

der grüne **flirt**

4 / 2023



Freudenkreise

Der Herbst klopft an die Tür.



Nina Proll & Band

Kann denn Liebe Sünde sein?

Palmenhaus, 12. Oktober 2023 - 19.30 Uhr

Wo Nina Proll drauf steht, da ist immer auch eine ordentliche Portion Erotik mit drinnen. Ob im Film, im Fernsehen oder auf der Bühne. Nina Proll ist Österreichs sexiest Woman und verkörpert wie keine andere die selbstbewusste, unabhängige Frau von heute.

In ihrem aktuellen Programm beschäftigt sich Nina Proll mit der Rolle der Frau in der Geschichte. Sowohl textlich als auch musikalisch spannt sie den Bogen von der Erotik der Vergangenheit bis in die Gegenwart in Liedern und scharfzüngigen Texten. Sie sagt, was sich viele denken, aber nicht zu sagen trauen. Begleitet von einer gut gelaunten Band unter der musikalischen Leitung von Christian Frank, garantiert Nina Proll einen prickelnden, musikalischen Abend.

Freie Sitzplatzwahl - Reservierungen unter
Telefon 07224/80881 - Tickets 39,-

Floraler Herbstauftritt

Mitarbeiter aller drei grünen Berufe - Florist, Gärtner und Gartengestalter - verbringen ihre Arbeitszeit mit der „schönsten Sache der Welt“, nämlich Blumen und Pflanzen. Und doch sind für jede einzelne Berufung ganz unterschiedliche Begabungen, Talente und Geschicke erforderlich. Als Gärtner bewundere ich daher vor allem Floristen und Gartengestalter, die Blumen und Pflanzen teils auch mit anderen Augen wahrnehmen.

Sie schaffen es aus Blumen und Pflanzen das Beste herauszuholen. Sie verpassen den Rahmen für das Bild. Und komponieren oft ein ganz neues. So geschehen im letzten Herbst, als unsere Floristin Hannah eine Vielzahl unterschiedlicher Herbstkränze schuf. Für mich wahre Freudenkreise, welche die neue Jahreszeit auf den Punkt brachten. Heuer bin ich umso mehr darauf gespannt. Sie auch?

Meine Passion für Pflanzen reißt indes nicht ab. Auch wenn ich mich noch nie auf eine Art oder Gruppe einigen konnte, so macht es mir einfach nach wie vor Spaß, mich mit ihnen auseinander zu setzen. Und dann mit Ihnen und meinen Mitarbeitern zu teilen. Ich glaube, das wird es auch sein, was mich ein Leben lang mit Freude ausfüllen wird. Es ist das, was mich immer wieder bestärkt. Es ist das, was meinen „Job“ zu der Arbeit macht, die ich liebe.

Menschen, die auch ihre Arbeit lieben, konnte ich heuer wieder bei einem Kurzbesuch in Südengland erleben. Es gibt wohl kein Volk, welches ihre Liebe zu Blumen und Gärten nach wie vor so zelebriert. Sie erfreuen sich am Wachstum, der Perfektion in der Mitte der Blütenpracht und nicht zuletzt der Vergänglichkeit. Davon dürfen auch wir uns, die sich mehr nach dem Perfektem auf Lebenszeit sehnen würden, ein Stückchen abschneiden. Das Wertvolle an Blumen und Pflanzen ist ja gerade ihre Veränderung, der stetige, oft stille Wandel. Es ist das, was uns immer wieder neu staunen lässt.

So sehr man sich auf die warmen Temperaturen im Frühling und Sommer freut, so sehr freue ich mich auch auf die kühleren Temperaturen, die ab September wieder Einzug halten. Herbstzeit ist zudem Ernstezeit und die Natur zeigt uns noch einmal so richtig, was in ihr steckt.

Auch bei uns ist die Urlaubszeit vorbei und nach und nach arbeiten wieder mehr helfende Hände gut gelaunt im Betrieb zusammen. Das sieht man dann auch wieder - sei es in der Gärtnerei, in unserer Floristik oder auch in der Cafeteria. Und so können auch wir neuerlich beweisen, was in uns steckt.

Bald ist zudem Allerheiligen und damit die Zeit des Gedenkens, die Zeit des Erinnerns. Traditionell spielen Blumen dabei eine große Rolle – denn jede Blume hat ihre eigene Bedeutung, ihre eigene Sprache. Viel Natur und wenig gefärbte Materialien liegen bei Allerheiligengestecken dieses Jahr nach wie vor im Trend. Schmuckgrün wie Kiefern, Thujen und Wacholder halten bei höheren Temperaturen länger als Tannenreisig und sind nach wie vor sehr beliebt.

Mitte Oktober findet dazu erstmals ein „verlängertes“ Wochenende statt. Zudem wird an diesem Wochenende der „Goldene Herbst“ im Stift Sankt Florian vom hiesigen Obstbauverein ausgerichtet. Vielleicht ein Grund einmal mehr nach Sankt Florian zu kommen? Sonntag nachmittags gibt's auch Live-Klaviermusik unter Palmen von 14-17 Uhr.

Und sobald die Hitze vorbei ist, heißt es auch wieder: pflanzen, pflanzen, pflanzen... Egal ob Wintergemüse, Obstpflanzen, Bäume, Sträucher oder Prachtstauden. Der Herbst ist bis in den Dezember hinein die beste Pflanzzeit und sollte in Zeiten des Klimawandels besser genutzt werden! Hier hat man nicht selten 100% Anwacherfolg und das Wurzelsystem ist bis zum nächsten Sommer deutlich belastbarer.

Sebastian Sandner und Mitarbeiter
Ihre Gärtner aus St. Florian!



Haggren Gravlund Live

„Horseman Pass By“

Palmenhaus, 27. Oktober 2023 - 20 Uhr

Haggren Gravlund sind kein typisches Duo im Musikgeschäft, sondern einfach zwei Freunde aus Malmö, die mit bemerkenswerter Qualität gemeinsam Musik machen.

Verwurzelt in Folk und Singer/Songwriter-Pop bauen die Melodie-trunkenen Songs eine Brücke zwischen der Zeit von Yeats und heute. In ihrer melancholischen Erhabenheit erinnern sie in Ansätzen an die Walkabouts oder an Christian Kjellvander. „Horseman Pass By“ strahlt jede Menge Wärme aus und ist von daher auch eine wunderbare Herbst/Winter-Platte, dessen Songs sie live in Duo-Besetzung umsetzen.

Freie Sitzplatzwahl an den Tischen
Reservierungen unter Telefon 07224/80881
Tickets 22,-

Menschen, die wir lieben - bleiben für immer...

Florales Handwerk rund um Allerheiligen

Eröffnungs-Ideen-Tage
13. bis 15. Oktober, täglich 9-17 Uhr

Bei uns gibt es die Gestecke nicht vom Band und jedes Stück soll auch einen persönlichen Charakter erhalten. Unsere Floristinnen bringen dafür viel Geduld, Fleiß und Geschick auf. Heuer eröffnen wir den Reigen am 13. Oktober an einem langen Wochenende mit geöffnetem Sonntag!



Selber kochen und gesund genießen

Palmenhaus - 15. Oktober, 10.30 Uhr

Auf über 300 Seiten hat das Team des Arbeitskreises der Gesunden Gemeinde Rezepte von Florianerinnen und Florianer zusammengetragen. Es ist überwältigend, welch kulinarischer Hochgenuss in unseren Küchen und Kellern schlummert. Alte Rezepte aus der Kriegszeit, typische Florianer Gerichte oder das ganz persönliche Lieblingsrezept, all das findet sich in diesem besonderen Kochbuch wieder.

Der Umgang mit Genuss ist jedoch oft zweischneidig. Gerne unterscheiden wir zwischen Gerichten, die gut schmecken und solchen, die Ernährungswissenschaftler für gut erachten. Genuss und Gesundheit, Luxus und Moral, Bio und Convenience sind heute längst keine Ausschlusskriterien mehr. Die Sehnsucht nach Lebensmitteln, die frisch, biologisch und nachvollziehbar produziert wurden, ist enorm. Der Trend zu regionalen Produkten, zur Wiederentdeckung alter Nutztierassen abseits der Masse sowie ebensolchen Obst- und Gemüsesorten sowie zu Vielfalt und Saisonalität ist vor diesem Hintergrund zu sehen.

Wir freuen uns, dass diese Buchpräsentation bei uns im Palmenhaus stattfindet!



Knoblauch und Schnittknoblauch

Knoblauchfreunde wissen es bereits - es gibt unzählige Sorten und Geschmacksrichtungen von diesem Gemüse. Im eigenen Garten wird er aber gerne vernachlässigt. Wir wollen dieses Wissen wieder aufleben lassen und stellen ihnen auch die Verwendung als frisches Wintergrün vor.

Bei den Knoblauchsprossen ist es ähnlich wie bei der Vielfalt des Zwiebelgrüns. Dass man sie jung verwendet, ist ebenso ungewöhnlich wie naheliegend. Sie sorgen für rasches Grün in der kalten Jahreszeit.

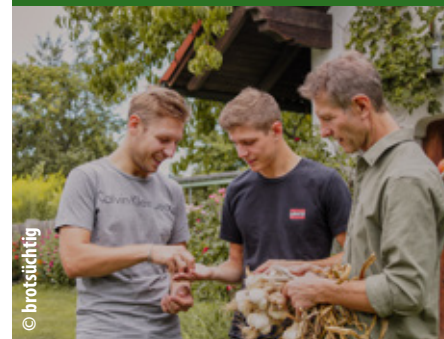
Im Falle des Knoblauches ist es sehr einfach. Auch für die Ernte als Knolle im Sommer steckt man ihn schon im vorigen Herbst, meist im Oktober, ins freie Beet. Vor dem Winter treibt er noch aus. In diesem Stadium ist er auch vollkommen frostfest. Nun kann man einzelne Sprosse schon während des Winters in der grünen Jugendzeit ernten. Es ist noch keine Knolle zu sehen, aber der zarte Spross ist ein schmackhaftes Wintergrün. Den restlichen Teil des Knoblauchsatzes lässt man stehen. Er wird erst Ende Juni als Knolle geerntet, wenn das Laub beginnt, abzusterben.



Bester Bio-Knoblauch

Jetzt wieder frisch von Josef Heibl

Seit rund einem Jahr beliefert uns das Biogut Heibl aus Oberndorf in Sankt Florian nicht nur mit Erdäpfeln, sondern auch mit Knoblauch. Die Ernte fand im Juni statt und nach einigen Wochen Trocknung kommen die Zehen jetzt wieder jede Woche frisch in unser regionales Kulinarik-Angebot vor Ort. Die Sorten passen gut in unser Klima und können daher neben dem Verzehr auch ohne weiteres zum Auspflanzen in den eigenen Garten verwendet werden. So ernten Sie im nächsten Jahr dann selbst ihren eigenen Knoblauch!



Für diese Doppelnutzung im Knoblauchbeet empfiehlt es sich, im Herbst dichter zu pflanzen. Die Zehen kommen im Abstand von 10x10cm, ca. 5cm tief in den Boden. Etwa die Hälfte davon wird nun im Winter frisch geerntet, die andere bleibt zur Knollernte stehen. Ein winterlicher Schutz ist in unseren Breiten nicht notwendig. Knoblauch liebt leichte, sandig-lehmige Böden und volle Sonne. Gezielt für den Winter wird der Jungknoblauch erst im Jänner gesteckt. Er treibt rasch aus und ist nach wenigen Wochen erntefertig, indem man die ganze Pflanze abschneidet. Am besten gedeiht er in dieser Variante geschützt im Frühbeetkasten oder unter der Hochbeethaube. Auch im Topf oder Trog auf dem Balkon lässt er sich ohne Probleme kultivieren.

Der mehrjährige und voll winterharte Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*) hingegen ist das perfekte Würzkraut für alle, die zwar den würzigen Geschmack von Zwiebelgewächsen lieben, die Ausdünstungen nach deren Verzehr jedoch weniger. Wie sein Name schon sagt, schmeckt Schnittknoblauch wie Knoblauch, allerdings sehr viel dezenter. Er kommt damit dem Bärlauch ziemlich nahe. Vor allem die essbaren Blüten haben außerdem noch eine angenehm süßliche Note. Er zieht im Winter allerdings in die Erde ein.

Auch im Winter ernten Rechtzeitig vorsorgen!

Die Bücher zum Wintergemüse werden immer zahlreicher und vielfältiger. Wer also meint, dass ein Garten im Winter kahl und leer sein muss, dem entgegen die Gemüse aus der vielfältigen Welt des Wintergemüses! Denn auch wenn bei frostigen Temperaturen nicht viel Neues wächst, kann bei rechtzeitiger Vorsorge doch auch in der kalten Jahreszeit frisches Gemüse geerntet werden!

Zarte Asia-Salate, saftige Kohlgemüse, bunter Mangold, würzige Kräuter und knackige Radieschen lassen warm eingepackte Kindergesichter strahlen und sorgen für einen extra Vitamin-Kick auf dem Teller. Und das ganz ohne weite Transportwege oder ressourcenintensiv beheizte Glashäuser. Sondern mit einfachsten Mitteln daheim im Garten, auf dem Balkon oder auch sogar auf der Fensterbank. Hier die wichtigsten Tipps von DI Wolfgang Palme:

Richtige Sorte wählen

Geeignet sind z.B. Winter- oder Babyleafsalate (Zichorien, Romana-Salate, Vogerlsalat, Winterportulak, Asia-Salate), Spinat, Rüben, Pastinaken, Karotten, Frühlingszwiebeln oder Schnittknoblauch... um nur einige Beispiele zu nennen. Hier vielleicht ein kleiner Buch-Tipp: Zahlreiche winterfeste Gemüsesorten findet man, zusammen mit hilfreichen Tipps und Tricks zum Wintergemüsebau, in Wolfgang Palmes Buch "Frisches Gemüse im Winter ernten".

Rechtzeitig anbauen

Sobald die Temperaturen unter 0°C fallen, steht das Pflanzenwachstum still. Um bis dahin schon etwas zum Ernten zu haben, muss schon im Spätsommer bzw. Frühherbst mit der Aussaat und Pflanzung be-



gonnen werden. So haben unsere Winterpflänzchen auch schon einen ordentlichen Vorsprung gegenüber denen, die erst im Frühjahr gesetzt werden und können – sobald die Temperaturen wieder etwas steigen – gleich munter weiterwachsen.

Trocken halten

Unvorstellbar aber wahr: Im Winter verschimmelt mehr Gemüse als erfriert! Denn neben den erstaunlich frostfesten Wintergemüsen, die -10 Grad Celsius und weniger aushalten, sind leider auch die Schimmelpilze recht robust. Um ihnen erst gar keine Chance zu geben, schützt man die künftige Ernte am besten mit einem Dach, das Regen und Schnee abhält aber einen guten Luftaustausch ermöglicht. Wer einen Frühbeetkasten oder ein Gewächshaus besitzt, sollte nicht auf häufiges Lüften vergessen. Und auch gegossen wird im Winter nur äußerst spärlich – am

besten an einem sonnigen Vormittag und nur so viel wie unbedingt notwendig, sodass die Pflanzen möglichst trocken stehen.

Streicheln verboten

Gefrorene Pflanzenteile sollten möglichst nicht berührt werden. Die Eiskristalle, die sich im Inneren der Pflanze gebildet haben, würden sonst die Zellwände zerstören und die Pflanze könnte faulen. Für die Ernte wählt man am besten einen sonnigen Nachmittag, an dem die Pflanze Zeit hat, aufzutauen. Oder, wenn es nicht anders geht, nur die erntereifen Pflanzenteile berühren und gleich verarbeiten.

Unser vielfältiges Wintergemüsesortiment ist im Topf vorgetrieben in der Regel bis Mitte November erhältlich. Aussaaten sollten je nach Art und Standort bis Mitte September erfolgen.



Fahrplan für den Gemüsegarten - Teil II

Fachvortrag von Gärtnermeister Werner Sandner
Palmenhaus, 9. September 2023 - 10.30 Uhr

Wer möchte seine Vitaminszufuhr nicht mit frischem Gemüse aus dem eigenen Garten zuwege bringen? Die Neubepflanzung des Gemüsegartens steht im Frühling oft an erster Stelle. Aber auch im Herbst sollte man unbedingt für die kalte Jahreszeit vorsorgen, damit auch im Winter frisch geerntet werden kann. An diesem Vormittag vermittelt Gärtnermeister Werner Sandner den Fahrplan in die Wintersaison. Denn wenn man im Umgang mit seinem Gemüse- bzw. Hochbeet noch nicht so vertraut ist, tut man gut daran, bereits einen kleinen Pflanz- und Aussaat-Plan aufgesetzt zu haben.

Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich!

Der Obst- und Gartenbauverein St. Florian präsentiert:



GOLDENER HERBST

Feierliche Eröffnung
Sonntag, 15. Oktober um 12:00
im Pfarrheim

Gartenplauderei mit KARL PLOBERGER
Sonntag, 15. Oktober um 12:30
im Pfarrheim

Obstausstellung
Samstag, 14. Oktober ab 13:00
Sonntag, 15. Oktober ab 09:00
im Pfarrsaal

Fachvorträge
Sonntag, 15. Oktober ab 12:30
im Pfarrheim



Goldener Herbst Der Obstbauverein lädt ein...

Anlässlich des 70-jährigen Bestehens des Obst- und Gartenbauvereins St. Florian und des 250. Geburtstags von Joseph Schmidberger findet eine große Obstschau im Stift St. Florian statt.

Fragen rund ums Thema Obst gibt es ja auch bei uns jedes Jahr zahlreich. Umso schwieriger ist es Antworten zu diesem komplexen Thema in Kürze zu geben. Hier wird nun das Thema kompetent und vielfältig an zwei Tagen im Stift Sankt Florian aufbereitet. Nutzen Sie die Chance, sich intensiv mit dem Thema Obst und Obstbäumen auseinanderzusetzen!

Welcher Obstbaum passt am besten?

Palmenhaus - 14. Oktober, 10.30 Uhr

Stellt man Überlegungen zu seinem Obstgarten an, sollte natürlich zu allererst die Wahl auf sein Lieblingsobst fallen. Denn wenn Ihnen z. B. Zwetschgen nicht schmecken, werden sie diese auch kaum pflücken. Trotzdem müssen Sie auch auf Standort, Klima und Boden Rücksicht nehmen. Denn jedes Obst hat seine eigenen Vorlieben. Und nur wenn möglichst viele Faktoren übereinstimmen haben Sie am Ende eine gute Ernte, wenig Ärger und wenig Arbeit.

Gärtnermeister Werner Sandner geht an diesem Vormittag ganz grundlegend auf heimische Obstarten ein. Er klärt Sie gleichzeitig über Aufwand und Vorlieben auf und gibt auch den ein oder anderen Tipp zur Pflanzung und Baumform. Danach wissen Sie, welches Obst zu Ihnen und ihrem Garten am besten passt.

Teilnahme kostenlos. Keine Anmeldung erforderlich. Sitzplätze vorhanden!

Ab Samstag um 13 Uhr können Sie die Obstausstellung mit Sortenverkostung besuchen. Dazu können Sie auch eigenes Obst zur Sortenbestimmung mitbringen. Neben Ausstellern im Prälatengarten gibt es auch liebevolle Kinderaktionen. Am Sonntag folgt dann nach der offiziellen Eröffnung ein spannender Vortragsreigen, beginnend mit einer „Gartenplauderei“ von Karl Ploberger.

Gabi Wild-Obermayr berichtet über die tolle Vielfalt des Herbst- und Wintergemüses. Baumpflege-Profi Karl Forster gibt Infos zum Erziehungsschnitt alterungsfähiger Obstbäume. Rebecca Ennsgraber bereitet das Thema Wildobst vor. Wilbirg Benischek erklärt, wie man mit Kräutern fit durch den Winter kommt. Mehrere Infos erfahren Sie direkt beim Obst- und Gartenbauverein St. Florian & Niederneukirchen!

Unser Floristik-Team sucht Verstärkung!

Wir freuen uns auf Ihre Initiativ-Bewerbung,
nähere Infos unter www.sandner-gaertneri.at!



Wildlife Blooms
Creamy White Collection

WILDLIFE KOLLEKTION

AKTION
Statt 9,99
nur 5,- Euro

Bienen-AKTION
Herbst 2023

die Gärtnerei zum Stift Sankt Florian

Wer den Frühling liebt, darf schon im Herbst daran denken. Zwiebelpflanzen erfreuen nicht nur das Auge der Betrachterin, sondern sind auch die ersten Nahrungsquellen von allenhand Insekten. Deshalb haben wir die neue Wildlife-Kollektion von Kapiteyn in vier verschiedenen Farben sofort in unser Sortiment aufgenommen!
Einfach ausschneiden und bis 31. Oktober 2023 in unserer Gärtnerei einlösen!





Notizen für den Herbst

Michelle Billingsley with special guest Wild Earp | 6. September, 20 Uhr

Wir freuen uns auf die amerikanische Folksängerin nach diesem heißen Sommer ganz besonders. Bei Schönwetter noch open air im Gartentheater, ansonsten im Palmenhaus.

Fachvorträge vom Gärtnermeister | jeweils 10:30 Uhr

„Fahrplan für den Gemüsegarten, Teil II“ - 9. September

„Welcher Obstbaum passt am besten?“ - 14. Oktober

Alle Vorträge finden im Palmenhaus mit Gärtnermeister Werner statt. Dauer circa 60 bis 90 Minuten. Teilnahme kostenlos. Keine Anmeldung erforderlich. Sitzplätze vorhanden!

Nina Proll & Band „Kann denn Liebe Sünde sein?“ | 12. Oktober, 19.30 Uhr

Nina Proll sorgt garantiert für einen prickelnden, musikalischen Abend mit ihrer Band!

Florales Handwerk rund um Allerheiligen | 13. bis 15. Oktober, täglich 9-17 Uhr

An diesem Wochenende gibt es nicht nur im Stift Sankt Florian die große Obstausstellung des hiesigen Obstbauvereins, sondern auch bei uns eine reiche Auswahl an gediegener Allerheiligen-Floristik. Unser Cafe öffnet bereits ab 10 Uhr die Türen, am Nachmittag gibt's zudem Live-Klaviermusik!

Haggren Gravlund Live | 27. Oktober, 20 Uhr

Verwurzelt in Folk und Singer/Songwriter-Pop bauen die Melodie-trunkenen Songs von Haggren Gravlund eine Brücke zwischen der Zeit von Yeats und heute.

Sandner

die gärtneri zum stift sankt florian

SANDNER Floristik e.U. | begeistert - vielfältig - kompetent

Stiftstraße 3a, 4490 Sankt Florian, Telefon 07224/80 881

Öffnungszeiten: Mo/Di/Mi/Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr, Do/So Ruhetag!

www.sandner-gaertneri.at | post@sandner-gaertneri.at