebaut. Ein Teil davon kommt ins Gewächs-

haus, sobald Platz dafür vorhanden ist. Das hat den Vorteil, dass auch im Winter ab und zu gegessen werden muss, was in einem leeren Glashauss meist vergessen wird und zur Folge hat, dass der Boden „versalzt“.

Vogerlsalat deckt den Boden zu

Der Feld- oder Vogerlsalat ist wie für den Winter gemacht und sollte jetzt unbedingt ausgesät werden. Am besten ist man großzügig und streut die Samen des Baldriangewächses auf alle unbedeckten Flächen im Gemüsegarten. Vogerlsalat und auch Spinat, der bis Mitte Oktober angebaut werden kann, sind eine vorzügliche Winterbegegrünung. Denn offener Boden sollte immer bedeckt werden, um Erosion zu verhindern. Am besten eignet sich ein Winterbewuchs oder es wird gemulcht.



Als Wintersalat wird „Wunder von Stuttgart“ seinem Namen gerecht.



Amerikanischer Brauner Pflücksalat ist nach einem Monat zu ernten.

Wenn Gemüse gefriert

Früher vernichtete das Tauwetter nach starken Frösten den Lauch, der draußen blieb, sowie den Kohl und die Karotten. Daher wurde das Gemüse immer rechtzeitig vor dem Frost ins Lager gebracht.

Wenn das Wasser in den Zellen gefriert, zerreißen die Zellwände, und nach dem Auftauen wird alles matschig. Dann heißt es, wie bei einer aufgetauten Kühltruhe, schnell alles einzukochen. Pflanzen dürfen im gefrorenen Zustand nicht berührt werden, außer man verkocht sie gleich. Biologische Frostschutzmittel verhindern aber in einigen Pflanzen, dass das Wasser in den Zellen zu Eiskristallen gefriert. Daher vertragen viele Blattgemüse Minusgrade, wie etwa der Zuckerhut bis zu minus 8 °C. Im Jänner oder Februar übertrifft er die eingelagerten Gemüse um ein Vielfaches an Frische und Knackigkeit.

Winterendivien vertragen bis zu minus 4 °C. Es ist besser, sie so lange wie möglich im Freien zu belassen, da sie leicht den Geruch eines dumpfen Kellers annehmen. Chinakohl verträgt zwar Frost, sollte aber geerntet werden, bevor die Temperatur unter minus 5 °C sinkt.

Viele Blatt- und Grünkohlarten schmecken erst nach dem ersten Frost so richtig gut, weil dann Stärke in Zucker umgewandelt wird. Oft mildert der Frost auch den strengen Geruch.

Anhäufeln schützt den Lauch

Lauch wird vor dem Winter angehäufelt und mit Laub geschützt. So bleibt er frisch und kann geerntet werden, wenn es frostfrei ist. Bei langer Lagerung verliert Lauch außerdem viel an Vitaminen. Draußen jedoch behält er viele seiner schwefelhaltigen Inhaltsstoffe, die sogar infektionshemmend wirken.

Willi Frickh



Sprosskohl entwickelt erst nach Frosteinwirkung sein süßes Aroma.



Die gefransten Mizunablätter sind pfeffrig aromatisch.



Auch im Dezember gibt es frischen Vogerlsalat.



Jetzt angebaut, lassen sich vom Senfkohl 'Red Giant' bald knackige Blätter ernten. Senfö-Glykoside verleihen dem Asia-Salat eine würzige, etwas scharfe Note.

Effektive Mikroorganismen für Blumen, Obst & Gemüse

Effektive Mikroorganismen helfen auf biologische Weise, den natürlichen Kreislauf wieder herzustellen, sie fördern das Bodenleben und die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen.

www.multikraft.com



Werbung

Lagerung im frostfreien Erdkeller

Ein Erdkeller bietet zahlreiche Vorteile.

Für alle, die wirklich viel Obst und Gemüse lagern möchten, deren Hauskeller aber beheizt ist, stellen wir den Erdkeller vor. Hier herrschen die besten Lagerbedingungen.

Jetzt im Herbst stellt sich die Frage, wo man die Schätze aus dem Garten, die nicht eingefroren oder verköcht werden, gut lagern kann. All die sonnengereiften Früchte, das Blatt- und Wurzelwerk strotzen nur so vor Vitaminen und den so gesunden sekundären Pflanzenstoffen. Es wäre schade, wenn sie vor der Zeit eintrocknen, verfaulen oder auswachsen. Mit mehr oder weniger Aufwand können ideale Lagerbedingungen für die Früchte des Sommers geschaffen werden.

Kühler als der Keller und doch frostfrei ist oftmals die Garage. Wenn es nicht nach Treibstoff riecht, kann man dort ein paar Kisten Äpfel und einen Kübel mit in Sand eingeschlagenem Wurzelwerk gut lagern. Auch viele Gartenhäuser lassen sich im Winter als Obstlager adaptieren. Dann könnte man das Wurzelgemüse noch in einem Fass, einer Kiste oder in einer alten Waschmaschinentrommel aus rostfreiem Edelstahl an der Nordseite des Hauses eingraben. Dieser Mini-Erdkeller nutzt die

gleichmäßigen Bedingungen, die jahraus, jahrein unter der Erde herrschen.

Erdkeller im Garten

Vorratshaltung ist sinnvoll, und wenn man im Herbst Erdäpfel vom Bauern und Wurzelgemüse aus dem Garten einlagert, wirtschaftet man nicht nur saisonal und regional, es spart auch Geld. Ein Erdkeller ist umweltfreundlich: Ohne zusätzliche Energie hält er das Lager kühl, aber frostfrei. Er bietet auch Platz zum Überwintern von Kübelpflanzen, die dunkel stehen können. Wer handwerklich geschickt ist oder einfach gute Ideen hat, kann den Garten mit einem Erdkeller optisch ansprechend gestalten. Der Hügel darüber bietet eine zusätzliche Anbaufläche oder Spielmöglichkeiten für die Kinder.

Der beste Platz

Sobald feststeht, dass man einen richtigen Kellerraum braucht, begibt

man sich auf die konkrete Suche: Welche Möglichkeiten bietet das Gelände oder wie lassen sich bestehende Gebäude nutzen? Grundsätzlich sollte der Standort möglichst sonnenabgewandt und schattig sein. Oft bietet sich die Nordseite des Hauses an.

Kann der Keller in den Hang hinein gebaut werden, wird einfach das Dach mit Erde bedeckt und nur die Vorderseite mit der Tür bleibt sichtbar. Durch diese kann man ebenerdig die Vorräte mit der Scheibtruhe hineinbringen. Vielleicht lässt sich auch der Platz unter einer Terrasse nutzen? In diesem Fall müsste die Kellerdecke gut isoliert werden.

Oder man bricht durch den bestehenden Keller eine Tür durch und baut außen einen Erdkeller dazu. Auf ebenem Gelände gräbt man in die Tiefe und nimmt das Aushubmaterial später zum Überdecken. Ist eine Zufahrt vorhanden, lässt sich ein Bagger einsetzen.



Wer viel Gemüse hat, wie Roswitha Adamsmair in Vorchdorf, kann einen Erdkeller gut gebrauchen.



Aus liegenden Brunnenrohren und verputzt ist der Erdkeller bei Naturteich Sailer in Pöndorf.



Bei den Details wie Nischen, Ablagen und Regalen sind der Phantasie kaum Grenzen gesetzt.

Wichtige Voraussetzungen

Zuerst ist baurechtlich zu klären, ob und unter welchen Voraussetzungen man einen Erdkeller bauen darf. Der Boden muss stets über dem Grundwasserspiegel sein. Eine Drainage sorgt für guten Wasserabzug, ein Zuluftrohr unter dem Boden führt in den Keller und an der gegenüberliegenden Seite oben ist ein Abluftschacht einzuplanen. Durch den Kamineffekt funktioniert die Lüftung selbsttätig. Es kann aber auch nötig werden, einen elektrischen Lüfter mit Zeitschaltuhr einzubauen. Richtiges Lüften verhindert Kondenswasser an der Decke und an den Wänden. Es kommt zu keiner Schimmelbildung und das Gemüse ist länger lagerfähig.

Von der Stange oder individuell

Es gibt verschiedene Modelle von Fertiggellern, die auf ein betoniertes Fundament gehoben werden. Wer große Brunnenringe aneinanderlegt, sollte unbedingt aus statischen Gründen eine Decke darüber betonieren, denn die Ringe würden dem Druck von oben nicht standhalten. Werden die Kellerwände gemauert, betoniert man ein Streifenfundament und stampft als Boden in der Mitte Lehm oder legt Klinkerziegel in Sand. Der Boden und eventuell auch die Wände sollen die Feuchtigkeit transportieren, die im Keller verdunstet und dadurch Kälte erzeugt. Werden Hohlziegel verwendet, isoliert man



Der Türstock wartet auf eine schwere Eichentür mit Schmiedeeisen-Beschlägen.

sie gegen Feuchtigkeit von unten und außen. Spannender ist es jedoch, altes Baumaterial zu verwenden und, zumindest wo sie sichtbar bleiben, mit Steinen zu mauern. Der schräge Abgang oder die Stufen werden gleich mitgemauert. Beim Gewölbe gibt es wieder Fertigteile, die man auf das Mauerwerk heben lassen kann. Weit aus schwieriger ist es, einen Maurer zu finden, der noch Gewölbe mit Klinkerziegeln mauern kann. Vielleicht tut es doch auch eine einfache Betondecke ...

Der künstliche Hügel

Was jetzt noch fehlt, ist eine Abdichtung über der Decke. Verschweißte Bitumenbahnen sind hier angesagt, man könnte auch etwas dickere Teichfolie nehmen. Darüber kommt das Aushubmaterial, am besten einen Meter dick. Ist die Deckschicht weniger hoch, sollte sie auf eine Wärmedämmung kommen. Zuletzt wird der Erdhügel bepflanzt. Wo es passt, kann man eine Rodelbahn für die Kinder frei lassen.

Willi Frickh, Gartenfachberater und Leiter der Gartenakademie des ÖSV

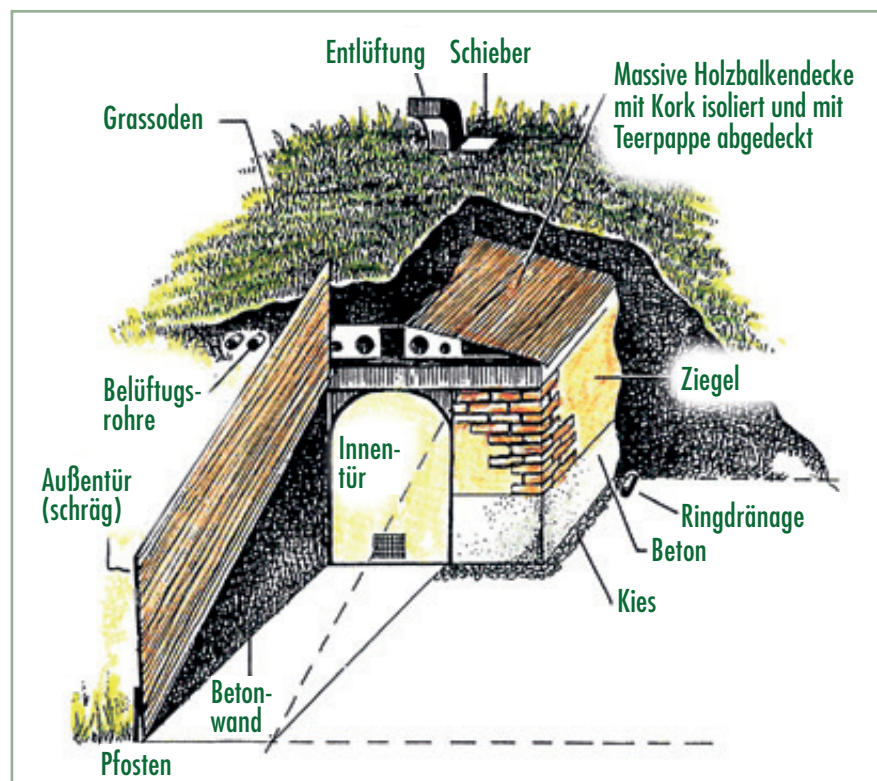


BUCHTIPP

NATURKELLER

Leider sind die Keller in den meisten Wohnhäusern heute in der Regel zu warm, zu trocken und aus Materialien gebaut, die sich zur Frischlagerung von Lebensmitteln nur wenig eignen. Ob im Altbau, im neuen Passivhaus oder im Freilandkeller: In diesem Buch wird ausführlich und anhand vieler Beispiele beschrieben, wie ein Keller mit Naturkühlung gebaut sein muss, damit Obst und Gemüse erfolgreich über den Winter frisch gehalten werden können. Außerdem erklärt die Autorin und studierte Architektin Claudia Lorenz-Ladener, wie mit zum Teil sehr einfachen Maßnahmen Lebensmittel im Garten in Mieten und Erdkammern gelagert werden können.

ÖkobuchVerlag, 137 Seiten,
ISBN 978-3-936896-55-8, € 20,50



Lavendelreise Côte d'Azur & Provence

Gärten und Farben im schönsten Sommerlicht

2021 wird ein gutes Reisejahr, nachdem heuer auf vieles verzichtet werden musste. Der Österreichische Siedlerverband bietet seinen Mitgliedern wieder eine besondere Reise mit ÖSV-Vorteil an.

Reisetermin:
21. bis 27. Juni 2021

In Zeiten wie diesen achten wir bei unserem ÖSV-Reise-Angebot verstärkt auf Sicherheit. Viele von uns haben im Sommer bereits wieder erste Reiseerfahrungen gesammelt und gesehen, wie mit Eigenverantwortung und in entsprechender Begleitung alles gut und geordnet abläuft. Sollte sich die Situation mit dem Corona-Virus nicht so entwickeln, wie wir es heute voraussagen, stehen den ÖSV-Mitgliedern außerdem spezielle Lösungen bei unserem Reisepartner OLIVA zur Verfügung (Umbuchungen oder Stornierungen).

Die Gartenreise 2021 führt uns durch die Region Provence-Alpes-Côte d'Azur, die von den südlichen Ausläufern der Alpen bis zur Mittelmeerküste Frankreichs reicht. Hier verstecken sich viele Gartenschätze, eingebettet in die wunderbare Landschaft der Provence. Frankreich ist eines der Länder schlechthin, wenn es um Gärten geht.

Wir besuchen u.a. die berühmten Gärten der **Côte d'Azur** rund um **Grasse**, **Nizza** und **Menton**. Die prächtigen Farben und der Arten-

reichtum der Pflanzen verleihen der Landschaft eine heitere Note. Keine Region versteht die Sprache der Blumen so zu feiern wie die Côte d'Azur. Die Besitzerinnen und Besitzer der Gärten führen uns persönlich durch ihre Naturparadiese.

Das von der Natur am reichsten beschenkte Gebiet Frankreichs ist das **Sonnenland Provence**, dessen Licht und Farben namhafte Künstler wie Van Gogh, Picasso und Cezanne begeisterten. Überall duftet es nach Lavendel, wildem Knoblauch,



Rosmarin und Thymian. Herrliche Landschaften, kunstreiche Städte und malerische Dörfer sind ein ebenso unvergessliches Erlebnis wie die farbenprächtigen Märkte, doch am schönsten ist es zur Zeit der **Lavendelblüte**.

Wir reisen sicher in einer kleinen Gruppe mit max. 25 Personen, die von unserer langjährigen Redakteurin und Gartenfachfrau Veronika Schubert begleitet werden. Für einen regen und spannenden Austausch ist gesorgt und Sie werden viele neue Ideen und wertvolle Tipps nach Hause bringen.



DAS ERWARTET UNS

TAG 1: Ankunft und Besichtigung der Stadt Cannes; Nach unserer Ankunft am Flughafen von Nizza besichtigen wir die Stadt Cannes mit ihrer berühmten Croisette. Dieser Boulevard erstreckt sich entlang des Meeres und ist von Palmen und Hotelpalästen gesäumt.

TAG 2: Menton, Garten Serre de la Madone und Grasse; Am Morgen entdecken wir den Garten Serre de la Madone, der Ende des 19. Jahrhunderts von einem englischen Pflanzenliebhaber auf den Hängen bei Menton geschaffen wurde und seit Ende des 20. Jahrhunderts unter Denkmalschutz steht. Zu Mittag sind wir in Menton, direkt am Meer. Der Tag endet mit dem Besuch des Städtchens Grasse, das für seine Parfümindustrie bekannt ist. In einer Parfümfabrik erfahren wir vieles über die Geheimnisse der Düfte.

TAG 3: Nizza und Eze; Am Vormittag geht es nach Nizza, Hauptstadt und kulturelles Zentrum der Côte d'Azur, und nachmittags nach Eze, einem mittelalterlichen Dörfchen, das sich auf einer Anhöhe befindet. Dort erkunden wir den botanischen Garten, der die schönsten Ausblicke auf das Mittelmeer gewährt.

TAG 4: Gorges du Verdon, Moustiers Sainte-Marie und Valensole; Wir fahren Richtung Provence, den berühmten Verdon-Canyon entlang, und genießen

atemberaubende Blicke. Die Mittagspause findet im Örtchen Moustiers-Sainte-Marie statt. Durch blühende Lavendelfelder kommen wir am Abend im Hotel in der Provence an.

TAG 5: Avignon, Isle sur la Sorgue und Fontaine de Vaucluse; Am Morgen besichtigen wir die Stadt Avignon, berühmt für ihre Brücke und den Papstpalast. Der Nachmittag steht ganz im Zeichen des Wassers: Wir besichtigen in Fontaine de Vaucluse die Quelle der Sorgue. Dann geht es ins Städtchen Isle sur la Sorgue, das aufgrund seiner Kanäle und Wasserräder besonders romantisch wirkt.

TAG 6: Luberon: Gärten & Wein; Am Vormittag besichtigen wir einen der bekanntesten Privatgärten der Provence; danach besuchen wir ein besonders malerisches Dorf, Lourmarin. Am Nachmittag begeben wir uns in den Ort Lauris in den südlichen Luberon, wo es einen in Europa einzigartigen Garten gibt. Hier gedeihen 250 Arten von Färbepflanzen, die aus den verschiedensten Teilen der Welt kommen. Der Tag klingt gemütlich mit einer Verkostung der Weine des Luberon und des Ventoux aus.

TAG 7: Saint Tropez und Abflug; Nun heißt es, sich von Südfrankreich zu verabschieden. Doch bevor wir zum Flughafen aufbrechen, halten wir noch im berühmten Saint Tropez direkt am Meer.

Inkludierte Leistungen:

- Nonstop-Flug ab/an Wien nach Nizza
- inkl. 1 x Freigepäck
- Flughafentransfer ab/bis Nizza Flughafen
- alle Transfers im ortsüblichen Reisebus
- 3 Nächte im Hotel Villa Sophia, an der Côte d'Azur
- 3 Nächte im Hotel Notre-Dame de Lumières, Goul
- Zimmer mit Du/WC
- 6 x Frühstücksbuffet in den angeführten Hotels
- 6 x Abendessen inkl. Wasser

- Eintritte und Führungen gemäß Reiseprogramm
- örtliche, deutschsprachige Reiseleiterin
- fachliche Gartenreise-Begleitung: Veronika Schubert
- alle Steuern und Gebühren

Anmeldung:

Direkt bei OLIVA Reisen

Warnhauserstraße 10
8073 Feldkirchen bei Graz, Austria
Tel. 0316/29 109 52
E-Mail: mail@olivareisen.at



Sparen mit dem ÖSV-Hunderter – Spezialpreise für ÖSV-Mitglieder

Pro Person im Doppelzimmer € 1.685,- statt € 1.785,-

Pro Person im Einzelzimmer € 1.895,- statt EUR 1.995,-

Kleine Reisegruppe:
20–25 Personen

Von Kriacherln, Ziberln und Mirabellen

Die Pflaumenfamilie zeigt Farbe und Vielfalt

Eine Zeit lang waren sie in Vergessenheit geraten, jetzt aber erleben die wilden Früchtchen mit Charakter eine Renaissance – ein Wegweiser durch die Pflaumenwelt.

Zu Unrecht haben wir die wilden Verwandten der Zwetschken in den vergangenen Jahrzehnten langsam, aber konsequent aus unseren Gärten verabschiedet. Auch die wilden Feldhaine, wo sie massenhaft angesiedelt waren, haben der maschinellen landwirtschaftlichen Bearbeitung weichen müssen. Als interessante Frucht für Edelbrände sind nur wenige Pflanzen der Rodung entgangen. Das Schwinden der Wildpflaumen ist aber nicht nur ein kulinarischer Verlust für uns Menschen – auch für viele Vögel und Wildtiere waren sie fixer Bestandteil ihrer Nahrung. Die Fülle an Früchten und deren kurze Haltbarkeit sowie der meist säuerliche, aber charaktervolle Geschmack machen sie in der modernen Küche entbehrlich. Überschüsse durch Einwecken oder Einkochen für spätere Genüsse zu verarbeiten, war lange Zeit nicht mehr

gefragt. Der allgemeine Trend zu Bio sowie Hausgärten mit Naschhecken und eigenem Obst erfährt aber derzeit – gerade bei jungen Familien – wieder eine Renaissance.

Ausstellungs-Tipps



Wer jetzt Lust auf „Echt wilde Zwetschken“ bekommen hat, dem empfehlen wir die multimediale Dauerausstellung „Auf dem Laufsteg ins Zwetschkenreich“ im Naturpark Attersee Traunsee in Steinbach am Attersee. Informationen unter www.zwetschkenreich.at

*Viele Pflaumen-Raritäten können auch im **Obst-Sorten-Garten Ohlsdorf** besichtigt und verkostet werden.*

Bestimmung durch Pomologen

Kriecherl, Zibarte, Spänling, Kirschpflaume, Myrobalane, Mirabelle, Ringlotte, Pflunder, Schlehdorn ... sie alle gehören zur Familie der sogenannten „Primitiv-Pflaumen“. Die Namen haben fast alle schon einmal gehört, aber wer kann die jeweiligen Wildpflaumenarten richtig einordnen oder sogar bestimmen? Selbst erfahrenen Pomologen fällt eine Bestimmung schwer. Umgangssprachlich werden sie der Einfachheit halber und meist regional unterschiedlich als „Kriacherln“, „Ziberln“ oder „Mirabellen“ bezeichnet. Eine sichere Bestimmung kann nur über den Kern – beim Steinobst „Stein“ genannt – erfolgen. Für den kulinarischen Genuss der Früchte ist die richtige Zuordnung aber nicht so wichtig.



Pflaumenvielfalt im Überblick

KRIECHE

Gelb, rot, violett oder schwarz, meist blutrot färbend, fast kugelig bis dicker als lang (18–28 mm lang und 17–27 mm dick), ohne Fruchtsielgrube, Fruchtfleisch schwer bis nicht lösend; stark überhängender Großstrauch, selten auch baumförmig; schmalkronig, fast immer vieltriebig (mehrstämmig), aber ohne Ausläufer (keine Wurzelbrut!); mittelgroße Steine; meist dornig

ZIBERL (Zibarte)

Grüngelb, gelb, oder blau bis violett, fast kugelig (20–23 mm lang und 18–22 mm dick), ohne Fruchtsielgrube, stark duftend; wächst hängend, schirmartig, ausläuferbildend; kleine Steine, glatt bis netzig oder pockennarbig, schokoladenbraun; oft dornig

KIRSCHPFLAUME (Myrobalane)

Bunt (gelb, orange, rot, blau, schwarz); Frucht: säuerlich, wässrig, rundlich (20–23 mm); rötlicher Stein, nicht lösend; Blatt: papierartig; Sommertrieb: kahl, glatt, dünn; wächst strauchförmig, 7–8 m; keine Ausläufer

MIRABELLE

gelb, oft rot punktiert, oval bis fast kugelig (14–23 mm lang und 10–20 mm dick), mit Fruchtsielgrube, kleiner Stein meist runzelig und hellbraun, 12–14 mm lang; dornlos

RINGLOTTE

gelbgrün oder blauviolett, stark duftend, kugelig bis dicker (21–34 mm) als lang (17–32 mm), Fruchtsielgrube nicht vorhanden oder nur sehr klein, mittelgroßer Stein; schmalkronig, Äste aufwärts gerichtet, Achsen und Blütenstiele stark behaart

PFLUDER

grünlichgelb mit roten Wangen, fein grau getüpfelt, fast kugelig, groß und runzelig rauer Stein, Fruchtfleisch leicht vom Stein lösend (Kerngeher); schmalkronig, Äste aufwärtsgerichtet, Achsen und Blütenstiele stark behaart

Weitere Primitiv-Pflaumen sind:

Spilling, Blaue Zwetschke, Rotzwetschke, Schlehe, Haferschlehe, Bidling, Punzen, Zwiespitz, Kuchelzwetschke, Anna Späth, Halbzwetschke, Blutpflaume, Langpflaume.

”

Erfreulicherweise steigt das Interesse und die Nachfrage unserer Besucher im OSOGO an den vielseitigen, geschmackvollen Wildpflaumenarten in unserer Zwetschken-Sammlung. Vielleicht findet so das eine oder andere Kriecherl wieder einen Platz im eigenen Hausgarten und überzeugt dann auch mit einer überreichen Blütenfülle im Frühjahr.



Klaus Strasser
Gartenfachberater und Betreiber des
Obst-Sorten-Garten Ohlsdorf
OSOGO



Kriecherl, hier mit gelben Früchten



Dreiblättrige oder Japanische Pflaume



Ziberl oder Zibarte

Der Wald als Speisekammer

Herbstzeit ist Hagebuttenzeit

Jetzt lässt sich mit den Gaben der Natur ein Vorrat anlegen. Die Dirndl sind ein Wildobst unserer Wälder und auch die Hagebutte ist im Winter eine Schatzkammer an Vitaminen und Mineralstoffen.

Ab Mitte des Sommers entwickeln sich die bestäubten Blüten der Hagebutte zu roten Früchten. Ihr süß-saurer Geschmack wird immer süßer, je reifer sie im Herbst werden. Der dornige, bis zu drei Meter hohe Hagebuttenstrauch (*Rosa canina*) gehört zu den Wildrosengewächsen und trägt im Frühling schöne weiße oder rosa Blüten. Seine jungen Blätter sind wie die Früchte reich an Vitamin C und können gepflückt und getrocknet für Tee verwendet werden. Auch Insekten lieben Hage-

butten, da sie keine gefüllten Blüten haben und ihnen viel Pollen und Nektar bieten. Die Dornhecken dieser Wildrosen sind zudem für viele Vögel ein willkommener Unterschlupf, um geschützt vor Fressfeinden ihren Nachwuchs aufziehen zu können.

Die Vorzüge der Hagebutte

Die Vitalstoffbombe Hagebutte sollte auf keinem Speiseplan fehlen. Unglaublich, was in dieser kleinen

roten Kapsel steckt! Es sind die Vitamine D, P, K, B1, B2, B3 und das Provitamin A, aber vor allem ein großer Anteil des lebenswichtigen Vitamins C, zehnmal mehr als in einer importierten Orange. Die Wissenschaft hat außerdem entdeckt, dass das Vitamin C beim Kochen der Hagebutte nicht verschwindet. Der Grund dafür sind die enthaltenen Enzyme und Fruchtsäuren, die eine Kochzeit von zehn Minuten, bei fast vollständiger Erhaltung des Vitamins C, erlauben.



Die fleischigen Früchte enthalten auch wichtige Mineralstoffe: Eisen, Natrium, Selen, Mangan, Magnesium, Kalium, Phosphor, Schwefel und Silizium. Diese Vielfalt an Vitaminen und Mineralstoffen macht die Hagebutte zur wahrscheinlich interessantesten regionalen Alternative zu populären Superfoods.

Hetscherl ernten und trocknen

Geerntet werden Hagebutten bei sonnigem, trockenem Wetter von Mitte September bis Ende Oktober. Da sie nicht alle gleichzeitig reifen, können sie von einem Strauch laufend gepflückt werden. Die Früchte sind erntereif, wenn sie hellrot und hart sind. Drückt man sie mit den Fingern, dürfen sie nur leicht nachgeben. Weiche Früchte sind überreif und können nicht mehr getrocknet werden. Die gesammelten Beeren werden der Länge nach aufgeschnitten und sofort bei ca. 40 °C getrocknet, damit ihre natürliche Farbe erhalten bleibt. Beim Schneiden sollten Sie Haushalts-Handschuhe verwenden, da die Haare in den Kapseln und auf den Kernen die Haut reizen. In unserer Kindheit wurden sie deshalb als „Juckpulver“ bezeichnet und manchmal natürlich auch so verwendet. Zum Trocknen kann man einen Dörrautomaten oder ein Backrohr verwenden oder die Früchte an Sonnentagen im Freien trocknen. Die getrockneten Beeren werden mit dem Mixer zerkleinert und als Powerpulver in Gläsern luft- und mottendicht gelagert.

Sammelzeit für Dirndl

Kornelkirschen (*Cornus mas*) gehören zu den Gehölzen, die schon im Februar die ersten gelben Farbtupfer in die Natur setzen. Wenn an schönen Tagen des Vorfrühlings die Bienen auf der Suche nach dem ersten Nektar sind, finden sie reichlich Nahrung im Dirndlstrauch. Auch das Holz ist sehr speziell, ist es doch das härteste, das in Europa wächst – und es ist so schwer, dass ein Ast im Wasser untergeht.

Der auch gelber Hartriegel, Fürwitzel oder eben Dirndl genannte Strauch hat vor allem wegen der Verwendung seiner Früchte eine lange Tradition – wie bei der Hagebutte wegen ihres höheren Gehaltes an Vitamin C als bei allen Zitrusfrüchten. Aber Vorsicht: Der giftige Doppelgänger der Kornelkirsche ist die Rote Heckenkirsche (*Lonicera xylosteum*), die ebenfalls gegenständige Blätter und gelbe Blüten zeigt, deren Früchte aber erbsengroße rote Beeren sind. Der Standort der Dirndlsträucher, die etwa doppelt so hoch wie Hagebutten wachsen, reicht von Waldrändern, Feld- und Wiesen säumen bis zu Gebüsch. In der niederösterreichischen Genussregion Pielachtal (Dirndltal) wachsen über 8.000 Kornelkirschen.

Tricks für die Ernte

Die bis zwei Zentimeter großen, eiförmigen, leuchtend roten Steinfrüchte (Kornellen) sind ein seit Jahrtausenden geschätztes Wildobst. Sie schmecken aber nur, wenn sie reif sind und sich von allein vom Strauch lösen. Daher ist es von Vorteil, wenn man wie bei Oliven unter dem Strauch große, ausgediente Bettwäsche auflegt, um die Früchte schnell und sauber aufzusammeln zu können. Die Ernte erstreckt sich über einige Wochen im September. Gewaschene Früchte können bis zur Verarbeitung eingefroren werden.



Hagebutten, auch Hetscherln genannt

Die herb-säuerlichen Früchte können zu Saft und Gelee verarbeitet werden. Das Fruchtfleisch löst sich schlecht vom Kern, darum ist es vorteilhaft, die Früchte nach dem Einfrieren zu entsaften und dann weiter zu verarbeiten. Die andere, zeitintensivere Variante wäre, Kornelkirschen aufzukochen und mit der Flotten Lotte zu passieren. Kornelkirschen harmonieren gut mit Äpfeln, die in die Marmelade mitverarbeitet werden. Sie haben aber weniger Pektin als andere Früchte. Die Marmelade muss deshalb etwas länger gekocht werden, bis sie fest wird.

Michael und Christa Pucher, Gartenfachberater

Dirndl-Likör und winterlicher Blütenzauber



Leicht herzustellen ist ein Dirndl-Likör: Man braucht dazu 1 kg Kornelkirschen und 1 l Korn und füllt damit ein großes Gürkenglas; gut verschließen und 2 bis 3 Wochen ziehen lassen, abseihen und mit Zucker süßen.

Man kann die Äste der Dirndlsträucher wie Barbarazweige mit ihren gelben Blüten im Dezember zum Blühen bringen – eine schöne Ergänzung zu den weißen Kirschblüten.



Kornelkirschen oder Dirndl

NARRISCH GUTE SCHWAMMERLN

„Raue Füße“ unter Birken

Die wilden Verwandten der Zuchtpilze

In der Welt der Schwammerln gibt es eine große Anzahl von Speisepilzen, die nur in Partnerschaft mit bestimmten Pflanzen wachsen können. Symbiotische Pilze spielen im Ökosystem eine wichtige Rolle. Ihre Myzelien bilden im Boden mit den Wurzelspitzen der Bäume spezielle Pilz-Wurzel-Geflechte, die sogenannte Mykorrhiza, aus. Der Baum wird vom Pilzgeflecht mit Wasser, Mineralien und Nährstoffen versorgt – der Pilz bekommt Kohlenhydrate von der Pflanze.

Der **Gemeine Birken-Raufuß** (*Leccinum scabrum*) ist in seinen Ansprüchen recht flexibel. Er kann mit jungen wie alten Birken eine Partnerschaft eingehen. Seine Lebensräume findet er in Wäldern oder Birkenhainen, aber auch in Parkanlagen, Gärten, auf Friedhöfen, an Wegrändern oder auf Halden. Sogar unter einzeln wachsenden Birken kann man ihn entdecken.

Der Gemeine Birkenpilz, wie er auch genannt wird, kann von Juni bis Oktober gesammelt werden.

Erkennungsmerkmale

Der Hut ist anfangs halbkugelig, dann stark polsterförmig, alt flach gewölbt. Die Farbe geht von Graubraun über Beigebraun bis Rötlichbraun. Die Huthaut ist matt, nie glänzend und schwer ablösbar. Die Röhren lassen sich leicht vom Hutfleisch lösen. Das weiße Fleisch ist nicht verfärbend und schmeckt mild. Die Grundfarbe des Stiels ist weiß, die Oberfläche aber mit abstehenden, dunklen Schüppchen dicht besetzt. Daher kommt auch die Bezeichnung „Raufuß“.

Alle Raufüße sind essbar

Einige Raufüße kann man anhand des Begleitbaumes identifizieren, sofern dieser erkannt wird und eindeutig als Mykorrhizapartner



Verschiedenfarbiger Raufuß

dem Pilz zugeordnet werden kann. Es gibt auch Raufüße, die am Fundort schwierig zu bestimmen sind. Hier hilft oft nur eine umfassende mikroskopische Untersuchung. Selbst danach gibt es nicht immer Gewissheit über die gerade untersuchte Art. Aber keine Sorge, alle Raufüße sind essbar, allerdings stehen einige auf der roten Liste und dürfen nicht gesammelt werden.

Der ebenfalls bei Birken wachsende **Verschiedenfarbige Raufuß** (*Leccinum variicolor*) erscheint gerne in braun-grau gescheckten Hutfarben. Ein weiteres Hilfsmerkmal ist der bei alten Fruchtkörpern und Verletzung blau-grün verfärbende Stiel, vor allem in der Basis.

Der **Hainbuchen-Raufuß** (*Leccinum griseum*) lässt sich an den meist kleineren Fruchtkörpern und seiner Abhängigkeit von Hainbuchen gut bestimmen. In Mooren lebt der fast weißhütige **Moor-Birkenpilz** (*Leccinum niveum*).

Verwendung in der Küche

Der Birkenpilz ist ein hervorragender Mischpilz, da sein Aroma in keinem Gericht hervorsticht. Hut, Stiel und Röhren von jungen Birkenpilzen werden in feine Scheiben geschnitten und im Backofen getrocknet. Danach lassen sie sich im Mörser zu Pilzpulver verarbeiten. Der Pilz verfärbt sich beim Schmoren grau bis fast schwarz und wird schleimig. Dies tut jedoch dem Geschmack keinen Abbruch.

Michael Pucher,
Gartenfachberater und Pilzkenner



Birkenröhrlinge



Bitte beachten
Sie auch die
Termine auf
SEITE 35

OÖ LANDESORGANISATION

LANDES-STAMMTISCH IN ST. FLORIAN

Am 19. Juni, bei der ersten Veranstaltung der Gartenakademie seit März, lautete das Thema „Alles über Beeren“. Bezirksgartenfachberater Walter Köstler hatte eingeladen und viele Innviertler Gartenfachberater kamen, besichtigten den Siedlergarten und ließen sich vom SV St. Florian und Umgebung bewirten, während sie dem Vortrag folgten.



Obmann Stefan Fuchs und LGF Willi Frickh begrüßten die Teilnehmer der Gartenakademie.

GARTENFACHBERATERKURS AUSGEBUCHT

Im Siedlerhaus St. Florian am Inn findet auch der nächste Gartenfachberaterkurs statt. Obmann-Stv. Hubert Auinger initiierte sogar einen Anbau, damit die Abstandsregeln eingehalten werden können. Er hat persönlich die Hälfte der Teilnehmer angemeldet, sodass der Kurs für heuer ausgebucht ist.

SV HAAG

VON ANFANG AN DABEI

Er gehörte zu den Gründungsmitgliedern des Siedlervereins Stadt Haag, er beteiligte sich lange Jahre als Funktionär am Vereinsleben und er war für seinen großen Einsatz bekannt: Bruno Lechner starb am 18. Juni 2020 im 84. Lebensjahr. Der SV Stadt Haag ist dankbar für seine vielfältigen Leistungen und wird immer in Anerkennung an ihn denken.

SV KEFERFELD

BIS ZULETZT ...

... war Josef Stögbauer an „seinem“ Siedlerverein interessiert. Mehr als 63 Jahre lang gehörte er dem SV Keferfeld an, Jahrzehnte lang schätzten ihn die Mitglieder als Gartenfachberater für sein Wissen rund um Baum- und Gartenpflege, und in den 1990er Jahren stand er dem Verein lange als Obmann vor, bevor er schließlich zum Ehrenobmann ernannt wurde. Am 26. Mai 2020 starb Josef Stögbauer im 96. Lebensjahr. Der SV Keferfeld wird ihn und seine Talente vermissen!



Josef Stögbauer, bekannt und geschätzt als Gartenfachberater, Obmann und Ehrenobmann

SV AN DER SALZBURGERSTRASSE

Die Teilnahme bei der Feuerlöscher-Überprüfung im Jahr 2019 war enorm – das Bild zeigt das Team vor dem „Start“. Bei Redaktionsschluss war noch nicht sicher, ob die Überprüfung am 25. September 2020 stattfinden kann.



Alle anderen für dieses Jahr geplanten Aktivitäten, darunter auch der Siedlerausflug, wurden wegen Covid-19 auf nächstes Jahr verschoben.

SV ARBING

HUI STATT PFUI

Zum 7. Mal war der SV Arbing bei der Flurreinigungs-Aktion „Hui statt Pfui“ dabei. Gesammelt wurde der Müll diesmal in mehreren Durchgängen, immer nur paarweise bzw. als Familien. Danke an die 15 freiwilligen Helferinnen und Helfer!

Das Sammeln von großartigen gärtnerischen Anblicken stand am 4. Juli auf dem Programm: Beim 3. Tag der offenen Gartentür in Violettas Herzgarten wurden mehr als 200 Gäste gezählt. Und alle hielten sich vorbildlich an die Abstandsregeln!



Violettas Herzgarten ist mittlerweile über die Grenzen des Bezirks hinaus bekannt. Trotz der Auflagen wegen Covid-19 nahmen noch mehr Besucherinnen und Besucher teil als im Vorjahr.

SV FRANKENBURG-REDLEITEN

SOMMERBAUMSCHNITT MIT ABSTAND

Genügend Abstand war die Devise bei den Anleitungen zur Obstbaum-Pflege, zu denen Obfrau Monika Frickh eingeladen hatte. Dieser Abstand ist auch für die Zweige im Inneren der Baumkrone wichtig: Gerade im heurigen regenreichen Sommer war entscheidend, dass die Bäume schnell abtrockneten, erklärte der Landesgartenfachberater.



Nach dem Kurs führten viele Teilnehmer den Sommerschnitt zu Hause gleich selbst durch. (Foto: Peter Treibenreif)



SV HOFKIRCHEN I.M.

BILLY, DIE ZIEGE

Wie funktioniert der neue Aerifizierer Billy Goat des SV Hofkirchen? Wozu ist ein solches Gerät gut? Und wie arbeitet man damit? – Diese Fragen und mehr konnten am 23. Mai im Garten von Obmann-Stv. Willi Huber geklärt werden. Bei der praktischen Vorführung und beim Selbst-Ausprobieren zeigte sich, wie Billy Goat durch rotierende Hohlzinken organisches Material aus der obersten Rasenschicht entfernt. So bleibt der Boden luftdurchlässig und kann Wasser besser aufnehmen.



Nach dem Aerifizieren wurde mit einem Pendelstreuwagen pelletierter Dünger ausgebracht. Biadusol ist bei den Gerätewarten erhältlich.

SV BAD LEONFELDEN

UNERWARTET

Am 29. April starb völlig unerwartet der Obmann des SV Bad Leonfelden, Wolfgang Dumfart. Er hatte diese Funktion 2009 von seinem Bruder Karl übernommen und übte sie – wie alles, was er tat – mit vollem Einsatz, höchster Verlässlichkeit und mit Handschlag-Qualität aus. Ob Veranstaltungen, Kurse oder Sammel-Einkäufe: Wolfgang Dumfart war der Garant für vorbildhafte Abwicklung und Organisation.

SV KREGLBACH-WALLERN

FAST FERTIG



Die Fertigstellungsarbeiten am neuen Siedlerheim des SV Krenglbach-Wallern sind in der Endphase. Das Grillfest musste heuer leider wegen Covid-19 entfallen.

SV KREMSMÜNSTER

NEUER VORSTAND

Bei der Generalversammlung am Freitag, dem 6. März 2020, wählte der SV Kremsmünster einen neuen Vorstand, da der bisherige Obmann Franz Schrefler seine Funktion zurücklegte. Besonderer Dank wurde Herrn Schrefler für die Organisation des Siedlergartens bei der Landesgartenschau 2017 ausgesprochen; zudem wurde er zum Ehrenobmann ernannt. Als neuer Obmann fungiert nun Johannes Eisinger.



Bürgermeister Obernberger und Vizepräsident Wakolbinger wünschten dem neuen Team alles Gute für ihre Tätigkeiten im Verein.

SV PINSDORF

GANZ PLÖTZLICH ...

... ist Herr Alois Staudinger am 23. April 2020 im 75. Lebensjahr verstorben. Er war im SV Pinsdorf viele Jahre als Funktionär aktiv und hat sich um den Verein überaus verdient gemacht. Zudem war Herr Staudinger ein vorbildlicher Gerätewart. Vor allem aber als Freund werden ihn viele SV-Mitglieder vermissen.

SV OFTERING

SOMMERBAUMSCHNITT IM APFELGARTEN

Am 17. Juli lud der SV Oftering zum Sommerbaumschnitt in der Apfelplantage Meindlhumer. Den Corona-bedingten Einschränkungen und anhaltenden Regenfällen zum Trotz konnte Obfrau Maria Kreindl rund 30 Mitglieder begrüßen.

Nachdem sich das Wetter gebessert hatte, konnte der Obstgarten besichtigt werden. Die ca. 12.000 Bäume liefern verschiedene Apfelsorten, die im Hofladen als Obst, Saft oder Most vermarktet werden.



Hr. Meindlhumer zeigte, wie die Bäume in Form gehalten werden, damit regelmäßig Früchte geerntet werden können. Zum Schluss waren alle TeilnehmerInnen zu einem gemütlichen Beisammensein mit Jause eingeladen.



SV PRAMBACHKIRCHEN

KEINE WEIHNACHTSFEIER

Auf Grund der immer noch anhaltenden Gefahr durch das Covid-19 Virus hat sich der SV Prambachkirchen entschlossen, heuer keine Weihnachtsfeier abzuhalten. Gesundheit und Sicherheit haben Vorrang!

SV PREGARTEN

FRISCH GESCHNITTEN & FRISCH GEWONNEN

Groß war das Interesse an der ersten Gartenveranstaltung, die Obmann Leopold Prammer nach Absage des Pflanzkirtags durchführen konnte. In seinem Garten „verteilte“ er die Gäste, die auch aus den Nachbarbezirken kamen. Um die Abstände zu wahren, wurde eine Gruppe von Gartenfachberater Andreas Huch instruiert, die andere leitete Landes-GFB Willi Frickh. Dieser freute sich, nach gelungener Veranstaltung den Pregartner als Fachmann für Baumschnitt in die ÖSV-Referentenliste aufnehmen zu können.



Schneiden, Erklären, Zuschauen und Zuhören – alles mit Abstand!

SV SCHÖRGENHUB

KNAPP, ABER WICHTIG!

- Alle Herbst-Aktivitäten des SV Schörgenhub sind Corona-bedingt abgesagt.
- Bitte um Entschuldigung: Das Rundschreiben betreffend LinzAG war nicht exakt formuliert. Wer schon vor der Zuschrift einen Erdgas-Vertrag mit der LinzAG hatte, erhält die 35 Freitage gutgeschrieben!
- Das Projekt Siedlerhütte steht leider wieder am Anfang. Daher vorübergehend gesucht: ein leerstehendes Objekt (Garage etc.) für Vereinsgeräte.
- Interessenten für das Adventfenster melden sich, bitte, rasch beim Vorstand!

SV TRAUN-OEDT

FEUERLÖSCHER OKAY?

Am 29. Mai organisierte der SV Traun-Oedt für seine Mitglieder die Überprüfung von Handfeuerlöschern, natürlich unter Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Richtlinien zu Covid-19. Zahlreiche Haushalte nutzten die Gelegenheit, 57 Geräte durch die Fa. Zinnsmeister überprüfen zu lassen. Das Gesetz sieht vor, dass Feuerlöscher alle zwei Jahre kontrolliert werden müssen. Das Herbstfest Ende September und die Theaterfahrt am 26. Oktober mussten wegen Covid-19 leider abgesagt werden.

Die Siedlerzeitung freut sich über alle Beiträge von Mitglieder-Vereinen!

FÜR DRUCKFÄHIGE BILDER BENÖTIGEN WIR:

- Fotos mit hoher Auflösung (300 dpi, keine Fotos aus dem Internet!)
- eigene Foto-Dateien: keine Einbindung in Word-Dokumente!
- Motivauswahl: aussagekräftige Bilder, max. 15 Personen auf einem Bild, da diese sonst nicht erkennbar sind
- 3 bis 5 Fotos zur Auswahl senden; pro Verein kann jedoch nur 1 Foto veröffentlicht werden
- Bildrechte müssen bei Ihrem Siedlerverein liegen

BITTE, BEACHTEN SIE BEI IHREN TEXTEN:

- Word-Dokumente mit maximal 500 Anschlägen inkl. Leerzeichen
- zusätzliche Ankündigungen von Veranstaltungen auf den Terminseiten möglich (jeweils für die 3 Monate nach dem Erscheinungstermin)
- Erscheinungstermin berücksichtigen: Sind die Informationen 2 Monate nach Redaktionsschluss noch aktuell?
- Bitte keinen Schwerpunkt auf Familien-Nachrichten wie Geburten, Hochzeiten, Todesfälle!
- jeden Beitrag mit „SV Name, Bundesland“ kennzeichnen

Redaktionsschluss: 15. Oktober 2020
Erscheinungstermin: Mitte Dezember 2020

*Beiträge und Fotos
senden Sie bitte an
office-ooe@siedler
verband.at*

SV ST. FLORIAN U.U.

UNTERWEGS RICHTUNG 1.000

Verspätet, mit Abstand und mit Urkunde feierte der SV St. Florian und Umgebung das 900. Mitglied, die Familie Lorenz. Bei Redaktionsschluss zählte man bereits 935 Mitglieder – Tendenz steigend. Auch in der Gemeinde Suben konnte man eine runde Zahl feiern: Hier gibt es nun 100 Mitglieder. Die Möglichkeit, € 200,- oder mehr zu sparen, und die vielfältigen Angebote sind die Hauptgründe, dem Siedlerverein beizutreten.

Mit dem Erlös des Benefiz-Weißwurst-Frühschoppens unterstützte der SV St. Florian u.U. zwei Familien, die das Geld gut brauchen können. Zu dem schönen Betrag von € 1.500,- haben auch der Bürgermeister und zahlreiche Firmen beige-tragen. Im Bild: Familie List mit Sohn Elias bei der Überreichung des Schecks durch Obmann Stefan Fuchs und seinen Stv. Hubert Auinger. (Foto: Stefan Fuchs)





SV WALDRAND IN STEYR

BLUMENWIESE GEDEIHT PRÄCHTIG!

Die im Mai 2019 angelegte Blumenwiese neben dem Siedlerhaus wächst und blüht, dass es eine Freude ist. Nach dem ersten üppigen Blühaspekt der Margeriten im Juni zog die Wiese im Juli ihr gelbes Sommerkleid an. Tausende Blüten der Färberkamille erfreuten die Bewohner der Siedlung. Am 30. Juni besuchten mehr als 20 Personen aus Steyr und Umgebung im Zuge der Veranstaltung „Natur und wir – bienenfreundlich gärtnern“ die Wiese.

Margeriten, Färberkamille & Co: Die Blumenwiese wechselt immer wieder ihr Aussehen.



SV BREITENFURT

„NATUR IM GARTEN“- PLAKETTENTAG

Am 19. Juni 2020 erhielt der SV Breitenfurt Besuch von einer Prüferin der Aktion „Natur im Garten“. Um die gleichnamige Plakette am Gartentor anbringen zu dürfen, heißt es: Gärtnern ohne Kunstdünger, Pestizide und Torf. 16 Mitglieder des Siedlervereins, darunter der Bürgermeister, hatten sich um die Auszeichnung beworben – und alle Gärten entsprachen den Vorgaben. Somit gibt es jetzt in Breitenfurt insgesamt 82 Gärten, die mit der „Natur im Garten“-Plakette ausgezeichnet sind.



v.l.n.r.: Prüferin von „Natur im Garten“, SV-Obmann Uwe Iking, Bürgermeister Wolfgang Schredl

SV HIMBERG

HOFFEN AUF EIN „NORMALES“ 2021

Im Sommer konnte der Geräteverleih, der bedingt durch Covid-19 eingestellt war, wieder stattfinden – nach Voranmeldung und unter Einhaltung der Hygiene-Vorgaben. Für das abgesagte Blumen-Erde-Fest bleibt hingegen nur die Hoffnung auf eine „normale“ Durchführung im Jahr 2021.

Der SV Himberg trauert um Schriftführer **Rudolf Savel**, der am 17. April im 68. Lebensjahr verstarb. Seit 20 Jahren hat Ing. Savel den Verein auch bei allen Aktivitäten immer tatkräftig unterstützt.

**Redaktionsschluss der nächsten
Ausgabe: 15. Oktober 2020**

**Verspätete Texte, Bilder und Termine
können nicht mehr berücksichtigt werden!**



SV ERHOLUNGSGEBIET NEUFELDER-SEE

HOFFNUNG ADVENTMARKT

Mit Ende April durften die Mitglieder endlich den Mobilheimplatz betreten. Das Strandbad Neufelder See wurde Mitte Mai mit Personenbeschränkung geöffnet. Es wurden alle Feste am See und die Jahreshauptversammlung abgesagt. Der Siedlerverein hofft, dass die Weintage im September und der Adventmarkt im Dezember veranstaltet werden können.



Als einzige Veranstaltung fand am 18. und 19. Juli die Feuerlöscher-Überprüfung statt.

SV RÖMERSEE

KEINE JHV 2020

Aufgrund der noch immer vorherrschenden Bedrohung durch das Corona-Virus sieht der SV Römersee heuer von der Abhaltung einer Jahreshauptversammlung ab. Die Obfrau arbeitet weiterhin an der Klärung bezüglich einer Pachtverminderung wegen der Sperre im Frühjahr.

Bei Fragen oder Problemen ist Obfrau Sonja Schmid unter Tel. 0664/59 45 852 erreichbar. In der Zwischenzeit heißt es: Gesund bleiben!

Termine für OKTOBER, NOVEMBER & DEZEMBER

Die Planung von Veranstaltungen ist derzeit eine schwierige und heikle Sache. Alle hier angeführten Veranstaltungen finden daher nur dann statt, wenn sie den gesetzlichen Bestimmungen zum jeweiligen Termin entsprechen. Bitte, beachten Sie immer die aktuellen Informationen Ihres Siedlervereins!

OKTOBER

Freitag, 2. Oktober, 17.00 Uhr,
SV Lobau, Seniorenstammtisch

Samstag, 3. Oktober, 15.00–22.00 Uhr,
SV Schwarzlackenau, Oktoberfest

**Sonntag, 4. Oktober, SV Hochburg-Ach/
Überackern,** Kürbisfest in Hochburg

Sonntag, 4. Oktober, SV St. Florian u.U.,
Info-Stand bei der mobilen Mostpresse
„Saft aus dem eigenen Obst“, Hans-
lauerhof, Kainzbauernweg, Schärding

Donnerstag, 8. Oktober,
**15.00–19.00 Uhr, SV An der Gerasdorfer
und Strebersdorfer Straße,** Siedlercafé;
16.30 Uhr: Film-Präsentation Elfriede
Kalser: „Portugal – Flussfahrt am
Douro“, 1210 Wien, Ruthnergasse 172

Samstag, 10. Oktober, 15.00 Uhr,
SV Breitenfurt, Jahreshauptversammlung,
Gasthaus Kühmayer

Freitag, 16. Oktober, SV Felixdorf,
Siedlerstammtisch

Samstag, 17. Oktober, 10.00 Uhr,
SV Breitenfurt, Baumsetz-Kurs,
Garten von Olly Schneider

Samstag, 17. Oktober, SV Lobau,
Lobauer Oktoberfest, bitte um
Anmeldung 14 Tage vorher

**Montag, 26. Oktober, SV Seewalchen
u.U.,** Kürbis- und Schmankerlfest

NOVEMBER

Donnerstag, 5. November,
**15.00–19.00 Uhr, SV An der Gerasdorfer
und Strebersdorfer Straße,** Siedlercafé;
16.30 Uhr: Film-Präsentation Elfriede
Kalser: „Südspanische Atlantik-Küste
am Golf von Cádiz – Costa de la Luz“,
1210 Wien, Ruthnergasse 172

Freitag, 6. November, 17.00 Uhr,
SV Lobau, Seniorenstammtisch

Freitag, 6. November, 19.00 Uhr,
SV Polizeisiedlung Inzersdorf, Jahres-
hauptversammlung und Grätzfest,
Pfarre Inzersdorf Neustift (Einlass:
18.30 Uhr)

Montag/Dienstag, 9./10. November,
18.00 Uhr, SV St. Florian u.U.,
Weihnachts-Brotbackkurs mit Stand:
Brot und Weihnachtsbäckerei (Vor-
meldung unter Tel. 0664/73 20 40 66)

Freitag, 13. November, 19.00 Uhr,
SV St. Florian u.U., Jahreshauptver-
sammlung, GH Labmayer, Suben

Freitag, 13. November, SV Felixdorf,
Siedlerstammtisch

Samstag, 14. November, SV Lobau,
„Teuflischer Abend“, bitte um Anmeldung
14 Tage vorher

Dienstag, 17. November,
SV Am Neufeld, Jahreshauptver-
sammlung, Zirkelweg

Donnerstag, 19. November, 19.00 Uhr,
SV Marchtrenk, Gartenstammtisch
„Neophyten: Neubürger unter den
Pflanzen – was hat das mit dem Garten
zu tun?“, Prof.Kons. Michael Hohla

**Samstag, 21. November, Landesorganisa-
tion Steiermark,** Obmänner-Konferenz,
Brauhaus Puntigam/St.Peter-Stube

Sonntag, 22. November, 9.00–13.00 Uhr,
SV Lobau, Flohmarkt

Freitag/Samstag, 27./28. November,
SV Am Neufeld, Punschtage, SV-Haus,
Luchsweg

Samstag, 28. November, ab 10.00 Uhr,
SV An der Salzburgerstraße, Advent-
markt, Ortsplatz Doppel

Samstag, 28. November,
**15.00–19.00 Uhr, SV An der Geras-
dorfer und Strebersdorfer Straße,**
Siedlerpunsch, 1210 Wien, Ruthner-
gasse 172

Samstag/Sonntag, 28./29. November,
14.00–18.00 Uhr, SV Schwarzlackenau,
Adventmarkt

DEZEMBER

Freitag, 4. Dezember, 17.00 Uhr,
SV Lobau, Seniorenstammtisch

Freitag, 11. Dezember, SV Felixdorf,
Siedlerstammtisch

Samstag/Sonntag, 12./13. Dezember,
15.00–18.00 Uhr (Sa) bzw.
**14.00–18.00 Uhr (So), SV Schwarz-
lackenau,** gemütlicher Punschtreff

Samstag/Sonntag, 12./13. Dezember,
SV Florian u.U., Siedler-Kaffeestube am
Christkindlmarkt Hanslauerhof, Schärding

Samstag/Sonntag, 19./20. Dezember,
SV Krenglbach-Wallern, Christbaum-
Verkauf am Ortsplatz Krenglbach

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber:
Österreichischer Siedlerverband, ZVR-Zahl
112293288 (Verbandspräsident Helmut Löschl),
1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1d,
Telefon 01/545 12 86, E-Mail:
siedlerverband@siedlerverband.at; DVR: 0556378

Redaktion: Willi Frickh, Johann Hamedinger,
Helmut Löschl, Leopold Prammer,
Veronika Schubert (redaktionelle Leitung);
E-Mail: redaktion@siedlerverband.at

Lektorat & redaktionelle Mitarbeit: Doris Korger,
Kortexter Kommunikation GmbH, www.kortexter.at

Mondkalender: Elisabeth Mitteregger

Konzept & Produktion: Ing. Veronika Schubert,
Medienbüro Garten, www.medienbuero-garten.at

Gestaltung & Satz: GSB – Grafikdesign Smitty
Brandner

Druck: Leykam Druck GmbH & Co KG,
7201 Neudorf, Bickfordstraße 20

Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht
mit der Meinung des Herausgebers oder der Redaktion
übereinstimmen. Aus Gründen der leichten Lesbarkeit
verzichteten wir auf geschlechtsspezifische Formulier-
ungen.

Anzeigenverwaltung: Österreichischer Siedler-
verband, 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1d,
Tel.: 01/545 12 86,
E-Mail: gabriele.fichtner@siedlerverband.at

BILDQUELLEN: Cover: Hetizia/Adobe Stock, S.2: Halfpoint/
Adobe Stock, S.3: privat, S.4: epitavi/Adobe Stock, S.5:
oben: ALF photo, unten: Wiltrud/beide Adobe Stock, S.7:
links und rechts: die umweltberatung, Mitte: oben: IKvyat-
kovskaya, unten: kab-vision/beide Adobe Stock, S.8: links:
chudo2307, Mitte: Olga, rechts: teleginania/alle Adobe
Stock, S.10: thodonai/Adobe Stock, S.12: auremar/Adobe
Stock, S.13: Roman Wagner, S.14: links: Kathrin39/Adobe
Stock, Mitte und rechts: Achim Erlicher, S.16: drubig-photo/
Adobe Stock, S.17: Willi Frickh, S.18: OSOGO (Klaus Strasser),
S.19: oben: Willi Frickh, unten: Dash/Adobe Stock, S.20:
und S.21: Willi Frickh, S.22 und S.23: links: Roswitha
Admismair, alle anderen: Willi Frickh, Illustration: aus dem
Buch Naturkeller, S.24 und S.25: Oliva Reisen, ausgenom-
men S.24 rechts unten: Tortuga, S.25: Mitte: Studio Barce-
lona, unten: Boris Stroujko/alle Adobe Stock, OSOGO (Klaus
Strasser), S.26: fotoknips und S.27 links: Jürgen Fälschle/beide
Adobe Stock, S.27: Mitte, rechts und Porträt: OSOGO (Klaus
Strasser), S.28: O2irina und S.29: links: Pixelmixel, rechts:
carmennie/alle Adobe Stock, S.30: Michael Pucher,
S.31 bis 34: zur Verfügung gestellt von den Siedlervereinen,
S.36: unten: Iva/Adobe Stock, Porträt: Rita Newman

**Redaktionsschluss für die nächste
Ausgabe: 15. Oktober 2020**



Bitte sammeln Sie Altpapier
für das Recycling!

EU Ecolabel : AT/028/005



Veronika
Schubert

ZU GUTER LETZT

Die Pflanzen ziehen lassen

Dass vieles vergänglich ist, zeigt einem der Herbst jedes Jahr aufs Neue. Aber er macht es so charmant und bunt und damit ist es auch gar nicht schlimm, sondern selbstverständlich. Es wird eben karger im Garten, wenn sich das Jahr dem Ende zuneigt. Den Sommer ziehen zu lassen, fällt in Anbetracht des stimmungsvollen Entschwindens der Pracht nicht schwer. Viel schlimmer trifft es uns da schon, wenn unerwartet Pflanzen ausfallen. In unserem Garten mussten wir heuer – neben den üblichen molusken Attacken auf unser Gemüse, das schöne Funkienlaub und die Blüten von Tradeskantien – auch noch ein Hagelunwetter hinnehmen. Keiner konnte später nachvollziehen, ob die Löcher von den Schnecken oder den Hagelkörnern stammten. Manche Pflanzen wurden richtiggehend zerfetzt. Rasen und Wege bedeckte eine Laubschicht, wie sie erst im Herbst üblich ist – nur grasgrün und nicht vertraut in gelben, orange und roten Tönen. Beim ersten Blick setzt in so

einer Situation eine gewisse Schockstarre ein, dann beginnt man aufzuräumen, um schließlich zuversichtlich zu werden, dass im nächsten Jahr die Gartenwelt wieder in Ordnung ist.

Sommermulch lehrt Gelassenheit

Der allen bekannte Karl Ploberger bezeichnete den Schaden als „Sommermulch“, was uns erheitern und somit trösten konnte. Der Garten lehrt Gelassenheit. Es gibt schließlich neben unerwarteten Ausfällen immer auch Überraschungen. Der eher zufällige Rückschnitt meiner hanfblättrigen Malve hat einen ganz wunderbaren blühenden Busch verursacht. Wo die Rosen ausfielen, keimte plötzlich als Lückenfüller ein ganzes Geschwader Borretsch. Der Stielmangold entwickelte sich so prachtvoll wie noch nie. Man lässt also die einen Pflanzen ziehen und wird mit anderen belohnt. Gärtnerinnen und Gärtner bleiben nie lange traurig: Das ist ein Naturgesetz.

Kraft eigener Erfahrungen

Und jeder Garten ist anders. Ich glaube längst nicht mehr alles, was andere mit dem Brustton der Überzeugung von sich geben, wenn ich es nicht selbst versucht habe.

Da sagte mir doch unlängst der Inhaber einer österreichischen Baumschule: „Im Wiener Raum wächst keine Felsenbirne an, auch die Hemlocktanne ist so ein Fall. Nicht machbar!“ Schmunzelnd dachte ich an meine riesigen Exemplare prächtigster Felsenbirnen*), die jetzt so schön leuchtend färben, und an die makellose Hänge-Hemlocktanne*), die mein Vater vor bald zwei Jahrzehnten allesamt dort eingekauft hatte und die hier am Rande des Wienerwalds ganz offensichtlich besonders gut gedeihen.

*) *Felsenbirnen (Amelanchier alnifolia 'Obelisk', Amelanchier lamarckii, Amelanchier laevis) und Hänge-Hemlocktanne (Tsuga canadensis 'Pendula')*

Österreichische Post AG

MZ 02Z033722 M

Österreichischer Siedlerverband, 1050 Wien, Siebenbrunnengasse 1 d/16/1