

Bin im Garten

KUNDENZEITUNG DER NATURGÄRTNEREI WEDENIG

Ausgabe 11/März 2021

Weil wir lieben, was wir tun.



25 Jahre
für die Natur und
die Gärtnerei.

Wie alles begann

Eine Geschichte über Mut und Fleiß, die Entstehung der Gärtnerei Wedenig.

Gemüse & Sortiment

Die Herstellung natürlicher Pflanzendünger für ein biologisches Gleichgewicht.

Durch die Krisen garteln

Eigenes frisches Gemüse anbauen, ist das nur ein Trend oder Zeitgeist?



Liebe Kunden und Freunde unserer Naturgärtnerei!

Ein neues Gartenjahr beginnt, wieder unter ähnlichen Vorzeichen wie letztes Jahr, mit Pandemie, Ausgangssperre und Lockdown. Das hat uns allen viel abverlangt. Vor einem Jahr haben wir überhaupt nicht gewusst, wie werden wir das schaffen können. Wie sollen unsere Pflanzen zu unseren Kunden kommen, wieviel Pflanzen werden wir überhaupt brauchen?

Es gab Gärtnerkollegen, die ihre Mitarbeiter heimschickten und ihre Jungpflanzen Bestellungen stornierten. Aber wir haben auf Mut gesetzt. Wir sagten uns: wann, wenn nicht jetzt brauchen alle Hausgärtner ihre Gärtnerei. Haben fleißig gearbeitet, von allem mehr kultiviert, und auch ziemlich alles verkauft. Vertrauen ins Leben und Mut hilft offensichtlich gut in Zeiten wie diesen. Allerdings wurde vieles früher gekauft, war noch nicht fertig kultiviert, hatte doch den Preis einer fertigen Ware und war noch zu klein, aus diesem Grund lassen wir unsere Preise schon das dritte Jahr gleich. Und falls wir Sie in der Hitze des Gefechts dadurch verärgert haben: bitte sprechen sie uns darauf an, dann schauen wir heuer um eine kulante Lösung.

Überhaupt bemühen wir uns verstärkt um faire Preise.

Dazu gehören Staffelpreise bei den Balkonblumen. Eine einzelne Pelargonie kostet € 3,25, ab 30 Stück aber nur mehr € 2,95, ab 50 Stück € 2,75 und ab 100 Stück nur mehr € 2,50. Auch bei den Gemüsepflanzen gibt's günstige Preise für eine ganze Kiste. Eine Schachtel mit 40 Gemüsepflanzen, die bis jetzt je nach Sorte € 12,- bis € 14,- gekostet hat, wird

jetzt zum Pauschalpreis von € 10,- zu haben sein. Schließlich sind wir Produzenten, das sollen Sie auch merken.

Es ist eine eigenartige Zeit.

Niemand von uns konnte sich vorstellen, was da über uns hereingebrochen ist. Und ernstzunehmende Personen sagen, das ist noch lange nicht das Ende, es werden weitere Pandemien kommen. Es sei auch ein Zeichen dafür, in welche Schieflage wir unseren Planeten Erde gebracht haben. Und wir werden damit leben lernen, wie wir auch mit Tollwut, Vogelgrippe und Schweinegrippe leben, mit Rinderwahnsinn und vielem anderen. Das Leben ist stark, die Natur ist stark, da gehört auch der Mensch dazu. Wir durften uns letztes Jahr über gleich drei Enkelkinder freuen. Was für eine schöne Botschaft des Lebens!



Ich habe Kontakt zu einigen jungen Menschen im Land, die wieder Gemüse anbauen, nicht nur für sich, sondern für Märkte. Und nicht nur Gemüse, sondern viele andere landwirtschaftliche Produkte. Wie sind im letzten Jahr die vielen Selbstbedienungshäuschen aus dem Boden geschossen, weg von den großen globalen Strukturen, hin zu Regionalität und Krisensicherheit. Es geht in eine neue Zeit. Wie sie aussehen wird, wissen wir noch nicht. Aber das Leben ist stark, die Natur ist stark. Mut ist da gefragt, und natürlich Weisheit und Liebe zum Leben und zur Erde.

Unsere Naturgärtnerei ist heuer im 25. Jahr, ein Jubiläumsjahr, ein Jubeljahr wie es in der Bibel heißt. Am 1. Jänner 1997 haben wir die Gärtnerei von den Eltern übernommen, am 31. Dezember



Naturgärtnerei Wedenig, der 4 Generationen-Betrieb.
v.l.n.r.: Katharina, Anni, Michael, Sarah mit Tochter Maria, Sebastian, Simon, Karin und Friedrich Wedenig

2021 geben wir sie an unsere Jungen weiter, dann sind die 25 Jahre voll. Eine schöne, eine erfüllte Zeit. Schön auch für uns Alte, daß es Junge gibt, die weitermachen wollen. Schön, daß wir in die 2. Reihe zurücktreten dürfen. Wir sind ja 4 Generationen, die Urlis, wir Alten, die Jungen, und die Kleinen sind ja auch schon flott unterwegs.

Das Leben geht weiter, vertrauen wir dem Leben. In diesem Sinn, auf ein gutes Gartenjahr!

*Michael & Anni
Wedenig*



Abstand verringern

Nach einem Jahr sozialem Abstand haben wohl alle das Bedürfnis nach Nähe, nach Menschen, nach Ummarmung, wir wollen da ein Zeichen setzen. Im Geschäftsleben tut man sich schwer als Verkäufer zum Kunden DU zu sagen, und doch kennt man viele schon so lange, und würde gern aufs freundschaftliche DU umsteigen. Gleichzeitig wollen wir es auch nicht so machen wie dieses große Möbelhaus, und einfach

alle duzen, denn da fühle ich mich selber auch auf den Schlipps getreten.

Machen wir es einfach so: für wen das SIE stimmig ist, der spricht uns weiterhin mit SIE an und bekommt gern ein höfliches SIE zurück. Jeder der DU sagen möchte spricht uns mit DU an, und bekommt sehr gern ein freundschaftliches DU zurück. Ein kleines Stück Nähe, das hoffentlich gut tut.





Eine Geschichte vom Mut

Im Jänner 1960, sie hatten gerade geheiratet und waren nach Feldkirchen auf die Laboisen gezogen, übernahm die 21jährige Karin Wedenig - eigentlich Karoline aber man rief sie Karin - von ihrer Mutter Karoline Schilcher, einer geborenen Patterer, die nach Klagenfurt in die Gärtnerei Schilcher geheiratet hatte, die Reste der Patterer Gärtnerei in der Feldkirchner 10. Oktoberstraße.

Die Reste bestanden aus ein paar Mistbeeten und einem Mini-Glashaus, einem sogenannten Erdhaus weil es halb in die Erde gebaut war. Peter Patterer, ihr Großvater hatte 1898 in Feldkirchen ein gärtnerisches Imperium gegründet, von dem nach Weltwirtschaftskrise und 2 Kriegen nur mehr besagte Reste vorhanden waren.



Mit 2 Saisonarbeiterinnen produzierte sie fleißig Pflanzen und Blumen, während ihr frischgebackener Ehemann Friedrich oder Friedel wie er gerufen wurde, seinem Beruf als Vertreter der Firma Samen-Keuschnigg nachging. Schon nach einem Jahr hingte er diesen Job an den Nagel, um gemeinsam mit seiner geliebten Frau die Gärtnerei Wedenig weiterzubauen. Dann ging es Schlag auf Schlag: Anfang 1961 wurde schon ein Pavillon von Wigo Roth als

Geschäft und Binderraum gebaut. Glashäuser folgten, 1965 wurde das Grundstück in Sonnrain gekauft, weil es in der 10. Oktoberstraße schon zu eng wurde. Dort wurde ein Glashaus nach dem andern errichtet. Beim ersten gab es noch die Sorge, wie man das jemals vollkriegen würde, dieses riesige Glashaus? Es hatte 500 qm... insgesamt wurden es dann 6.500 qm Glashausfläche.

Eine Erfolgsgeschichte also: Man könnte auch sagen: das waren halt die goldenen Wirtschaftswunder-Zeiten. Es gab zu dieser Zeit 2 weitere Gärtnereien in Feldkirchen, die blieben aber zur gleichen Zeit mehr oder weniger in ihrer Größe. Und im Gärtnerverband wurde schon in den 1960er Jahren die EU als Gespenst an die Wand gemalt. Wenn die einmal käme, kämen alle Blumen billigst aus Holland, und man solle nur ja nicht mehr investieren. Karin und Friedel glaubten das nicht, und ihr Mut machte sich bezahlt.

Was trieb sie an? Friedel Wedenig hatte Albträume, dass Kunden Pflanzen kaufen wollten, und er keine mehr hat. Vielleicht spielte da seine ganz bescheidene Herkunft hinein, der kleine Hof in Persching, der eine Familie mit 14 Kindern ernähren musste. Das Wissen,



dass Gemüsepflanzen und Saatgut zum Überleben wichtig sind. Die gute Praxis dazu hatte er bei seinem Lehrherrn Alfons Schilcher in Klagenfurt gelernt, der später sein Schwiegervater wurde. Verdienen hat ja zuerst einmal etwas mit Dienen zu tun. Ihr Dienst war, alles was die Menschen an Blumen und Pflanzen brauchten, in einer guten Qualität anbieten zu können.

Die Albträume im Frühjahr habe ich übrigens geerbt und es würde mich nicht wundern, wenn auch unser Sohn Simon als die nächste Generation auch davon geplagt würde. Es muss im Frühling Schlag auf Schlag gehen. Die Samen, die Erde, der Dünger alles muss vorrätig sein. Viele Aussaat- und Pflanztermine müssen eingehalten werden. Damit, wenn der Hobbygärtner in die Gärtnerei kommt, auch alles da und fertig ist. Das ist jedes Jahr wieder ein kleines Abenteuer.



Der neue Stern am Tomatenhimmel

Manchmal gibt es neue Sorten, die einfach revolutionär sind. Früher setzte man Tomaten einfach in den Garten, es funktionierte gut, die jährliche Ernte war gesichert. Dann plötzlich wurden die Tomaten im Sommer braun und starben ab, von Jahr zu Jahr mehr. Bis niemand mehr Tomaten ins Freie setzte, denn in 2 von 3 Jahren war es sinnlos. Tomaten wurden zum Haus gepflanzt, Tomatenhäuser wurden gebaut, und es gab schon immer wieder Sorten, wo es hieß sie seien wetterfest, aber nichts davon überzeugte wirklich.

Dann kam die Sorte Romello, und alles war anders: Eine Cocktailltomate, die buschförmig wächst und einfach wetterfest ist, so wie früher einmal. Gleichzeitig unheimlich reichtragend, noch dazu schmeckt sie sehr gut.

Noch etwas kommt dazu: Seit der burgenländische Tomatenkaiser sagt, man dürfe Tomaten ja nicht ausbrechen/ausgeizen - obwohl er in seinen Folienhäusern alle ausgeizt, nur die am Acker nicht (tja wenn der Kaiser was sagt muss schon was dran sein... Viele haben es befolgt mit unterschiedlichem Erfolg, denn wenn man eine meterlang wachsende Tomate nicht ausgeizt, wird das ein fürchterliches Gestrüpp...) - aber die Triebe der Romello sind kurz, maximal ein Meter lang, da geht das super.

Zum Hochbeet-Boom passt die Romello auch perfekt, man lässt sie einfach seitlich hinaushängen, Erde hat sie

da genug. Ich habe gezählt bzw. hochgerechnet und kam auf 1.000 Früchte in einem Sommer bei einer einzelnen Pflanze im Hochbeet. Die Sorte Romello ist ein bisschen länglich. Seit letztem Jahr hat sie eine Schwester mit runden Früchten mit dem Namen Lizzano. Beide wetterfest, beide sehr gut.

Letztes Jahr haben wir sie erstmals noch früher ausgesät und gleich in einen 15l Topf gepflanzt, da hatten wir dann Anfang Juni schon reife Tomaten. Das machen wir heuer wieder: wer letztes Jahr schon eine gekauft hat kann auch den Topf zurückbringen, dann ist die neue Pflanze um 5,- Euro billiger. Diese Jumbotomate trägt bis zum Herbst ganz viele Früchte.

Wichtig: obwohl wir ganz viel Schafwolle als Dünger hineingeben unbedingt regelmäßig nachdüngen, damit sie nicht hungert.



Die türkische Eierspeis

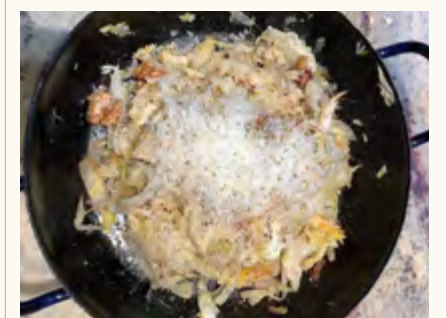
In China wird der Arzt bezahlt, solange der Mensch gesund ist, so sagt man. Ich bin jetzt seit einem Jahr bei einer wunderbaren Ärztin für traditionelle chinesische Medizin kurz TCM, sie hat sich mit mir meine Lebensgewohnheiten angeschaut.

Ihr Befund bei der Ernährung war: zu viel Kohlehydrat. Sie sagte, ich würde nur heizen und löschen. Heizen mit Kohlehydrat, und löschen durch übermäßig viel Wasser trinken. Jetzt gibt es statt Sterz oder Brot zum Frühstück, geschmortes Gemüse mit einem Ei drüber. Einer meiner Söhne hatte ähnliches

in der Türkei gesehen, jetzt heißt es bei uns „Türkische Eierspeis“.

Dazu nehme ich ein Reindl, etwas Fett hinein und dazu Gemüse der Saison. Frische Paprika und Tomaten habe ich im Sommer und Herbst verwendet. Im Winter probierte ich Zwiebel mit Blattkohl drauf. Aber Zwiebel rösten in der Früh... da bekam ich Küchenverbot. Auch der Kohl riecht dann doch sehr stark.

Dann fiel mir ein, dass Zuckerhut in Wien Kochsalat heißt. Seitdem brutzle ich Zuckerhut, Chinakohl oder Radicchio. In Streifen geschnitten, angebraten, ein Ei drüber und dann noch Parmesan drüber gerieben. Schmeckt total fein, ist ganz gemüsig - zur Nachahmung empfohlen.





Pflanzendünger aus dem Garten



von Sarah Wedenig

Meine jüngste Erinnerung an einen Garten oder Gartenarbeit verbinde ich mit meiner Oma und ihrem Bauernhof. Was ich bei meiner Oma aber nie gesehen habe war künstlicher Dünger. Dünger Nummer 1 war Mist, ein „Abfall Produkt“ mit unglaublicher Wirkung. Als 2tes hat sie immer Jauchen selbst gemacht.



Sie können ohne großen Aufwand selbst im Garten hergestellt werden. Alles was sie benötigte war ein großes Regenfass. Dazu Regenwasser und „Unkräuter“. Zutaten, die uns die Natur gratis gibt. Das Sammeln der Brennnesseln mit dem brennenden Kribbeln auf der Haut habe ich noch am besten in Erinnerung und den nicht ganz so tollen Geruch der

Jauche. Auch nach 25 Jahren arbeitet meine Oma immer noch mit Jauchen zum Düngen.

Menschen haben schon immer mit dem gearbeitet, was die Natur ihnen gegeben hat. Warum nicht wieder dazu zurück gehen? Im großen Stil wie bei uns in der Gärtnerei, ist es vielleicht nicht zu 100% umsetzbar, aber im Hausgarten geht's. Wie beim Menschen Tees und Kräut zubereitungen kräftigen oder Beschwerden lindern, profitieren auch Pflanzen von vielerlei Stoffen in Brühen und Aufgüssen. Je robuster Pflanzen im Garten sind, desto weniger Chancen haben Schädlinge.

Natürliche Hausmittel helfen, das biologische Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen zu wahren. Mit vielen Kräutern kann man Dünger ansetzen, um den Garten mit ausreichend Nährstoffen zu versorgen, wie der sehr bekannten Brennnessel oder dem Schachtelhalm. Mit anderen macht man Jauche zur Schädlingsbekämpfung. Wichtig ist, diese Kräuter-Hilfen vorbeugend anzuwenden und nicht erst wenn Schädlings- oder Pilzbefall schon vorhanden ist.

UNTERSCHIED TEE, BRÜHE, JAUCHE:

Tee (Aufguss, Sud)

Beim Tee werden frische oder getrocknete Pflanzenteile, wie bei einem normalen Kräutertee, mit kochendem Wasser übergossen und nach ca. 15 Minuten abgeseiht. Nach dem Abkühlen kann er verwendet werden.

Brühe:

Bei der Brühe müssen die zerkleinerten Pflanzenteile 24 Stunden in kaltem Wasser ziehen. Am nächsten Tag wird die Brühe für 15-30 Minuten leicht gekocht. Nach dem Abkühlen und Abseihen kann sie verwendet oder abgefüllt werden.

Jauche:

Die Jauche braucht am meisten Zeit, nämlich in der Regel 2-3 Wochen. Die Pflanzenteile werden am besten mit Regenwasser in einer Plastikregentonnen mit Regenwasser angesetzt. Es muss täglich umgerührt werden. Sobald die Jauche nicht mehr schäumt kann sie verdünnt im Verhältnis 1:10 eingebracht werden.

HERSTELLUNGSTIPPS:

- ✓ **Keine Metallgefäße verwenden**, es könnte zu chemischen Reaktionen kommen. Am besten eine große Regentonne (oder Kübel) aus Plastik nutzen.
- ✓ An einem **sonnigen Standort** aufstellen.
- ✓ Am **besten Regenwasser** nehmen, oder abgestandenes Wasser.
- ✓ Das Gefäß **mit einem Netz oder Gitter abdecken**, um Tiere am Hineinfallen zu hindern.
- ✓ **Steinmehl** bindet die Geruchsbildung etwas.
- ✓ **Nach der Gärung** das Gefäß mit einem Deckel zudecken oder die Flüssigkeit in Flaschen abfüllen.

KAUF-TIPP MULTIKRAFT:

Brennnessel Konzentrat
0,5 Liter € 8,20

Schachtelhalm Konzentrat
0,5 Liter € 10,40

Die besten Hausmittel aus Pflanzenresten:



BRENNNESSEL:

Am bekanntesten ist wohl die Brennnesseljauche. Sie kräftigt Starkzehrer wie Gurken, Kohl, Porree, Tomaten und Zucchini, aber auch Obst- und Blühpflanzen.

Der Brennnesselsud mit einer Sprühflasche aufgetragen, hält Läuse sowie Spinnmilben fern.

1kg frisches oder 200g getrocknetes Kraut auf 10l Wasser. 1:10 mit Wasser verdünnt im Wurzelbereich gießen. Noch gärende Jauche: 1:50 verdünnt auf Blätter spritzen.

Kalter Auszug: 10l Wasser auf 1kg frisches Kraut. Unverdünnt über Blätter spritzen. Stickstoff Dünger für stark zehrendes Gemüse, allgemein stärkend und gesund erhaltend.



SCHACHTELHALM:

Die Jauche des Schachtelhalmes stärkt die Widerstandsfähigkeit der Pflanzen gegen Pilze und wirkt als Fungizid. Sie kann auch direkt auf die erkrankten Blätter gesprüht werden. Das sollte aber eher in den frühen Morgen- oder Abendstunden passieren, um ein Verbrennen der Blätter zu vermeiden.

Als Brühe gerichtet muss mit Schachtelhalm öfters und regelmäßiger gegossen werden.



BEINWELL:

Die Jauche aus dem Beinwell fördert das Wachstum der Wurzel und unterstützt die Knollen und Fruchtbildung, dank des hohen Kaliumanteils. 1 kg frisches Kraut auf 10l Wasser. 1:10 mit Wasser verdünnt im Wurzelbereich gießen. Am besten alle 14 Tage damit gießen.



LÖWENZAHN-JAUCHE:

fördert die Aktivität der Bodenorganismen und stärkt das Immunsystem der Pflanzen. Bei dieser milden Jauche genügt eine Verdünnung von 1:5.

© Christine Kostner



© Alfred Schretter 5x



Zuletzt haben wir unser Hochbeet – genauer gesagt ist es das Hochbeet meiner Frau, ich habe ja den Gemüsegarten und mein Glashaus – aufgefüllt und zum Anpflanzen gerichtet. Beide waren wir mit der schönen krümeligen Erde im Hochbeet sehr zufrieden, es wächst auch entsprechend gut darin. Womit hatten wir unser Hochbeet ursprünglich gefüllt?

Zunächst mit Komposterde aus der Gärtnerei. Wir kompostieren alle Pflanzenabfälle, schaufeln den Kompost mehrmals um und sieben zuletzt Steine und Holzstücke ab. Diese Komposterde verkaufen wir auch, man kann sie mit einem Anhänger bei uns lose abholen – eine günstige und gute Lösung. Nachgefüllt wird unser Hochbeet jedes Jahr mit Karahum Garten- und Pflanzhumus und mit unserer Bio-Universalerde. Beide Substrate bestehen aus kompostiertem Holz (Rinde, Grünschnitt) und aufbereiteten Holzfasern. Funktioniert wirklich gut!

Am nächsten Tag fragte eine gute Kundin und Freundin bei uns um Rat: Sie hatte letztes Jahr massive Probleme in ihrem Hochbeet, millionenfach kleine weiße Würmer, die auch die Pflanzenwurzeln abgefressen hatten. Ich hatte das selber noch nie erlebt, und so fragte ich sie, was sie für eine Erde ins Hochbeet getan hat. Na ja, eine billige Hochbeeterde von einem Baumarkt halt, steht ja Hochbeeterde drauf, müsste ja passen.

Dazu muss man wissen, dass billige Erde nur aus billigen Rohstoffen bestehen kann, ich sag immer: niemand schenkt was her! Und billiger Rohstoff für jede Art von Blumen- oder Hochbeeterde ist Schwarztorf. Jetzt werfen Sie vielleicht ein, aber Torf kennt man doch eigentlich als hochwertig? Ja das stimmt, betrifft aber nur den kostbaren Weißtorf den es in Norddeutschland, Russland oder Litauen gibt. Schwarztorf ist eher so was wie Moor-Erde. Gibt es überall dort, wo ein See verlandet ist.

Er ist billig, eher schmierig, schwarz, und auch nicht schlecht. Wir selber verwenden ihn bei den Presswürfeln der Salatpflanzen. Er hat aber auch seine schlechten Eigenschaften. Diese Erde klumpt leichter und wenn sie einmal trocken ist, kann man sie schwer mit Wasser benetzen. So treten auch Probleme mit Würmern eher auf. Also nicht bei der Erde sparen, das rächt sich!

Übrigens: normale Gartenerde eignet sich gut fürs Hochbeet!



Engerlinge im Hochbeet

Wir meinten ein Hochbeet löse alle unsere Schädlingsprobleme. Gegen die Wühlmäuse und die Werren (Maulwurfsgrillen) kommt unten ein Gitter hinein. Die Schnecken haben einen weiten Weg und werden durch zusätzliche Schneckenbleche abgehalten – wie fein das alles, einfach himmlisch für den Gärtner.



Aber da haben wir wohl die Rechnung ohne den Wirt gemacht. Denn die Natur besiedelt jede Ecke unserer Erde, für jeden Standort gibt es Spezialisten, die sich dort wohlfühlen. Im Hochbeet ist es wärmer und trockener als anderswo. Deshalb kommen auch vermehrt Ameisen, aber es lockt auch große Käfer zur Eiablage an.

Der bekannteste dieser Käfer ist der Maikäfer. Seine Larven, die Engerlinge, fressen die Wurzeln der Pflanzen – er ist gefürchtet, glücklicherweise aber eher selten im Hochbeet. Das gleiche gilt für den Junikäfer. Aber es gibt noch

den Rosenkäfer: seine Larven sind auch Engerlinge. Diese fressen abgestorbenes Pflanzenmaterial, sind daher eigentlich eher lästig als schädlich. Wenn sie aber in großen Mengen auftreten – und das kommt immer wieder vor – dann werden auch Pflanzen geschädigt. In Schach halten kann man die verschiedenen Engerlinge durch das Gießen mit Nützlingen wie Nematoden. Manchmal hilft allerdings nur alles auszuschaukeln und die lästigen Besucher herauszuklauben.

Lustigerweise kann man die Engerlinge durch die Fortbewegung unterscheiden. Wenn man sie auf den Boden legt, dreht sich der Engerling des Maikäfers auf die Seite und kriecht fort, der Junikäfer auf den Bauch und der Rosenkäfer dreht sich auf den Rücken um wegzukriechen.



Die Natur rottet niemanden aus

Das lernte ich schon bei meinen ersten Kursen über Kompost und Boden bei Uta Lübke im oberösterreichischen Peuerbach. Daran musste ich denken, als unsere Europaministerin am Anfang der Corona-Pandemie davon sprach, wir müssten das Virus ausrotten.

Fast hätte ich ihr geschrieben, ob wir nicht zuerst probieren sollten, die spanische Wegschnecke auszurotten. Das ginge sicher viel viel leichter, da sie viel viel größer ist. Alle Gartenbesitzer wären unheimlich dankbar und mit der Erfahrung probieren wir es dann mit

dem Virus. Das war natürlich nicht ganz uneigennützig, denn welcher Gärtner wünscht sich nicht, dass diese Schnecke wieder dort hin verschwindet, wo sie hergekommen ist.

Scherz beiseite, wir schaffen es bei der Schnecke nicht, obwohl fast alle Gärtner Nacht für Nacht damit beschäftigt sind, und beim Virus haben wir immer mehr Mutationen – es schaut auch gerade nicht aus, dass wir die angestrebte Ausrottung schaffen. Dann werden wir wohl oder übel damit leben müssen, wie schon zuvor mit vielen anderen Krank-

heiten. Was mir an der gärtnerischen Betrachtung noch gefällt, der Tod ist nicht das Ende. Wenn in der Natur etwas stirbt, Pflanze oder Tier oder natürlich auch der Mensch, wird alles in seine Einzelteile zerlegt im Zuge einer Kompostierung, und dann wird alles wieder neu zusammengebaut. Nichts geht verloren, aber schon gar nichts.

Ist das nicht in einer spirituellen Betrachtung des Lebens auch so? Verliert da nicht auch der Tod zumindest einen Teil seines Schreckens? Für mich als glaubenden Menschen ist es so, und es deckt sich mit der Betrachtung des Gärtners.





Anna mit Tochter Luzia & Johannes

Durch die Krisen garteln

Ist es mehr als ein Hobby, wenn wir unsere Radieschen im Beet ansäen, das Hochbeet mit Salat und Kräutern bepflanzen und Tomaten im kleinen Folientunnel ziehen? Oft wird gerechnet wie viel Arbeitszeit in den Kopf Salat oder das Kilo Tomaten fließt und im Vergleich mit den Supermarktpreisen stellt man dann fest, dass es sich aus finanzieller Sicht nicht lohnt. Doch kaum zeigt sich schüchtern der Frühling, zieht es viele wieder in den Garten. In den Gärtnereien hat man das Gefühl, dass es so viele sind wie lange nicht und dass es mehr und mehr ums Essen geht, als um die Zier.

Was also treibt die Menschen wieder vermehrt in ihre Gärten, um dort Lebensmittel anzubauen? Viele Gründe dafür haben ja immer bestanden, wie etwa der Appetit auf eigenes frisches Gemüse oder die Lust in der Erde zu wühlen. Ist all das nur ein Trend oder Zeitgeist, den wir uns leisten können in all dem Wohlstand? Mag sein.



Aber Zeitgeist und Trend sind auch immer eine Reaktion und Lösung auf bestehende Umstände und Probleme. Es scheint, als sei das Garteln und der Wunsch, sich wieder selber versorgen zu können, eine Reaktion auf die verschiedenen Krisen, die sich in den letzten Jahren vielschichtig übereinander gelagert haben und von denen Corona nur die Offensichtlichste ist. Kann der eigene Hausgarten Teil der Lösung für Ernährungs-, Energie-, Ökologie-, Finanz- und Coronakrise sein?

Wir bekommen oft zu hören, die Lösung läge in den großen Maßstäben, in neuen Technologien - ein noch mehr vom Alten. Aber weltweit gesehen ernährt nicht die industrielle Landwirtschaft die Mensch-

heit, sondern Kleinbäuerinnen. Und dazu zählen auch die Gartler, denn es reichen bereits etwa 60 m², um sich selbst übers Jahr mit Gemüse zu versorgen. In unseren Gärten wachsen Nahrungsmittel für Leib und Seele, wir schaffen Beziehung zu dem was wir essen und das ganz ohne Transportwege und Verpackung. Beim nächsten Mal also, wenn Sie sich die Frage der Rentabilität stellen oder Ihr Hausgarten als "Bobo-Hobby" belächelt wird, können Sie getrost weiterwählen, wohl wissend, ein kleiner Teil einer großen Lösung zu sein.

"Das moderne Lebensmittelsystem wurde von einer Handvoll privilegierter Menschen geschaffen. Ernährungssouveränität besteht darauf, dass dies illegitim ist, weil die Gestaltung unseres Gesellschaftssystems nicht das Privileg von Wenigen, sondern das Recht von Allen ist." (Raj Patel)

von Anna Wittner & Johannes Wedenig



Das Team von der Naturgärtnerei Wedenig freut sich auf Sie!



© Alfred Schretter

Schachtelpreis für Gemüsepflanzen

Diverse Gemüsepflanzen in einer
Schachtel/Gärtnerbox klein – Salate,
Kohlarten, Sellerie, Porree...
Statt € 12,- bis € 14,-

Pauschalpreis € 10,-
pro Schachtel á 40 Stück

JUBILÄUMS- ANGEBOT

**minus 25%
auf alle
Frühlingsblumen**

gültig von 26. - 27. März

z.Bsp. Viole, Bellis,
Primeln, Narzissen...

Staffelpreis für Pelargonien und Surfinien

Eine einzelne Pelargonie oder
Surfinie kostet € 3,25

ab 30 Stück € 2,95
ab 50 Stück € 2,75
ab 100 Stück € 2,50

Markt- Termine



Benediktiner Markt, Benediktinerpl. 15, 9020 Innere Stadt jeden Freitag im April und Mai
Greisslerei Lanner, Hauptstraße 49, 9061 Wölfnitz Samstag, 10. April, 24. April, 8. Mai, 22. Mai
Shoafbauer, Tuderschitzer Weg 22, 9062 Tuderschitz Samstag, 17. April, 01. Mai, 15. Mai
Hofladen Rössler, Glantscha 8, 9555 Glanegg Dienstag, 20. April, 04. Mai

Weitere Informationen finden Sie auf www.facebook.com/hofgemeinschaftzetmau/



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 - 12:30 Uhr

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

Wenn Sie unsere Gartenzeitung annehmen, werten wir das als Einverständnis, dass wir Ihre Adresse speichern und Ihnen jährlich unsere Gartenzeitung zusenden dürfen. Wenn Sie das nicht wollen, reicht eine kurze E-Mail an gaertnerei@wedenig.at oder ein Anruf unter 04276 4365 und wir löschen Ihre Adresse.