

SiedlerZEITUNG

MAGAZIN DES ÖSTERREICHISCHEN SIEDLERVERBANDES

€ 3,- | SOMMER 2020



Garten in
Krisenzeiten

Wasserschutz

Frische
Sommerkräuter

Beerenobst

Auf in den Sommer daheim!

Gemeinsam Wasser sparen und schützen

Wasser ist unsere wichtigste Ressource – ohne Wasser kein Leben, so einfach ist die Gleichung. Und deswegen braucht unser Wasser Schutz und jeder und jede von uns kann dazu beitragen.

- Rest- und Sondermüll gehören nicht in den Abfluss und nicht ins WC. Speisereste, Öle, Fette, Farben, Lacke, Hygieneartikel und Medika-

mente über den Rest- oder Sondermüll entsorgen.

- Mikroplastik, also sehr kleine Plastikteile, ist biologisch kaum abbaubar und verunreinigt das Wasser für sehr lange Zeit. Viele Produkte wie Duschgel, Zahnpasta, Kosmetik oder Waschmittel enthalten Mikroplastikteilchen, doch es gibt Alternativen. Ausschließlich Produkte, die KEIN Plastik beinhalten, verwenden.
- So wenig Waschmittel, chemische Putzmittel, Lacke und Farben einsetzen wie möglich.
- Mineralisch-synthetische Düngemittel können gefährlich für das Grundwasser werden, biologisches

Gärtnern mit Kompost und Bio-Düngern ist angesagt!

- Wir alle sollten Wasser sparen, vor allem in Hinblick auf anhaltende Dürrezeiten, bedingt durch den Klimawandel: Wasser nicht unnötig laufen lassen, tropfende Hähne reparieren, die Stopptaste beim WC drücken, nur volle Wasch- und Geschirrspülmaschinen einschalten, das Auto nur selten waschen etc.
- Leitungswasser statt Wasser aus PET-Flaschen trinken.
- Den Wasser-Fußabdruck bei allen Produkten beachten.

In Österreich wird viel für den Wasserschutz unternommen. Lesen Sie mehr auf Seite 16.

ÖSV
VORTEIL

SIEDLERTIPP Giersch-Limonade



Von Gartenfachberaterin
Christa Pucher

Ärgern Sie sich nicht über den Giersch als „Unkraut“, setzen Sie eine Limonade aus den Blättern an!

10 Blätter Giersch und 1 Stängel Zitronenmelisse oder Pfeffer- bzw. Apfelminze in einem Krug mit 1,5 l Wasser einlegen, nach 3 Stunden die Kräuter herausnehmen und genießen.

Mehr Rezepte für frische Sommerdrinks finden Sie auf Seite 6!



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 Siedler-

vereinen in den letzten 100 Jahren zu tun hatte. **Senden Sie Fotos mit Kurzberichten bitte an den Österreichischen Siedlerverband, E-Mail: siedlerverband@siedlerverband.at oder gramlinger.g@tvweb.at; Betreff: „100 Jahre ÖSV“**

Spenden für den Katastrophenfonds

SV Molln	€ 100,-
SV Mitterkirchen	€ 100,-
SV Weiz	€ 100,-
SV Losenstein	€ 80,-
SV Gmünd	€ 100,-
SV Traun Oedt	€ 50,-
SV Katsdorf	€ 100,-
SV Stadtwald St. Pölten	€ 1.241,26

Den Spendern danken wir herzlich!

DER PRÄSIDENT BERICHTET

Was den Siedlerverband bewegt

Liebe Siedlerinnen und Siedler!

Seit der vorigen Ausgabe hat sich einiges geändert, doch wir konnten mit Disziplin und Durchhaltevermögen Covid-19 entsprechend begegnen. In diesen Zeiten sehen wir auch, was es bedeutet, eine regionale Versorgung zu haben. Der eigene Garten spielt dabei eine große Rolle – auch, um sich zu entspannen und erholen zu können. Es tut gut, wenn man Salate, Kräuter, Radieschen u.a. frisch aus dem eigenen Gartenbeet ernten kann. Aber auch bei Fleisch, Kern-, Raps- und Sonnenblumenöl weiß man die Qualität aus der Region zu schätzen.

Ein Biobauer trat an mich heran und fragte mich, ob der Siedlerverband ihn bei der heimischen Vermarktung und der Überzeugungsarbeit für Regionalität unterstützen könne. Ich war sofort begeistert, denn nur gemeinsam können wir etwas bewegen. Die Förderung der heimischen Produkte bringt zudem neben den verkürzten Transportwegen auch eine Steigerung der Artenvielfalt und damit Lebensraum für die gesamte Tierwelt mit

sich. Unsere Bauern sorgen dafür, dass wir wieder mehr Bienen zur Bestäubung unserer Obstbäume zur Verfügung haben.

Die anhaltende Trockenheit setzt unseren Trinkwasser-Reserven stark zu, daher wird ein umsichtiger Umgang immer wichtiger. Regenwasser in Tonnen oder Zisternen zu sammeln, ist dabei von Vorteil. In dieser Ausgabe widmen wir einen Schwerpunkt dem Thema Wasserschutz in Österreich.

Damit wir unsere Gärten noch besser ausstatten können, sind wir mit der Firma A–Z Gartenhaus GesmbH eine Kooperation eingegangen, wodurch jedes Siedlervereinsmitglied einen Preisnachlass von 10 % erhält. Und ab sofort steht Ihnen unsere Rechtsberatung neben dem Büro in Wien nach Voranmeldung auch im Landesbüro Oberösterreich zur Verfügung. Es zahlt sich immer mehr aus, Mitglied beim ÖSV zu sein!

Da heuer fast alle Veranstaltungen ausfallen werden, bitte ich aber gleichzeitig die ÖSV-Mitglieder, ihren Verein in dieser schweren Zeit mit einer kleinen Spende zu unterstützen. Es ist uns allen ein Anliegen, dass unsere Vereine die Krise gut überstehen, damit wir die vielen Vorteile auch weiterhin nutzen können.

Danke für eure Disziplin
und bleibt gesund!
Euer Präsident
Helmut Löschl



INHALTSVERZEICHNIS

Sommer daheim, 100 Jahre ÖSV, Spenden	2
Aktuelles aus dem Verband	3
Kräuter mit Zitronenduft	4
Hausapotheke aus dem Kräutergarten	7
Garten in Krisenzeiten	8
Grillunfälle und Insektenstiche	10
Kohlenmonoxid-Vergiftung durch Klimageräte	12
Rechtsberatung: Bauen an der Grundstücksgrenze	13
Technik im Trend: Gewinde-Reparaturen	14
Sauberes Trinkwasser aus Österreich	16
Gemüsegarten ohne Gießen	19
Rubrik „Quer durch den Gemüsegarten“	20
Gartenkalender für den Sommer	21
Beerenobst im Hausgarten	24
Der Wald als Speisekammer	26
Gute Schwammerln: Champignon	28
Aktuell aus den Vereinen	29
Termine, Impressum	35
Zu guter Letzt: Ein Danke an die Pflanzenjäger	36

Redaktionsschluss der nächsten
Ausgabe: 23. Juli 2020

Erscheinungstermin:
Mitte September 2020

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

Sommerkräuter mit Zitronenduft

Kühle Durstlöcher & belebende Würze aus Garten & Blumentopf

Ihr Geruch allein ist beim täglichen Streifzug durch den Garten schon ein Labsal, kühler Eistee oder Limonade aus Zitronenkräutern aber das Beste überhaupt! An heißen Tagen erfrischt ihr typisches Aroma den Körper und schärft den Geist.

Sobald die lauschigen Sommerabende wieder zum Genießen im Garten und auf dem Balkon einladen, lässt sich ein bezaubernder Duft wahrnehmen. Greift man zu den unterschiedlichen Blättern der nahen Pflanzen und zerreibt sie, verspürt man ein Gefühl der Leichtigkeit und unbeschwerte Gedanken stellen sich ein. Jene Kräuter, die uns gerade im Sommer derart verzaubern, können in

einem gemeinsamen Nenner zusammengefasst werden: Es sind die Zitronenkräuter mit ihrer leichten Kopfnote. Ihr Duft vermittelt Frische und Reinheit, steigert das Denkvermögen und führt dazu, dass wir agiler und aufgeweckter werden. Für Menschen, die sich müde fühlen und zeitweilig Trägheit verspüren, eignen sich nach Zitronen duftende Sommerkräuter ganz besonders.

Kräuter im Topf

Wenn Kräuter im Topf wachsen, dann ist ab und zu eine Düngergabe ratsam, natürlich auf organischer, biologischer Basis. Es gibt eine große Palette organischer Düngungen. Empfehlenswert ist zunächst eine Startdüngung mit **Schafwolle**; dieser Dünger kann beim Siedlerverband bezogen werden.



Die Pflanze nimmt den Dünger kontinuierlich über das ganze Jahr verteilt auf. Das ist für jede Pflanze optimal, und gerade Kräuter benötigen langsam verfügbaren Stickstoff, weil sie keinesfalls zu vielen Nährstoffen auf einmal ausgesetzt werden sollten.

Und so geht's: Nehmen Sie einen Topf mit einem Loch, damit das Wasser abziehen kann. Auch in Blumenkistchen klappt die Düngung mit Schafwolle bestens. Füllen Sie etwas **Bioerde** ein – ca. 10 cm –, dann eine Lage Schafwolldünger bzw. pro Pflanze ca. 20 g Schafwollpellets.

Zuletzt wird der Topf mit Gartenerde und **Sand** aufgefüllt. Die Sandkomponente ist vor allem für wärmeliebende Kräuter wichtig, da diese einen sandig-humosen und durchlässigen Boden brauchen.

Viele der Zitronenduft-Kräuter stammen aus dem Süden und deswegen ist auch ein **Platz in voller Sonne** optimal. Nicht zu viel gießen lautet die Devise, die eine lange Ernte garantiert!

Beete im Garten

In den Boden eingepflanzt, können Kräuter gut sich selbst überlassen werden und benötigen nur einmal im Jahr eine Düngung. Auch hier kann man mit Schafwolle düngen – beim Pflanzen werden wie in Töpfen ca. 20 g Schafwollpellets pro Kraut eingearbeitet.

Grundsätzlich bleiben alle Kräuter im Freien und können den Winter in unseren Breiten gut überdauern. Nur Zitronenverbene, Zitronenblatt und Zitronengras haben eine Sonderstellung: Sie werden jedes Jahr im Herbst ausgegraben und in Töpfen ins Überwinterungslager eingestellt.

Die Verbene sollte dabei kräftig zurückgeschnitten werden, dann treibt sie – gefördert durch eine Startdüngung mit Hornspänen oder

REZEPTE

für erfrischende Sommerdrinks

von Kräuterexpertin Angelika Ertl

KRÄUTERWASSER

Mit Zitronenverbene, Zitronen-Ysop, Zitronenminze und Zitronenmelisse lässt sich rasch ein Kräuterwasser herstellen. Dazu nehmen Sie eine Kanne Wasser, geben 1 bis 2 Zweige in die Karaffe und drücken das Kraut noch ein wenig an, damit sich die ätherischen Öle schneller herauslösen. Mischen Sie nach Belieben Zitronen- und Orangenscheiben, alles in Bio-Qualität, hinzu. Zum Süßen können Sie Melissensirup verwenden. Auch mit Birkenzucker oder Stevia kann man das Getränk süßen. Das Zitronenkräuter-Wasser wird vor dem Genuss kühl gestellt, dann ist es besonders erfrischend.

MELISSEN-EISTEE MIT ERDBEEREN

Aus Zitronenmelisse lässt sich ein köstlicher Tee aufgießen. Mit Erdbeermark und Orangensaft mischen und kühl stellen – fertig!

CHIAWASSER MIT KRÄUTERN

Mischen Sie Wasser mit 1 bis 2 TL Chiasamen und lassen Sie diese 1 Stunde quellen. Dazu passen 2 Scheiben einer Bio-Zitrone und nach Belieben Zitronenkräuter. Mit Ahornsirup süßen.

ZITRONIGER GURKEN-DURSTLÖSCHER

Die Zutaten sind: Zitronenminze, Orangensaft, eine Salatgurke und Wasser. Die Gurke in dünne Scheiben schneiden, die Minze klein hacken. Alles zusammen mit Orangensaft und Wasser mischen und mit Eiswürfeln servieren.

BUTTERMILCHDRINK MIT KRÄUTERN

Sie benötigen dazu: Buttermilch, Zitronenkräuter, Salz, Pfeffer und geriebene Zitronenschale. Die Kräuter grob hacken und mit der Buttermilch pürieren. Mit Salz, Pfeffer und der Zitronenschale mischen. Für 30 Minuten kühl stellen und dann mit Eiswürfeln servieren.

AUFGEPIMPFTER ALMDUDLER

Es wird Zeit, dem guten alten Almdudler wieder die Ehre zu erweisen! Mischen Sie klein gehackte und mit einem Kochlöffel gequetschte Zitronenminze mit Almdudler und dem Saft einer Zitrone. Gekühlt und mit Eiswürfeln als Erfrischung genießen!

KRÄUTER-SMOOTHIE

Verschiedene Zitronen-Kräuter in den Mixer geben, je nach Wunsch eine Banane oder einen Apfel dazuschneiden. Das Ganze mit Wasser pürieren und mit Honig abschmecken.



Angelika Ertl, Biogärtnerin und Buchautorin aus der Steiermark

flüssigem organischen Dünger – im Frühjahr wieder kräftig aus. Nährstoffmangel erkennt man daran, dass die Blätter hellgelb werden. Das ist ein Zeichen für einen Bedarf an Düngung – jedoch immer wohl dosiert, denn Kräuter sind genügsam. Damit es zu keiner Überdüngung kommt, gilt hier: Weniger ist mehr.

Pflanzen mit Zitronenaroma

Schon ein kleines Stück des nicht winterharten **Zitronenblatts** schmeckt köstlich und ist zur Verfeinerung und Garnierung von Risotto und Nudeln eine Gaumenfreude. Ein paar Streifen des fruchtig-zitronigen Krauts passen auch auf Fruchtsalat oder Vanilleeis.

Den Geschmack von **Zitronengras** kennt man aus asiatischen Gerichten wie Tom Yam Gung, einer scharfen Kokossuppe aus Thailand. Die Pflanze gehört zur Familie der Süßgräser und wird als Gewürz und Heilpflanze im asiatischen Raum kultiviert.

Basilikum gibt es in vielen Varianten, auch ein zitroniger Vertreter ist dabei. Die feinen Blätter des **Zitronenbasilikum** sind charakteristisch und lassen sich vielfältig verwenden. Die einjährige Pflanze kann im Garten oder Topf bis zu einem Meter hoch werden.

Auch Minzen gibt es in großer Sortenvielfalt. Die frische **Zitronenminze** gehört zu den Fruchtminzen und wird für Süßspeisen und Tees verwendet. Als Aufguss hilft sie gegen Kopfschmerzen.

Minzig-zitronig ist der Geschmack der botanisch nicht verwandten **Zitronen-Katzenminze**, die sehr gerne für ätherische Öle verwendet wird. Sie wirkt entspannend und verdauungsfördernd. Bienen fliegen auf die würzigen Blüten, die den ganzen Sommer zur Verfügung stehen.

Anis-Ysop ist allgemein bekannt, aber **Lemon- oder Zitronen-Ysop**? Dieser Riesen-Ysop aus Mexiko gehört zur Familie der Lippenblütler und auch er bietet wie die Katzenminze Bienen eine wunderbare Nahrungsquelle. Die kleinen Blättchen verwendet man am besten frisch, aber auch für Tees und Salate. Eine unter Gourmets heiß begehrte Sorte nennt sich 'Toronjil Morado'.

Auch die wundersam riechende und auch robuste **Zitronenverbene** ist ein ausgezeichnetes Gewürzkraut und wird für frische Drinks sowie für Süßspeisen und Desserts verwendet. Sie stammt aus Südamerika und ist ein mehrjähriger Strauch, der im Winter die Blätter abwirft. Die Zitronenverbene darf allerdings keinen Frost abbekommen.

Kräuter mit Zitrusaroma stehen uns also in Fülle zur Verfügung. Sie im Garten zu ziehen, ist ein Genuss mit allen Sinnen.

Angelika Ertl ist Biogärtnerin, Buchautorin; die Geschäftsführerin von Oliva Reisen begleitet Gartenreisen

Zitronenkräuter im Überblick

Australisches Zitronenblatt

(*Plectranthus species 'Mount Carbine'*)

Zitronenbasilikum

(*Ocimum americanum*)

Zitronengräser

(*Cymbopogon citratus*,
C. exaltatus, *C. nardus*)

Zitronen-Katzenminze

(*Nepeta cataria* var. *citriodora*)

Zitronen-Bohnenkraut

(*Satureja biflora*)

Zitronenmelisse

(*Melissa officinalis*)

Zitronenminze

(*Mentha gentilis* var. *citrata*)

Zitronenthymian

(*Thymus x citriodorus*)

Zitronenverbene (*Aloysia triphylla*)

Zitronen-Ysop

(*Agastache mexicana*)

”

*Hinriechen,
hinschmecken,
antasten ...
zwischen den Fingern
zerreiben und sich den
wunderbaren Düften
hingeben.*



Hausapotheke aus dem Kräutergarten

Pflanzen, die das Immunsystem stärken

Die Kräuterexpertin Angelika Ertl schwört zur Stärkung der körpereigenen Abwehr auf die Kräfte der Natur. Welche Kräuter das Immunsystem ankurbeln, erfahren Sie hier.

„Eine Lebensmittel sollen deine Apotheke sein“, haben schon viele Gesundheitsmeister der Vergangenheit gesagt. Mit diesem Grundsatz taucht man als Gärtnerin und Gärtner in die Welt der Kräuter ein. Es gibt viele Pflanzen, die ganz wesentlich zu unserer Gesundheit beitragen können – denn nicht nur gegen Erkältung und Grippe ist ein Kraut gewachsen! Kräuter lassen sich ganz einfach selbst anbauen und helfen, langfristig und auf natürliche Art und Weise das Immunsystem zu stärken.

Die **Petersilie** etwa darf in der Gartenapotheke nicht fehlen. Egal ob kraus oder glatt: In diesem fantastischen Küchenkraut steckt viel Zink, Kalzium und Vitamin C – eine Kombination, die das Immunsystem enorm stärkt. Und obendrein ist die Petersilie auch noch blutreinigend.

Hoch konzentrierte Inhaltsstoffe

Eines der besten Kräuter mit antibiotischen Eigenschaften ist **Oregano**. Er wirkt antibakteriell, verdauungsfördernd und magenberuhigend. Viele mediterrane Kräuter enthalten wertvolle Inhaltsstoffe und stärken das Immunsystem. „Warum sterben, wenn es **Salbei** gibt?“, sagten schon die Römer. Das lateinische Wort „salvare“ bedeutet „heilen“. Das südländische Kraut hilft bei Entzündungen und wirkt ebenfalls antibakteriell.

Salbeitee tut dem Rachenraum und dem Brustbereich gut; das Kauen eines einzigen Blattes hemmt Entzündungen in Mund und Hals.

Ähnlich wirkt der Sonnenanbeter **Thymian**. Seine kleinen Blätter werden gerne als Würze in mediterranen Gerichten verwendet und setzen dort ihre Inhaltsstoffe frei. Eine ganz enorme Heilwirkung hat aber Thymiantee, vor allem bei Atemwegserkrankungen und Erkältungen ist er gefragt.

Auch Rosmarinkartoffeln schmecken nicht nur köstlich! Es sind die vielen Bitterstoffe im **Rosmarin**, die dieses Kraut voll ätherischer Öle so essenziell für eine gesunde Küche machen. Rosmarin regt zudem die Durchblutung, den Kreislauf und die Verdauung an.

Darmgesundheit

Damit der Darm und andere Organe wieder in den Schwung kommen, gehört Wermut in den Apothekergarten. Ob ein- oder mehrjähriger **Wermut** (*Artemisia annua* und *Artemisia absinthium*) – nicht nur Hildegard von Bingen schätzte diese Bitterpflanze, sondern alle erdenklichen Kräuterlehrer. Seit der Antike ist Wermut eine wichtige Heilpflanze. Die ausgeprägten Bitterstoffe fördern den Aufbau eines guten Immunsystems.



Lassen Sie auf Balkon, Terrasse und im eigenen Garten Ihre Hausapotheke wachsen!

Last but not least stärkt der **Koriander** (*Coriandrum sativum*), bekannt aus der asiatischen Küche, das Immunsystem. Er wirkt antibakteriell und ist ein natürliches Antibiotikum. Am besten frisch verzehrt oder in Smoothies genossen, entfaltet er seine Heilwirkung.

Immunstärkende Kräuter regelmäßig und gezielt in der Küche zu verwenden, trägt wesentlich zur Gesundheit bei!

Angelika Ertl, Kräuter- und Gartenexpertin, hält Workshops und veranstaltet spezielle Kräuterreisen (www.angelikaertl.at & www.olivareisen.com)

*Frisches
und gesundes
Gemüse für die
ganze Familie*

Wie uns der Garten in und aus der Krise hilft

Grund und Boden ernähren den Menschen. Warum wir nicht nur in Krisenzeiten daran denken sollten und wie sich der Garten zur Selbstversorgung und als Urlaubsdomizil nutzen lässt ...

Groß ist die Freude, selbst gepflanztes Gemüse zu ernten. Die dazu benötigte Gartenarbeit kann Meditation und gesunde Bewegung zugleich sein. Danach lassen sich Ruhe und Entspannung in der Hängematte genießen.



Ein Platz an der Sonne für Gemüse und Blumen muss nicht groß sein.

100 Quadratmeter reichen aus

Man braucht nicht mehr als 10x10 Meter, um eine kleine Familie fast das ganze Jahr über mit frischem Gemüse zu versorgen. Für Selbstversorger gibt es damit auch außerhalb der Öffnungszeiten der Märkte und Geschäfte herrliche Salate, knackige Radieschen und würzige Kräuter. Ihr Lieblingsgemüse holen sich die Kinder dann selbst, und für exotische Gartenraritäten bleibt auch noch Platz.

Bereits unsere Urgroßeltern gründeten Siedlervereine, um an den Stadträndern gemeinsam Wohnraum zu schaffen und den Gartenbau zu erlernen. Die Großeltern bestellten einen Erdapfelacker und ein Krautfeld, sie pflanzten Rüben und Wirsingkohl, dazu hielten sie Kleintiere: So brachten sie ihre Familien über die Notzeiten der Weltkriege. Jetzt entdecken wir den Wert des eigenen Gartens neu. In Krisenzeiten ist er ein Rückzugsort mit Privatsphäre, in dem viele Nahrungsmittel selbst gezogen werden können.

Gärtnern im Dreivierteltakt

Klassisch ist die Einteilung des Gemüsegartens in vier Teile. Jährlich wechseln die Beete für Stark-, Mittel- und Schwachzehrer im Uhrzeigersinn. So ist gewährleistet, dass die Fruchtbarkeit nicht nachlässt und Schaderreger nicht überhandnehmen. Wenn etwa die Wurzeln der genügsamen Erbsen und Bohnen mit ihrem Stickstoffvorrat im Boden bleiben, düngen sie mit etwas zusätzlichem Kompost und organischem Dünger die hungrigen Kohlgewächse oder Gurken im nächsten Jahr. Diese Drei-Felder-Wirtschaft, die auf Karl den Großen zurückgeht, sorgt mit ihrer Fruchtfolge dafür, dass die Böden nicht ausgelaugt werden. Zur Regeneration kann auch ein vierter Teil mit Gründüngungspflanzen eingeplant werden.

Eigenes Gemüse ist auch besonders wertvoll, weil es ohne Gewinnabsicht, ohne klimaschädliche Transportwege und ohne unnötigen Wasserverbrauch gezogen wurde. Frisches Grün liefert hochwertige Inhaltsstoffe und stärkt das Immunsystem. Es gibt uns das gute Gefühl, dass wir uns zumindest teilweise selber versorgen und damit auch Krisen leichter überstehen können. Aber am schönsten ist die Freude, wenn alles wächst und gedeiht.

Weltgarten in unserer Gartenwelt

Wenn uns Reisebeschränkungen daran hindern, andere Länder zu besuchen, lässt sich deren exotisches

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



Flair in den Garten holen. Mit Gemüsespezialitäten und duftenden Kräutern aus aller Welt wird das Garteln zum Abenteuer. Paradeiserfans und Chili-Liebhaber probieren jedes Jahr neue Sorten aus. Doch da gibt es noch viel mehr. Alleine, was alles unter dem Namen „Gurke“ läuft, ist sagenhaft. Von russischen Netzgurken bis zu mexikanischen Scheibengurken gibt es eine große Sortenvielfalt. Die italienischen Kräuter kennt man vielleicht schon, die asiatischen gilt es erst zu entdecken, genauso wie viele Gemüsearten aus dem Osten.

Urlaubsfeeling daheim

Glücklich ist, wer in den Garten gehen und seiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Sehr beliebt ist alles, was mit Wasser zu tun hat. Wer sich jedoch jetzt ein Schwimmbecken oder einen Whirlpool anschaffen will, sollte daran denken, dass auch wieder Zeiten kommen, in denen er weniger Pflegeaufwand haben möchte. Da sind dann mehr Natur und weniger Technik gefragt, etwa mit einem Schwimmteich. Spiel- und Sportgeräte für Kinder sollten immer

Platz haben. Wird die Sandkiste nicht mehr gebraucht, könnte daraus ein Präriebeet werden, und den Fußballrasen wandelt man zur Blumenwiese um. Doch warum nicht auch größere Träume realisieren? Wenn Platz und die Begeisterung dafür da sind, kann jetzt ein Erdkeller, ein Grillplatz, eine Outdoor-Küche, ein Sandstrand oder ein Toskanisches

Gartenzimmer entstehen. Im Garten übersteht man Krisen besser, er kann über vieles hinwegtrösten. Er bietet sinnvolle, kontemplative Beschäftigung, lehrt den achtsamen Umgang mit der Natur und belohnt mit den Früchten des Paradieses.

Willi Frickh, Gartenfachberater und Leiter der Gartenakademie des ÖSV



Entgeltliche Einschaltung

Für wundervolle Stunden auf Balkon und Terrasse

Ein Balkon oder eine kleine Fläche kann fast ganzjährig genutzt werden und erweitert Ihren Wohnraum – vor allem, wenn Sie ihn als persönliche Wohlfühlzone gestalten. Dafür bietet **acamp** eine große Auswahl passender Produkte. Je nach verfügbarem Platz kann man auf einem Balkon nicht nur Tisch und Stühle, sondern auch Liegen unterbringen.

Wie sieht Ihr Traum-Balkon aus? Ein gemütliches Refugium zum Lesen und Erholen? Ein Platz zum Grillen und für sonstige Mahlzeiten? Stühle und Tisch des **Balkonsets acamp „cappuccino“** sorgen auch auf kleinstem Raum für ein bequemes Sitzgefühl. Und das Design der **acamp Gartenmöbel der Serie „emilia romagna“** bezaubert mit einem Hauch Italien und Mittelmeer.

Auch die **acamp** Gartenmöbel aus Aluminium und Gewebe machen gute Figur auf dem Balkon, denn ihr leichtes Gewicht und ihre ausgezeichnete Wetterbeständigkeit sorgen für lang anhaltende Freude an den Tischen und Stühlen. Mit **acamp** können Sie Ihren ganz individuellen Wohlfühl-Balkon gestalten – und sich dort das ganze Jahr wohlfühlen!



acamp
Only. The. Best

GARTENMÖBEL FÜR'S LEBEN

Freuen Sie sich auf den Sommer – unsere Produkte vereinen Bequemlichkeit und Ästhetik mit langer Lebensdauer. Ausgesuchte Materialien und zeitgemäßes Design gehören für uns zum Standard.

Fragen Sie in Ihrem
Fachmarkt nach
acamp Gartenmöbeln

IM
HANDEL
oder unter
acamp.de

Die besten
Tipps für
den Notfall!

AUF NUMMER SICHER

Rotes Kreuz und Feuerwehr raten zur Vorsorge

Mit heiler Haut durch den Sommer

Je höher die Temperaturen, desto spärlicher sind wir bekleidet und umso anfälliger für Verletzungen. So reagieren Sie richtig, wenn's brennt, blutet, sticht oder schmerzt.

Kaum zeigt das Thermometer über 20 °C, zieht der Duft von gegrilltem Fleisch, Gemüse, Käse und anderen Köstlichkeiten durch die Gärten. So gut das riecht und schmeckt – das Hantieren mit den brenn(!)heißen Geräten und dem Feuer selbst birgt auch die Gefahr von Verletzungen. Jedes Jahr kommt es laut Kuratorium für Verkehrssicherheit zu rund 700 Grill-Unfällen, und zwar nicht nur, wie man vielleicht glauben mag, zu Verbrennungen, sondern auch zu Schnittwunden

und Knochenbrüchen! Dr. Wolfgang Schreiber, Chefarzt beim Österreichischen Roten Kreuz, erklärt die wichtigsten Erstmaßnahmen im Fall von Verletzungen.

Grillunfälle

Fast die Hälfte aller Verletzungen beim Grillen sind Verbrennungen. Dann heißt es so schnell wie möglich: Wasser, marsch! Ein Kübel mit Wasser in Griffnähe leistet hier ausgezeichnete erste Hilfe –

übrigens nicht nur bei Brandwunden, sondern auch für den Fall, dass das Feuer außer Kontrolle gerät (Feuerlöscher und eine Löschdecke seien hier nur nebenbei erwähnt). „Kühlen Sie die betroffene Stelle für zehn Minuten mit Wasser; das lindert die Schmerzen“, empfiehlt Dr. Schreiber für leichte Brandverletzungen. Das Wasser sollte allerdings nicht zu kalt, sondern besser handwarm sein. Wird der verletzte Person kalt, muss damit sofort gestoppt werden.



„Wenn vorhanden, decken Sie die Verbrennung mit einer sterilen Wundauflage ab“, führt der Arzt weiter aus. Die Fixierung erfolgt am besten mit Mullbinden, die in jeder Autoapotheke zu finden sind. Bei schweren und großflächigen Verbrennungen sollte man die Rettung rufen und bis zu deren Eintreffen die Beine der bzw. des Verletzten hochlagern.

Zur Versorgung von schweren Schnittwunden durch scharfe Messer reicht oft ein Pflaster nicht aus. Tiefe Wunden müssen so schnell wie möglich von einem Arzt genäht und starke Blutungen mit einem Druckverband gestoppt werden – wenn ein solcher nicht verfügbar ist, hilft manueller Druck, also das feste Pressen mit Fingern, Handballen oder Faust auf die Schnittwunde. Auch in diesem Fall ist der verletzte Körperteil hochzulagern. Die Betroffenen sollten sitzen oder liegen, bis professionelle Hilfe verfügbar ist.

Stolperfallen

Beim Grillen stehen und liegen manchmal Dinge auf dem Boden herum, die man leicht übersieht. Der halbleere Sack Holzkohle, die Kühltasche mit dem Grillgut oder die Bierkiste werden dann zu Stolperfallen mit teils schlimmen Folgen. Starke Schmerzen, Bewegungsunfähigkeit oder eine Fehlstellung können Hinweise auf einen Bruch oder eine Verrenkung sein. Dr. Schreiber warnt: „Versuchen Sie auf keinen Fall, Gliedmaßen selbst einzurenken!“ Vielmehr ist es wichtig, die betroffene Stelle ruhigzustellen, bei den Armen mit einem Dreieckstuch, an den Beinen mit einer zusammenge-rollten Decke.

Am sichersten ist es natürlich immer, bei allen Handgriffen und Schritten voll konzentriert und aufmerksam zu sein. Nur wenig hilft Achtsamkeit aber gegen Insekten und Kleintiere, deren Stiche und Bisse uns Menschen gefährlich werden können.

Insektenstiche

Im Normalfall sind Insektenstiche zwar schmerzhaft, aber kein Problem. „Oft rötet sich die Haut, oder die Stichstelle schwillt an. Wenn Sie einen Stachel sehen, ziehen Sie ihn vorsichtig mit einer Pinzette heraus“, rät Dr. Schreiber. Danach lassen kalte Umschläge eine Schwellung rascher abklingen. Gefährlicher ist es, wenn der Stich am oder sogar im Mund erfolgte, denn das kann zu Atemproblemen führen. Das Lutschen von Eis kann in einem solchen Fall verhindern, dass die Atemwege zuschwellen. „Setzen Sie die Person dabei aufrecht hin und wirken Sie beruhigend auf sie ein“, lautet die ärztliche Anweisung.

Zecken- und Schlangenbisse

Konsequent muss man auch handeln, wenn eine Zecke zugebissen hat. Schließlich können diese Tierchen Hirnhautentzündung (FSME) und Borreliose übertragen. Mit einer Pinzette gelingt die Entfernung am besten; wichtig ist laut Dr. Schreiber, dass der Kopf und die Beißwerkzeuge mit herausgezogen werden. Ein roter Kreis rund um den Biss kann ein Hinweis auf Borreliose sein; dann sind Antibiotika angesagt.

Ein Biss mit Folgen kann auch durch Giftschlangen erfolgen: Die in Österreich heimischen Kreuzottern und Sandvipern können Vergiftungen auslösen, die allerdings üblicherweise nicht lebensbedrohlich sind. Eine Schwellung kann durch Kühlung gestoppt werden, vermeiden sollte man das Aussaugen und Abbinden der Wunde.

red korger/Rotes Kreuz

Allergischer Schock: Lebensgefahr!

Nach einem Stich von Bienen, Wespen und anderen Quälgeistern reagieren allergische Menschen auf das Gift mit einem Schock. Die ersten Anzeichen dafür sind heftiges Unwohlsein, Fieber oder Erbrechen. „Im schlimmsten Fall kann es zu einem anaphylaktischen Schock kommen, der die Atmung und das gesamte Herz-Kreislauf-System beeinträchtigt“, warnt Dr. Schreiber. Dann besteht Lebensgefahr und es gilt, sofort den Notruf 144 zu wählen. Ersthelfer sollten Allergiker unterstützen, ihre Notfall-Medikamente einzunehmen.



Klimageräte können Kohlenmonoxid-Vergiftung verursachen

Wenn die sommerlichen Temperaturen in Wohn- und Schlafräumen zur Qual werden, können mobile Klimageräte Abhilfe schaffen. Es braucht aber einige Sicherheitsmaßnahmen, damit die Abkühlung nicht zur Gefahr wird.

Noch lässt sich nicht abschätzen, wie sich der Sommer 2020 entwickeln wird. Stehen uns nach den Rekordwerten der vergangenen Jahre wieder extreme Hitzeperioden ins Haus? Oder werden die Juli- und Augusttage diesmal nicht so heiß und damit erträglicher werden? Als Tatsache gilt in unseren Breiten jedenfalls, dass hohe Temperaturen über einen längeren Zeitraum eine große Belastung für den menschlichen Organismus darstellen. Und selbst Leute, die aufgrund von Alter und Gesundheitszustand nicht zum gefährdeten Personenkreis zählen, sehnen sich bei tropischer Hitze nach Abkühlung. Deshalb verwundert es nicht, dass Klimageräte seit einigen Jahren zu den sommerlichen Verkaufsschlagern zählen. Schnell kaufen, selber

aufstellen – das klingt nach einer einfachen und raschen Lösung. Doch bei der Installation muss die Sicherheit an oberster Stelle stehen ... sonst kann aus der ersehnten Kühle eine tödliche Gefahr werden.

Die Gefahr

So verlockend es scheint, die Innenräume zu kühlen, so wichtig ist es, auf die richtige Verwendung und Installation von Klimageräten zu achten. Denn durch Gasgeräte im gleichen Raum – beispielsweise Durchlauferhitzer oder Boiler – kann aufgrund der Umwälzung des Klimagerätes ein Abgas-Rückstau entstehen. Die Folge ist eine lebensgefährliche Konzentration von Kohlenmonoxid. Klimageräte saugen

die heiße Luft im Raum ab und blasen diese ins Freie aus. Bei hohen Temperaturen führt dieser Vorgang dazu, dass der Abgasfang nicht mehr korrekt funktioniert. Die Abgase werden dann förmlich in den Wohnraum gesaugt – siehe Grafik.

Fachleute gefragt

Ein weiteres Risiko stellen neu abgedichtete Fassaden und Fenster dar: Auch hier kann es zu Kohlenmonoxid-Unfällen kommen, weil die Luft nicht zirkulieren kann. Deshalb empfiehlt der Österreichische Bundesfeuerwehrverband: „Die Aufstellung eines mobilen Klimagerätes sollte grundsätzlich immer durch Fachpersonal überprüft werden.“ Die Expertinnen und Experten berechnen die



Die regelmäßige Wartung von Gasgeräten durch Fachleute sorgt für Sicherheit.



Menge der umgewälzten Luft des Klimagerätes und der im selben Raum befindlichen „Luftverbraucher“. Die prinzipielle, dringende Empfehlung lautet jedenfalls, Klima- und Gasgeräte im selben Raum niemals zeitgleich zu nutzen.

Wartung

Die regelmäßige Wartung von Klimageräten und Thermen hat mehrere Vorteile: Die Energiekosten sinken, die Lebensdauer der Geräte steigt und die Sicherheit wird deutlich erhöht. Für den letzten Aspekt ist es notwendig, immer auch den Luftverbund zu überprüfen – so können Fachleute feststellen, ob die Sauerstoff-Zufuhr ausreicht. Die Gerätereinigung im Rahmen der Wartung sorgt für eine zusätzliche Reduzierung des Unfallrisikos. „Ein von einer Fachfirma installiertes Split-Klimagerät ist auf jeden Fall empfehlenswert“, meint der Österreichische Bundesfeuerwehrverband. Aber Achtung: Wer nicht EigentümerIn einer Wohnung oder eines Hauses ist, muss die Installation durch den Inhaber vorab genehmigen lassen.

red karger/Informationen: Richard Berger, Österreichischer Bundesfeuerwehrverband

Sicherheit beim Kühlen und Heizen



- Stellen Sie sicher, dass alle Feuerstätten immer ausreichend Frischluft-Zufuhr haben.
- Sorgen Sie für eine regelmäßige Wartung von Gasthermen – inklusive Reinigung und Überprüfung des Luftverbundes.
- Lassen Sie sich von einem Rauchfangkehrer oder einer Fachfirma beraten, bevor Sie eine mobile Klimaanlage in Betrieb nehmen.
- Installieren Sie in Wohnungen und Häusern mit Feuerstätten CO-Melder.

ALLES WAS RECHT IST

Der Rechtsberater informiert

Bauen an der Grundstücksgrenze

Wer direkt an der Grundstücksgrenze bauen will, muss als ersten Schritt klären, ob die Grenzen sicher festgelegt sind. Für bewilligungspflichtige Bauten ist die Lage der Grundstücksgrenze ohnehin eine Voraussetzung für die Baubewilligung. Aber auch bei Klarheit in Sachen Grenzverlauf können einige rechtliche Probleme auftreten.

So können etwa die Einreichpläne dem Grenzverlauf entsprechen, aber bei der Bauführung wird die Grenze verletzt. Dann hat die Behörde über Antrag den (teilweisen) Abriss des Gebäudes zu verfügen. Aber auch, wenn die Bauführung der Baubewilligung entspricht, kann es zu einer Grenzverletzung kommen. Denn eine im Baubewilligungs-Bescheid unrichtig zugrunde gelegte Grundgrenze ist aus zivilrechtlicher Sicht nicht bindend. Fühlt sich der Nachbar beeinträchtigt, dann kann er sich vor Gericht wehren – z.B. mit einer Klage auf Unterlassung, Beseitigung oder Entschädigung.

Vor allem bei geringfügigen **Grenzverletzungen** können derartige Probleme entstehen. Wenn die Fassade

eines Gebäudes nur wenige Zentimeter über die Liegenschaftsgrenze ragt, kann die Baubehörde auf die Toleranzgrenzen im Vermessungsgesetz und den entsprechenden Verordnungen verweisen und feststellen, dass die Baulichkeit durchaus im Konsens mit der Baubewilligung steht. Der Nachbar kann sich dann an das Zivilgericht wenden.

Am besten stellt man daher bereits vor der geplanten Bauführung das **Einvernehmen mit dem Nachbarn** her. Dessen **Zustimmung zu der Bauführung** kann es erschweren oder sogar verhindern, dass er nachträglich Ansprüche erhebt. Andererseits sollte der Bauherr das Bauunternehmen bei der Auftragserteilung ausdrücklich darauf hinweisen, wo die Grenze verläuft und dass die Bauführung nur auf der eigenen Liegenschaft stattfinden darf. Die finanzielle **Absicherung des Bauherrn gegenüber dem Bauunternehmen** könnte etwa darin bestehen, dass entsprechende **Haftrücklass-Beträge** vereinbart werden. Das heißt: Wenn dem Nachbarn Schadenersatz gezahlt werden muss, kann der Bauherr diesen Betrag von der Rechnung des Bauunternehmens abziehen.



FRYSAK & FRYSAK
Rechtsanwalts-Partnerschaft
Wagramer Straße 81/1, 1220 Wien
NEUES DONAUZENTRUM
Telefon: 01/203 23 80, 01/203 51 80
Telefax: 01/203 77 60
E-Mail: ra@frysak.net

Dr. Ulrich Frysak steht als Partner der Frysak & Frysak Rechtsanwalts-Partnerschaft und als rechtsfreundlicher Vertreter des Österreichischen Siedlerverbandes für ein rechtsfreundliches Einschreiten nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung gerne zur Verfügung.

Es gibt viele Methoden zur Instandsetzung von defekten Gewinden.

TECHNIK IM TREND

Gewinde-Reparaturen leicht gemacht

Heimwerker sind gefragt! Johann Hamedinger erklärt aus seiner langjährigen Praxis, wie er abgenutzte Gewinde von Schrauben und Muttern wieder fit macht.

Schrauben können leicht ausgetauscht werden, aber ist bei einem Innengewinde der Gewindegang kaputt, so wird es schon etwas schwieriger. Vor allem angeschweißte oder fix verbaute Gewinde sind nicht so einfach zu reparieren und stellen größere Herausforderungen dar. Doch auch dafür gibt es unterschiedliche Methoden, wie etwa bei einer abgerissenen Schraube das Aus- oder Aufbohren auf die tatsächliche Gewindegröße.

Die Schraube reißt ab

Abgerissene Schrauben kann man mit einem kleinen Bohrer in der Mitte anbohren. Anschließend führt man einen sogenannten Linksdreher ein und versucht durch die Drehbewegung den Schraubenstummel herauszudrehen. Gelingt das nicht, so bleibt meist nur das Ausbohren des Schraubenstummels. Dabei muss aber die Mitte des Stummels genau gefunden werden.

Ist der Schraubenrest einmal entfernt, lässt sich das Gewinde einfach mit dem passenden Gewindebohrer nachschneiden. Hat man das Innengewinde beschädigt, besteht nur mehr die Möglichkeit, die Größe des Bohrloches weiter aufzubohren. Das ist aber nur sinnvoll, wenn nachher auch größere Schrauben verwendet werden können. Gibt es hier Einschränkungen, ist das Problem nicht ganz so einfach zu lösen.

Beschädigtes Gewinde

Man kann das schadhafte Gewinde auch mit einem Gewinde-Einsatz versehen. Dabei wird eine Gewindehülse in das Gewinde gedreht, das anschließend die Schraube sichert. Je nach Beschädigung des Gewindes muss dieses aufgebohrt und neu angeschnitten werden, damit sich eine Hülse einsetzen lässt. Diese Technik funktioniert wie bei einem Dübel, den man in eine Wand steckt und anschließend mit einer Schraube versieht.

Helicoil-Einsatz oder Gewindebuchse?

Es werden Helicoil-Einsätze oder Gewindebuchsen verwendet, um nur einige Beispiele zu nennen. Helicoil-Einsätze sind Spiralfedern, die in das aufgebohrte Bohrloch eingesetzt werden und so auf die Nenngroße der Schrauben gebracht werden können. Der große Nachteil der Helicoil-Spiraleinsätze ist, dass sie kaum Festigkeit aufweisen. Für stark beanspruchte Gewinde wie Stehbolzen-Gewinde in Aluminiumgehäusen für Zylinder sind sie keinesfalls geeignet.

Volle sogenannte Gewindebuchsen bieten die stabilste Möglichkeit, um Gewinde instandzusetzen. Hier wird das defekte Gewindeloch aufgebohrt und ein ganz spezielles Gewinde für die Reparaturbuchse geschnitten. Der Trick dabei ist, dass die Reparaturbuchse genau die gleiche



Die Schraube hat sich im defekten Gewinde festgesetzt.



Korrektur mit einem Helicoil-Korrosionsschutz-Gewinde.

Steigung wie das Originalgewinde hat. Somit gibt es keine Gewinde-gang-Überschneidung. Zudem besteht die Buchse aus festem Stahl. Die Buchsen werden zusätzlich mit einem Schraubenkleber eingedreht und die Buchse drückt sich durch das spezielle Eindrehwerkzeug fest nach außen in das Bauteil.

Diese Buchsen halten meist sogar weitaus besser als das Originalgewinde. Gerade im Bereich von Zylinder-Stehbolzen haben sie schon sehr gute Dienste geleistet.

Auch Zündkerzen-Gewinde können auf diese Weise dauerhaft und gut instandgesetzt werden. Hier sind Kurzgewinde etwas empfindlicher, was sie aber schon grundsätzlich sind. Die Reparaturbuchsen für Zündkerzengewinde sollten aus hochfestem Kupfer sein.

Johann Hamedinger, Gartenfachberater



Mein größter Hit? Die Heizung drunt' im Keller.

Die Hit-Garantie aus Österreich: Vitatherm, das Premium-Heizöl mit TÜV AUSTRIA geprüften Testergebnissen.

mein-vitatherm.at

TÜV AUSTRIA
geprüfte Test-
ergebnisse

TÜV AUSTRIA
Technische Universität Wien

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

Garten Haus
GmbH



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

Sauberes Trinkwasser aus Österreich

Als eines der wenigen Länder der Welt ist Österreich in der glücklichen Lage, 100 Prozent seines Trinkwassers aus Grund- und Quellwasser beziehen zu können. Damit das auch so bleibt, hat der Gewässerschutz oberste Priorität.

Während die Versorgung mit hochwertigem Wasser in vielen Regionen der Welt ein immer größer werdendes Problem darstellt, zählt Österreich zu den wasserreichsten Ländern der Erde. Rechnet man alle Wasserreserven des Landes zusammen, ergäbe das eine 1,5 m hohe Wassersäule über das gesamte Land.

Die österreichische Wasserbilanz zeigt, dass uns jährlich etwa 86 km³ Wasser zur Verfügung stehen, von denen wir nur etwa drei Prozent (ca. 2,5 km³) nutzen. Fast zwei Drittel entfallen dabei auf die Industrie, knapp ein Drittel wird in den Haushalten genutzt und rund fünf Prozent gehen in die Landwirtschaft.

Sauberes Wasser für alle

Während in vielen europäischen Staaten sauberes Wasser nur nach teuren Aufbereitungsprozessen zur Verfügung steht, wird das in Österreich verwendete Grund- und Quellwasser in der Regel durch die natürliche Filtration des Bodens gereinigt. Etwa 50 % des heimischen Trinkwassers stammen aus Grundwasser, die andere Hälfte kommt aus Quellen. Um die Qualität des Wassers zu sichern, werden Grundwasser, Flüsse und Seen seit Anfang der 1990er Jahre nach einheitlichen, gesetzlich vorgegebenen Kriterien staatlich überwacht. In enger Zusammenarbeit mit dem Umwelt-

bundesamt und den Ämtern in den jeweiligen Bundesländern setzt das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus diese Untersuchungen um. Mehrmals pro Jahr werden Proben gezogen und untersucht, um Entwicklungen frühzeitig zu erkennen und, falls erforderlich, Gegenmaßnahmen zu ergreifen.

Lebensgrundlage Wasser

Pro Jahr wird in österreichischen Haushalten etwa die Wassermenge des Wolfgangsees verbraucht, genauer gesagt durchschnittlich 130 Liter pro Kopf und Tag. Der Großteil davon wird für die WC-Spülung und die tägliche



Körperpflege verwendet. Im internationalen Vergleich zählen die Österreicherinnen und Österreicher aber zu den eher sparsamen Wasserverbrauchern. Auch wenn wir über Wasserreichtum verfügen, muss weiterhin sorgsam damit umgegangen werden. Unser Trinkwasser ist als das am besten überwachte Lebensmittel auch sehr preiswert. Ein Liter davon kostet durchschnittlich 0,15 bis 0,30 Cent und kommt direkt aus der Wasserleitung. So muss es nicht in Flaschen

abgefüllt und über weite Strecken transportiert werden. Frisches Wasser direkt vom eigenen Hahn genießen zu können, ist nicht nur ein Privileg, es ist auch ressourcenschonend und hilft, Plastikflaschen zu vermeiden.

Grenzwerte von Inhaltsstoffen

Natürliches Wasser enthält eine Vielzahl an gelösten Stoffen. Zu den wichtigsten Inhaltsstoffen zählen Kalzium, Magnesium, Sulfate und

Fluorid. Für Substanzen, die in erhöhter Konzentration gesundheitsschädlich sind, wurden Grenzwerte festgelegt, die nicht überschritten werden dürfen. Das gilt z.B. für Nitrat, Pestizide und Blei. Die Wasserhärte ist abhängig von den Mineralien, die das Wasser aus dem Boden aufnimmt. Der Gehalt an Kalzium und Magnesiumsalzen bestimmt die Gesamthärte des Wassers. Je höher der Kalkgehalt, desto härter ist das Wasser.

Tipp: Wasseraktiv



Wasserinformationen für die interessierte Bevölkerung

www.wasseraktiv.at

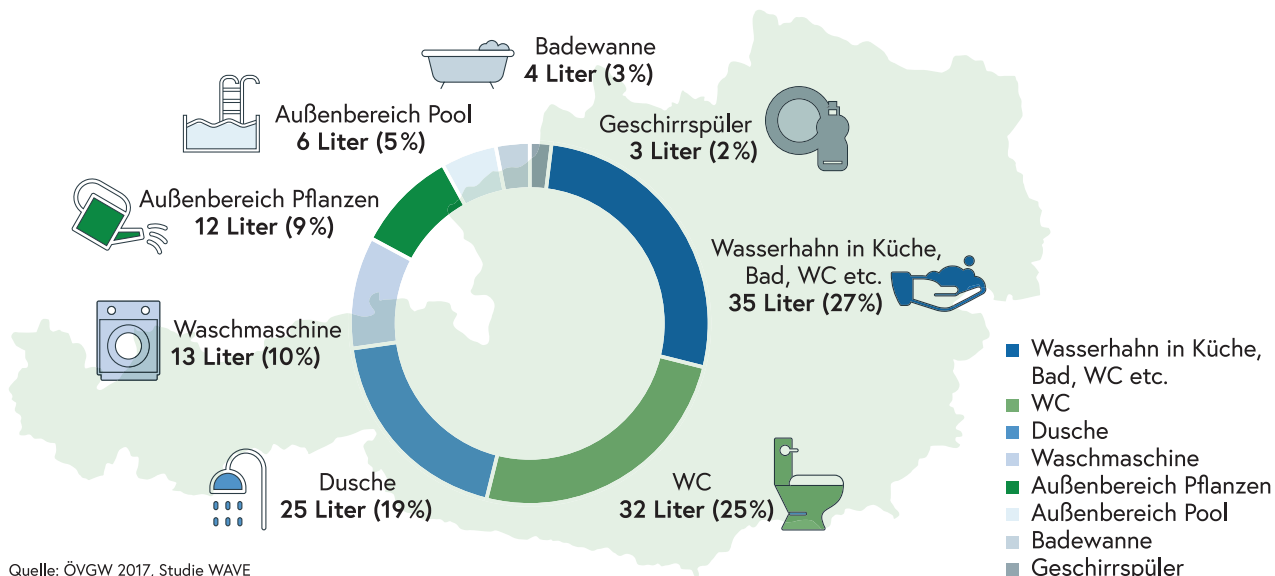
und Videos auf Youtube:

- Gewässergüte-Überwachungen in Österreich
- So schützen wir unser Wasser
- Keine Hygieneartikel über das WC entsorgen – Wasser schützen – Mistkübel nützen



Durchschnittlicher Pro-Kopf-Wasserverbrauch in österreichischen Haushalten

130 Liter/Person/Tag (100%)



Trinkwasserversorgung gesichert

Die österreichischen Gemeinden und Wasserversorger waren bereits im Trockenjahr 2003 in einigen Regionen mit kritischen Grundwasserständen konfrontiert. Seit damals wurden laufend Maßnahmen gesetzt, die zur Versorgungssicherheit der Bevölkerung beitragen und sich im Trockenjahr 2015 bewährten. Zu der erfolgreichen Strategie zählten unter anderem der Zusammenschluss kleinerer Versorgungseinheiten zu größeren, teils überregionalen Netzen und die Erschließung zusätzlicher

unabhängiger Quellen und Brunnen. Besitzer von Liegenschaften mit eigenen Hausbrunnen, die bislang nicht an öffentliche Versorgungsnetze angeschlossen werden konnten, spüren vermehrt die Auswirkungen sinkender Grundwasserstände. Im

Großen und Ganzen kann jedoch die Trinkwasserversorgung in Österreich als gesichert angesehen werden.

Red schu/Quelle: Broschüre „Wasserland Österreich“ des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus



Wasser-Fußabdruck

Für eine Tasse Kaffee wird der Wasser-Fußabdruck (die versteckte Wassermenge, die für die Produktion anfällt) beispielsweise auf 130 Liter beziffert. Ein Baumwoll-T-Shirt benötigt etwa 2.500 Liter und ein PKW sogar bis zu 400.000 Liter.

Der Wasser-Fußabdruck kann auch für ein Land bestimmt werden. So werden in Österreich 4.377 Liter pro Kopf und Tag benötigt. Ein hoher Wasser-Fußabdruck in wasserreichen Regionen kann weniger problematisch sein als ein kleinerer in trockenen Regionen. Beim Kauf von Produkten sollte man daran denken, dass man damit Wasserstress in anderen Ländern auslösen kann.

TOPAQUA VITAL

top Trinkwasser optimale Kalklösung einzigartig auch bei Pflanzen

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

QUALITY MADE IN GERMANY

Einfluss auf Feinwurzelbildung

Werbung



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

Gemüsegarten ohne Gießen

Gartenfachberaterin Christa Pucher gibt Tipps, wie pflegeintensives Gemüse zu robusten Pflanzen herangezogen werden kann.

*Pflanzen fit
machen für
Hitze und
Trockenheit!*

Bei Topfpflanzen ist man gezwungen, täglich zu gießen, weil die Wurzeln hier nicht in der Lage sind, sich im Erdreich selbständig mit Wasser zu versorgen. Auch Hochbeete mögen für den Rücken gut sein, für die Wasserversorgung der Pflanzen sind sie es aber nicht. Ein Hochbeet ist im Prinzip ein großer Topf. Es besteht zwar Kontakt mit dem Erdreich, aber Wind und Sonne trocknen die vier Wandbereiche schnell aus. Pflanzen, die unter freiem Himmel in einem Gemüsebeet wachsen, haben bessere Voraussetzungen. Sie können sich bei Hitze und Trockenheit selbst versorgen. Denn jede Pflanze versucht, mit ihren Wurzeln in tiefere, feuchtere Erdschichten zu wachsen, weil sie überleben will.

Nicht verwöhnen!

Was passiert aber, wenn ich Pflanzen jeden Tag gieße? Sie entwickeln ihre Wurzeln nur in der oberen Erdschicht und sind darauf angewiesen, dass ihre Gärtnerin mit der Gießkanne kommt. Das oberste Gebot lautet daher, Gemüse wie auch alle anderen Pflanzen nicht zu „verwöhnen“ und anfangs nur selten, dann aber durchdringend zu gießen. Ein pflegeleichter Gemüsegarten setzt gesundes Wachstum voraus. Dazu tragen ein gesunder Boden, Fruchtwechsel und Mischkultur wesentlich bei. Seit dem Mittelalter wird die Vier-Felder-Wirtschaft betrieben, um den Boden gesund zu erhalten.

Gute Erziehung

Auch die Vorbereitung der Pflanzen auf das Setzen im Freiland beeinflusst wesentlich ihr späteres Verhalten bei



Trockenheit. Bei der Anzucht der Jungpflanzen gießen Sie das Wasser nur in die Untertasse. Die Setzlinge sollen sich daran gewöhnen, dass sie das Wasser suchen müssen. Am Pflanztag wässert man die Jungpflanzen dann durchdringend, setzt sie ins Erdreich und drückt sie gut fest. Mit der Handschaufel wird das Erdreich leicht festgeklopft.

Ab dann wird nicht mehr gegossen, der Boden nur gehackt und mit Rasenschnitt oder samenfreien Unkräutern gemulcht. Während der weiteren Kulturdauer sollte möglichst oft die Bodenoberfläche gelockert werden. Das verhindert nicht nur den Unkrautwuchs, sondern auch das Austrocknen, da die Kapillarwirkung in der Erde unterbrochen und somit kein Wasser nach oben geleitet und verdunstet wird. Für einen Gemüsegarten ohne Gießen ist aber vor allem auch ein gesunder Bodenleben wichtig. Das setzt Fruchtwechsel und Mischkultur voraus.



BUCHTIPP

DAS GROSSE BODEN-ABC

Seit über 20 Jahren beschäftigt sich ORF-Gärtnerin Angelika Ertl intensiv mit dem Thema Ökologie im Garten. In diesem Praxis-ABC verrät sie all ihre Geheimrezepte für gesunde Böden im Kreislauf der Natur.

Oliva Verlag 2019, 186 Seiten
ISBN 978-3-200-06163-7

**Sonderpreis € 25,- statt € 28,- für
Verbandsmitglieder bei Abholung
im Verbandsbüro OÖ**

(Versand gegen Kosten möglich)
Bestellungen an:
office-ooe@siedlerverband.at

Gartenkalender für den Sommer

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

Der Gartenfachberater schaut genauer hin



Ich wollt, ich hätt' ein Huhn!

Von Willi Frickh

Wirklich erfreulich ist in Krisenzeiten die neue Lust am Garten! Es macht Spaß, in der Erde zu wühlen und Pflanzen zum Wachsen zu bringen. Die Blumen sind Balsam für die Seele und das Gemüse sichert die Selbstversorgung. Es spielt keine Rolle, wenn die Regale in der Gemüseabteilung leergekauft sind – dann geht man eben hinaus und erntet selber. Dabei kann man auch gleich die Hühner füttern, denn Futter gibt es genug, wenn täglich frisch gekocht wird. Doch wo ist das Federvieh?

Tatsächlich wird die Kleintierhaltung in den Hochglanzmagazinen oft idealisiert dargestellt. Es macht schon einige Mühe, braucht Fachwissen und Zeit und möglicherweise ist es sogar verboten. Wer nicht

gerade im Dorfgebiet lebt, könnte durch ein Landesgesetz daran gehindert werden, Kaninchen oder Hühner zu halten. Auch für Honigbienen, die für die Bestäubung unserer Blüten zuständig sind, gibt es ganz genaue Bestimmungen. Leider wird dabei manches überreguliert.

Wer ein paar Hühner ohne Hahn hält und den Mist regelmäßig kompostiert, wird wohl kaum die Nachbarn stören. Es sei denn, er hat vergessen, den Stall zu schließen ...

Und wer nur einmal vergisst, abends das Türl vom „Homeoffice von Berta und Frieda“ zu schließen, der muss sein tägliches Ei gleich wieder (online) beim regionalen Biobauern kaufen.



Juli 2020

Fenchel mit Salat pflanzen

Gemüsefenchel wird jetzt auf ein frisch vorbereitetes, mit Kompost versorgtes Beet gepflanzt. Hält man einen Abstand von 30 x 30 cm ein, kann man dazwischen jeweils eine Reihe Salat pflanzen, der geerntet wird, bevor der Fenchel den Platz braucht. Sollte man im dünnen Fenchellaub Raupen entdecken, wird es spannend. Einige der schönsten Schmetterlinge legen ihre Eier auf Fenchel ab. Hier lohnt es sich, auf eine Knolle zu verzichten und sich etwa über den Schwalbenschwanz zu freuen.



Erdbeerbeet vorbereiten

Nach der Ernte schneidet man das oft von einem Pilz befallene, zerlöchernde Erdbeerlaub über dem Herz ab und entfernt es. Der Boden wird etwas gelockert und gedüngt und die Ausläufer werden beseitigt – es sei denn, man braucht sie für eine Neupflanzung. Dann soll man aber nicht die schönsten Jungpflanzen nehmen, sondern jene von den besttragenden Pflanzen. Sonst setzt man auf Wachstum statt auf Fruchtertrag. Die Jungpflanzen dürfen nicht zu tief gepflanzt werden. Das Herz sollte dicht über dem Boden stehen.



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
☾ abnehmender Mond, letztes Viertel

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

1	Mittwoch	☞	♈	Radicchio, Sommer- und Asiasalate pflanzen.
2	Donnerstag Mariä Heimsuchung	☞	♉	Beerengehölze jetzt im Sommer als Containerware pflanzen.
3	Freitag	☞	♊	Fruchtgemüse wie Gurken, Tomaten und Melanzani sowie Bohnen gleichmäßig feucht halten.
4	Samstag St. Ulrich	☞	♋	06.49 Uhr: Ende der Pflanzzeit. Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
5	Sonntag 06.46 Uhr	☞	♌	Nutzen Sie bei klarem Himmel den Vollmond zur Betrachtung des Gartens in besonderem Licht.
6	Montag	☞	♍	Karotten, Pastinaken und Sommerrettich auslichten.
7	Dienstag	☞	♎	Oleander mit Dünger versorgen und regelmäßig gießen.
8	Mittwoch	☞	♏	Hohe Stauden rechtzeitig aufbinden.
9	Donnerstag	☞	♐	Beim Karfiol die inneren Blätter einschlagen, damit die Rose schön weiß bleibt.
10	Freitag Siebenbrüderstag	☞	♑	Blattgemüse regelmäßig hacken und mulchen.
11	Samstag	☞	♒	Tomaten laufend ausgeizen, Blätter auslichten und mit dem eigenen Laub mulchen.
12	Sonntag	☞	♓	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
13	Montag 01.30 Uhr	☞	♈	Abgeerntete Beerengehölze wie Ribisel und Sommerhimbeeren auslichten.
14	Dienstag	☞	♉	Radieschen und Rettich als Zwischenfrucht säen.
15	Mittwoch	☞	♊	Kartoffeln regelmäßig nach Kartoffelkäfern und Larven absuchen und diese entfernen.
16	Donnerstag	☞	♋	Abnehmenden Mond für den Rückschnitt von Rosen & Stauden nützen, dies fördert den neuen Blütenansatz.
17	Freitag	☞	♌	Balkon- und Terrassenpflanzen regelmäßig düngen und gießen.
18	Samstag	☞	♍	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! 16.25 Uhr: Beginn der Pflanzzeit.
19	Sonntag	☞	♎	Herbststauden können jetzt noch als Containerware gepflanzt werden.
20	Montag 19.34 Uhr, Hl. Margaretha	☞	♏	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
21	Dienstag	☞	♐	Obst jetzt im Sommer als Containerware pflanzen.
22	Mittwoch Hl. Magdalena	☞	♑	Obstgehölze, die reiche Frucht tragen, abstützen.
23	Donnerstag Beginn der Hundstage	☞	♒	Rote Rüben vereinzeln und für die Einlagerung pflanzen.
24	Freitag	☞	♓	Späte Karotten können jetzt noch gesät werden. Knollensellerie nachdüngen.
25	Samstag St. Jakob	☞	♈	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
26	Sonntag Hl. Anna	☞	♉	Madonnenlilie und Bartiris mittels Stockteilung verjüngen und in vorbereitete Beete pflanzen.
27	Montag 14.34 Uhr	☞	♊	Sommersalate, Endivien, Weiß-, Rotkraut, Grünkohl und Karfiol setzen.
28	Dienstag	☞	♋	Lauch tief pflanzen, damit er einen langen weißen Schaft entwickelt.
29	Mittwoch St. Petrus	☞	♌	Beerengehölze mit frischem Kompost und Urgesteinsmehl versorgen.
30	Donnerstag	☞	♍	Erdbeer-Jungpflanzen auf vorbereitete Beete pflanzen.
31	Freitag	☞	♎	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!

1	Samstag			Starkzehrer wie Sellerie und Fruchtgemüse jetzt im August nochmals gut düngen.
2	Sonntag			Bei den Roten Rüben die Jungpflanzen vereinzeln.
3	Montag			Lieblingsrosen jetzt über 10 cm lange Stecklinge vermehren.
4	Dienstag			Hohe Herbst-Blütenstauden rechtzeitig aufbinden und jetzt noch gut düngen.
5	Mittwoch			Feldsalat und Spinat auf freie Beete einsäen.
6	Donnerstag			Für das Jäten von Giersch die Phase des abnehmenden Mondes nützen.
7	Freitag			Auf freie Beete Gründüngung einsäen.
8	Samstag			Paprika, Paradeiser und Melanzani mit organischem Biodünger versorgen.
9	Sonntag			Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
10	Montag			Wurzelgemüse zwischen den Reihen hacken und mulchen.
11	Dienstag			Radieschen und Winterrettich säen.
12	Mittwoch			Pastinaken für die Ernte im nächsten Jahr säen.
13	Donnerstag			Glyzinie bei abnehmendem Mond schneiden.
14	Freitag			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
15	Samstag			01.37 Uhr: Beginn der Pflanzzeit Salate und Kohlgewächse für die Herbsterte pflanzen.
16	Sonntag			Gemüsefenchel und Kohlrabi pflanzen. Winterkopfsalat säen.
17	Montag			Erdbeer-Jungpflanzen auf ein vorbereitetes Beet pflanzen.
18	Dienstag			Obstgehölze mit reichem Fruchtbehang abstützen, um Bruchschäden zu vermeiden.
19	Mittwoch			Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
20	Donnerstag			Frische Karotten sind ein Hochgenuss. Das grüne Kraut für Smoothies verwenden.
21	Freitag			Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
22	Samstag			Zweijährige Blumen wie Stockrosen, Stiefmütterchen u. Marienglockenblume auf vorbereitete Beete pflanzen.
23	Sonntag			Rosmarin, Oregano, Zitronenthymian und Salbei können auch in Kräuterkisterln gepflanzt werden.
24	Montag			Kopfsalat, Endivien, Brokkoli, Karfiol, Radicchio, Chinakohl und Zuckerhut pflanzen.
25	Dienstag			Lauch tief setzen, damit er einen langen weißen Schaft entwickelt.
26	Mittwoch			Herbsthimbeeren mit Kompost düngen und feucht halten.
27	Donnerstag			Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig! 19.38 Uhr: Ende der Pflanzzeit
28	Freitag			Knollensellerie und Fruchtgemüse jetzt nochmals mit ausreichend Biodünger versorgen.
29	Samstag			Wurzelgemüse gleichmäßig feucht halten, um ein Aufspringen und Verholzen zu vermeiden.
30	Sonntag			Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
31	Montag			Rosen mit Zinkkrautbrühe stärken, bei starkem Befall mit Pilzkrankheiten täglich besprühen.

August 2020

Karotten ernten

Jetzt zieht man die ersten, knackigen Karotten aus dem Beet. Besonders wenn zu dicht gesät wurde, schafft man für die anderen Platz, indem man die größeren Karotten herauszieht. Die Erde zwischen den Reihen dabei noch etwas lockern und Mulch nachfüllen.



Aussaat für Herbst und Winter

Kopfsalat, jetzt angebaut, kann in fünf bis sechs Wochen geerntet werden. Blaukraut bildet bis Saisonende nicht zu große, lagerfeste Köpfe. Auch frisch gepflanzten Brokkoli und Karfiol, so man noch Pflanzen bekommt, liefern im Oktober meist sehr gute Ernten. Sie mögen die ausgeglicheneren Temperaturen im Herbst lieber. Wer jetzt Karotten sät, kann ein paar davon schon im November ernten. Die anderen bleiben für den Frühling stehen.



Tomaten entspitzen

Größere Paradeiser, vor allem Fleischtomaten, sollen jetzt all ihre Kraft in die vorhandenen Früchte und Fruchtansätze stecken. Mit dem Abschneiden der Triebspitze lässt sich verhindern, dass sich noch weitere Blüten bilden.

September 2020

Trockenbohnen als Saatgut

Wenn die Schoten eingetrocknet sind, nimmt man sie ab, lässt sie nachtrocknen und löst sie aus. Die Bohnen sind in Leinensäckchen gut drei Jahre lager- und keimfähig.

Bei Standardsorten und für Bohnengerichte lohnt sich der Aufwand kaum. Als Saatgut jedoch lässt man ein paar der frühesten Bohnen ausreifen, und zwar von mehreren Stauden. So hat man ausreichend genetische Vielfalt und legt das Hauptaugenmerk auf die Eigenschaft der Früheife.



Fruchtgemüse vor Kälte schützen

Unter 15 °C stellen Chilis, Paprika, Tomaten, Gurken und Zucchini ihr Wachstum ein. Sinkt die Temperatur unter 5 °C, sterben sie ab. Kurzfristige Kälteeinbrüche lassen sich mit Vlies und Folie überbrücken und im Gewächshaus kann man über Nacht eine Kerze brennen lassen.

Bleibt es länger kalt, hilft nur noch, die Früchte zu ernten und frisch zu verwenden bzw. die unreifen Paradeiser an einer dunklen Stelle gemeinsam mit einem Apfel nachreifen zu lassen.

Texte Gartenkalender: Willi Frickh



1	Dienstag	St. Ägidius	☾	Lauch anhäufeln, damit er einen langen weißen Schaft entwickelt.
2	Mittwoch	07.23 Uhr	☾	Blattgemüse zwischen den Reihen hacken und mit Rasenschnitt mulchen.
3	Donnerstag		☾	Rasen im Herbst kurz nach Vollmond mähen, lieber öfter und wenig schneiden.
4	Freitag		☾	Kurz nach Vollmond geerntet, ist reifes Obst besonders aromatisch und gleichzeitig gut lagerfähig.
5	Samstag		☾	An Tomaten und Kürbissen die Triebspitzen kappen, damit die bereits angesetzten Früchte ausreifen.
6	Sonntag	St. Mang & St. Magnus	☾	Bei Mond in Erdferne ist Säen und Pflanzen ungünstig!
7	Montag	Hl. Regina	☾	In milden Lagen Radieschen und Rettiche (Eiszapfen) sähen.
8	Dienstag	Mariä Geburt	☾	Kartoffeln an einem bedeckten Tag ernten; ohne direkte Sonne kurz antrocknen lassen.
9	Mittwoch		☾	Auf abgeerntete Beete Lupinen, Bienenfreund, Studenten- und Ringelblume einsäen.
10	Donnerstag	11.27 Uhr	☾	Staudenbeete jäten und mit frischem Kompost versorgen.
11	Freitag		☾	10.24 Uhr: Beginn der Pflanzzeit – doch bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
12	Samstag		☾	In milden Lagen können noch Endivien, Zuckerhut und Chinakohl gepflanzt werden.
13	Sonntag		☾	Romanasalate ins Frühbeet pflanzen. Spinat und Vogelsalat säen.
14	Montag		☾	Laub von Tomaten kräftig auslichten, damit die letzten Früchte viel Sonne zur Ausreifung bekommen.
15	Dienstag		☾	An den Paprikapflanzen die kleinen Blüten auslichten, damit die angesetzten Früchte gut ausreifen.
16	Mittwoch		☾	Wurzelgemüse gleichmäßig feucht halten, damit es nicht aufspringt.
17	Donnerstag	13.01 Uhr, St. Lambert	☾	Kurz vor Neumond ist Säen und Pflanzen ungünstig!
18	Freitag		☾	Bei Mond in Erdnähe ist Säen und Pflanzen ungünstig!
19	Samstag		☾	Stauden können jetzt durch Stockteilung vermehrt werden. Rosen pflanzen.
20	Sonntag		☾	Winterportulak im Frühbeet oder Gewächshaus säen.
21	Montag	St. Matthäus	☾	Winterkopfsalat ins Frühbeet oder Glashaus pflanzen.
22	Dienstag	St. Moritz, Herbstanfang	☾	Obstgehölze und Beerensträucher pflanzen.
23	Mittwoch		☾	Bei Mond am Knoten ist Säen und Pflanzen ungünstig!
24	Donnerstag	03.56 Uhr	☾	01.17 Uhr: Ende der Pflanzzeit
25	Freitag		☾	Komposthaufen abwechslungsreich und luftig schichten.
26	Samstag		☾	Frühlings-Blumenzwiebeln setzen; je nach Sorte die entsprechende Pflanztiefe beachten.
27	Sonntag		☾	Einjährige Blumen wie Seidenmohn und Jungfer im Grünen fürs nächste Jahr säen.
28	Montag		☾	Ringelblume, Bienenfreund und Lupine können jetzt noch gesät werden.
29	Dienstag	St. Michael	☾	Auf freie Beete zur Bodenverbesserung Gründüngung säen.
30	Mittwoch		☾	Beete mit Vogelsalat und Spinataussaat gleichmäßig feucht halten.

*Beeren strotzen
vor Vitaminen
und gesunden
Inhaltsstoffen*

Süße Früchtchen

Beerenobst im Hausgarten

Um lange Freude und große Ernteerfolge über mehrere Jahre zu garantieren, geben wir Tipps aus dem Obstsortengarten in Ohlsdorf.

Beeren sind wieder modern, egal ob im Garten der jungen Familie, die gerade ins neu gebaute Haus einzieht und einen Naschgarten für die Kinder pflanzt, oder im kleinen Schrebergarten am Stadtrand. Denn vieles spricht für das Naschobst mit seinen bunten Farben und vielseitigen Aromen. Beeren sind schnell gepflanzt, kommen meist mit wenig Platz aus und man kann, bei richtiger Sortenwahl, fast die gesamte Gartensaison lang frische Früchte ernten. Dazu strotzen sie vor Vitaminen und gesunden Inhaltsstoffen.

Große Vielfalt

Wer die Wahl hat, hat die Qual – dieser Spruch trifft bei der schier unendlichen Arten- und Sortenvielfalt der Beeren ganz besonders zu: Maibeere, Erdbeere, rote, weiße und schwarze Johannisbeere (Ribisel), Vierbeere, Himbeere, Stachelbeeren in allen Farben und Formen, Taybeere, Boisenbeere, Loganbeere, Amerikanische Kletterhimbeere, Weinbeere, Honigbeere, Jostabeere, Allackerbeere, Brombeere, Pünktchenbeere, Preiselbeere, Heidelbeere, Weintrauben, Kiwi-Beeren ... die Liste

ist lang und meist gibt es von den einzelnen Arten noch viele Sorten mit unterschiedlichen Reifezeiten und Geschmäckern.

Gezielter Einkauf

Wer plant, einen Beeren-Naschgarten neu anzulegen, sollte bei der Sortenwahl möglichst zu den modernen, neuen Sorten greifen. Bei keiner anderen Fruchtart wurde so viel gezüchtet und verbessert wie bei den Beeren. Krankheitsresistenzen, Größe, Ertrag, Geschmack und auch der Erntezeitpunkt wurden dabei optimiert.



Es zahlt sich aus, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, um Pflanzen von namhaften Beerenzüchtern zu kaufen. Himbeeren mit vierfacher Größe und vollem Aroma oder Brombeeren, die einen Monat früher reifen und herrlich süß schmecken, sind dann möglich. Supermarkt oder Baumarkt bieten zwar billig an, doch dort handelt es sich meist um kleinfrüchtige, krankheitsanfällige Sorten.

Was Beerenpflanzen mögen

Auch wenn die Urahnen vieler Beerenarten im Wald oder am Waldrand heimisch waren, lieben unsere heutigen Kultursorten überwiegend sonnige Lagen. Ein humoser durchlässiger Boden fördert das Wurzelwachstum und damit auch den Ertrag der Beerenpflanzen. Einige Arten wie Heidelbeeren und Maibeeren benötigen einen sauren Boden, um sich gut entwickeln zu können.

Einer der wichtigsten Tipps beim Anbau ist: Beeren vertragen keinerlei Unterbewuchs mit Gras oder Wiese! Der dichte Wurzelfilz verhindert, dass genug Wasser zu den Wurzeln gelangt, wodurch die Nährstoffaufnahme verringert wird.

Mulchen mit Rindenmulch würde ja grundsätzlich die Wiese ersetzen, ist aber im Beerenbeet ausgesprochen fehl am Platz. Bei der Verrottung entzieht der Rindenmulch dem Boden fast sämtlichen verfügbaren Stickstoff – die Hauptnahrung der Beerenpflanzen – und lässt diese buchstäblich verhungern. Das ist übrigens der Grund, warum bei Rindenmulch kaum Unkraut aufkommt. Alternativen sind die Abdeckung mit Rasenschnitt, Strohhäcksel oder Walderdbeeren als Bodendecker. Die schwachzehrenden Walderdbeeren vermehren sich rasch und bilden keinen Wurzelfilz – jeder Tropfen Wasser kommt direkt zu den Pflanzen und ihre Blätter schützen die Erde vor Austrocknung durch den Wind.

Nährstoffgaben

Will man jahrelang gute Ernten erzielen, ist es unbedingt notwendig, regelmäßig und großzügig zu düngen. Eine zweimalige Gabe, einmal im zeitigen Frühjahr und dann nochmals im Juni, sind absolut zu empfehlen. Kaum ein Obstgewächs ist so starkzehrend wie Beeren! Kompostgaben sind für eine Förderung der Bodenlebewesen positiv, ersetzen aber nicht die weitere Düngung.

Mit etwas Planung und der richtigen Sortenwahl kann man das ganze Gartenjahr von den Beeren naschen. Ein Beerengarten ist wie ein kleines Schlaraffenland. Manchmal aber muss man die Ernte auch teilen – denn unsere Vögel lieben sie genauso.

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



Beeren-Tipps



- *Neue Sorten von bekannten Beerenzüchtern kaufen*
- *Platz in voller Sonne*
- *Keinen Rindenmulch, kein Rasen unter die Pflanzen*
- *Zweimalige Düngung*



Etwa 500 verschiedene Arten und Sorten kann man von Mai bis November im Obstsorten-Garten in Ohlsdorf verkosten. Hier bedecken Walderdbeeren den Boden und schützen vor Austrocknung.

Der Wald als Speisekammer

Sammeln von Früchten, Blättern und Wildkräutern

Was früher dem Überleben diente, ist heute mehr gefragt denn je: Neben dem Anbau im eigenen Garten lässt sich auch mit den Gaben der Natur ein Vorrat anlegen.

Das Gute liegt so nah: Auf der Suche nach gesunden Nahrungsmitteln lohnt sich ein Spaziergang in den Wald, anstatt einkaufen zu gehen. Die feinen Leckerbissen, die man dort findet, schlagen gekauft Obst und Gemüse nicht nur in Frische und Regionalität um Längen. Die „Lebensmittel aus dem Wald“ bieten eine Fülle an Vitaminen und Mineralstoffen. Selbst die Frischeabteilung im Feinkostladen kann nicht mit Wildkräutern mithalten, wenn es um sekundäre Pflanzenstoffe geht.

Vorratshaltung einst und heute

Schauen wir einmal in einen Kochtopf im Jahr 2020 vor Christus hinein, also ans Ende der Jungsteinzeit: Über offenem Feuer brodelt in einem gebrannten Tonkessel das Mittagessen. Es ist ein kräftiger Sud aus getrocknetem Fleisch, Pastinaken, Bärlauchzwiebeln, Einkorn-Körnern und Linsen. Den Geschmack liefern Wildkräuter, denn Salz kennen die Menschen noch nicht. Gewürzt wird mit zerdrückten Sauerampfer-

blättern, Stängeln vom Wiesen-Kerbel, Brennnesseltrieben, Spitzwegerich-Pflanzen, jungen Schafgarbenblättern und ein wenig vom scharfen Knöterich. So ungefähr wird es gewesen sein, da man all diese Pflanzen auf Gefäßen aus dieser Zeit gefunden hat.

Das Sammeln von wilden Früchten ist seit Jahrtausenden selbstverständlich. Für die Menschen der Hallstattzeit waren Früchte und Kräuter nachweislich von großer Bedeutung. Wildfrüchte wie Kornelkirschen oder



Schlehdorn wurden frisch, getrocknet und vergoren gegessen. Unsere Vorfahren verwendeten auch Mispeln, Holunder, Eberesche und die köstlichen Wildrosen für ihre tägliche Ernährung. Sie kannten die Pilze, Beeren und Kräuter ihrer Umgebung und verstanden es, sie richtig zu nutzen.

Unschlagbarer Geschmack

Wildobst, Wildgemüse und Kräuter erleben eine Renaissance, sie liegen heute ebenso im Trend wie seltene oder alte Obstsorten für den Hausgarten. Völlig zu Recht, denn viele dieser Früchte bringen ein Geschmackserlebnis zurück, das in Fast Food und Design-Nahrungsmitteln der Lebensmittelindustrie nicht mehr vorkommt. Auch mit den besten Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen bekommt man das nicht annähernd hin.

Das Sammeln von Essbarem im Wald bereitet viel Freude und ist zudem kostenlos. Bewegung im Grünen an der frischen Luft lässt außerdem die Seele entspannen.

Sommerzeit ist Beerenzeit

Die ersten Früchte des Waldes sind die kleinen **Walderdbeeren** (Bild 3). Sie stellen mit ihrem intensiven Aroma jede handelsübliche Erdbeere in den Schatten. Es gibt in der Natur oft einen Doppelpgänger – so auch bei

der Walderdbeere. Eine Verwechslungsmöglichkeit besteht mit der Indischen Scheinerdbeere, die eine ähnlich aussehende Frucht hat (jedoch gelb blüht). Ihre Früchte sind allerdings wenig bis nicht aromatisch.

Die **Brombeere** (Bild 4), das schwarze Gold im Wald, findet man von Juli bis in den Herbst. Das Sammeln von Brombeeren ist zudem eine gute Möglichkeit, der Sommerhitze mit einem erfrischenden Waldspaziergang zu entfliehen. Da wilde Brombeeren über eine Vielzahl spitzer Dornen verfügen, empfiehlt sich für das Sammeln im Wald und an Böschungen das Tragen von langer Kleidung als Schutz. Außerdem sollten Körbe oder Kübeln mit Deckel mitgenommen werden, in denen sich die gefundenen Früchte transportieren lassen, ohne zerdrückt zu werden.

Eine weitere Leckerei sind die Früchte der **Waldhimbeere** (Bild 1). Sie sind zwar kleiner und mühsamer in der Ernte, aber der Geschmack ist ähnlich wie bei der Walderdbeere mit den gezüchteten Früchten nicht zu vergleichen. Als Pionierpflanze besiedelt die Waldhimbeere gerne Kahlfelder nach Schlägerungen. Die Blätter der Himbeere weisen einen reichen Gehalt an Gerbstoffen auf. Himbeertee, aus getrockneten Früchten und Blättern, wird bei Beschwerden des Magen- und

Darmtraktes erfolgreich angewendet. Wer gerne in der Natur unterwegs ist, kennt auch die aromatische **Heidelbeere oder Schwarzbeere** (Bild 2), die im Vergleich zur Kultur-Heidelbeere geschmacklich nicht zu überbieten ist. Zur Reifezeit im September präsentieren sich die kleinen blauen bis schwarzen Beeren im rot gefärbten Laub des Zwergstrauches. Er wächst im Alpenraum auf sauren, torfigen Böden bis in Höhen von 2.500 Metern, in Heide und Moor oder auf Waldlichtungen. Doch Vorsicht: In Moor-Gebieten kommt auch die giftige Rauschbeere vor.

Michael und Christa Pucher, Gartenfachberater

Sammeln mit Vorsicht

Wenn Sie mit der ganzen Familie sommerliche Spaziergänge auch zum Pflücken von Beeren nutzen, so sollten Sie kleinen Kindern den Unterschied zwischen „guten Beeren“ und möglicherweise giftigen Beeren genau erklären.

Und das Naschen direkt vom Strauch ist zwar verlockend, aber durch die Gefahr des Fuchsbandwurms auch durchaus gefährlich. Dieses Risiko kann bei der Ernte wilder Beeren ausgeschlossen werden, indem nur Früchte ab etwa Kniehöhe geerntet oder zuhause gut mit Wasser gereinigt werden.



Vorsicht vor
Verwechslungen
mit Giftpilzen!

NARRISCH GUTE SCHWAMMERLN

Wald- und Wiesenchampignons

Die wilden Verwandten der Zuchtpilze

Jeder kennt sie, die weißen oder bräunlichen Schwammerln aus dem Gemüseregal! Doch haben Sie schon einmal selbstgesammelte Wiesen- oder Waldchampignons zubereitet? Die wilden Champignons (*Agaricus*) werden auch als Egerlinge bezeichnet und sehen anders aus als die Zuchtformen, die man angeboten bekommt. Da viele Menschen meinen, Champignons zu kennen, passieren leider häufig Verwechslungen mit Giftpilzen.

Erkennungsmerkmale

Wild wachsende Arten haben einen Ring am Stiel und ihr Fleisch verfärbt sich leicht. Der weiße, später leicht bräunliche Hut des **Wiesenchampignons** (*Agaricus campestris*) ist jung kugelig, später flach gewölbt. Die Farbe der Lamellen an der Hut-Unterseite ist anfangs rosarot, ändert sich bei ausgewachsenen Pilzen zu fleischrosa-braun und wird zum Schluss braun-schwarz. Die Pilze sind jedenfalls niemals rein weiß wie bei den tödlich giftigen Knollenblätterpilzen (*Amanita*) bzw. den giftigen Egerlingen-

Schirmlingen (*Leucoagaricus*). Der weiße zylindrische Stiel hat einen angewachsenen Ring, die Stielbasis keine Verdickung und auch niemals eine Scheide. Das Fleisch ist ebenfalls weiß und verfärbt sich bei Druck oder im Anschnitt rosa. Sehen Sie sich immer die ausgewachsenen Schwammerln an, bei diesen sind die Merkmale deutlicher ausgeprägt!

Der herrlich nach Anis duftende **Anis-Egerling** (*Agaricus arvensis*) sieht dem Wiesenegerling zum Verwechseln ähnlich, verfärbt sich statt rosa aber ins Gelbliche. Auch dieser Pilz ist ein ausgezeichnete Speisepilz, wenn man den Anisgeruch liebt.

Meine Lieblingschampignons sind der kleine **Wald-Egerling** (*Agaricus silvaticus*) und der braunstielige **Blut-Egerling** (*Agaricus fuscibrillous*). Ersteren findet man von Früh-sommer bis Spätherbst im Nadel- und Mischwald, den anderen nur im Laubwald im Herbst. Ihr wichtigstes Merkmal ist die starke Rotfärbung der Schnittflächen, wenn man sie aufschneidet.

Vorsicht vor giftigen Artgenossen

Riechen Champignons (Egerlinge) nach Karbol (Tinte, Medizinschrank), Fisch oder einfach unangenehm, muss man immer von giftigen oder ungenießbaren Arten ausgehen. Verfärben sich Champignons gelb (vor allem an der Stielbasis) ohne wahrnehmbaren Anisgeruch, sind sie giftverdächtig! Es könnte sich um die giftigen Karbol-Egerlinge (*Agaricus pilatianus*) oder um Perlhuhn-Champignons (*Agaricus moelleri*) handeln.

Verwendung in der Küche

Wie die Pilze aus dem Supermarkt können auch die gesammelten Wildexemplare gekocht, gebraten, gedünstet oder ausgebacken werden. Als eingelegtes Schwammerl in Öl oder Essig sind Champignons eine herrliche Beilage zu Fleisch, Geflügel und Käsegerichten. Zum Trocknen sind sie jedoch weniger geeignet.

Michael Pucher,
Gartenfachberater und Pilzkenner



Wiesenchampignons



Braunstieltiger Blut-Egerling



SV AN DER SALZBURGERSTRASSE

AUS ALT MACH WIEDER JUNG

Einen radikalen Verjüngungsschnitt demonstrierte Gartenfachberater Johann Reidl Anfang März an einem Zwetschenbaum. Das Interesse der 30 Zuseher war groß – kein Wunder, ist doch der Baumbestand in den Gärten, falls noch vorhanden, meist überaltet. Schade, dass das „Ergebnis“ im Sommer nicht gemeinsam bestaunt werden kann ... diese Veranstaltung wird wahrscheinlich die einzige in diesem Jahr bleiben.



Hoch hinaus musste GFB Johann Reidl, um einen „in die Jahre gekommenen“ Hauszwetschenbaum fachgerecht zurückzuschneiden.

SV BRAUNAU-LAAB

EIGENTLICH ...

... sollte das Vereinsleben im Frühjahr wieder Fahrt aufnehmen.

... sollte hier ein Bericht über die gemeinsame Flurbereinigung stehen.

... hatten sich alle auf die JHV gefreut – besonders Margarete Viertbauer, die 2020 ihren 100. Geburtstag und 70 Jahre Mitgliedschaft feiert. Die Jubilarin nimmt es locker: „Das ist alles nicht so schlimm, dann feiern wir halt später!“ Sie hätte ohnehin gerade viel Arbeit mit ihrem Garten und den Blumen – so bleibt man offensichtlich jung und fit!



Margarete Viertbauer: Im Jänner gab es Gratulation zum 100. Geburtstag; die Feier für 70 Jahre Mitgliedschaft wird nachgeholt!

SV ENNS

SCHNEEROSEN IN VOLLER BLÜTE

Am 21. Februar starteten rund 30 Mitglieder des SV Enns mit einer Schneerosenwanderung in Kronstorf ins neue Vereinsjahr 2020. Bei Sonnenschein konnte man sehr viele blühende Schneerosen bewundern. Zum Abschluss kehrten die Wanderer in die Mostschänke Sacher ein und ließen den Tag bei Most und Jause in gemütlicher Runde ausklingen.

SV HINZENBACH

GESUNDE BÄUME

Gartenfachberater Michael Groh vermittelte am 23. Februar 2020 den 21 Teilnehmern bei Familie Schöllnberger in theoretischer und praktischer Form, wie man Bäume schneidet. Weiters gab er auch Hinweise auf die richtige Sortenwahl und den Einsatz von mineralischer und biologischer Düngung. Wichtige Aspekte bei den Erklärungen waren auch die Krankheits- und Schädlingsbekämpfung sowie die Gefahr des Feuerbrandes.



SV FISCHLHAM-STEINERKIRCHEN

HV GUT BESUCHT

Am 28. Februar 2020 fand im Gemeindesaal von Fischlham die 44. Jahreshauptversammlung des Siedlervereins Fischlham-Steinerkirchen statt. Zahlreiche Ehrengäste wie Bürgermeister Franz Steininger, Verbandspräsident Helmut Löschl sowie einige Abordnungen aus den Nachbarvereinen des Bezirkes nahmen an der Versammlung teil. Obmann Schäfer berichtete über die Ereignisse im vergangenen Jahr; anschließend wurden mehrere SV-Mitglieder für ihre langjährige Treue geehrt.



Zahlreiche Ehrengäste und Abordnungen aus Nachbarvereinen bei der HV (v.l.n.r.): Vize-Bürgermeister Friedrich Hieslmair, Bürgermeister Franz Steininger, Hermann Auböck, Verbandspräsident Helmut Löschl, Obmann Gerhard Schäfer (Foto: Oswald Dax)

SV HOCHBURG-ACH/ÜBERACKERN

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Ein vielfältiges Programm erlebten mehr als 80 Mitglieder bei der JHV Ende Februar. Nach dem stimmungsvollen Totengedenken wurde es mit Fotos von den Ausflügen 2019 recht lustig. Der Vorstand wurde nach den Berichten von Obmann, Kassier und Rechnungsprüfer einstimmig entlastet; danach gab es Informationen aus dem Verband. Bei Kaffee, Kuchen und bunten Ostereiern fand die Versammlung einen gemütlichen Abschluss. Danke an die Firmen Steiner (Ostereier) und Henker (Dekoration und Blumenspenden)!

Wer seine Ehrung für die langjährige Mitgliedschaft persönlich abholen konnte, wurde diesmal mit einem separaten Geschenk überrascht.





SV INNVIERTTEL MITTE

VEREDELN – SO GEHT'S RICHTIG

Der Siedlerverein Innviertel Mitte hielt am Samstag, dem 7. März, einen Baum-Veredelungskurs mit den Vortragenden Gabi und Klaus Strasser ab. Über 20 SV-Mitglieder aus den Bezirken Ried und Schärding nahmen an diesem ganztägigen Kurs im „Zimmermasterstadl“ in Ort im Innkreis teil. In Theorie und Praxis wurde dabei viel Lehrreiches zum Thema Veredelung von Obstgehölzen vermittelt.

Aufgrund der großen Nachfrage ist dieser Kurs auch für 2021 wieder geplant.

Starken Andrang und großes Interesse gab es für den Veredelungskurs des SV Innviertel Mitte.



SV KALLHAM-UMGEBUNG

HOCHBEET EINMAL ANDERS

Granit und Aluminium sind nicht gerade übliche Materialien für ein Hochbeet. Wie so eine Konstruktion aufgebaut wird, konnten 16 Mitglieder des SV Kallham-Umgebung am 14. März bei Fam. Steiner beobachten. Verblüffend: Die Aufstellung, Befüllung und Erstbepflanzung dauerte gerade mal 1 Stunde und 45 Minuten! Danke an die Monteure, die Herren Fürthauer (Chef des Gartenfachs) und Steiner (STG-Solution, Erzeugerfirma des Hochbeets).

Die „Zutaten“ für das ungewöhnliche Hochbeet: 2 hochfeste Aluminiumrahmen, Granitplatten, Schutzfolie und Mäuseschutzgitter – und sonst nichts!



SV KOPFING IM INNKREIS

WINTERWANDERUNG MIT FRÜHLINGSWETTER

Am 22. Februar starteten 36 Wanderlustige aus Kopfung und Umgebung zur alljährlichen „Winter- oder Schneeschuh-Wanderung“ – und das bei herrlichem Frühlingwetter. Wanderleiter Toni führte die Gruppe durch die Wälder und Wiesen von Kopfung, bis man nach rund 2,5 Stunden und 9 km Strecke wieder den Startplatz erreichte. Dort ließen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den Nachmittag im Gasthaus Oachkatzl gemütlich ausklingen. Wann wird es wohl die nächste Wanderung geben ...?

SV MARCHTRENK

MIT HERZ UND HAND

Schmerzvoll getroffen hat den SV Marchtrenk die Nachricht von Alois Holzbrechers Tod. Der Vorstand und die Siedlergemeinschaft sind in tiefer Trauer und bestürzt, dass er sich von seiner schweren Krankheit nicht mehr erholt hat. „Alois war uns als Freund seit 30 Jahren ans Herz gewachsen“, betont der Vorstand, „wir werden ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren.“ Holzbrecher trat dem Siedlerverein 1982 bei, war ab 1986 Gerätewart, Rayonsbetreuer und ab 1999 auch im Ausschuss tätig. Als Mann der Tat und der Verantwortung füllte Alois Holzbrecher alle Ehrenämter mit seiner ganzen Person aus. Er tat anderen Menschen viel Gutes und bereitete ihnen Freude. Als „guter Geist“ des Vereins hielt er alles in Schuss: Maschinen, Haus, Rasen – einfach alles. Auch beim Sparverein war Alois Holzbrecher aktiv, etwa als Grillmeister, Schankbursche und überall, wo man ihn brauchte.



Der SV Marchtrenk wird Alois Holzbrecher schmerzlich vermissen – den Menschen und sein besonderes Engagement!

SV OHLSDORF

BAUMSCHNEIDEN – GLEICH SELBER MACHEN!

48 interessierte Personen sahen zu, als Gärtnermeister Andreas Aichinger und GFB Klaus Strasser das richtige Schneiden von alten und jungen Bäumen vorzeigten. Wer wollte, konnte auch gleich selbst Hand anlegen und die ersten Schnitte durchführen. Außerdem wurde die fachgerechte Depot-Düngung demonstriert. Und schließlich ging es auch um die richtige Verwendung einer Wühlmausfalle – Experte Harald Pachler konnte prompt einen Fang-Erfolg vorweisen!



Keine Angst vor dem ersten Schnitt!

SV ROITHAM AM TRAUNFALL

STAMMTISCH

Ab dem Sommer plant der SV Roitham am Traunfall jeden 1. Montag im Monat um 17.00 Uhr einen Stammtisch im Siedlerheim. Die genauen Daten lesen Sie auf den Terminseiten. Auch ein Ausflug zum Thema „Tag der Offenen Gartentür“ wurde ins Auge gefasst, allerdings sind hier Termin und Ziel noch offen.



SV SCHLÜSSELHOF – ENNSLEITE – TASCHELRIED

GARTENWELTEN IN DISKUSSION

Bei der Jahreshauptversammlung am 7. März im Gasthaus Zöchling sprach Frau DI Lilla Kovacs, Gartengestalterin bei Maschinenring Steyr, über „Gartenwelten – Wissenswertes über Gestaltung und Pflege“; anschließend gab es eine angeregte Diskussion zu diesem Thema.

Über die Ergebnisse der SiedlerInnenbefragung zur Belebung des Vereins gab Frau Ulrike Augner, selbst Vereinsmitglied, einen kurzen Bericht.

Wegen der Coronakrise entfallen vorerst die weiteren diesbezüglichen Treffen des Vorstandes.

SV SCHÖRGENHUB

VEREINSLEBEN GESICHERT

Noch vor den Corona-bedingten Schutzmaßnahmen fand die JHV des SV Schörgenhub statt. Ein wichtiger Beschluss war die Erhöhung des Mitgliedsbeitrags auf € 20,-; damit sind die Weiterführung des Vereins und diverse Veranstaltungen gesichert. Als Alternative zum geplanten Siedlerfest im Juli, das leider entfallen muss, ist eine Herbst-Veranstaltung angedacht – Informationen dazu folgen, sobald es Entscheidungen dazu geben kann.

SV ST. FLORIAN UND UMGEBUNG

WEISSWURST FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Der Siedlerverein St. Florian und Umgebung veranstaltete auch heuer wieder einen Benefiz-Weißwurst-Frühschoppen. Die Erlöse aus der Veranstaltung am 8. März kommen dem 9jährigen Elias zugute. Der Vorstand dankt an dieser Stelle allen, die zu diesem Erfolg beigetragen haben, besonders natürlich den großzügigen Spenderinnen und Spendern, den Bürgermeisterinnen der Gemeinden, in denen der Verein tätig ist, sowie den Institutionen, die sich mit namhaften Beträgen beteiligten.



Zahlreiche Besucher beim zünftigen Benefiz-Weißwurst-Frühschoppen im Siedlervereinsheim St. Florian und Umgebung.

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: 23. Juli 2020
Erscheinungstermin: Mitte September 2020

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

SV TAISKIRCHEN

BEGEISTERUNG UND GESCHICK

Der SV Taiskirchen trauert um einen engagierten Mitarbeiter und Funktionär: Johann Sösser verstarb am 23. März im Alter von 78 Jahren.

Er war von 1987 bis 1995 Obmann der Kontrolle und weitere 20 Jahre Vereinskassier. Als begeisterter Gartenfachberater zeigte er vor allem beim Veredeln von Obstbäumen großes Geschick.

Ob Bedienung oder Reparatur von Vereinsgeräten oder neues Geräte-depot – Johann Sösser packte überall mit an. „Unser Mitgefühl gilt seinen Angehörigen“, so Obmann Felix Barth.



Der SV Taiskirchen ist dankbar für Johann Sössers Einsatz im Verein, ein ehrendes Andenken ist ihm gewiss.



SV TRAUN-OEDT

BAUMSCHNITT: WIE, WANN, WARUM?

Beim Winterbaumschnittkurs am 29. 2. erklärte Bezirks-Gartenfachberater Johann Reidl den Sinn des Baumschnitts, die Grundlagen der Baumpflege und alles rund um das Thema Veredelung. Neben der Theorie kam auch die Praxis nicht zu kurz. Bei einem abschließenden Imbiss diskutierten die Teilnehmer angeregt über die Inhalte des Kurses; es gab auch Infoblätter zum Mitnehmen.



TIROL

TIROL

15 OBMANN-JAHRE

Seit November 2004 fungierte Franz Huber als Obmann des Siedlervereins Am Lohbach; im Jänner verstarb er nach langer, schwerer Krankheit. In die Zeit seiner Obmann-Tätigkeit fiel unter anderem das groß gefeierte 70jährige Vereinsjubiläum. Die SV-Mitglieder werden sich an ihn mit Dank und Anerkennung für seine Aktivitäten erinnern.

SV WEISSKIRCHEN

UNSCHLAGBARE EISSTOCKSCHÜTZEN

Die Bezirksmeisterschaft 2020 im Eisstockschießen wurde mit 12 Moarschaften in Marchtrenk ausgetragen. Angespornt vom Erfolg der vergangenen Jahre, kämpften auch drei Teams aus Weißkirchen um den Meistertitel, wobei der Spaß dabei nie zu kurz kommt. Wieder einmal ging der Sieg an Weißkirchen 1 mit Franz Hofer, Florian Möseneder, Herbert Gerdopler und Gerhard Hartinger. Herzliche Gratulation den Gewinnern!

Achtung: Siedlerfest abgesagt!



Das Siegerteam Weißkirchen 1 (Foto: Peter Hofer)



SV GMÜND

WACHSENDER VEREIN

Der Siedlerverein Gmünd NÖ hielt am 7. März seine Mitgliederversammlung ab. Vors. Rudolf Holzmüller berichtete über die Veranstaltungen im Jahr 2019 und gab eine Vorschau auf 2020. Nach den Kassa- und Kontrollberichten präsentierte Schriftführer-Stv. Helmut Feiler die großartige Entwicklung bei der Mitglieder-Anzahl: Aktuell zählt der Verein 432 Mitglieder (1.1.2019: 355). Anschließend referierte Landesgartenfachberater Hans Pribyl über „Meine Gartenberatung im Siedlerverein“.



Die Ehrengäste Bgm. Helga Rosenmayer, Vize-Bgm. RR Hubert Hauer, die Stadträte Thomas Miksch u. Michael Bierbach, Landesgartenfachberater Hans Pribyl sowie Obmann Rudolf Holzmüller mit dem Vorstand des SV Gmünd.

SV RANNERSDORF

SÜSS UND DEFTIG

Am 16. Februar lud der SV Rannersdorf zur traditionellen Faschingskrapfenjause. In den geschmückten Zelten wurde gemütlich geplaudert, schwungvolle Musik sorgte für gute Stimmung und Krapfen, Tee, Kaffee und Glühwein sowie Speckbrote für das leibliche Wohl. Neben zahlreichen treuen Mitgliedern waren erfreulicherweise auch viele Besucher unter den Gästen. Ein großes Dankeschön an die vielen freiwilligen und engagierten Helfer!



Bei der Faschingsjause gab's süße Krapfen und deftige Speckbrote.

MUSIK ÜBER ALLES

Erwin Coudek, Ehrenmitglied des SV Rannersdorf, verstarb im 88. Lebensjahr nach längerer Krankheit. Sein Leben widmete er der Musik: Er war Gründer und Ehren-Kapellmeister der Stadtmusik Schwechat, unterrichtete Trompete, Flügelhorn, Schlagwerk und Akkordeon und war zudem Direktor der Musikschule Schwechat und Bezirks-Jugendreferent im NÖ Blasmusikverband.

**SV BEHAMBERG****GEMEINSAM STATT EINSAM ...**

... lautete das Motto von Hermann Sperrer, der am 13. April unerwartet im 74. Lebensjahr verstorben ist. Er war 1976 Mitbegründer des SV Behamberg und seither sein Obmann sowie viele Jahre stellvertretender Landesobmann. Unter seiner Leitung wurde 1987 das erste SV-Haus gebaut und 1997 durch ein neues, zeitgemäßes Haus ersetzt. Mit größtem Engagement organisierte er das jährliche Treffen der Oldtimer-Traktoren und das Birnstingl-Turnier, aber auch PC-Kurse, Stammtische und die Teilnahme am öffentlichen Leben in Behamberg.

**SV OBERWALTERSDORF**

Der SV Oberwaltersdorf gratulierte Familie Binder ganz herzlich zu 50 Jahren Mitgliedschaft im Verein.

Das nennt man Verbundenheit!

**SV SCHWARZE HEIDE****SPASS UND SPIELE**

Der SV Schwarze Heide veranstaltete am 19. Jänner das Kinderfaschingsfest im großen Saal der Pfarre Inzersdorf Neustift. Der allseits beliebte Banjo unterhielt die Gäste musikalisch; Clown Bine und Pezi erfreuten die Kinder mit vielen Spielen und entsprechender Belohnung für alle. Auch die Masken wurden prämiert. Es gab Faschingskrapfen und Würstel für unsere kleinen und großen Gäste.



Klein und Groß hatten Spaß am Faschingsfest und freuen sich schon auf das nächste Fest.

SV POLIZEISIEDLUNG INZERSDORF**HAUPTVERSAMMLUNG VERSCHOBEN**

Bedingt durch die Covid-19-Maßnahmen wurde die für 3. April geplante Jahreshauptversammlung des SV Polizeisiedlung Inzersdorf auf Herbst verschoben. Sie wird hoffentlich gemeinsam mit dem beliebten Grätzlfest am 6. November 2020 stattfinden.

Genauere Informationen dazu gibt es in der Herbst-Ausgabe der SiedlerZeitung.

SV SCHWARZLACKENAU**BUNTES FASCHINGSTREIBEN**

Das Faschingsfest am 22. Februar war gut besucht – die Musik von Gerry lockte viele Gäste zum Tanz, und auch die Speisen und Getränke fanden großen Anklang.

Die für den 21. April geplante Hauptversammlung musste verschoben werden; der neue Termin wird zeitgerecht im Schaukasten des Vereins ersichtlich sein. Gerade jetzt ist es wichtig, die SV-Rundschreiben genau zu lesen: Es geht um aktuelle Informationen und Termine.

Nächste Sprechstunden 12.9., 17.10., 14.11., 12.12., jeweils 15.00–17.00 Uhr; im Juli und August Sommerpause!

SV WIENERFELD**JAHRELANGES ENGAGEMENT**

Ein ehrendes Andenken versprechen der Obmann und die Mitarbeiter des SV Wienerfeld zwei langjährigen Funktionären: Josef Ohrfand war seit 1965 Obmann, danach bis 2013 Obmann-Stv. des Vereines. Er starb am 10. Februar im Waldviertel, wo er zuletzt lebte. Ingeborg Götz war seit 2006 als Beisitzerin und seit 2009 als Kassier-Stellvertreterin aktiv, bis sie am 31.12.2019 plötzlich verstarb. „Wir werden euch vermissen“, meint der gesamte Vorstand.

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

Bitte beachten
Sie auch die
Termine auf
SEITE 35



SV FORCHTENSTEIN – PARADIES

VIEL ARBEIT WARTET!

Die Corona-Pandemie hat unser Leben aktuell total verändert; der Vorstand hofft natürlich, dass alle unsere Mieterinnen und Mieter gesund bleiben. Ein anderes Problem ist die Trockenheit, die zurzeit herrscht: Hier wird uns noch viel Arbeit erwarten, um unsere Anlagen wieder in Schmuckkästchen zu verwandeln. Aber nach den schweren letzten Wochen gibt es auch Hoffnung und Freude, wieder in der Natur tätig zu sein.

SV RÖMERSEE

PACHTVERMINDERUNG?

Bis 23. April herrschte ein Betretungsverbot für Mobilheimplätze im Burgenland. Bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe bemühte sich der SV Römersee um Stellungnahmen von verschiedenen Behörden, ob und wie eine Pachtverminderung eingefordert werden kann; Infos dazu folgen.

Wer den Mitgliedsbeitrag für 2020 noch nicht eingezahlt hat, wird ersucht, dies bald nachzuholen. Die Siedlerhütte wird jeden 2. Sonntag besetzt sein (Termine siehe Aushang). Der Vorstand hofft, dass alle Mitglieder den Sommer am Römersee genießen können.

SV ERHOLUNGSGEBIET NEUFELDER-SEE

HOFFEN AUF SCHÖNEN SOMMER

Dank Corona-Virus durften bis 23. April Mobilheimplatz und Strandbad nicht betreten werden (Stand zu Red.Schluss). Die Planung für 2020 wurde hinfällig, so auch die Maibaum-Feierlichkeiten. Die Seeverwaltung gestattete immerhin an zwei Tagen die Abholung persönlicher Sachen.

Zur Feuerlöscher-Überprüfung und zur JHV wird es rechtzeitig Infos geben – siehe Newsletter, Homepage und Schaukästen!

Wir hoffen natürlich auf ein Ende der Krise und einen schönen Sommer am Neufelder-See.

Redaktionsschluss der nächsten Ausgabe: 23. Juli 2020

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



SV KAPFENBERG

MIT HERZ UND HILFSBEREITSCHAFT

Völlig überrascht und betroffen machte den SV Kapfenberg die Nachricht vom Tod des langjährigen Mitarbeiters Herbert Stumpf.

Herbert war seit 1999 im erweiterten Kreis des Vorstandes aktiv und hat sich durch seine hilfsbereite und herzliche Art viel Sympathie bei den Menschen erworben. „Unser Mitgefühl gilt seiner Frau Elisabeth und seiner Familie. Wir werden ihn schmerzlich vermissen – den Menschen und sein Engagement im Verein“, meinte Werner Zinkl, Obmann, im Namen des Vereinsvorstandes.



Danke, lieber Herbert, dass du ein Stück des Weges mit uns gegangen bist!

SV PIBEREGG – AFLING – BÄRNBACH

52 JAHRE

52 Jahre lang war Franz Terschan Mitglied des SV Piberegg – Afling – Bärnbach, von 1980 bis 1997 stand er dem Verein als Obmann vor. Am 8. April verstarb der Ehrenobmann, der aufgrund seiner freundlichen und hilfsbereiten Art von allen Mitgliedern sehr geschätzt wurde.

Obmann Herbert Gratzner verspricht: „Der Siedlerverein wird Franz Terschan ein ehrendes Andenken bewahren!“



SV GRAZ UND UMGEBUNG

SCHÖNE ERINNERUNGEN

Bei einem Filmvortrag am 4.1.2020 blickte der SV Graz und Umgebung auf die Aktivitäten von 2019 zurück – das weckte Erinnerungen an gelungene Nachmittage. Aktiv ging es weiter: In Bad Mitterdorf im Steirischen Salzkammergut wanderte man mit Pferdeschlitten durch die tief verschneite Winterlandschaft zur idyllischen Singerhaushütte, und Anfang Februar traf man sich zum Heringsschmaus und zu einem Ausflug nach Slowenien.



Auf der Fahrt nach Olimje, Slowenien, stand die Besichtigung einer Hirschfarm, einer Klosterkirche und Klosterapotheke sowie einer Schokoladenmanufaktur auf dem Programm.

Termine für JULI, AUGUST & SEPTEMBER

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!

JULI

Montag, 6. Juli, 17.00 Uhr, SV Roitham am Traunfall, Stammtisch, Siedlerheim

Montag, 6. Juli, 18.00 Uhr, SV Taufkirchen an der Pram, Stammtisch, Vereinsheim

Samstag, 11. Juli, 13.00 Uhr, SV Straßwalchen, Sommerbaumschnittkurs

Freitag, 24. Juli, SV Felixdorf, Siedlerstammtisch

AUGUST

Montag, 3. August, 17.00 Uhr, SV Roitham am Traunfall, Stammtisch, Siedlerheim

Freitag, 21. August, SV Felixdorf, Siedlerstammtisch

SEPTEMBER

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

Sonntag, 6. September, 9.00–13.00 Uhr, SV Lobau, Flohmarkt

Montag, 7. September, 17.00 Uhr, SV Roitham am Traunfall, Stammtisch, Siedlerheim

Donnerstag, 17. September, 19.00 Uhr, SV Marchtrenk, Gartenstammtisch „Pilze“, GFB Michael Pucher

Freitag, 18. September, SV Felixdorf, Siedlerstammtisch

Samstag, 19. September, SV An der Salzburgerstraße, Siedlerausflug „Ein Tag in Heldenberg“

Samstag, 19. September, SV Hinzenbach, Tagesausflug Gmundner Keramik und Grünberg

Samstag/Sonntag, 19./20. September, SV Bad Goisern, Zweitages-Ausflug zur Steirischen Apfelstraße (Auskunft: Anne-liese Lichtenegger, Tel. 0664/254 22 39)

Samstag/Sonntag, 19./20. September, SV St. Florian u.U., Vereinsausflug – Details noch offen

Sonntag, 20. September, ab 9.30 Uhr, SV Roitham am Traunfall, Weißwurst-Frühschoppen, Siedlerheim

Sonntag, 20. September, SV Traun-Oedt, Herbstfest

Freitag, 25. September, ab 16.00 Uhr, SV St. Florian u.U., Traditionelles Sturm- und Weinfest, beim Siedlervereinsheim

VORANKÜNDIGUNG

Gartenfachberaterkurs – jetzt anmelden!

Am Samstag, dem 7. November 2020, beginnt der nächste Gartenfachberaterkurs in Oberösterreich (natürlich nur, wenn alle dann gültigen Sicherheits-Maßnahmen betreffend die Situation Corona-Virus eingehalten werden können). Der Kurs umfasst acht Samstage zwischen November 2020 und März 2021 und findet jeweils von 9.00 bis 16.00 Uhr im Siedlerhaus St. Florian bei Schärding statt. Zu allen Themen – darunter Bodenkunde, Düngung, Pflanzenschutz, Obst, Gemüse, Kräuter u.v.m. – gibt es umfangreiche Unterlagen. Der Lehrgang wird von der Österreichischen Akademie für Garten, Umwelt und Naturschutz des ÖSV organisiert und steht unter der Leitung von Willi Frickh. Die Kosten für alle acht Samstage betragen € 250,-; Anmeldungen ausschließlich bei der Obfrau bzw. dem Obmann Ihres Siedlervereins. Jetzt anmelden – im Herbst starten – im Winter lernen – im Frühling schon andere Mitglieder beraten!



Mitgliedskarten für Partner



2021 gibt es wieder neue Mitglieds-karten mit 3 Jahren Gültigkeit.

Die Ausstellung einer 2. Karte gegen einen geringen Kostenbeitrag ist nur möglich, wenn auf dem neuen Beitrittsformular eine Unterschrift von Partnerin/Partner laut DSGVO vorhanden ist.

Meldungen müssen bis 30. September 2020 im Büro einlangen!

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

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

Lektorat & redaktionelle Mitarbeit: Doris Korgor, 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 21

Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht mit der Meinung des Herausgebers oder der Redaktion übereinstimmen. Aus Gründen der leichten Lesbarkeit verzichten wir auf geschlechtsspezifische Formulierungen.

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

BILDQUELLEN: Cover: Ibordeafelicia/Adobe Stock S.2: BMLRT/Alexander Haiden, S. 3: privat, S. 4: Alusha/Adobe Stock, S. 5: Marija Kanizaj, S. 6: nadian/Adobe Stock, S.7: Marija Kanizaj, S. 8 und 9: Willi Frickh, S. 10: ivanko80 und S. 11: sergo321/beide Adobe Stock, S. 12: links: R. Berger, rechts: M. Seyfert/beide FEUERWEHR.AT, S. 13: Ulrich Frysak, S. 14: Böllhoff GmbH, S. 15: Hans Hamedinger, S. 16: und S. 17 oben BMLRT/Alexander Haiden, S. 17 Grafik: BMLRT, S. 18: BMLRT/Alexander Haiden, S. 19:Christa Pucher, S. 20: oraziopuccio/Adobe Stock, S. 21: oben: MariaBobrova, unten: Kazakova Maria/beide Adobe Stock, S. 22 und S. 23 oben: Willi Frickh, S. 23 unten: posinote/Adobe Stock, S. 24: Kzenon/Adobe Stock, S. 25: OSOGO (Klaus Strasser), S. 26: Igor Normann, /Adobe Stock, S. 27: links: tinadefortunata, Mitte: kristina rütten/beide Adobe Stock, rechts: Michael Pucher, S. 28: Michael Pucher, S. 29 bis 34: zur Verfügung gestellt von den Siedlervereinen, S. 36: unten: progarten/Adobe Stock, Porträt: Rita Newmann

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 23. Juli 2020



Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling!

EU Ecolabel : AT/028/005



Veronika
Schubert

ZU GUTER LETZT

Ein Danke an die Pflanzenjäger!

Wir bleiben in diesem Sommer daheim. Das stört uns Siedlerinnen und Siedler auch nicht so sehr, denn Gärtnern ist unsere Leidenschaft – gewachsen aus der Entstehung des Verbands vor bald 100 Jahren, als es in den Anfängen galt, gemeinsam das Land fruchtbar zu machen. Viele Pflanzen, die heute in unseren Gärten stehen, verdanken wir aber Entdeckern und Pflanzenjägern, die sie von gefährlichen Expeditionen nach Europa brachten. In diesen Tagen stillen sie das Fernweh, wenn es nun doch hie und da aufkommt. Der Fächerahorn etwa entführt auf eine Japanreise, Indiernesseln und Gräser in die Prärien Nordamerikas, der Duft Englischer Rosen auf die britische Insel und der bizarre Meerkohl an die Ostsee.

Weitgereister Taschentuchbaum

Um manche Pflanzen wie den Taschentuchbaum ranken sich Geschichten. In unserem Garten

steht leider (noch) keiner dieser Bäume mit den speziellen weißen Hochblättern. Der Taschentuchbaum (*Davidia involucrata*) ist nicht nur eine faszinierende Pflanze, sondern erzählt auch vom Abenteuer des kühnen Pflanzenjägers Ernest Henry Wilson. Mit dem Schiff reiste er im Auftrag der Royal Botanic Gardens in Kew 1903 (erst 35 Jahre nach der Entdeckung der Pflanze) nach China, um dort mithilfe einer einfachen Landkarte am Ursprungsort zu suchen. Diesen zu finden, schien ein nahezu aussichtsloses Unterfangen. Doch Wilson fand den Baum – allerdings nur mehr als Stumpf neben einem neu gebauten Holzhaus. 21.000 km war der Pflanzenjäger also vergebens gereist, entdeckte dann aber eine Kletterpflanze mit essbaren Früchten (*Actinidia chinensis*, die Kiwi), und schließlich, etwa einen Monat nach dem Taschentuchbaum-Fiasco, doch noch ein anderes Exemplar in voller Blüte. Er war es auch, der den wunderbaren Zimt-

Ahorn (*Acer griseum*) nach England brachte – ein solcher steht übrigens bei mir im Garten.

Weltgeschichte der Pflanzen

Auch viele unserer Speisepflanzen stammen aus aller Welt: vom Erdapfel über Kürbis, Zucchini und Mais bis zu Knoblauch und Zwiebel. Sie werden schon so lange bei uns kultiviert, dass ihr weiter Weg in Vergessenheit geriet und staunen lässt. Und wenn wir auch dieses Jahr zu Hause bleiben, die Reiselust wird und darf uns schon bald wieder packen. Gärten und Natur anderer Länder werden uns weiterhin inspirieren und es kommt wieder die Zeit, in der wir uns ein bisschen wie die Pflanzenjäger von damals fühlen dürfen. Vielleicht wird das Reisen dann bewusster und nachhaltiger passieren, aber das ist auch gut so.

Mehr auf meiner Facebookseite und auf www.olivareisen.at.

Österreichische Post AG

MZ 02Z033722 M

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