6
2022
No. 382 November | Dezember

demeter

GARTEN-RUNDBRIEF

biodynamisch gärtnern

NOVEMBER DEZEMBER 2022

Arbeitskalender | Winterliche Gewürze
Mulchen | Magische Misteln | Permakultur

Inhalt

03 Pflanzenporträt
Scheinquitte

04 Arbeitskalender
November & Dezember

08 Küchengarten
Winterliche Gewürze

11 Gartenpraxis
Mulchen mit Laub und Kompost

12 Naturgarten
Magische Misteln

15 Kurz notiert

16 Entdecken
Permakultur

18 Medien und Termine

Vom Glück des Novembers

Im Oktober war alles noch ein Spiel mit bunten Farben. Der November meint es ernst. Der Herbstnebel hängt zäh in den Niederungen, vor dem Abendessen wird es bereits dunkel, am Morgen wird es nur zögernd hell. Der Winter ist die Zeit des Innehaltens, des Loslassens und des Übergangs. „Man kann sich im Sommer und Frühherbst nicht in das eigentümliche Glück des Novembers hineindenken," schreibt Hermann Hesse*. Zu seinen „Novemberjuwelen" zählen rotbeerige Zwerg-Felsenmispeln, die schwellenden Knospen der Schneeheide und halbgefrorene Ackerschollen, „auf denen man wie auf erstarrter Lava" gehen kann.

Im Garten gibt es noch einiges zu tun, doch nichts ist eilig. Also kann man beim Zusammenrechen der rotgolden leuchtenden Blätter des Kirschbaums öfter eine Pause machen. Die nach Spinnen und anderen Insekten scharrenden Amseln gewähren lassen, aus Laub und dürren Zweigen einen Haufen für den Igel aufschichten, die letzten Herbstastern für die Vase schneiden und den besonderen Momenten des Abschieds und der Stille Raum geben.

Ihre
Christel Rupp

* Hermann Hesse, Ferien vom Ach, L&H Verlag 2001

Foto Titel: ©PhotoSG – stock.adobe.com

Schöner Schein

Text: Christel Rupp

Die Zierquitte oder Scheinquitte (Chaenomeles japonica) gehört zu den Gehölzen, denen ihre Anspruchslosigkeit zum Verhängnis wird. Die Rosengewächse kamen bereits vor 200 Jahren aus Fernost nach Europa, sind in vielen Gärten vertreten und werden dennoch kaum beachtet. Schade, denn die Sträucher haben viel zu bieten. Überhaupt: Was heißt denn hier Scheinquitte? Die Früchte fast aller Sorten sind essbar und schmecken intensiv nach Zitronen, Äpfeln und natürlich Quitten.

Aus den im zeitigen Frühjahr erscheinenden, je nach Auslese scharlachroten, weißen oder rosafarbenen Blüten entwickeln sich im Herbst zitronengelbe, steinharte Früchte. Sie haften fest an den Zweigen und je länger man die Ernte hinauszögert, desto intensiver werden Duft und Geschmack. Inzwischen gibt es eine Züchtung, die als „nordische Zitrone“ angepriesen und von Wildfruchtgärtnern hofiert wird. 'Cido' wird bis zu 1,5 Meter hoch und ebenso breit. Die Früchte sind gelb, faustgroß und süß und haben einen beachtlichen Vitamin-C-Gehalt. Wie alle Zierquitten hat auch diese Sorte keine besonderen Bodenansprüche, braucht aber einen sonnigen Platz.

Fallen die ersten Früchte vom Zweig oder ist Frost angekündigt, hat das Warten ein Ende. Die Verwertung der Scheinquitten erfolgt wie bei echten Quitten. Man verarbeitet sie meist zu Konfitüre oder Gelee. In einer Fruchtmischung aus einem Teil Zierquitten und drei Teilen „echter“ Quitten, ersatzweise säuerliche Äpfel, verleihen sie Kuchen oder Kompott eine zitronige Note.

Die eigentliche Sensation der Zierquitten sind die früh im Jahr erscheinenden, erstaunlich frostfesten Blüten. Wer es gar nicht erwarten kann, holt sich am Barbaratag ein paar Zweige für die Vase. Damit man sie auch im Garten gebührend bewundern kann, setzt man die leider etwas stacheligen Sträucher nah an den Sitzplatz, oft begangene Wege oder – auch das lassen die falschen Quitten mit sich machen – in große Pflanzkübel auf den Balkon oder die Terrasse. Alle Zierquitten sind nicht nur Zierde, sondern gehören zu den wichtigsten Bienennähr- und Vogelschutz-Gehölzen. Weil die meisten Sorten an den zwei und mehr Jahre alten Zweigen blühen, sollte man sie so wenig wie möglich beschneiden. Und noch ein Tipp: Die Quitten unbedingt mit blauen und weißen Traubenhyazinthen unterpflanzen – es gibt keine besseren Partner, um den schönen Scheinquitten im Frühling zu einem sensationellen Auftritt zu verhelfen.

Fotos: ©Sven Hastedt-stock.adobe.com, ©Christel Rupp

IM NOVEMBER

Den Garten „winterfest machen“ heißt Abschied nehmen von oft noch milden Spätherbsttagen. Kälteempfindliche Kübelpflanzen müssen nach drinnen umziehen. Zwei- und mehrjährige Kräuter können draußen bleiben und liefern weiterhin würziges Grün.

Stechpalme

Dunkelgrün glänzendes, immergrünes Laub und mit leuchtend roten Beeren besetzte Zweige – die heimische Stechpalme (Ilex aquifolium) ist für Naturgärtner fast ein Muss. Einige Sorten warten dazu mit weiß oder gelb gerändertem Laub auf. Fast alle Arten und Auslesen sind zweihäusig. Wer sich über reichen Fruchtschmuck freuen möchte, braucht zur Bestäubung der weiblichen Bäume oder Sträucher einen in der Nähe wachsenden männlichen Partner. Ausnahme: die sicher fruchtende einhäusige Sorte ‘J. C. van Tol’. Stechpalmen kommen mit beinahe jedem wasserdurchlässigen Boden zurecht. In kälteren Regionen empfiehlt sich ein vor Wintersonne und kalten Winden geschützter Standort.

Radicchio

Radicchio ‘Variegata di Castelfranco’, bei uns auch bekannt als „Orchideensalat“, trägt in Italien den poetischen Namen „Fiore d‘inverno“. Wie alle Zichoriensalate wird die „Winterblume“ im Juli oder August gesät und bildet im Spätherbst runde Köpfe mit weinroten Blättern und dicken, weißen, mild-süßlichen Blattrippen. Geerntet wird Anfang Oktober bis Ende November. Im Beet stülpt man zum Bleichen größere Tontöpfe über die Rosetten. Wie bei Chicorée setzt man die Wurzeln in mit humusreicher Pflanzerde gefüllte Eimer. In einem dunklen, 12 – 18 °C kühlen Raum entwickeln sich innerhalb von 3 – 4 Wochen zarte, rahmweiße, apart rot gesprenkelte Sprosse.

Dahlien

Nach den ersten leichten Frostnächten ist es Zeit, die Dahlienknollen aus dem Boden zu nehmen. Anhaftende lockere Erde wird abgeschüttelt. Anschließend lagert man die Rhizome (nach Sorten getrennt!) in flachen Pappkartons oder einer mit Papier ausgelegten Holzkiste, am besten eingebettet in Sand, Holzspäne oder Torfersatzprodukte wie Kokohum. Wichtig: Zuvor die Rhizome auf Pilzbefall (z. B. Sclerotinia-Knollenfäule oder Grauschimmel) kontrollieren und nur gesunde Knollen einlagern. Die Gefahr einer gegenseitigen Ansteckung ist groß. Knollen mit weißen, wattigen Stellen gehören in den Hausmüll, nicht auf den Kompost!

Fotos: ©Baumschule Horstmann, ©Scisetti Alfio-stock.adobe.com, ©ibulb

ARBEITSKALENDER

IM GEMÜSEGARTEN

Säen: Asiasalate (Frühbeet, Gewächshaus), Grün- und Keimsprossen (Fensterbank), Kerbelrübchen, Winterroggen oder Wickroggen (Gründüngung)
Pflanzen: Winterportulak (Frühbeet, Gewächshaus), Rhabarber teilen und umsetzen
Ernten: Meerrettich, Pastinaken, Herbst-Rosenkohl, Schwarzwurzeln
Sonstiges: Samenstände von Gewürzfenchel als Winterfutter für die Vögel stehenlassen

IM OBSTGARTEN

Pflanzen: Jostabeeren, Schwarze Johannisbeeren
Ernten: großfrüchtige Kiwis, Cranberries (vor dem ersten Frost), Berberitzen
Sonstiges: Reifkompost ausbringen (bis Monatsmitte), Hornmist über Obstgehölze und den Boden spritzen, Stachelbeeren und Johannisbeeren über Steckhölzer vermehren

IM KRÄUTERBEET

Säen: Rucola (Gewächshaus)
Pflanzen: Liebstöckel, Zitronenmelisse teilen und umsetzen
Sonstiges: Kulturlöwenzahn antreiben (im Haus, Treibtemperatur 15 – 20 °C)

IM NATURGARTEN

Säen: Kaltkeimer (z. B. Eisenhut, Frauenmantel, Lampionblume, Duft-Veilchen)
Pflanzen: heimische Ziergehölze
Sonstiges: Rosen anhäufeln, weihnachtliche Zwiebelblüher (Tazetten, Amaryllis) im Haus antreiben

Feldsalat

Feldsalat liefert den ganzen Winter Nachschub für die Küche. Nur bei Frost muss man eine Erntepause einlegen. Es lohnt sich, Gräser und andere Beikräuter jetzt noch einmal sorgfältig zu jäten. Vor allem für die Frühjahrsernte bestimmte Spätsaaten sollten unkrautfrei in den Winter gehen! Deshalb sät oder pflanzt man bevorzugt in Reihen. Gerade bei breitwürfiger Saat stehen die Pflänzchen oft zu dicht. Damit sie sich kräftig entwickeln, erntet man laufend jeweils die größten Rosetten heraus. Das macht die Ernte ein wenig mühsam, verhindert jedoch, dass das Wachstum stockt und sich die unteren Blätter gelb verfärben.

biodynamisch

Einer langen Kompostmiete werden die Kompostpräparate abwechselnd in einer Reihe zugegeben. Bei kleineren Kompostbehältern ordnet man die benötigten Löcher wie die fünf Augen auf einem Spielwürfel an. Das Brennnesselpräparat (504) kommt in die Mitte. Die Präparate Schafgarbe (502), Eichenrinde (505), Löwenzahn (506) und Kamille (503) ordnet man im Uhrzeigersinn darum herum an (oben links beginnen). Das Baldrianpräparat (507) wird über den Haufen gesprüht.

Foto: ©Christel Rupp

IM DEZEMBER

„Der Winter ist des Gärtners schönste Zeit. Wochenlang kann man sich aufs Zuschauen beschränken." Das meint Gärtner und Kolumnist Johannes Roth*. Sein Tipp für alle, die noch nicht zur Ruhe kommen: „Das Rotkehlchen hilft mit." Es wird zum Begleiter, wenn man die Küchenabfälle auf den Kompost bringt oder die Futtersäule mit Nüssen füllt und dämpft die „geheime Unruhe", die dazu verleitet, schon jetzt mit dem Baumschnitt zu beginnen.

* Johannes Roth, Gartenlust im Winter, Insel Verlag, 2010

Obstbaumschnitt

Der ideale Zeitpunkt für den Winterschnitt ist im Spätwinter vor dem neuen Austrieb. Wer bereits jetzt zu Schere und Säge greift, sollte zumindest eine gewisse Reihenfolge einhalten. Bei Kernobst schneidet man alle kleinfrüchtigen Sorten zuerst, großfrüchtige sollten erst im Nachwinter geschnitten werden. Bei älteren Obstbäumen nicht an einzelnen Zweigen herumschnippeln, sondern überhängende Astpartien bei größeren Bäumen, die längere Zeit nicht oder nur wenig geschnitten wurden, komplett herausnehmen.

Rindenpflege

Moose und Flechten siedeln sich vor allem auf älteren Obstbäumen an. Das schadet dem Baum nicht, doch ebenso wie lose sitzende Rindenschuppen bietet der Belag Schädlingen und Pilzerregern günstige Bedingungen zum Überwintern. Früher war es üblich, die groben Schuppen älterer Bäume mit einem Baumkratzer abzuschaben. In der Borke überwintern jedoch auch viele Nützlinge. Bei geringem Aufkommen von Apfelwickler und anderen Obstschädlingen den Stamm lieber unberührt lassen. Bei jüngeren Apfelbäumen entfernt man die dünnen Borkenplättchen vor dem winterlichen Stammanstrich („Weißeln") vorsichtig mit einer harten Bürste.

Schlehen

In diesem Jahr macht das Schlehensammeln noch mehr Spaß, denn der Tisch ist reich gedeckt. Kälte macht die herben Wildfrüchte süßer und aromatischer. Dennoch bleiben so viele Gerbstoffe zurück, dass man sie nur probeweise roh verzehren wird. Eine Handvoll mitgekochter Schlehen verleiht Apfelmus oder Birnenkompott eine feine, pflaumenartige Note. Köstlich ist der im Dampfentsafter gewonnene tiefrote Saft: 2 kg Früchte (plus 2 – 3 Liter Wasser) ergeben etwa 2 Liter oder je nach Zuckerzugabe 2 – 3 Flaschen Sirup (à ca. 750 ml) bzw. 3 – 4 Gläser Gelee (à ca. 390 ml).

Fotos: ©Animaflora_Pic_Stock-stock.adobe.com, ©raik-stock.adobe.com, ©Christel Rupp

biodynamisch

Bei der Pflanzung wurzelnackter Obstbäume zur Pflanzung Hornmistpräparat (500) auf den Wurzelstock, über den Boden und ins Pflanzloch spritzen.

Thymian

Bei Thymian gibt es viele aromatische Auslesen mit herb-würzigen bis zitrusartigen Duft- und Geschmacksnuancen. Je nach Herkunft unterscheiden sich die verschiedenen Varianten erheblich bei der Winterhärte. Echter Thymian oder Gewürz-Thymian (Thymus vulgaris) stammt aus dem Mittelmeerraum und übersteht Temperaturen bis –20 °C. Treiben die Pflanzen im Frühjahr kaum noch aus, ist meist anhaltende Nässe die Ursache. Buntlaubiger Zitronen-Thymian (Thymus x citriodorus) ist tatsächlich frostempfindlich und benötigt Schutz durch eine Reisigabdeckung.

Foto: ©Christel Rupp

ARBEITSKALENDER

IM GEMÜSEGARTEN

Ernten: Wintergemüse (Schwarzwurzeln, Topinambur, Winterkohl)
Sonstiges: nicht mehr benötigte Gartengeräte säubern und einölen

IM OBSTGARTEN

Pflanzen: wurzelnackte Obstbäume, Wildfruchtgehölze (z. B. Felsenbirne)
Ernten: Mispeln
Sonstiges: Leimringe überprüfen und eventuell erneuern

IM KRÄUTERBEET

Säen: Kaltkeimer (z. B. Frauenmantel, Süßdolde, Waldmeister)
Ernten: Blutampfer und Sauerampfer, Eibischwurzeln (für Tee)
Sonstiges: für die Winterernte Petersilie und Schnittsellerie mit Wintervlies übertunneln

IM NATURGARTEN

Säen: Alpine Wildstauden
Pflanzen: Edeldisteln durch fingerlange Wurzelstücke vermehren (Frühbeet/geschütztes Anzuchtbeet)
Sonstiges: Barbarazweige schneiden (04. Dezember), Nadelgehölze wässern, höhere Gräser zusammenbinden

Thymian-Auszüge (z. B. Ur-Tinktur, Tee, Thymian-Öl) beugen Erkältung vor:

Die Inhaltsstoffe, vor allem ätherische Öle, Terpene und Flavonoide, sind hoch wirksam gegen Viren und Bakterien, lösen Verkrampfungen der Atemwegsmuskulatur und erleichtern den Schleimabtransport, indem sie die Bewegung der Flimmerhärchen in den Bronchien anregen.

Gut ZUGEDECKT

Text: Agnes Pahler

Auch im Winter darf die Erde niemals ungeschützt der Witterung ausgesetzt sein. Vielfältiges Leben in Form einer unvorstellbar großen Zahl an Organismen besiedelt den Gartenboden. Schätzungen gehen davon aus, dass in einer Handvoll gutem Gartenboden mehr Organismen leben, als es Menschen auf der Erde gibt. Diese Fülle bleibt nur erhalten, wenn sie regelmäßig „Futter“ in Form von abbaubarem organischem Material erhalten. Regenwürmer, Tausendfüßler und Springschwänze ziehen sich jetzt in tiefere Erdschichten zurück. Mikroorganismen bleiben in ihren Bodenbereichen und überleben nur unter einer vor Frost und Nässe schützenden Decke.

Düngen heißt, den Boden beleben

Als isolierende Mulchschicht eignet sich das jetzt haufenweise anfallende Herbstlaub. Das organische Material ernährt die Mikroorganismen im Boden. Der herbstliche Blättersegen trägt viel dazu bei, ihren Anteil weiter zu erhöhen. Und wo viele Pilze, Bakterien und Algen existieren, die vom Abbau toter organischer Substanz leben, können sich Erreger von Pflanzenkrankheiten weniger vermehren oder festsetzen. Sobald die Temperaturen über 4 °C steigen, beginnen die Bodenorganismen ihr Zersetzungswerk und bauen das organische Material in langkettige nährstoffreiche Humusverbindungen um (Optimum: 25 °C). Die Humusteilchen verbinden sich mit mineralischen Bodenteilchen und einzelligen Organismen zu stabilen Erdkrümeln, die Wasser binden und in Trockenzeiten an die Pflanzen abgeben können. Im Gegensatz zur durch Umgraben angestrebten Frostgare, bleiben diese Effekte viel länger erhalten. Tipp: Die Laubschicht etwa 10 cm hoch aufbringen. Die Blätter zuvor eventuell anfeuchten. Damit sie nicht durch Wind und Wetter aufgewirbelt und verweht werden, beschwert man sie mit Nadelholzreisig, Reifkompost oder Gartenerde.

Flächenkompost als Schutzhülle

Zum Abdecken der Gemüsebeete eignet sich außer Laub auch 3–6 Monate alter Rohkompost, in dem einzelne Ausgangsstoffe wie Stängelreste oder Holzteilchen noch gut zu erkennen sind. Dieses Material wird auf den Gemüsebeeten oder Baumscheiben der Obstgehölze in einer 3–4 cm dicken Schicht ausgebreitet und oberflächlich eingeharkt. Bei Obstbäumen und Sträuchern eine Handbreit Abstand halten, die Rinde darf nicht mit Reifkompost in Berührung kommen!

Zum Weiterlesen: Merkblatt „Das Bodenleben schonen“, www.lfl.bayern.de

Foto: ©NayaNia-stock.adobe.com

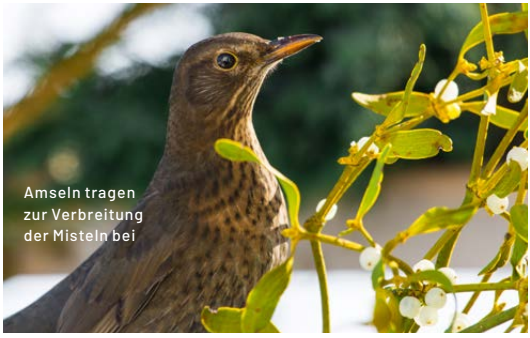
Magische Misteln

Leichter Raureif verzaubert Misteln im Winter

Text: Christel Rupp

Die Druiden, so nannten die Gallier ihre Magier, ernteten Misteln mit großer Ehrfurcht. Die Hüter der Weisheit glaubten, die Pflanzen seien direkt vom Himmel auf die Bäume gefallen. Damit Misteln dabei ihre Zauberkraft bewahrten, mussten sie mit einem Pfeil, besser mit einer goldenen Sichel, vom Baum getrennt und mit einem Tuch oder Mantel aufgefangen werden. Heute geht man mit der Säge ans Werk. Wer sich ein wenig mit der Magie der Pflanzen auseinandersetzt, achtet unbedingt darauf, dass Misteln nach dem Schnitt niemals den Boden berühren, sonst büßen sie ihre Kraft ein.

Bis heute spielen Mistelzweige in Skandinavien und Großbritannien gerade in der Adventszeit eine wichtige Rolle. Im 20. Jahrhundert erkannte Rudolf Steiner die Wirkung von Mistelauszügen bei verschiedenen Erkrankungen. Alles in allem: viel Ehre für eine Pflanze, die von Botanikern als Halbschmarotzer bezeichnet wird. Bei näherem Besehen erklärt die besondere Lebensweise der Misteln auch ihr Geheimnis. Wie schon die Druiden erkannten, berühren die Pflanzen nie die Erde. Ab November schmücken sich weibliche Misteln mit schneeweißen Beeren.



Amseln tragen zur Verbreitung der Misteln bei

Die apfelgrünen Blütenknospen in der Mitte der Blattpaare sind bereits jetzt gut zu erkennen. Sie öffnen sich ab Februar und locken mit ihrem intensiven Duft viele Insekten an.

Vögel als Mistelgärtner

Zur Vermehrung sind Misteln auf Vögel angewiesen, vor allem die Amsel, Misteldrossel, Mönchsgrasmücke aber auch Meisen übernehmen die Verbreitung. Der von zähem, süßem Fruchtfleisch umgebene Samen gelangt beim Schnabelsäubern oder über den Vogelkot in die Krone des zukünftigen Wirts. Eichenmisteln gelten in der Mystik und Medizin als überaus wertvoll,

Fotos: ©StevenMC-stock.adobe.com, ©motivjaegerin1-stock.adobe.com

Zartgrüne Mistelblüten

sind aber sehr selten. Besonders häufig fassen Misteln auf Äpfeln, Pappeln, Weiden und Linden Fuß und besiedeln dabei bevorzugt Bäume, die nah am Wasser wachsen. Landen die Samen nicht auf dem passenden Baum oder fallen zu Boden, sterben die Keimlinge ab. Bleibt der klebrige Samen an einem Ast haften, dringt der junge Mistelsämling rasch durch die Rinde und zapft die Leitungsbahnen der Gehölze an. Dieses Zusammenleben ist vor allem für bereits geschwächte Bäume oder Gehölze mit stark besiedelter Krone ein Problem. In der Regel entziehen gerade auf Laubbäume spezialisierte Misteln ihren unfreiwilligen Gönnern nur so viel Wasser und Mineralstoffe, dass auch deren Überleben gesichert ist. Außerdem dauert es viele Jahre, bis aus ein paar kleinen Zweigen ein richtiger Strauch geworden ist.

Misteln eine Chance geben

Dass Misteln nur sehr langsam wachsen, sollte man auch bedenken, wenn man die Büsche auf dem Weihnachtsmarkt kauft. Bei den bis zu einem halben Meter dicken Kugeln handelt es sich um 25 bis 30 Jahre alte Exemplare. Wenn Sie die durchscheinenden weißen Beeren vermissen, haben Sie meist einen männlichen Busch erwischt – nur weibliche Misteln tragen Früchte. Und wer als Dank für den Schutz im neuen Jahr oder aus Liebe zur Natur für einen kleinen Ausgleich sorgen will, spart ein paar Beeren auf, drückt sie dort, wo ihre Ansiedelung nicht stört, in luftiger Höhe in die Baumrinde und gibt so den magischen Misteln die Chance auf einen Neubeginn.

Keimende Mistelsamen auf einem Ast

Fotos: ©Christian Pendant-stock.adobe.com, ©Bilderhexchen-stock.adobe.com

Heilende Misteln

Ein Tee aus dem getrockneten Kraut von Laubholzmisteln wird in der Volksheilkunde wegen seiner blutdruckregulierenden Eigenschaften und zur Vorbeugung von Arteriosklerose und Durchblutungsstörungen empfohlen. Tannenmistel-Tee wird bei Magen-Darm-Leiden angewandt. Misteltee wird immer als Kaltauszug zubereitet: 1 TL in 150 ml kaltem Wasser 10–12 Stunden ziehen lassen, abseihen und davon 1–3 Tassen täglich kalt oder lauwarm trinken. Mistelauszüge in Form von Tropfen, Tabletten und Ampullen werden bei Gelenkerkrankungen und in der anthroposophischen Krebstherapie eingesetzt. →

→

Misteln sammeln

Das Schneiden einzelner Mistelzweige oder -sträucher in der freien Natur ist fast überall erlaubt. Wer Misteln auf Streuobstwiesen findet, sollte auf jeden Fall den Besitzer fragen und darauf achten, dass der Baum durch den Einsatz der Säge nicht beschädigt wird. Gewerbliches Sammeln ist in allen Bundesländern an behördliche Genehmigungen geknüpft. Der „Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland“ (BUND) rät davon ab, sich großzügig Mistelzweige ins Haus zu holen. Da die Nachfrage vor Weihnachten sehr hoch ist, werden die natürlichen Bestände für den Handel in vielen Ländern oft rücksichtslos gerodet. Auch wenn der Mistelbestand bei uns in wärmeren Regionen eher zunimmt, europaweit sind die Pflanzen auf dem Rückzug.

Misteln als Liebeszauber

Der Ursprung des Brauchs, dass man unter einem Mistelzweig küssen durfte, wen man – mehr oder weniger zufällig – gerade darunter antraf, ist nicht genau bekannt. Vermutlich stammt er jedoch aus der Zeit der keltischen Winter-Sonnwendfeste. Aus Angst vor unzüchtigem Treiben wurde der weihnachtliche Mistelschmuck in England im Mittelalter aus den Kirchen verbannt. Darauf hängten die pfiffigen Inselbewohner die Zweige einfach über der eigenen Haustüre auf. Erst im 20. Jahrhundert gelangte dieser Brauch auch zu uns und seitdem wird auch hierzulande fleißig geküsst. Hängen Sie den Zweig ja nicht zu hoch, denn Küssen darf nur, wer zuvor eine Beere abgepflückt hat. Sind keine Beeren mehr übrig, ist eigentlich Schluss mit der Küsserei. Das muss man jedoch nicht so streng auslegen. Für Verliebte gelten andere Regeln – ihre Verbindung wird durch den Kuss unter dem Mistelzweig nicht nur inniger, sondern auch für immer besiegelt.

3-jährige Mistel auf einem moosbewachsenen Baumstamm

Fotos: ©Grafxart-stock.adobe.com, S.H.-stock.adobe.com

Foto: ©Susanne-stock.adobe.com

Gekommen, um zu bleiben

Ob Ambrosia, Drüsiges Springkraut (Foto), Riesenbärenklau, Kanadische Goldrute oder Japanischer Staudenknöterich – inzwischen sind die Einwanderer (Neophyten) bei uns fast selbstverständliche Begleiter am Wegrand, auf Schutthalden und anderen Wildstandorten geworden. Im Podcast der Universität Innsbruck erklärt Prof. Konrad Pagitz, Experte für Neupflanzen, die Erfolgsrezepte der Neophyten und die Probleme, die sie verursachen. Dazu nennt er Strategien, wie man mit ihnen umgehen kann.

Podcast: „Zeit für Wissenschaft", www.uibk.ac.at/podcast/zeit/sendungen/zfw049.html

Barrie E. Juniper, David J. Mabberley, Die Geschichte des Apfels, Haupt Verlag 2022, 288 S., 38 Euro

Die Geschichte des Apfels

Äpfel sind mit weitem Abstand die beliebtesten Früchte in Europa. In ihrem Buch gehen die beiden Autoren der außergewöhnlichen Geschichte nach, die sich hinter der Aus- und Verbreitung der Wildäpfel verbirgt. Auch anhand aktueller biologischer Forschungsergebnisse erzählen sie die Reise des Apfels durch die Jahrhunderte und über die Kontinente. Sie zeigen, wie sehr der Apfel unsere Kultur bis heute beeinflusst. Auch die Praxis des Anbaus, der Auslese, Züchtung und Veredelung wird ausführlich und vor dem geschichtlichen Hintergrund beschrieben. Neben naturwissenschaftlichen Fakten beleuchtet das Buch weitere Aspekte: Wie prägen Äpfel unsere Kultur, Kunst und Küche? Das alles ist fachlich sorgfältig recherchiert und liest sich überaus spannend. „Die Geschichte des Apfels" ist ein umfassendes und reich illustriertes Buch für alle natur- und kulturgeschichtlich interessierten Obstgärtnerinnen und -gärtner.

Zwischen Weltsicht und Garten

Angesichts der Klimakrise brauchen wir eine andere Weltsicht, davon ist die Autorin, promovierte Volkswirtin, Gutachterin für Regionalentwicklung und erfahrene Gärtnerin überzeugt. Sie nahm sich vor, den notwendigen Wandel ihres Weltbilds in ihrem Garten zu erarbeiten: „… mit den Händen im Boden, mit den Tieren auf du und du und mit dem Kopf in Aktion, fühlend und denkend". In diesem Essay geht es nicht um praktische Tipps für den Naturgarten. Aus ihren Gartenerfahrungen entwickelt die Autorin sieben Thesen, etwa zum Wandel im Denken, zu unserem Umgang mit der Natur und einer Verantwortung, die daraus für alle entsteht, die Gartenland besitzen. Die Thesen werden ergänzt und erklärt durch Notizen aus ihrem Gartentagebuch. So entsteht eine Akzeptanz des Vergänglichen und Unvollkommenen „… eine Freundschaft mit dem Wasser, der Dunkelheit und der Erde." Fazit: Ungewöhnlich und absolut lesenswert!

Christine Lange-Krüger, Zwischen Weltsicht und Garten, Oekom Verlag 2022, 96 S., 19 Euro

TERMINE

04.11.2022, 19:00 bis 20:30 Uhr
Mensch und Natur – eine Beziehung und ihre Grenzen

Als Teil der Natur haben sich die Menschen über Jahrtausende entwickelt. Durch Kreativität, Kooperation und Technologie wurden sie aber nicht nur Teil der Natur, sondern nehmen auch Einfluss auf Arten, Ökosysteme und Klima. Können Nationalparks und neue Wildnisgebiete natürliche Prozesse und möglichst unberührte Natur für kommende Generationen bewahren? Moritz Franz-Gerstein, Tierarzt und Dozent am Campus of Finance der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen, thematisiert diese Veränderungen anhand eines Films und seines Vortrags und zeigt beispielhaft die Auswirkungen auf.
Nationalpark Schwarzwald, Schwarzwaldhochstraße 2 (Ruhestein), 77889 Seebach
Anmeldung und Infos: www.nationalpark-schwarzwald.de

17.11.2022, 19:30 bis 21:00 Uhr
Gepflegte Unordnung – Naturgarten anlegen

Was zeichnet einen Naturgarten aus, wie legt man eine Wildblumenwiese an, wer wohnt in einer Trockenmauer und in Totholz? Diesen Fragen widmet sich Nicole Fischer, Leiterin der Demeter-Hausgartengruppen Offenburg und Freiburg, die bei Ihrem Vortrag auch die Fauna in Streuobstwiesen unter die Lupe nimmt.
BUND Renchtal, Straßburger Straße 3, 77704 Oberkirch.
Infos und Anmeldung: Maria Just, E-Mail: bund.renchtal@bund.net, Tel. 07805 59194

20.11.2022, Ulmer Herbsttagung

Der Demeter Landesverband Baden-Württemberg e.V. und die Demeter Beratung e.V. laden ein zum traditionellen Herbsttreffen für Mitglieder und Interessierte in Ulm. Diesmal im Fokus: Welche Bedeutung hat das Tierwesen im landwirtschaftlichen Organismus im Hinblick auf veganen Landbau? Weitere Themen: Klimawandel, biodynamische Weidewirtschaft und Tiergesundheit. Abgerundet wird das Programm durch Praktikerberichte mit anschließender Diskussion. Der Eintritt ist frei. Die genaue Uhrzeit und ob die Tagung in Präsenz oder Online stattfindet, erfahren Sie auf www.gartenrundbrief.de/gr/gartengruppen-veranstaltungen.
Infos und Anmeldung: Anita Nemeth-Hesemann (Demeter-Beratung), Tel. 0711 40054800

Treffen der regionalen Gartengruppen & Termine: www.gartenrundbrief.de/gr/gartengruppen-veranstaltungen

IMPRESSUM

DEMETER-GARTENRUNDBRIEF
für den biologisch-dynamischen Gartenbau, Ausgabe 6/2022, Nr. 382, www.gartenrundbrief.de

HERAUSGEBER & ABOVERWALTUNG:
Demeter Landesverband Baden-Württemberg e.V.
Hauptstraße 82, 70771 Leinfelden-Echterdingen
Tel. 0711 90254-13, Fax -54, Corina Panitz,
panitz@demeter-bw.de, www.demeter-bw.de
GLS Bank, IBAN: DE71 4306 0967 1257 7384 00
BIC: GENODEM1GLS

REDAKTION: Christel Rupp, redaktion@gartenrundbrief.de
ERSCHEINUNGSWEISE: zweimonatlich
GESTALTUNG: Manuela Weigl, www.atelier-weigl.de
DRUCK: Offizin Scheufele, Druck & Medien GmbH + Co. KG, Stuttgart, www.scheufele.de
gedruckt auf 100 % Recyclingpapier (EU Ecolabel, FSC® Recycled certified, Blauer Engel, frei von Schwermetallen)
ABONNEMENT: Jährlich 15 Euro, Einzelheft 4,50 Euro, Online-Abo 12 Euro (inkl. MwSt. und Versand)

ONLINE-BESTELLUNG:
www.gartenrundbrief.de, Kündigung des Abonnements zum 30.11. des laufenden Jahres möglich.

Jeder Autor ist für den Inhalt seines Beitrags verantwortlich.
Der Gartenrundbrief und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung bedarf der ausdrücklichen Zustimmung des Herausgebers.

NEUE ADRESSE ODER BANKVERBINDUNG?
Bitte teilen Sie uns Änderungen umgehend mit, damit wir Sie gewohnt zuverlässig mit Ihrem Abonnement beliefern können (Herausgeber & Aboverwaltung siehe Impressum).

Der Demeter-Gartenrundbrief als Weihnachtsgeschenk

Suchen Sie noch ein Weihnachtsgeschenk für einen Gartenfreund oder eine Naturliebhaberin? Überraschen Sie Ihre Lieben doch mit einem Geschenkabo des Gartenrundbriefs (Jahresabo gedrucktes Heft 20 Euro, Online-Abo als PDF 18 Euro). Damit Ihr Geschenkabo pünktlich ankommt, bitte bis spätestens 07.12.2022 bestellen unter www.gartenrundbrief/abo. Steht im Nachrichten-Feld „Jahresabo", ist nach Ablauf keine Kündigung erforderlich.

Sativa Züchtungsteam

Biolandbau braucht Biozüchtung!

Wir arbeiten daran...

N-effizenter Zuckermais: Bestimmte, darunter auch einige „alte" Maissorten, können mittels Symbiose mit Bakterien einen hohen Anteil ihres Stickstoffs aus der Luft fixieren. Wir integrieren diese Fähigkeit in unsere Zuckermaissorten und machen sie so fitter für das biologische Anbausystem.

Mehltau bei Salat: In dem Projekt „Mit vereinten Gärten" suchen wir mit fast 2'000 Teilnehmenden nach mehltautoleranten Sorten aus unserer Pflanzenzüchtung. Statt monogener Resistenzen setzen wir auf stabilere Feldresistenzen.
Mitmachen unter: www.mit-vereinten-gaerten.org

www.sativa.bio