



## Gartler-Info Juni 2022

In den letzten Wochen folgte alles Schlag auf Schlag, erblühten vor 3 Wochen die ersten Enziane und Mehlsprimeln in den Streuwiesen, so sind es nun die bereits die wunderschönen Schwertlilien. Die Gemüsepflanzen und das Gras wächst mal schnell „über Nacht“ mehrere Zentimeter, ebenso sind Blattläuse und ihre Gegenspieler, die Marienkäfer, fleißig in den Kulturen unterwegs. Somit ist nun auch wieder der richtige Zeitpunkt Pflanzen regelmäßig zu stärken, z.B. mit Pflanzenfermenten wie Effektiven Mikroorganismen, mit Kompost- oder speziellen Wildkräutertees und Gesteinsmehl. Und wir können angesichts der milden Temperaturen und warmen Bodenverhältnisse wirklich wärmeliebende Pflanzen draußen säen und auspflanzen: (Freiland-)Tomaten, Auberginen (besser im Topf), Gurken & Kürbisse, Zuckerrüben, Busch- & Stangenbohnen, Zucker- & Körnermais, Knollensellerie, Kartoffeln und vieles mehr. Und es müssen die Saaten der langsam-reifenden Lagerkarotten in das Beet (z.B. Sorten wie „Ochsenherz“, „Duwicker“ und Co.) ... Wie schnell alles wächst sieht man an Radieserl- und Rettichsaaten: sie keimen schon nach wenigen Tagen und wir können uns dies zunutze machen und sie als „Markiersaat“ für langsam keimende Arten (z.B. Karotten) verwenden. Viel Spaß beim Beobachten der Vegetationsexplosion!

### **Aktuelles vom Kreisverband**

Aktuell gibt es viele Jahreshauptversammlungen in den Gartenbauvereinen. Im Mai wurde Gabi Maisenbacher als neue 1. Vorsitzende in Huglfing-Oberhausen gewählt und in

Birkland Hubert Zwerschke. Herzlichen Dank an alle ehemaligen Engagierten wie Leonhard Socher (29 Jahre lang) in Birkland und Susanne Spatz in Huglfing-Oberhausen. Ausdrücklich gilt der Dank auch allen anderen Aktiven!

### **Tag der offenen Gartentür**

26.06., 10 – 17 Uhr, Privatgärten in Schwabbruck & Böbing-Pischlach: In Weilheim-Schongau findet der Tag der offenen Gartentür am 26. Juni von 10 – 17 Uhr statt. Der Schwabbrucker Gartenbauverein öffnet einige Gärten und bietet dies und das und ein weiterer kleiner Permakulturgarten ist in Böbing-Pischlach geöffnet.

Adressen aller teilnehmenden Gärten und weitere Informationen – auch zu den Gärten der anderen oberbayerischen Landkreise: <https://www.tag-der-offenen-gartentuer-oberbayern.de/> Gärten sind auch am 12. Juni und 19. Juni in anderen Landkreisen geöffnet.

### **Steingadener Blütentage**

Am 11. – 12.06. findet die Steingadener Blütentage statt. Sie bieten Natur- und Gartenfreunden alles, was das „grüne Herz“ begehrt! Das Netzwerk "Gartenwinkel-Pfaffenwinkel" ist mit einem Stand mit Saatgut und Informationen dabei. Alle Infos und Programm: <https://www.steingadener-bluetentage.de/>

Wir suchen noch Unterstützung bei der Standbetreuung – dringend suchen wir noch für Sa 14:30 bis 19 Uhr und So 9-13:30 bzw. 13:30 bis 18 Uhr.

## Apfel.Birne.Berge



Wir freuen uns sehr, dass Andreas Hoiß (Huglfing), mit seinem Edelbrand einer unbekannteren Birnensorte vom Peißenberg bei der Bayern Brand Prämierung 2022 mit Silber ausgezeichnet wurde. Zusammen mit 10 weiteren südostbayerischen Brenner:innen wirkte Andreas Hoiß an Versuchen des Obstsorten-Erhaltungsprojekts „Apfel.Birne.Berge“ mit und begab sich auf die spannende Reise, herauszufinden, wie 20 fast ausgestorbenen Sortenraritäten durch die Veredelung als sortenreine Brände fit für die Zukunft, d.h. vermarktbar werden könnten. Ganze 7 sortenreine Brände unserer unbekannteren und vergessenen Sorten wurden mit Silber (5) und Gold (2) prämiert! Die Brenner:innen werden hier vorgestellt: <https://www.bayern-brand.de/> bzw. <https://obstbraende-bayern.de/praemierung/>.

## Gemüse: Lagerung & Verwertung im Sommer

Wie lagere ich Gemüse richtig, sodass es lange frisch bleibt? Wurzelgemüse trennt man schnell vom Grün und lagert beides separat im Kühlschrank (Karotten-, Fenchel- oder Radieserlgrün kann man hervorragend für feine Pestos oder „grüne Soßen“ verwenden). Einschlagen der frischen

Blatt- und Wurzelgemüse in Bienenwachstücher, leicht feuchte, nicht tropfnasse Küchentücher oder auch in große, verschließbare Zip-Beutel hält sogar filigrane Schnittsalate und Kräuter über mehrere Tage lang frisch – wenn man sie so in das Gemüsefach des Kühlschranks legt und alle paar Tage kontrolliert, dass die Tücher noch feucht sind. Bundware kann man einfach neu anschneiden und in ein ca. 2 cm hoch mit Wasser gefülltes Glas im Kühlschrank stellen (Wasser täglich wechseln). Gleiches geht bei Kopfsalat, wenn man den Strunk neu anschneidet, nur braucht man eine etwas breitere Schüssel. Tomaten hingegen lagert man am besten außerhalb des Kühlschranks, ansonsten verlieren sie schnell ihr Aroma – sie halten, anders als Paprika, Gurken und Auberginen, mehrere Tage bei Raumtemperatur aus! Weitere Tipps zur Lagerung: <https://www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum/lagern-kochen-essen-teilen/lebensmittel-richtig-lagern/>. Und ein wunderschönes Buch, was man alles vom Blatt bis zur Wurzel in der Küche verwerten kann: <https://leaf-to-root.com/leaf-to-root-book/>

## Film-, Lese- & Audiotipps

Kräuter- und Gewürzpflanzen für den eigenen Genussgarten: <https://www.aelf-al.bayern.de/gartenbau/298331/index.php>

Tipps für die vielfältige Gestaltung von Gärten in der von uns mit-herausgegebenen Broschüre „**Lust auf Natur in unseren Gärten**“: <https://www.weilheim-schongau.de/media/2805/lust-auf-natur-in-unseren-gaerten.pdf>, sowie unter <https://www.vielfaltsmacher.de/category/vielfaltsgarten/> und

[https://www.bluehpakt.bayern.de/gaerten/publ\\_gaerten.htm](https://www.bluehpakt.bayern.de/gaerten/publ_gaerten.htm).

**Lebensräume für (Wild)Bienen – Garten & Balkon insektenfreundlich gestalten:**

[https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/bienen/dateien/broschuere\\_bienengarten\\_bf.pdf](https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/bienen/dateien/broschuere_bienengarten_bf.pdf)

Und dazu passend, das extrem umfangreiche Wildbienenlexikon: **Taschenlexikon der Wildbienen Mitteleuropas** von Scheuchl & Willner, Quelle & Meyer Verlag, 2016

### Weitere Termine & Veranstaltungen

Alle Veranstaltungen des **Kreisverbands** und der **Ortsvereine** findet ihr unter: <https://www.gartenbauvereine-wm-sog.de/veranstaltungen>

Spannende Veranstaltungs- Buch- und Filmtipps findet ihr auch im Newsletter der **Transition-Bewegung Ammer-Loisach**, die sich dem Ziel verschrieben haben, die Nachhaltigkeit in unserer Region voranzutreiben: <https://www.transition-amlo.de/>

01.06., 18 – ca. 18:45 Uhr, online-Seminar: **Welcher Käfer krabbelt da in meinem Garten?**, Anmeldung: <https://www.gartenbauvereine.org/>

03. – 05.06., Garmisch-Partenkirchen & 02. – 04.09., Rothenfels: **Artenkenntnis-Wochenenden für junge Menschen** zwischen 16 und 28 Jahren, die Lust auf Biodiversität haben. Infos & Anmeldung: <https://naju-bayern.de/Artenkenntniswochenende-2022/>

11.06., 10 – 16 Uhr, Jaudenmühle, Habach: **Praxiskurs: Pilze anbauen im eigenen Garten**. Pilzgärtner Roman Seifert reist während seiner Elternzeit

mit Partnerin, Sohn und Klappzeltanhänger von der Ostsee bis zum Bodensee und gibt unterwegs Pilzkurse in Solawi-Gärtnereien. Infos & Anmeldung:

<https://schaufelundgabel.de/workshops/praxiskurs-pilze-anbauen-im-eigenen-garten>