

Bin im Garten

KUNDENZEITUNG DER NATURGÄRTNEREI WEDENIG

Ausgabe 9/März 2019

Wir sind bio!

Neue Wege gehen

Torffrei und bio - nachhaltige Schritte in der Gärtnerei

Sortenraritäten

Österreichisches Bio-Saatgut von Andenbeere bis Tomatillo Purple.

Freundliche Blumen

Mit Balkonblumen und Garten Lebensräume schaffen.





Liebe Gartenfreunde und Freunde unserer Gärtnerei!

Herzlich willkommen in einem neuen Gartenjahr! In den ersten Jännertagen haben wir den ersten Salat gesät, das ist unser Auftakt.

Die Tage davor fragt mein 87jähriger Vater immer schon: „Wann werdet ihr das erste Glashaus anheizen, damit ich die ersten Pflanzen für meinen Gemüse-tunnel aussäen und Saatkartoffeln antreiben kann?“ Ich selber warte auch schon sehr und freue mich dann über die erste Gartenarbeit, den Geruch von Erde und Glashaus. Junggärtner Simon ist ebenfalls ständig im Glashaus, zusammen mit seiner Tochter Katharina. Ja es sind 4 Generationen, die sich um unsere Naturgärtnerei sorgen – gemeinsam mit unserem langjährigen Mitarbeiter-Team aus noch mehr Gärtnern und Blumen-

Experten. 2019 ist ein Jahr mit vielen Neuerungen in der Gärtnerei – wir haben uns einiges vorgenommen. Wir hoffen, dass viel Neues gut gelingt!

Es ist schön, wenn es den Pflanzen gut geht, allen in und um die Gärtnerei herum und ganz besonders Ihnen, unseren Kunden. Zu Ihrem Wohlbefinden wollen wir durch die Pflanzen, die wir hegen und pflegen, ganz besonders beitragen!



Wedenigs
Naturgärtnerei in der
Kärntner Bio-Szene
angekommen



Wir haben uns zertifizieren lassen, damit unser Sohn Johannes für seinen Bio-Gemüsehof Pflanzen bei uns beziehen kann. Und siehe da, unsere Gärtnerei ist auch für viele andere Biohöfe in Kärnten ein interessanter Lieferant geworden. Denn es gibt angenommen niemanden mehr, der in Kärnten Biopflanzen erzeugt. Wir freuen uns über die neuen Kontakte. Unter den Biogärtnern gibt es viele kreative Idealisten, das bringt auch uns immer wieder auf gute Ideen.

Die biologische Naturgärtnerei

Seit Jahresanfang haben wir einen Kontrollvertrag mit der Bio-Kontrollstelle Lacon und sind damit Bio-Betrieb. Wobei wir teilzertifiziert sind, das heißt in unserem Fall: Die von uns erzeugten Gemüsepflanzen sind ausnahmslos biologisch. Die Zierpflanzen – wie Balkonblumen oder Beetblumen – sind konventionell.

Für unsere Naturgärtnerei gibt es eine besondere Regelung: weil wir nur mehr biologisch zugelassene Erden, Dünger und Spritzmittel verwenden, müssen wir in der Gärtnerei nicht biologisch kultivierte und konventionell kultivierte Glashäuser trennen. Deshalb darf bei uns Biologisches und Konventionelles nebeneinander auf den Tischen stehen.

Jetzt fragen Sie sich vielleicht, warum ist dann nicht gleich alles bio? Das schaffen wir aktuell schon beim Gemüse, wo wir alles selber aussäen. Blumen, die als Jungpflanzen noch eingetopft werden müssen, kaufen wir zu – und diese gibt es noch nicht in Bio-Qualität. Aber auch das wird sich in den nächsten Jahren vermutlich ändern, dann können wir auch hier bio werden.

Beim fertigen Gemüse, das wir selber auspflanzen und unsere Kunden esser-

tig bei uns bekommen – wie Tomaten, Paprika, Gurken, Melonen – wären wir schon fit für die Zertifizierung. Weil es hier um den gewachsenen Boden geht wären wir eigentlich einfach nur für 3 Jahre Umstellungsbetrieb und danach auch offiziell bio. Da wir im Frühling aber die konventionellen Zierpflanzen auf diesen Flächen stehen haben, geht das noch nicht. Auch das wird sich in den nächsten Jahren ändern. Bis dahin können Sie sich wie bisher darauf verlassen, dass wir nur biologisch zugelassene Betriebsmittel verwenden, auch wenn wir für diese Produkte noch nicht zertifiziert sind.

Wir freuen uns über diese Schritte zur Bio-Gärtnerei. Denn es ist schon noch einmal etwas anderes etwas freiwillig zu tun, oder mit externen Kontrollen zeigen zu können, dass wir unseren Vorsatz sehr ernst meinen.



Die torffreie Naturgärtnerei

Es ist wie beim Renovieren eines Hauses: fängst du an einer Ecke an und machst es schön, dann soll es plötzlich überall schön sein, und gleich wird aus einer kleinen Reparatur eine Großbaustelle. So auch bei uns. Jetzt sind wir bio, und warum verwenden wir dann noch Torf?

Man darf zwar auch als Biobetrieb Torf verwenden, aber wenn schon denn schon. Wir haben letztes Jahr schon eine kleine Menge torffreie Erde probiert und es hat funktioniert, also heuer die ganze Gärtnerei! Das war schon mutig, das

macht nämlich sonst keiner der Gärtner, und im Nachhinein haben wir uns vor dem eigenen Mut gefürchtet. Aber die Sache ist entschieden, also Augen auf und durch! Beim Treffen mit anderen Biogärtnern haben wir am Bodensee eine Firma für Blumenerden und Substrate kennengelernt. Deren torffreie Substrate sind etwas teurer, sie funktionieren dafür sehr gut und das ist entscheidend. Nur bei den empfindlicheren Aussaaten – wie manchen Kräutern – schaffen wir es noch nicht ohne Torf. Aber zu gut 90% sind wir torffrei, gut für die Moore!

Wir laden Sie ein, den Weg mit uns zu gehen

Unser Traum ist ein gemeinsamer Weg, eine Bewegung mit unseren Kunden. Wir hoffen, dass unsere Umstellung auf bio und torffrei auch Ihnen einfach Lust auf nachhaltige Schritte macht.

Unsere Philosophie bleibt die gleiche: was wir selber verwenden, das verkaufen wir auch. Deshalb werden wir von Gemüsesamen nur mehr Bio-Samen verkaufen, auch Steckzwiebeln und Knoblauch. Jedes Gemüse gibt es bei uns nur mehr bio!

Von Spritzmitteln haben wir schon länger nur mehr die biologischen Varianten. Auch bei Düngern möchten wir die konventionellen langsam auslaufen lassen. Auch wenn es bei Düngern schwerer fällt sich von herkömmlichen zu verabschieden, weil sie besonders für Blumen und speziell Balkonblumen verwendet werden. Aber: Wir haben vergangenes Jahr unsere eigenen Balkonblumen nur mit Schafwolle gedüngt und sie waren üppig und schön wie immer. Es ist also leichter, als man denkt. Freilich sind Schafwollpellets teurer als der Dauerdünger der chemischen Industrie, aber die Natur und unsere Nachkommen werden es uns danken.

Auf ein gutes Gartenjahr!
Familie Wedenig und Team

Michael & Anna
Wedenig



Hinterfragt: Hybridzucht oder alte Sorten?

von DI Johannes Wedenig

Hybridzucht polarisiert. In Gartendiskussionen hört man viel von samenechten und „alten“ Sorten. Viele Hybridsorten haben aber unbestritten gute Eigenschaften, bei denen die weniger hochgezüchteten Varianten oft nicht mithalten können. Ein Blick lohnt sich aber auf Kosten, Abhängigkeiten und Strukturen. Gleichzeitig brauchen alte Sorten aktive Zucht und Engagement, um unsere Ernährungsvielfalt zu erhalten.

Hybridzucht kommt mittlerweile bei den meisten Gemüsearten und landwirtschaftlich genutzten Kulturen zum Einsatz – mit einer 100jährigen Geschichte eine relativ junge Zucht-methode. Der EU weite Anteil an Hybridtomaten liegt beispielsweise bei über 80%.

Bei dieser auch in der Tierzucht weit verbreiteten Methode werden reinerbige Elternpflanzen miteinander gekreuzt, das führt zu sehr hohen Erträgen. Werden diese Pflanzen (die sogenannte F1-Generation) weitervermehrt, gehen diese positiven Eigenschaften jedoch wieder verloren und es kommen sogar schlechtere Wachstumseigenschaften der durch die Inzucht verkümmerten Elternpflanzen zum Vorschein. Hybridsaatgut muss also jedes Jahr neu zugekauft werden. Dem gegenüber stehen sogenannte samenfeste Sorten, oft vereinfacht als „alte Sorten“ bezeichnet. Sie können weitervermehrt werden, ohne dass ihre sortenspezifischen Merkmale verloren gehen.

Während sich der Begriff „samenfeste Sorte“ auf die Zucht-methode bezieht, wird der Begriff „alte Sorte“ für jene verwendet, die nicht mehr im Sortenregister eingetragen sind. Es gibt also auch moderne, samenfeste Sorten aus heutiger Züchtung. Sollen samenfeste Sorten erhalten oder weiter verbessert werden, muss man aber auch hier züchterische Maßnahmen setzen und Pflanzen selektieren oder gezielt kreuzen.

Hybridzucht ist sehr aufwendig und vermehrt kommen komplexe biotechnologische Methoden zum Einsatz. Beides spiegelt sich im Preis des Saatguts nieder – ein einzelner Same beispielsweise der Sorte Kärntner Tomate kostet einen Euro! Ein Weitervermehren, Saatgut tauschen oder das Entwickeln von hofeigenen bzw. regionalen Sorten ist nicht möglich bzw.

nicht sinnvoll. Das wirkt wie ein eingebauter „Sortenschutz“, der den Saatgutfirmen einen jährlichen Absatz sichert und ist daher mitverantwortlich für den Erfolg dieser Zucht-methode.

Hybridzucht ist aber nur ein Werkzeug, eine Methode und weder gut noch schlecht. Betrachten wir aber wie sie verwendet wird, sehen wir, dass wenige große Saatgutfirmen den Großteil der weltweit verwendeten Sorten kontrollieren. Das führt zu einer Abhängigkeit von wenigen Saatgutunternehmen und dem Verlust von Selbstbestimmung in der Lebensmittelproduktion.

So gibt es immer weniger Sortenvielfalt, weil samenfeste Sorten von wenigen Hybridsorten verdrängt werden. Schaut man in die Gewächshäuser großer Tomatenproduzenten finden sich dort höchstens eine Hand voll verschiedener Tomatensorten – aus weltweit etwa 4000 registrierten Sorten. Wenn sich große Züchter lange Zeit ausschließlich an den Anforderungen des Handels orientieren, führt das beispielsweise zu den aus den Supermärkten bekannten Tomaten, die nicht mehr schmecken – sondern nur mehr haltbares Wasser in Tomatenform sind.

Gleichzeitig gibt es mittlerweile aber auch geschmacklich gute Hybridsorten von großen Saatgutfirmen (z.B. die „Kärntner Tomate“) und auch kleinere Saatgutfirmen, die Hybridzucht betreiben und dabei äußerst gute und wohlschmeckende Sorten hervorbringen. Und gerade bei Tomaten und Glashaussgurken bringen Hybridsorten eine Kombination von Ertrag, Krankheitsresistenz und Haltbarkeit, bei gleichzeitig gutem Geschmack, die man bei samenfesten Sorten in der Form nicht findet. Hybridsorten haben also durchaus ihre Berechtigung.

Als Gärtner, Bäuerinnen, Gartenbesitzer und Konsumentinnen dürfen wir uns aber gut anschauen, wem wir die Verantwortung über eines unserer wichtigsten Kulturgüter – dem Saatgut – geben. Dabei ist weniger die Methode Hybridzucht eine Gefahr für unser Recht, unsere Ernährung und Landwirtschaft selbst nachhaltig zu bestimmen, für unsere Ernährungssouveränität. Sondern die monopolistischen Strukturen, die dadurch erleichtert und gefördert werden.

Wie steht es um die „alten Sorten“?

Das Potential ist groß, sie wurden aber lange Zeit züchterisch vernachlässigt. Deshalb ist es wichtig, dass es Unternehmen, Vereine, Gärtnerinnen, Bauern, Gartenbesitzer und viele weitere gibt, die die große Sortenvielfalt der alten Sorten nutzen, erhalten und weiter verbessern und sich gleichzeitig nicht vor Hybridsorten fürchten, die ja auch ein Teil der Vielfalt sind.



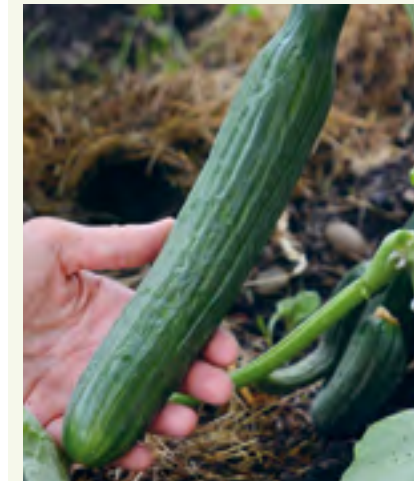
Buschtomate Romello: Tomate des Jahres 2019

Die Buschtomate Romello ist extrem wetterfest und hat hunderte kleine, längliche Früchte. Nicht unbedingt am Boden pflanzen, weil dann viele Tomaten am Boden aufliegen würden, auch fürs Balkonkistchen wächst sie zu stark. Aber für Hochbeete, Tröge oder Kübel ist sie ideal. Unbedingt ausprobieren.

Die Tomate Romello ist ein gutes Beispiel für das Spannungsfeld in dem wir stehen, denn sie ist eine hybride Sorte. Ihre Resistenz gegen Kraut- und Braunfäule ist momentan bei keiner der alten Sorten zu finden. Also machen wir beides, Hybridsorten und Samenechte.

Unser Gurkensortiment- von Glashaussgurke bis Feldgurke

Grundsätzlich unterscheidet man heute zwischen Glashaussgurken und Feldgurken oder Landgurken. Wobei man natürlich auch Feldgurken ins Glashauss setzen kann und umgekehrt. Die Feldgurke ist meist walzenförmig und kurz bis mittellang, vielfach samenecht obwohl es auch Hybriden gibt, und sie haben die typischen weißen Gurkensamen. Manchmal sind sie bitter, wobei die von uns angebauten Sorten kaum bitter sind.



Die Glashaussgurke kennt man als die grüne lange glattschalige Gurke, die es ganzjährig im Supermarkt gibt. Sie hat fast keine Kerne und ist deshalb bei vielen beliebter als Feldgurken. Beinahe kernlos sind sie durch die Hybrid-züchtung, die eine Sorte ausschließlich mit weiblichen Blüten und daher ohne Samen ermöglicht. Diese Züchtung ist aufwändig, daher ist auch das Saatgut dieser Glashaussgurken sehr teuer, ein Korn kostet bis zu 50 Cent. Aber diese Gurken sind sehr ertragreich, krankheitsresistent und lassen sich gut als eintriebige Pflanze ziehen – das heißt man kann wie bei Tomaten alle Seitentriebe entfernen. Sie haben sich für den Anbau in Gärtnereien durchgesetzt. Von Glashaussgurken gibt es Sorten, die statt einer großen Gurke 2 bis 3 kleinere bilden, die nennen wir dann Jausengurke oder Cocktailgurke.

Die Gurke ist sehr wärmeliebend und kälteempfindlich, deshalb wird sie erst gepflanzt, wenn es verlässlich warm ist – frühestens Anfang Mai. Sie entwickelt sich dann aber so schnell, dass sie früher als Tomaten oder Paprika Früchte bringt.



Die Olivengurke oder Melothria ist ein sehr dekorativer Kletterer, ihre kleinen Früchte könnte man als Sauergemüse einlegen. Die Stachelgurke Kiwano ist halb Gemüse und halb Deko. Nicht zuletzt deshalb, weil man sie wochenlang lagern kann.

Neu ist die russische Gurke, sie ist erdbräun und sieht recht exotisch aus. Sie ist geschmacklich viel trockener als heimische Gurken und lässt sich lange in den Winter hinein lagern.

Daneben gibt es noch die weiße Gurke, eine feinschmeckende Feldgurke mit weißer Schale, die in England sehr beliebt sein soll. Übrigens schälen wir Gurken nicht mehr, denn wie bei vielen anderen Obst- oder Gemüsesorten befinden sich direkt unter der Schale die meisten Inhaltsstoffe.





Sortenraritäten vom österreichischen Bio-Saatgut Züchter Reinsaat

Andenbeere Schönbrunner Gold
PHYSALIS PERUVIANA



Sie wird bis 1 m hoch, und hat extrem große, dunkel-goldgelbe Beeren von süß-säuerlichem, aromatischem Geschmack. Als Frischobst, aber auch als Kompott und Marmelade einfach köstlich.

Baumspinat
CHENOPODIUM GIGANTEUM



Einjähriges, wohlschmeckendes Blattgemüse. Die Pflanzen haben aufrechte Stängel und erreichen 2 m Höhe und 1 m Breite. Genutzt werden die zarten jungen Blätter, die laufend geerntet werden. Die jüngsten Triebblätter sind auffällig magentafarben, gehen aber bald in helles Grün über. Sie können als Spinat gekocht, aber auch roh in Salate gepulvert werden. Ältere Blätter enthalten zu viel Oxalsäure und sind dann nicht mehr so bekömmlich. Kommen im Folgejahr wieder, wenn man sie Samen bilden lässt.

Erdbeerspinat
CHENOPODIUM CAPITATUM



Der ährige Erdbeerspinat ist eine alte, einjährig zu kultivierende Gemüsesorte. Die Blätter werden wie Spinat verwendet. Die in den Blattachsen wachsenden hellroten Früchte sind essbar. Weder Blätter noch Früchte schmecken nach Erdbeeren. Die Pflanze erreicht eine Wuchshöhe von 20 bis 60 Zentimetern und bildet eine grundständige Blattrosette aus.

Rubinrote Gartenmelde
ATRIPLEX HORTENSIS F. RUBRA



Dekorative Salatbeigabe, köstlich auch als Spinat oder Cremesuppe! Lokalsorte aus dem Burgenland mit leuchtend purpurrot gefärbten Blättern. Aus dem Sortenarchiv von Arche Noah.

Chinesische Gemüsemalve
MALVA VERTICILLATA



Salat- und Blattgemüsepflanze. Die gekrausten Blätter können gedünstet oder wie Spinat zubereitet werden. Geerntet werden die grünen Blätter der Rosette und auf den Stengeln der Pflanze. Durch Rückschnitt ist ganzjährig Ernte möglich. Auch die kleinen Blütenknospen können verwendet werden. Feiner Geschmack; Ursprungsgebiet Ost-Asien

Haferwurz Sandwich Island
TRAGOPOGON PORRIFOLIUS



Die Haferwurzel, auch Purpur-Bocksart, Habermark oder Austernpflanze genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Bocksärte innerhalb der Familie der Korbblütler und wird in Nordeuropa viel verwendet. Die Nutzpflanze Haferwurzel kommt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum, wo sie seit der Antike als Gemüse verwendet wurde. Nutzung: als Wurzelgemüse wie Schwarzwurzel. Sie ist leichter anzubauen als Schwarzwurzel und auch leichter zu ernten, geschmacklich kommt sie an die Schwarzwurzel nicht heran.

Erdkirsche Molly,
auch „Freche Fritzi“ genannt
PHYSALIS PRUINOSA



Die Freche Fritzi ist die kleinere Schwester der Physalis, in Größe der Pflanzen und der Früchte. Sie stammt aus dem Sortenarchiv von Arche Noah, wird nur an die 30 cm hoch und hat kleine süße Beeren in Lampions mit fruchtigem Ananasgeschmack. Die Beeren sind einige Wochen lagerbar, sie lassen sich auch gut einfrieren. Sie werden auch gerne in Ampeln gepflanzt, dann kann man die Früchte abschüteln und kann sie einfach einsammeln.

**Wir bieten diese
und viele andere
Sorten vorgezogen
in Töpfen an,
natürlich in bio!**

Erdmandel
CYPERUS ESCULENTUS



Bildet viele unterirdische 1-2 cm große Knollen aus. Sie schmecken angenehm nussig und werden roh, geröstet oder gemahlen genossen. Diese Sorte wurde an der Versuchsstation für Spezialkulturen LVZ Wies ausgelesen.

Malabarspinat rot
BASELLA RUBRA



Salat und Dünstgemüse aus Indien, frostempfindlich und wärmebedürftig. Die Massen an fleischigen, nach zarten Maiskolben schmeckenden Blättern werden als Spinat zubereitet oder Blattsalaten beigegeben. Attraktive Kletterpflanze mit hübschen lila Blüten, in unserem Klima einjährig. Aus dem Sortenarchiv von Arche Noah.

Tomatillo Purple
PHYSALIS IXOCARPA



Traditionelles mexikanisches Gemüse. Tomatillos sind strenge Fremdbefruchter. Daher müssen mindestens 2 Pflanzen gesetzt werden. Als Grundlage für scharf mit Chili und Koriander gewürzte Salsa-Saucen verwendet. Auch für Chutneys gut geeignet. Interessant durch die violette Farbe. Herkunft: Nordamerika.



Wolliger Wasserspeicher, Schafwolle als Bio-Dünger



Eigentlich denkt man bei Schafwolle an Pullover & Co., in unserer Gärtnerei landet sie aber als biologischer Dünger im Gemüsebeet. Sie ist reich an Nährstoffen wie Stickstoff, Kalium und Phosphat und durch ihre langsame Wirkung den Hornspänen nicht unähnlich. Hornspäne werden aus Hörnern und Hufen von Rindern gemacht, auch unsere eigenen Nägel wären eigentlich brauchbar. Aber Hornspäne werden aus China und Indien importiert, deshalb wollen wir sie nicht mehr verwenden. Wir konzentrieren uns auf Schafwolle, die sich zur Langzeitdüngung gut eignet. Sie ist basisch, hat viel Wollfett, das Lanolin und speichert damit das 3,5-Fache ihres Eigengewichtes an Wasser. Durch die Quellwirkung wird der Boden aufgelockert und die Humus-Bildung gefördert.

Biogemüsegärtner düngen schon lange mit Schafwolle, diese ist obwohl hochwertiges Naturprodukt inzwischen zum Abfallprodukt geworden, und wird im Gemüsebau naturbelassen so verwendet wie sie beim Scheren eines Schafes anfällt. Das Schwierige daran ist, diese Wollflocken in den Boden zu bringen, denn die Wolle hängt zusammen und ist sehr leicht. Einfacher geht es in einem Topf oder Kübel in den man beispielsweise Tomaten pflanzt, dort gibt man die Wolle unten hinein und die Erde einfach oben drauf. Bei kleineren Töpfen ist das schon wieder schwierig.

Eine Lösung dafür ist das Schafwollgranulat. Es wird wie Holzpellets gepresst. Wobei das lockere Wollmaterial um einiges schwerer zu verarbeiten ist als Sägespäne, aber es funktioniert. Das Schafwoll-Granulat lässt sich ganz praktisch und unkompliziert in Pflanzerde mischen. Was viele nicht wissen, bei uns in Feldkirchen gibt es einen Spezialisten

für dieses spezielle Schafwoll-Granulat. Rudi Siegel, ein leidenschaftlicher Tüftler. Er entwickelte für Brauereien ein Spezialgerät zur Erzeugung nur locker verdichteter Hopfen-Briketts. Sie sind für den Geschmack des Bieres deutlich besser als zu stark gepresste. Mit dieser Technologie verarbeitet er jetzt auch die Schafwolle. Hier ist es ähnlich, die Wolle wird weniger fest gepresst als bei anderen Herstellern. Es bleibt somit viel mehr Lanolin erhalten, ein offensichtlich auch für die Pflanze wertvoller Stoff. Mit dieser besonderen Methode wird, die in unserer Gärtnerei verwendete und verkaufte Schafwolle, direkt in unserer Region von Familie Siegel verarbeitet.

Letztes Jahr hatten wir Besuch aus Deutschland: Klaus Kopp, ein Freund und Mitarbeiter des deutschen Bio-Saatgutproduzenten Bingenheimer, bei dem wir auch viele Samen beziehen. Er war vollkommen begeistert, wie gut ernährt unsere Pflanzen aussehen, die

ausschließlich mit Schafwolle gedüngt waren – auch solche mit einem hohen Düngerbedarf, wie Tomaten im Topf. Das suchen alle Gärtner, sagte er, das ist noch keinem gelungen. Wir konnten es uns beide nicht erklären, denn viele arbeiten mit Schafwoll-Pellets. Aber neben uns keiner mit dem Granulat von Rudi Siegel. Die Schafwollprodukte der Familie Siegel werden wohl noch weit über die Grenzen hinaus bekannt werden!

Schafwolle ist interessant für Pflanzen im Topf, natürlich auch im Boden oder im Hochbeet. Wir haben sie letztes Jahr auch im Balkonkistchen probiert. Es wurden 300g in ein Meterkistchen eingemischt, nur mehr mit Wasser gegossen und die Balkonblumen waren bis zum Frost schön, reichblühend und dunkelgrün. Wer braucht da noch Düerdünger aus der Chemiefabrik?

Übrigens hatten wir letztes Jahr, das unser erstes ganz ohne Kunstdünger war, fast kein Problem mehr mit Blattläusen! Denn die plagten uns in den Jahren davor immer nach ersten wärmeren Tagen im Frühling, bei Fuchsien, Pelargonien oder Süßkartoffeln. Letztes Jahr nicht. Das kann wohl daran liegen, dass eine mit Naturdünger gedüngte Pflanze nur die Nährstoffe löst, die sie braucht. Da bleibt kein Futter für die Läuse übrig. Bei Kunstdüngern sind die Nährstoffe wasserlöslich, das zieht die Läuse an.



Chefin der Firma Siegel, Christina Siegel-Houtz mit Michael Wedenig



Das jährliche Thema beim Hochbeet – womit nachfüllen

Wir sind begeisterte Hochbeet-Gärtner! Ein Hochbeet hat so viele Vorzüge: es ist warm, luftig, viel Gemüse auf kleinem Platz, es wächst schnell und gut, kaum Probleme mit Schnecken und anderen Schädlingen, keine Wühlmäuse und so weiter. Aber im Frühling steht man vor dem Hochbeet und stellt fest, dass die Erde im Beet innerhalb eines Jahres wieder 20 bis 30cm an Volumen verloren hat. Also heißt es nachfüllen.



Wir haben in den vergangenen Jahren mit einer Mischung aus Karahum Garten- und Pflanzhumus und Karahum Bio-Gärtnererde nachgefüllt. Und drunter haben wir Hackschnitzel, die hoffentlich nicht so schnell weniger werden. Aber diese torffreien Erden haben einen hohen Anteil an Holzfasern. Diese Fasern verrotten natürlich und verringern das Volumen, aber auch mit Torf passiert das gleiche. Also werden wir heuer mit Komposterde nachfüllen. Wir sagen bewusst nicht Kompost, sondern Komposterde. Denn unser Gärtnerkompost hat einen hohen Erdanteil.

Er besteht neben Pflanzenresten zu einem guten Teil aus den Topfballen von Blumen und Pflanzen und ist deshalb auch kein nährstoffreicher Düngekompost. Kompost enthält aber viele Unkrautsamen. Diese durch Hitze abzutöten wäre aufwändig und ökologisch nicht sinnvoll, daher helfen wir uns mit einem Trick. Die Unkrautsamen sind allesamt Lichtkeimer, das heißt solange

sie unter der Erde sind und kein Licht haben, passiert gar nichts. Deshalb decken wir die Kompostschicht mit 5cm unkrautfreier Bio-Gemüseerde ab, dann wächst kein Unkraut. Die Schicht muss so dick sein, dass man den darunterliegenden Kompost nicht mehr sieht.

Wir verkaufen diese Komposterde auch. Einfach mit einem Anhänger in die Gärtnerei kommen, wir laden die Komposterde mit unserem Hoflader auf. Eine Laderschaufel voll mit ca. 300 Liter Erde kostet € 30,-. Das ist doch viel weniger als alle Sackerden und geht hoffentlich nicht so stark zusammen.



CHILIÖL
extra scharf
und
CHILIPULVER
von scharf bis
feurig

feurig ist er vom Naga Jolokia,
einem der schärfsten Chilis der Welt





von Sarah Wedenig

Bunte Balkonpflanzen erfreuen im Sommer unser Auge. Auch Insekten werden von der Farbenpracht angelockt, doch leider meist umsonst. Denn gerade die am häufigsten verwendeten Balkonpflanzen wie Pelargonien oder Surfinien sind für Bienen ungeeignet, da deren Blüten kaum Nektar oder Pollen bieten. Doch es gibt genügend für uns attraktive Pflanzen, welche zugleich den Insekten nutzen.

Eine australische Studie hat herausgefunden, dass 40 Prozent der Insektenarten in den kommenden Jahrzehnten aussterben werden. Gerade deswegen müssen wir aufhören und unseren Balkon, aber auch den Garten, ein bisschen insektenfreundlicher machen und dadurch auch Lebensräume für Nützlinge zu schaffen. Drei einfache Grundregeln erleichtern die Auswahl.

DREI GRUNDREGELN

1. Sortenvielfalt statt Monokultur

Wichtig ist es, viele verschiedene Blumen zu pflanzen. Je vielfältiger das Sortiment an Pflanzen am Balkon ist, desto besser für die Bienen und Nützlinge.

2. Bienen brauchen regelmäßige Mahlzeiten

Indem Blumen mit unterschiedlichen Blühzeiten angepflanzt werden, erhöht man das Nahrungsangebot für Bienen und Nützlinge. Gerade außerhalb des Sommers haben Bienen oft Schwierigkeiten, Nahrung zu finden.

3. Nicht alles, was schön ist und duftet, schmeckt auch

Nur Pflanzen mit ungefüllten Blüten bieten den Insekten Nahrung. Gefüllte Blumensorten sind zwar dekorativ, bieten aber keinen Nektar.

Ein Aspekt, den man sicher auch nicht aus den Augen verlieren darf ist die Erde die wir in den Blumenkästen verwenden. Am besten Torf frei und biologisch gedüngt, um so viel Brutplätze als möglich zu schaffen.



Die wichtigsten Blumen für den Balkon:

Wenn man schon im März/April die Balkonkistchen mit Stiefmütterchen, Primeln, Buntlack, Blaukissen... bepflanzt, schafft man schon in einer Zeit, wo es in der Natur wenig gibt, einen guten Futterplatz.

Bei der Sommerbepflanzung sind Bidens-Goldmarie und Schneeflocke-Bacopa äußerst gut von Insekten besucht, aber auch Wandelröschen, Vanille, Löwenmäulchen, Kapuzinerkresse, Kärntner Sterndle und viele, viele andere sind gute Bienenfutterpflanzen. Man braucht nur die Augen offen halten, dann merkt man sofort welche Blumen von Insekten besucht werden. Spannend ist auch, wenn Verbenen oder Wandelröschen vom Taubenschwänzchen Besuch bekommen, das ist der kleine Falter mit dem langen Rüssel der wie ein Kolibri in der Luft steht.



FRÜHLINGSBEGINN IN DER NATURGÄRTNEREI WEDENIG

Freitag 15. März 8-18 h, Samstag 16. März 8-16 h

Einladung zum Frühlingsbeginn

AKTION

minus 10% auf alles
in Form eines Gutscheins

(ausgenommen Flohmarkt und Gutscheine)



v.l.n.r.: Die Feldkirchner Biogärtner Simon Wedenig, Peter Compen, Michael Wedenig und Martin Mikulitsch

Gärtnergespräch

16. März
10 Uhr

Die Feldkirchner Biogärtner Peter Compen vom Gartenhof der Diakonie, Martin Mikulitsch von der Firma Naturgarten und Michael und Simon Wedenig von der Naturgärtnerei diskutieren über Natur im Hausgarten, über Insekten, Gemüseanbau, Hochbeete und überhaupt alles was vom Publikum gefragt wird.



NATURGÄRTNEREI WEDENIG

Alte Villacher Straße 15, 9560 Feldkirchen/Sonnrain
Tel.: 04276/4365, gaertnerei@wedenig.at, www.wedenig.at
Mo - Fr 08:00 - 18:00 Uhr, Sa 08:00 - 16:00 Uhr

Impressum: Herausgeber Ing. Michael Wedenig, Naturgärtnerei Wedenig,
Kreation & Layout: www.graficos.at, Druck: www.tiebeldruck.at