

der grüne **flirt**

4 / 2025



Dirndl-Power

Jetzt ist die beste Pflanzzeit des Jahres!



Gerade der Herbst bietet sich als beste Pflanzzeit an: Die Erde ist noch warm, der Regen ausreichend, und die jungen Wurzeln finden ideale Bedingungen, um anzukommen – ganz ohne Hektik, ganz in Ruhe. Ein stiller Start in ein langes Leben.

Zurück zu den Wurzeln – und manchmal sogar weiter: denn wer pflanzt, denkt nicht nur an heute, sondern an morgen. An das, was wachsen darf, wenn wir der Natur Raum geben und ihr mit Respekt begegnen.



Und doch verbauen wir unseren Lebensraum immer mehr. Früher gab's keine wirkliche Grundgrenze, man redete noch mit dem Nachbarn. Dann kam die Hecke, der Holzzaun und jetzt - Beton, Gitter und dazwischen bedruckte Plastikstreifen. Eigentlich unglaublich - aber wahr. Das Grundstück wird voll ausgenützt, der Garten immer kleiner, das Haus immer größer. Ist uns Privatsphäre schon so wichtig, dass wir die hässliche Grenze einfach in Kauf nehmen?

Zurück zu den Wurzeln und manchmal sogar weiter...

Wer regelmäßig bei uns vorbeischaud, weiß: unsere Gärtnerei ist mehr als ein Ort zum Pflanzen und Einkaufen – sie ist ein Stück gelebte Naturverbundenheit. Ihnen als Stammkunde verdanken wir es, dass diese Idee tagtäglich mit Leben gefüllt wird.

Mit „Zurück zu den Wurzeln“ möchte ich einen Gedanken in den Mittelpunkt stellen, der uns schon lange begleitet – und der heute aktueller ist denn je: die Rückbesinnung auf das Wesentliche. Auf das, was bleibt. Auf das, was wächst. Ein Baum, den wir heute pflanzen steht genau dafür. Für Erdung, für Vertrauen, für Zukunft. Und für all das, was auch unsere Beziehung zu Ihnen ausmacht: nachhaltiges Denken, liebevolle Pflege und das Wissen, dass Gutes Zeit braucht.

Manchmal hören wir Ausreden - ein Baum wird zu groß, die Blätter fallen, der Swimmingpool verdeckt, die Vorschriften verbieten es und so weiter. Ehrlich gesagt habe ich dafür kein Verständnis mehr. Ein Baum wurzelt tief, wächst geduldig und schenkt uns mit der Zeit Schatten, Sauerstoff und Leben. Mit jeder Pflanzung setzen wir ein Zeichen – für Nachhaltigkeit, für Verantwortung, für die Zukunft. Und wer sich erinnert, wo seine Wurzeln sind, weiß auch, wohin er wachsen will.

Wir sind seit zwanzig Jahren in Sankt Florian. Während des Baugeschehens habe ich die ersten Bäume gepflanzt und so schnell wie die Zeit verfliegt, wachsen diese auch. Die versiegelten Flächen, die beim Bau notwendig waren, sind bereits gut schattiert und begrünt. Dazu sage ich meinem damaligen Ich „Danke“. Die Sommerlinde am Bild ist übrigens erst vor zehn Jahren gepflanzt worden und war damals ein vierjähriges Bäumchen um 189 Euro.



Die Abdeckung des Bodens ist zudem reine Pflanzensache. Was leider jahrelang en vogue war, sollte längst schon wieder verpönt sein. Pflastern Sie nicht auch noch die Beete zu! Steine und ähnliches als Abdeckung bringen mehr Hitze, schlechteres Kleinklima und daraus resultierend mehr Pflanzen-Ausfälle. Wir sagen immer: „Die Pflanzen sind a la longue die Abdeckung für den Boden und das reicht.“

Ganz besonders freuen wir uns, dass wir Obstbaumexperte Sigi Tatschl für einen Vortrag gewinnen konnten. Er hat nicht nur unser Personal in punkto Obstpflanzen geschult, sondern wird Ende Septem-



ber auch einen Fachvortrag für Sie halten. Dabei wird er nicht nur auf unseren Herbst-Dirndl-Schwerpunkt eingehen, sondern auch die ein oder andere Kostprobe verteilen. Einen Nachmittag mitten in der Erntezeit nehmen sich auch die Geschwister Wurm für Sie Zeit. Sie stehen Frage und Antwort zu ihren wunderbaren Produkten und schenken das ein oder andere Glas Apfelsaft, Most und Wein aus!

Und vielleicht schaffen Sie es auch noch zum Stell-Dich-Ein mit Maria Hofstätter und ihrer Lesung aus dem Brucknerland „Weilling - Land und Leute“, welche bisher immer nur gute Kritiken erhalten hat. Gemeinsam mit Peter Gillmayr und den Linzer Geigern bringt sie den Bauernroman von Max Maetz auf unsere kleine, aber feine Openair-Bühne.

Und bitte keine Ausreden: pflanzen Sie einen Baum - nicht im Frühjahr, jetzt!

Sebastian Sandner und Mitarbeiter
Ihre Gärtner aus St. Florian!



Fesche Dirndl Das Hartriegelgewächs zum Vernaschen.

Die Kornelkirsche punktet als bienenfreundlicher Zierstrauch genau so wie als wunderbares Obstgehölz. Mit früher Blütenpracht, süß-sauren Früchten im Sommer und beachtlicher Herbstfärbung bereichert sie jeden Naturgarten. Schon in der Antike wurde die Kornelkirsche sehr geschätzt- allerdings für ihr hartes Holz und ihrem Einsatz zu militärischen Zwecken. Eine Legende berichtet, der Bogen des Odysseus und auch das Trojanische Pferd sollen aus dem Holz des Dirndls gebaut worden sein.

Nicht aus dem Reich der Sagen stammen die Überlieferungen der Heiligen Hildegard von Bingen (1098-1179) über das Dirndl. Sie beschrieb bereits im Mittelalter in ihrem Werk „Physica“ ein Kapitel lang die reinigenden und heiligenden Wirkungen

der Kornelkirsche- bei ihr „Erlitzbaum“ genannt: „Sie verletzt keinen Menschen, denn sie reinigt und stärkt den schwachen und auch gesunden Magen und fördert so die Gesundheit.“ Menschen mit Gicht empfahl sie ein Bad mit Blättern, Holz und Rinde des Dirndlstrauchs zu nehmen und die Früchte bei jeder Form einer Verdauungsstörung einzunehmen.

Heutzutage gewinnt die Kornelkirsche wieder an Bedeutung. Dirndl sind sehr vitaminreich und enthalten viele Mineralien wie Kalzium, Kalium und Magnesium. Der Vitamin C-Gehalt beträgt bei der roten Superfrucht durchschnittlich 110mg je 100g - und somit das Doppelte einer Zitrone. Dazu beinhalten Kornelkirschen jede Menge wertvoller Antioxidantien, die im Körper als Radikalfänger wirken und so die Zellschädigung verhindern können.

Ab Mitte August bis Ende September reifen die etwa 2cm großen, ovalrunden, essbaren Früchte der Kornelkirsche, die sich nun tiefrot verfärben und weich



werden. Die Steinfrucht umgibt sich mit schmackhaftem, fruchtig und säuerlich schmeckendem, angenehm süßem Fruchtfleisch.

Bei Vollreife fallen die Früchte ab und bieten so auch zahlreichen Tieren wie Siebenschläfer, Haselmaus und auch diversen Vögeln im Herbst Nahrung. Die Kornelkirsche ist ein reichtragendes Wildobstgehölz, das je Strauch 20 bis 40kg, an alten Pflanzen bis zu 70kg Ertrag im Jahr bringt. Die Früchte sind roh genießbar, wenn sie vollreif bzw. fast überreif sind. Sie sind dann süß und weich. Wichtig ist es, so lange zu warten, bis sie von selbst oder schon bei leichter Berührung vom Strauch fallen. Dann finden sie sich in Marmeladen und Fruchtaufstrichen, Gelees, Kompott, Kuchen, Saft, Schnaps, Sirup oder auch Eis wieder.

Standort und Pflanzung

Der ideale Standort für die Kornelkirsche liegt sonnig

bis halbschattig. Sie liebt Wärme und erreicht in geschützten Lagen auch erstaunliche Größen bis 7 Metern. Bei uns ist die Kornelkirsche völlig winterhart und kommt auch mit kühleren Gebieten zurecht. Auch was den Boden angeht, stellt sie wenige Ansprüche, denn sie wächst sowohl auf eher sandigen als auch lehmigen oder humosen Böden, solange diese nicht allzu trocken sind.

Das heimische Wildobst eignet sich zudem für die Pflanzung als Hecke, Kornelkirschen als Hochstamm können jedoch auch als zierendes Bäumchen mit Einzelstellung im Garten gepflanzt werden. Sie sind in jungen Jahren konkurrenzwach, was man bei der Pflanzung im Verbund mit anderen Gehölzen und Sträuchern beachten sollte.

Im Herbst zwischen Oktober und Mitte November ist die beste Pflanzzeit, da sie nun bereits Blätter abwerfen und in die Winterruhe übergehen. Bis zum Blattaustrieb im Frühling des nächsten Jahres kon-



Foto Elisabeth Scheidl

Süße Fruchtgenüsse für heiße Zeiten

Vortrag vom Fachbuchautor Dr. Siegfried Tatschl
Palmenhaus, 27. September 2025 um 10.30 Uhr

Siegfried Tatschl lernte dank seiner Großmutter bereits als Kind das Leben mit und von der Natur kennen und schätzen. Er beschäftigt sich seit Jahren mit Permakultur und der Idee von „Essbaren Lebensräumen“. Egal ob auf Brachflächen oder im eigenen kleinen Hinterhof – es gibt zahlreiche Orte um uns herum, um kleine Paradiese zu schaffen. Kurz gesagt: um zu säen, zu pflegen und zu ernten. Richtiges Planen & Gestalten und der sorgsame Umgang mit der Natur stehen dabei ebenso im Mittelpunkt wie der Erhalt der erstaunlichen Sortenvielfalt.

Er ist Träumer und Visionär zugleich: Seinen Wunsch, möglichst alle in unserem Klimabereich wachsenden Obst- und Nussarten anzupflanzen, konnte er bei der Gestaltung im „Alchemistenpark“ in Kirchberg am Wagram mit derzeit ca. 150 Sorten umsetzen.

An diesem Vormittag gibt es neben viel Fachwissen auch die ein oder andere Kostprobe. Die Erntezeit ist ja ohnehin voll im Gange!

Teilnahme kostenlos,
keine Anmeldung erforderlich.

zentriert sich die Pflanze nur auf die Wurzelbildung und kann gut anwachsen. Alternativ ist aber auch eine Pflanzung im zeitigen Frühjahr möglich. Für den Fruchtertrag ist das Pflanzen von zwei verschiedenen Sorten notwendig, wobei der Fremdbestäuber auch eine Wildform sein kann.

Als Kübelpflanze ist die Kornelkirsche nur in ihren jungen Jahren mit geringer Wuchshöhe geeignet. Damit sich die Wurzeln gut entwickeln können, braucht die Pflanze unterirdisch viel Platz und sollte nur in einen entsprechend großen Topf gepflanzt und jährlich umgesetzt werden.

Weitere Pflege

Kornelkirschen müssen nicht zwingend geschnitten werden, wenn genügend Platz vorhanden ist. Die Blüten entwickeln sich am einjährigen Holz. Deshalb muss man bei einem starken Schnitt mit einem Ernteausfall rechnen. Die Pflanzen selbst vertragen Schnittmaßnahmen wie das Auslichten jedoch gut, zudem können die Großsträucher auch in der Höhe und Breite durch regelmäßiges Schneiden begrenzt werden, was in Hecken von Vorteil ist. Sie können sich sogar bei einem Radikalschnitt aus dem Stock heraus erholen und neue Triebe bilden.

Sie ist selbst derart schnittverträglich, dass sie als Formgehölz in kugeliger Gestalt, als Bonsai oder Spalier gezogen werden kann. Dabei trägt sie allerdings durch den häufigen Schnitt seltener und deutlich weniger Früchte. Anfälligkeiten gegenüber Schädlingen und Krankheiten sind übrigens gering und bedürfen im Hausgarten nur selten Eingriffen.

Wichtige Bienenweide

Gelb ist die Farbe des Frühlings, mit Forsythie und Kornelkirsche als farbenfrohen Vorboten. Während die Forsythie Bienen allerdings weder Pollen noch Nektar bietet, versorgt die Kornelkirsche Wildbienen,

Hummeln und Honigbienen mit einem reichhaltigen Blütenbuffet und zählt zu den ersten Trachtpflanzen des Jahres. Bei milden Temperaturen zeigen sich bereits Ende Februar, spätestens im März die Blütenolden.

Doch nicht nur Bienen profitieren von der Kornelkirsche. Auch für viele Vogelarten ist dieser Strauch eine echte Bereicherung. Seine dichten, verzweigten Äste bieten ideale Nistplätze und Schutz vor Fressfeinden. Vor allem Vögeln wie Amseln, Rotkehlchen und Zaunkönig nutzen die Kornelkirsche deshalb gern als Brutstätte, nachdem sie eine reiche Nahrungsquelle für die Brutpflege ist.

Im Tal der Dirndl

Das Mostviertler Pielachtal ist bekannt für die roten Dirndl-Früchte und die daraus geschaffenen Dirndl-Spezialitäten – nicht umsonst wird das Pielachtal häufig auch liebevoll als „Dirndltal“ oder „Tal der Dirndl“ bezeichnet. Im Pielachtal gedeihen viele verschiedene „Dirndl“. Seit Jahren werden ausgewählte autochtone Dirndl-Sorten vermehrt und wieder im Tal ausgepflanzt. Die Bilderbuchlandschaft lässt sich beim Wandern oder bei Fahrten mit der Mariazellerbahn erkunden und ist in gut einer Fahrstunde von uns zu erreichen.

Aufgrund unseres Dirndl-Schwerpunkts bieten wir heuer im Herbst neben Pflanzen auch ausgewählte Produkte des „Dirndl-Hauses“ Perchtoldsdorf zum Verkauf an! Aus wilden Dirndl wird dort nicht nur Süßes wie Marmelade, Getränke, Sirup oder Likör produziert, sondern auch Pikantes wie Chutney und Senf.



Obstsortenvielfalt im Einklang mit der Natur!

Nachhaltig anbauen, staunen und genießen: Permakulturpionier Siegfried Tatschl zeigt in 555 Sortenporträts, wie abwechslungsreich und kulinarisch interessant das Angebot an Obst und Nüssen in unseren Gärten sein kann – von A wie Alpenjohannisbeere über S wie Schneeglöckchenbaum bis Z wie Zimthimbeere, von alten heimischen Sorten bis zu anpassungsfähigen Exoten. Im Wohnzimmer, auf der Terrasse, am Balkon oder im eigenen Biogarten – nahezu überall und ganzjährig lassen sich köstliche Früchte anbauen und ernten.

„Permakultur heute ist aus meiner Sicht nicht weniger als die Vision von einer lebenswerten Zukunft für die künftigen Generationen auf der Erde.“

Siegfried Tatschl

Dirndl-Empfehlungen Arten- und Sortenvielfalt

Bereits seit mehr als 100 Jahren wird züchterisch an der Kornelkirsche gearbeitet, neben Österreich vor allem in der Slowakei, in Bulgarien und zudem in der Kaukasusregion. Hier liegt das Augenmerk vor allem auf der Fruchtgröße und dem Geschmack. Es ist daher sehr schwierig, Empfehlungen abzugeben. Wir möchten es trotzdem versuchen.

1 „Jolico“ ist eine besonders großfruchtige - über 3cm - und reichtragende Selektion der HBLFA Wien-Schönbrunn. Aufgrund der höheren Ernteleistung als bei anderen Sorten, ist Jolico sowohl im Hausgarten als Naschfrucht, als auch im Erwerbsanbau gerne gepflanzt. So wie alle unsere veredelten Kornelkirschen, ist Jolico sehr anpassungsfähig an verschiedene Standorte und trotz der frühen Blüte (ab Ende Februar) sehr gut spätfrostfest.



2 „Big Ben & Langer Ben“ Die Baumschule Plattner aus Niederbayern ist neben der Bayernfeige auch für zwei Kornelkirschen-Züchtungen bekannt. Diese zeichnen sich durch übergroße und vor allem sehr geschmackvolle Früchte aus. Die Erziehung kann als Großstrauch oder auch als Stämmchen beziehungsweise kleinen Baum erfolgen. „Langer Ben“ ist als Säule formiert, nur ab und zu sollten längere Seitentriebe eingekürzt werden.



3 „Cornus mas“ als Wildform der Kornelkirsche darf natürlich hier nicht fehlen - vor allem, wenn der Naturgartenaspekt im Vordergrund steht.



4 „Flava“ oder „Yellow“ Wer das Ungewöhnliche mag! Gelbe Kornelkirsche mit sehr früher Reifezeit ab Mitte August und etwa 2cm großen, milder und weniger sauer schmeckenden Früchten. Sie ist schon seit rund 300 Jahren bekannt und gilt zudem als guter Pollenspender.

Blumenhartriegel anders gedacht Auch die Früchte sind essbar!

Früchte der etwas ungewöhnlichen Art hat eindeutig ein weiteres Hartriegelgewächs - der Blumenhartriegel, welcher gar nicht so selten in unseren Gärten zu finden sind. In erster Linie wegen der frühr Sommerlichen Blütenfülle gepflanzt, bringt dieser im Laufe des Spätsommers auch einen interessanten Beerenschmuck hervor.

Denn die Früchte des Japanischen Hartriegels bereichern Ihren Garten nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch. Um ihr Potenzial in der Küche voll auszuschöpfen, sollten Sie sich zunächst mit ihrem besonderen Geschmack und ihrer Konsistenz vertraut machen.

Die Früchte besitzen nämlich eine relativ feste Haut, die den direkten Verzehr etwas erschwert. Im Inneren erwartet Sie ein orangefarbenes, gallertartiges Fruchtfleisch, dessen Konsistenz vielleicht nicht jedermanns Geschmack trifft.

Unreife Früchte schmecken eher fade, entfalten aber bei Vollreife eine angenehme Süße. Die reifen, dunkelroten Früchte sind besonders weich und süß. Jede Frucht enthält einen großen, harten Kern, der vor der Verarbeitung entfernt werden sollte. Beim Einkochen weicht die zähe Haut auf und verkocht fast vollständig. Sodann entsteht eine geschmackvolle Basis für Marmelade oder Gelee.

Die Früchte eignen sich auch hervorragend zur Saftgewinnung. Kochen und pürieren Sie die Früchte und filtern Sie anschließend den Saft ab. Genießen Sie ihn pur oder als Basis für erfrischende Getränkemischungen.



Ähnlich wie bei der Marmeladenherstellung profitieren auch Kompotts, Säfte und Saucen von der Süße und Textur der gekochten Früchte. Kombinieren und verfeinern Sie sie nach Belieben. Die aromatischen Früchte sind weiters eine ausgezeichnete Basis für die Herstellung von hausgemachtem Likör.





Die Essenz der Natur

Die Geschwister Wurm führen mit Leidenschaft und Innovationsgeist einen traditionsreichen Familienbetrieb in Sankt Florian - das Gustergut. Ihre Philosophie der Fruchtveredelung – mit Sorgfalt, handwerklichem Können und regional verwurzeltm Denken – zeigt sich in einem beeindruckenden Produktportfolio: von naturbelassenen Säften, Mosten und Weinen bis hin zu Edelbränden, Marmeladen und Pesti. Geprägt mit innovativen Ideen und kompromissloser Qualität.

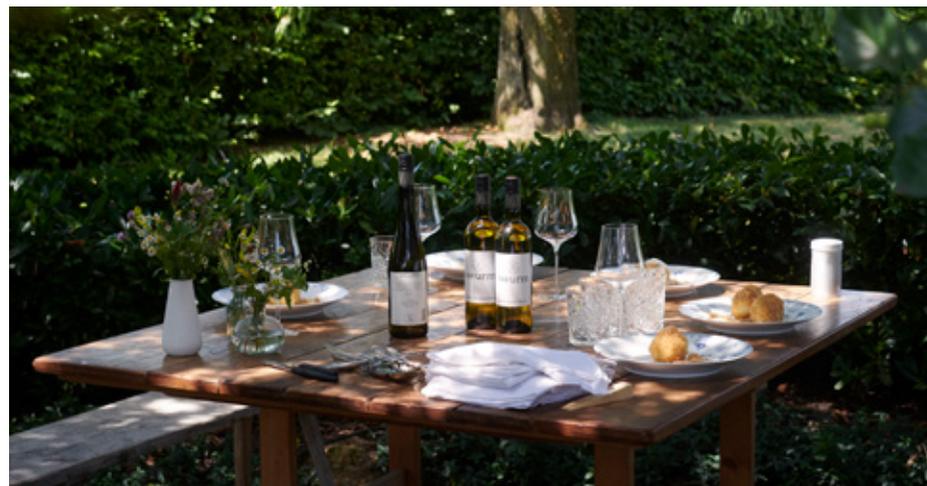
Der Einstieg der beiden Schwestern erfolgte als Quereinsteigerinnen: Irene war zuvor in Zürich bei einer Werbeagentur tätig, Barbara in der Geschäftsleitung eines Kosmetikunternehmens. Vor rund 13 Jahren übernahmen sie den elterlichen Betrieb, fokussierten auf handwerkliche Qualität und regionale Premiumprodukte.

Auf 2,5 Hektar Obstgärten kultivieren sie heute Äpfel, Birnen und viele andere Früchte – mit Leidenschaft, alles per Hand geerntet und verarbeitet.



2011 wagte die Familie zudem den Einstieg in den Weinbau - mit einem 2.000 m² Weingarten begann der Anbau von Gelbem Muskateller und Sauvignon Blanc. Heute ergänzen Sorten wie Grauburgunder, Donau-Riesling und Gemischter Satz das Sortiment. Die Weine werden ausschließlich von Hand gelesen; robuste Qualität statt Masse ist das Motto – gerne gesellen sich die Schwestern pflücken mit Freunden, Bekannten oder Stammgästen.

Dieses Gespür wurde bereits vielfach prämiert - zuletzt bei der OÖ Weingala 2025. Wir sind froh, dass wir Ihnen diese Qualität in unserer Gärtnerei anbieten dürfen.



Frische-Verkostung „Wurm-Köstlichkeiten“

Palmenhaus, 18. Oktober
von 14-17 Uhr

Unter dem Label „wurm – Fruchtveredelung“ entstehen vielfältige Produkte: naturbelassene Säfte, reinsortige Moste, Birnenschaumwein, hochwertige Edelbrände, feine Fruchtaufstriche und saisonale Spezialitäten wie Glühmost und Kinderpunsch. Die Rezepturen werden von Generation zu Generation weitergegeben und weiterentwickelt.

Barbara und Irene nehmen sich trotz Erntezeit einen Nachmittag für Sie Zeit, um mit Ihnen in unserem Palmenhaus über ihre landwirtschaftlichen Produkte zu sprechen.

Dort verteilen Sie Kostproben und beantworten Ihre ganz persönlichen Fragen. Neben Apfel-, Birnen- und Kirschsäften gibt es sicher auch die 2024er Weine und vielleicht das ein oder andere Hochprozentige zu verkosten!





Salate und mehr für die Winterernte

Vortrag von Gärtnermeister Werner Sandner
Palmenhaus, 20. September 2025 um 10.30 Uhr

Vogerlsalat ist sicher nicht der einzige Salat, den Sie jetzt noch pflanzen können. Auch wenn Sie für einige Aussaaten vielleicht schon zu spät dran sind, haben wir noch ein schönes Sortiment an vorgezogenen Salatpflanzen und anderem Wintergemüse.

Gärtnermeister Werner Sandner bespricht auf der Bühne unser Sortiment und gibt Tipps, wie man noch lange in den Winter hinein ernten kann.!

*Teilnahme kostenlos,
keine Anmeldung erforderlich.*

Der Garten braucht keine Winterpause! Rucola ist sogar jetzt und im Frühling am geschmackvollsten.

Rucola stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und wird dort seit der Antike als Küchen- und Heilpflanze geschätzt. Schon die Römer nutzten ihn nicht nur kulinarisch, sondern sogar als „Liebeskraut“. In Italien gehört er seit jeher zur traditionellen Küche – heute ist er weltweit beliebt für seinen nussig-scharfen Geschmack. Was viele nicht wissen ist, dass sich Rucola auch im Winter im Gewächshaus oder Frühbeet kultivieren lässt. Sogar im Freiland kann im Spätherbst gesät Rucola über milde Winterwochen hinweg geerntet werden, wenn er vor dem Frost ausreichend entwickelt war. Mitte März treibt dieser dann nochmals kräftig durch und kann reichlich geerntet werden, bevor er in Blüte geht.

Egal ob wilde oder kultivierte Rauke – sie überzeugt mit ihrem unverwechselbaren Geschmack – eine Mischung aus nussig, senfig und leicht scharf. Sie wird roh verwendet oder kurz mitgegart, verliert jedoch beim Kochen etwas an Aroma. Wir alle kennen sie als Salat, auf Pizza, Pasta oder Sandwiches. Ebenso findet sie als Pesto, ideal in Kombination mit Parmesan und Walnüssen, Verwendung. Und nicht zuletzt als würzige Garnitur für Fleisch- und Fischgerichte. Rucola enthält natürliche Senföle, die für sein Aroma verantwortlich sind – aber auch gesundheitsfördernde Eigenschaften haben.



Im Sommer ist der Rucola-Anbau jedoch oft eine Herausforderung: Erdflöhe fressen Löcher in die jungen Blätter und die Hitze lässt das Blattwerk härter werden. Mit durchdachten Kulturmaßnahmen, angepasstem Anbauzeitpunkt und regelmäßigem Gießen kann man dem jedoch gut entgegenwirken.

Erdflöhe sind kleine, sprunghafte Käfer, die zur Familie der Blattkäfer gehören. Sie sind insbesondere für Kreuzblütler wie Rucola, Radieschen, Kohlrabi oder Brokkoli gefährlich. Die adulten Käfer fressen kleine, rundliche Löcher in die Blätter – das typische Schadbild ist ein „Schrotschussmuster“. Sie lieben trockenes, warmes Wetter. Gerade im Hochsommer vermehren sie sich daher besonders stark.

Feinmaschige Netze könnten die Käfer zwar effektiv fernhalten, der Anbau im Frühling oder Spätsommer/Herbst ist aber das einfachste Mittel um diesen Schädling vorzubeugen. Außerdem entwickeln Pflanzen, die bei großer Hitze wachsen eine festere Blattstruktur, um die Verdunstung zu minimieren. Die Zellwände verdicken sich und die Blätter fühlen sich härter und zäher an. Und dies schmeckt uns dann auch weniger.



Rucola-Sortenwahl

„Red Scorpion“ – der Hingucker mit Geschmack

Diese Sorte besticht durch ihre auffällige rot-violette Blattfärbung und den intensiven, leicht scharfen Geschmack. Sie ist besonders dekorativ – ideal für kreative Salate, Buffets oder als essbare Garnitur.

Geschmacklich erinnert sie an Wildrucola, hat aber ein noch markanteres Aroma.

„Wasabi-Rucola“ – scharf wie der Name

Eine Sorte für alle, die es kräftig mögen. Mit ihrem intensiv-würzigen, leicht an echten Wasabi erinnernden Aroma verleiht sie jedem Gericht einen aufregenden Kick. Die gezackten, kräftigen Blätter sorgen nicht nur für Geschmack, sondern auch für Biss. Ideal für asiatische Gerichte und Bowls!

Der Gemüsegarten braucht also keine Winterpause. Bieten Sie der Natur auch jetzt Bodenbewuchs und Schutz vor Erosion. Das freut einerseits das Bodenleben und im zweiten Schritt auch Sie, weil Sie frische, vitaminreiche Salate auch im Winter ernten können. Vor allem dann, wenn man ein kaltes Gewächshaus oder ein Hochbeet mit Aufsatz sein eigenennnt. Vieles an Salat oder Gemüse wächst jetzt sogar problemloser wie bei starker Hitze. Und Schnecken sind auch nicht mehr das Problem.



Erbsen im Winter? Letzte Runde im Gemüsebeet

Erbsen anzubauen ist eine geniale Möglichkeit, den Winter noch in letzter Minute zu nutzen. Sie keimen und entwickeln sich so schnell, dass die sogar im Jänner ausgesät werden können.

Erbsen sind im Jugendstadium als absolut winterfest und kältetolerant bis unter minus 10°C zu bezeichnen. Auch im Freien werden sie im zeitigen Frühjahr ausgesät. Im Kalten Kasten können sie über den Winter genutzt werden. Es gibt eine alte Anbautradition, bei der man sogenannte Wintererbsen im Freien im Oktober aussäte, als Jungpflanzen überwintern ließ und im nächsten Jahr um bis zu vier Wochen früher ernten konnte.

Im Hobbygarten macht es um diese Zeit aber mehr Sinn, vor allem an die jungen Erbsentriebe zu denken. Diese ganz jungen Keimtriebe können auch roh genossen werden. Zuckererbsensorten eignen sich dafür am besten. Durch neue Sorten wie zum Beispiel „Filina“ von Reinsaat, die anstelle von Blättern, filigrane, anmutig gewundene Ranken produziert, die auch laufend geerntet werden können, macht das ganze gleich noch mehr Spaß. Diese Sorte eignet sich auch bestens für Anzuchtschalen im Innenbereich. Man kennt diese vielleicht vom ein oder anderen Fine-Dining-Restaurant oder gutem Wirtshaus.

Erbsen keimen auch besonders im Frühbeetkasten schnell und bilden rasch eine grüne Decke. Das sorgt für winterliche Üppigkeit ohne viel Pflegeaufwand und tut auch dem Boden ausgesprochen gut. Erbsen zählen nämlich zu den Gründüngungspflanzen, die man im Ackerbau aussät, nur um die Erde zu verbessern. Auch für eine Winterbegrünung von Töpfen und Kistchen sind sie geeignet. Massenerträge darf man sich darin allerdings nicht erwarten.



Fleiß & Tatkraft

Nicole Maurer bereichert unser Team seit Jahresbeginn. Durch ihr Können und ihre solide Kundenberatung ist sie von Kunden und Gärtnern gleichermaßen ins Herz geschlossen worden.

Wie geht es dir mit unserer Florianer Vielfalt?

Jetzt bereits ganz gut, nachdem die Auswahl anfangs schon überwältigend war. Aber wenn die Freude da ist, dann lernt man auch schnell dazu.

Warum bist du Gärtnerin geworden?

Ich glaube meine ältere Schwester hat mich dazu angestiftet, während sie bereits den Beruf der Gärtnerin erlernt hat.

Was schätzt du an unseren Kunden?

Ehrlich gesagt hat mich die Freundlichkeit, die Offenheit und nicht zuletzt der Humor mancher Kunden überrascht. Man kann einfach gut reden und fühlt sich bald auch wertgeschätzt.

Wie sieht dein Garten aus?

Immer größer - oder besser gesagt immer weniger Wiese, dafür aber mehr Beete. Und die sind voll mit allem - Kräutern, Obst, Zierpflanzen.

Wenn du eine Pflanze wärst, welche wäre das?

Eine Hortensie - schattenliebend, einfach in der Pflege und durstig!



Herbst im Bild

Start in die Blumenzwiebelsaison | ab 29. August

Unsere „Zwiebelstraße“ mit allerhand Frühlingsblumen ist wieder aufgebaut und lädt zum Setzen ein!

„Weilling - Land & Leute“ mit Maria Hofstätter | 13. September, 19.30 Uhr

Ein Bauernroman von Max Maetz im Gartentheater. Wie lässig und gut temperiert die Schauspielerin Maria Hofstätter diesen niemals zimperlichen Text aus dem Brucknerland liest, ist einfach ein humorvolles Erlebnis!

Fachvorträge im Palmenhaus | jeweils 10:30 Uhr

Gärtnermeister Werner Sandner „Salate und mehr für die Winterernte“ - 20. September

Dr. Siegfried Tatschl „Süße Fruchtgenüsse für heiße Zeiten“ - 27. September

Frische-Verkostung „Wurm-Köstlichkeiten“ | 18. Oktober, 14-17 Uhr

Barbara & Irene Wurm tischen ordentlich auf und teilen ihre Gaumenfreude mit Ihnen!

Florales Handwerk rund um Allerheiligen | 17. und 18. Oktober, täglich 9-17 Uhr

Der Höhepunkt unserer Allerheiligen-Ausstellung findet an diesem Freitag und Samstag statt.

Schauen Sie unseren Floristinnen beim Erstellen von Allerheiligen-Gestecken auf die Finger!

Weihnachtsblumenschau & Adventmarkt | 14. bis 16. November

Der Fixtermin findet dieses Jahr wieder Mitte November statt.

Sandner

die gärtnererei 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