



FRIEDBERGER GARTENBLÄTTLE

Rückblick und Vorschau auf Aktivitäten des
Vereins für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.
mit aktuellen Tipps rund um den Garten

September bis November 2023

herzlich willkommen

Grußwort der Vorsitzenden

Liebe Vereinsmitglieder und Gartenfreunde,

auch wenn viele von uns es noch nicht wahr haben wollen, der Herbst naht mit großen Schritten.

In dieser Zeit sind wir mit der Ernte und der Verarbeitung der Früchte unserer Arbeit beschäftigt, freuen uns über den Erfolg, und ärgern uns über die ein oder andere Pflanzenkrankheit oder Schädlinge an unseren Pflanzen. Über einen Mangel an Gartenarbeit können wir uns auf jeden Fall momentan noch nicht beschweren.

Ich bin indes auf unseren Jahresausflug am Samstag, den 16. September zum blühenden Barock nach Ludwigsburg gespannt, ein paar Restplätze für Kurzentschlossene sind noch frei.

Und es sei bereits an dieser Stelle vermerkt, dass unsere Herbstversammlung am Mittwoch, den 4. Oktober 2023 im Gehörlosenzentrum in Friedberg stattfindet, Genaueres siehe in den Rubriken „in eigener Sache“ und „Termine“.

Und nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres neuen Gartenblättles und einen erntereichen und farbenfrohen Herbst!

Ihre Bettina Deponte



Impressum und Copyright (Text und eigene Bilder): Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.

www.gartenfreunde-friedberg.de | info@gartenfreunde-friedberg.de | 0821 / 664999

Vorsitzende: Bettina Deponte, Redaktion und Gestaltung Friedberger Gartenblättle: Claudia Schmid & Klaus Fischer

Hinweis: Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von „Kraus druck & medien GmbH“

in eigener sache

Herbstversammlung als außerordentliche Mitgliederversammlung

Wie wir bei der letzten Mitgliederversammlung beschlossen haben, werden wir im Herbst in einer außerordentlichen Mitgliederversammlung eine neue Vereinsführung wählen.

Seitdem hat sich eine „erweiterte Vorstandschaft“ mehrmals getroffen, die einen Vorschlag für eine Aktualisierung der Vereinssatzung erarbeitet und Ideen für die zukünftige Vereinsführung und Aufgabenverteilung sammelt.

In einem ersten Schritt werden wir in unserer Herbstversammlung entsprechend der aktuellen Satzung den ersten und zweiten Vorstand wählen, als Kandidaten stellen sich Bettina Deponte (1. Vorstand) und Klaus Fischer (2. Vorstand) zur Wahl.

In einem zweiten Schritt soll eine neue Satzung für den Verein beschlossen werden, die dann eine vergrößerte Vorstandschaft und damit eine „Team-Lösung“ ermöglicht. Diese wird dann nach Annahme der neuen Satzung gewählt.

Schön wäre es zu wissen, was Sie sich von unserem Gartenbauverein erwarten, um dann (eventuell mit Ihnen) Teams zur Umsetzung neuer Ideen bilden zu können. Bitte bringen Sie möglichst viele Vorschläge zur Mitgliederversammlung mit!

Als aktuelle Vorsitzende bitte ich um Ihr Verständnis und ihre Geduld, dass ich zeitlich und als einzelne Person nicht in der Lage bin, Ihre Wünsche so gut umzusetzen, wie es mein Vorgänger Herr Holzinger bisher getan hat. Ich muss mich in diesem Amt erst zurechtfinden. Meine Stärke liegt leider nicht im Werben von Helfern, ich lasse mich allerdings auch selbst nicht gerne überreden 😊. Wenn ich auf etwas Lust habe, mir etwas wünsche, oder es notwendig ist, dann mache ich es! Ich bin aber immer offen für konstruktive Kritik und würde gerne Verantwortungsbereiche in einer erweiterten Vorstandschaft abgeben.

Gerne viele Rückmeldungen unter bettina.deponte@gartenfreunde-friedberg.de oder auch per WhatsApp +49 157 3321 7553.

Wir begrüßen als neues Mitglied in unserem Verein und heißen herzlich willkommen:

- Angelika Pflug-Blahak
- Claudia und Henrique Atzkern

was so alles bei uns los war

Friedberger Zeit—Das Altstadtfest

Unser Verein war beim Einzug mit dabei!

Zuerst wurde der Leiterwagen geschmückt, danke an Fam. Schamberger für den Wagen und C. Gruber, H. Barthold und S. Hrabowski für das Schmücken!



Einzug mit 13 Personen zum Fest, beginnend am Sportplatz, entlang der Münchner Straße und endend „im Chaos“ in der Ludwigstrasse; inmitten vieler begeisterter Friedberggrinnen und Friedberger gekleidet in historischer Gewandung.



was so alles bei uns los war

Friedberger Zeit—Das Altstadtfest

Vereinsabend „beim Rammelmüller“!

Für Donnerstag-Abend haben sehr fleißige Mitglieder mehrere Tische „beim Rammelmüller“ reserviert, wo sich über den Abend verteilt ca. 30 Vereinsmitglieder trafen.



was so alles bei uns los war

Pflanzentauschbörse

Im Mai trafen wir uns wieder im Garten von Holzingers zur Pflanzentauschbörse.



Gemütliches Zusammensein bei bestem Wetter mit Kaffee und Kuchen, viel Spaß, vielen Gesprächen und natürlich mit dem Austausch von Pflanzen.



Vielen Dank an Hans und Gerlinde und die vielen helfenden Hände!

was so alles bei uns los war

Sommerfest auf dem Goldsteinhof

Bei schönstem Wetter trafen wir uns zum Sommerfest auf dem Goldsteinhof. Etwa 30 Personen genossen einen gemütlichen Nachmittag bei entspannter Stimmung und den persönlichen Austausch untereinander.



Unser besonderer Dank geht an:
 M. Goldstein für die Beherbergung und den Kaffee.
 I. Lang, die die Verköstigung koordiniert und selbst gebacken hat.
 An alle Kuchenbäckerinnen und Helferinnen und Helfer.



mitmachaktion für alle

Kurioses aus der Natur

Im letzten Gartenblättle haben wir dazu aufgerufen, Kurioses aus der Natur zu fotografieren um interessante und lustige Bilder in dieser Ausgabe des Gartenblättles veröffentlichen zu können.

Folgende Bilder haben uns erreicht:



H. Schmid, UFO Zucchini



E. Keidel, Rhabarberblüte



G. Hafner, Butterblume wächst aus Löwenzahn



L. Geiger, Schnecke auf Irrwegen



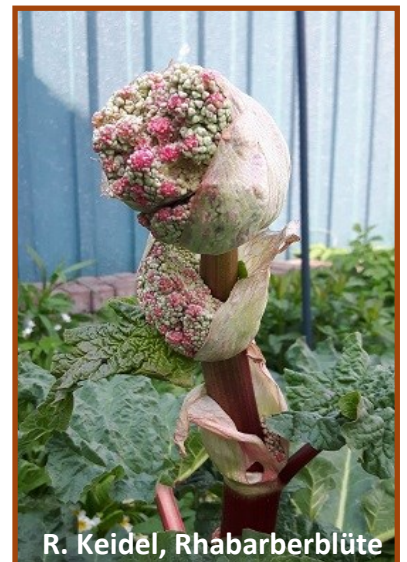
M. Brackmann, Riesen Kürbis „Carlsson“ auf Nachbar's Dach



A. Deponte, Tomate „Pinocchio“



K. Fischer, Vergissmeinchit im Wasseranzeiger



R. Keidel, Rhabarberblüte

wissenswertes rund um kräuter

Kapuzinerkresse—Gesundheit aus unserem Garten

Eine so schöne und gesunde Pflanze darf in keinem Küchengarten fehlen. Mit ihren gelb-orange leuchtenden Blüten ist sie ein Blickfang in jedem Garten und macht einfach gute Laune.

Sie hat einen sehr hohen Vitamin C Gehalt und viele heilsame Eigenschaften.

Mit ihren Senfölen ist sie ein sehr wirkungsvolles, natürliches Antibiotikum und bekämpft schädliche Bakterien, Viren und Pilze.

Wegen ihrer heilsamen (erforschten) Eigenschaften wurde sie 2013 zur Arzneipflanze des Jahres gewählt.

Leider ist sie beim ersten Frost aus unserem Garten verschwunden, deshalb sollten wir sie den ganzen Sommer und Herbst so oft es geht genießen.



Die Blüten und Blätter fein geschnitten, schmecken im Wildkräutersalat oder im Kartoffelsalat besonders gut. Auch mit Quark oder Frischkäse, einfach auf einem Butterbrot, schmeckt sie köstlich. Die Blätter sollten jung und zart sein, ältere schmecken oft bitter und ledrig.

Kapuzinerkresse-Tee

Bei Infektionen der Atem- und Harnwege hilft ein Tee sehr gut. Dazu nimmt man eine Handvoll (ca. 20 g) frische Blätter und übergießt sie mit einem viertel Liter heißem (nicht kochendem) Wasser. Danach zehn Minuten ziehen lassen und abseihen. Zwei Tassen pro Tag trinken, nicht länger als vier Wochen.

Dieser Tee ist kein Genusserelebnis, aber ein Teelöffel Honig oder ein kleiner Schluck Apfelsaft machen ihn schmackhafter. Dafür hilft er wirklich!

Kapuzinerkresse-Tinktur

Zur Stärkung der Abwehrkräfte im Winter gibt man frische Blüten und Blätter in ein Glas und füllt mit einem guten Korn mit 32 % oder 38 % Alkohol auf. Das Kraut soll vollständig bedeckt sein. Vier bis fünf Wochen an einen dunklen Ort stellen und gelegentlich schütteln, danach abseihen. Als Kur nimmt man zwei Mal täglich 15 Tropfen nach dem Essen ein.

Scharfe Kapern

150 ml Apfelessig, 150 ml Weißwein, zwei Esslöffel Rohrzucker, zwei Teelöffel Salz, Senfkörner, Pfefferkörner, Dillsamen mit dem Samen und den Blütenknospen der Kapuzinerkresse kurz aufkochen und heiß in kleine Gläser füllen. Zwei Wochen im Kühlschrank ziehen lassen. Die falschen Kapern schmecken sehr gut im Kartoffelsalat, in hellen Soßen zu Fisch und Fleisch, oder auch zur Brotzeit.

Bleiben Sie gesund, Ihre Helga Kammermeier.

die seiten unserer gartenpfleger

Pfingstrosen pflanzen, teilen und vermehren

Wer eine Pfingstrose (*Paeonia*) hat, weiß, dass sie bei geeignetem Standort jedes Jahr noch schöner wird. Und das über viele Jahre, denn sie können bis zu 100 Jahre alt werden! Sie blühen je nach Sorte von Ende April bis Ende Juni und duften herrlich. Anfang Juni bietet sich ein Ausflug in den Staudensichtungsgarten Weihenstephan an, einige der Exemplare dort sind schon über 60 Jahre alt!



Sichtungsgarten Weihenstephan

Optimale Standortbedingungen bietet ein etwas schwerer, lehmiger und gleichmäßig feuchter, durchlässiger und nährstoffreicher Boden. Pfingstrosen sollten vollsonnig bis halbschattig (mindestens 6 Stunden Sonne) stehen. Wenn eine Staudenpfingstrose nicht blüht, ist sie entweder noch zu jung (Pfingstrosen brauchen ein paar Jahre, um voll in Fahrt zu kommen) oder es ist zu

schattig oder -häufigste Ursache- sie wurde zu tief gepflanzt. Staudenpfingstrosen (*Paeonia lactiflora*) und Edelpfingstrosen (=chinesische Pfingstrose, *Paeonia lactiflora*-hybride) sollten flach, Strauchpfingstrosen (*Paeonia suffruticosa*) tief gepflanzt

werden.



Staudenpfingstrose



Edelpfingstrose

Staudenpfingstrosen, auch Bauernrosen genannt, sind krautige Pflanzen, deren Laub über den Winter abstirbt. Im Frühjahr treiben sie wieder aus den knollenartigen Speicherwurzeln. Diese sollten maximal mit einem Zentimeter Erde bedeckt sein. Beim Pflanzen also gleich hoch wie im Topf, oder eher etwas höher stehen (es sackt ja nach). Man sollte nach der Blüte den Samenstand bis auf

das erste voll entwickelte Blatt darunter schneiden.

Die Pflanze sollte im Herbst nicht geschnitten werden, da die abgestorbenen Blätter einen Winterschutz und auch Überwinterungsmöglichkeiten für Insekten bieten. Bei Krankheiten (etwa Grauschimmel (*Botrytis paeoniae*) oder Blattfleckenkrankheiten (*Septoria paeoniae* und *Cladosporium paeoniae*) sollten die Stellen natürlich so früh wie möglich entfernt werden. Im Spätwinter, also Mitte Februar bis Mitte März, wird dann bodennah geschnitten, oft kann man hier schon die roten Austriebe sehen.



Paeonia officinalis rubra plena

die seiten unserer gartenpfleger

Pfingstrosen pflanzen, teilen und vermehren

Strauchpfingstrosen sind auf Staudenpfingstrosen veredelt und bilden, wie der Name sagt, bis zu 2,50 Meter hohe Sträucher die verholzen. Geschnitten werden sollten sie nur, wenn ein stärkerer Austrieb/ Verzweigung gewünscht ist.

Gepflanzt werden sie mindestens drei Fingerbreit tiefer als im Topf da es gewünscht ist, dass der Edelreis über der Veredlungsstelle Wurzeln bilden kann.

Die Standortansprüche dieser Art sind auch ein bisschen anders: gut durchlässiger Lehmboden, der nährstoffreich und frisch bis mäßig feucht ist. Ein schwerer Boden kann mit Blähton oder grobem Sand durchlässiger gemacht werden, ein sehr leichter Sandboden wird mit Steinmehl aufgebessert. Vermeiden Sie einen zu hohen Humusanteil im Boden – ansonsten kann es zu Pilzkrankheiten kommen. Der pH-Wert sollte eher schwach sauer sein.

Jetzt im Spätsommer/ Frühherbst ist der richtige Zeitpunkt, Pfingstrosen zu pflanzen oder Staudenpfingstrosen zu teilen, um sie zu vermehren. Ein Umsetzen von Pfingstrosen ist nicht notwendig, da diese an Ihrem Standort bis zu 100 Jahre alt werden können und wollen!

Möchte man selbst vermehren, sticht man mit einem scharfen Spaten einen Teil (mindestens 2-3 Triebe) ab und setzt diesen an einer neuen passenden Stelle nicht zu tief ein. Muss man den Platz wechseln, oder will man die Pflanze z.B. bei einem Umzug mitnehmen, sollte sie auf jeden Fall auch geteilt werden, da dadurch das Wurzelwachstum angeregt wird.

Pfingstrosen haben zwar ein etwas verstaubtes Image, dafür sind sie schneckenresistent und pflegeleicht. Man nennt sie deshalb auch die Pflanze des faulen Gärtners 😊.



Paeonia lutea hybride highnoon



Netzblattpfingstrose

Eine wunder schöne Sonderform der Pfingstrose ist die Netzblattpfingstrose.

Und jetzt viel Spaß beim Pflanzen und Vermehren Ihrer Pfingstrosen!
Für Fragen stehe ich Ihnen wie immer gerne zur Verfügung.

Ihre Bettina Deponte

aus garten und küche

Im Trend: Gemüse fermentieren

Wohin mit all dem geernteten Gemüse?

Da man nicht die ganze Ernte auf ein Mal verspeisen kann, müssen Teile davon haltbar gemacht werden. Fermentieren liegt hier voll im Trend!

Dafür eignet sich grundsätzlich jedes Gemüse, sehr weiches Gemüse, wie z.B. Tomaten, zerfallen allerdings.



Auf jeden Fall immer frisches, gesundes Gemüse verwenden. Das Gemüse wird gründlich gereinigt, geputzt und mit der Schale verwendet. Je kleiner das Gemüse geschnitten oder gehobelt wird, desto schneller erfolgt der Fermentationsprozess.

Als Salz wird Natursalz ohne Zusatzstoffe verwendet.

Methode 1: Gemüse im eigenen Saft:

Salzmenge: 10 - 15 g pro kg Gemüse.

Die Lake soll nicht versalzen sein, sondern wie ein gut gewürzter Krautsalat schmecken.

Zutaten:

800 g Weißkraut oder Wirsing fein geschnitten, 4 Gelbe Rüben geraspelt, 1 Paprika gewürfelt (optional), 1 El. Salz nach Belieben, Knoblauch, Chili, Ingwer.

Zubereitung:

Gemüse in einer großen Schüssel vor dem Befüllen gut kneten bis Wasser austritt. Portionsweise Gemüse und ausgetretenes Wasser in ein Glas geben und nochmals drücken, z.B. mit einem Kochlöffel. Das Glas nur bis 3 cm unter dem Rand füllen. Das Gemüse gärt noch nach! Mit einem großen Blatt z.B. Krautblatt abdecken. Das Gemüse beschweren, z.B. mit einem sauberen Stein, oder einem schweren Glasdeckel, damit das Gemüse unterhalb der Flüssigkeit gären kann.

Die gefüllten Gläser verschließen, beschriften (Datum!) und abgedeckt 3 Tage lang bei Zimmertemperatur aufstellen. Nicht öffnen, damit der Gärprozess nicht unterbrochen wird. Nach 3 Tagen kann das Fermentiergut kühler gestellt werden. Gläser immer auf eine Schale stellen, da Flüssigkeit während des Gärprozesses austreten kann.

Nach gut einer Woche ist das Gemüse fertig und kann probiert werden, doch die Aromen und der Säuregehalt entwickeln sich in den weiteren Wochen weiter.

aus garten und küche

Im Trend: Gemüse fermentieren

Methode 2: Gemüse in Salzlake:

Eine Salzlake mit 30 g Salz je Liter Wasser herstellen.

Zutaten:

z.B. Gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrabi, Rote Bete

Zubereitung:

Gemüse in Stücke, Scheiben oder Sticks schneiden und in Gläser schichten.

Geschmackszugaben wie Knoblauch, Chili, Ingwer, Koriander dazu geben.



Mit Lake bis 3 cm unter dem Rand aufgießen, Gemüse beschweren und das Glas verschließen.

Die Geschmäcker sind verschieden. Manche mögen das Gemüse milder, andere lieber wenn es sehr sauer ist. Öffnen Sie am besten bei den ersten Fermentier-Versuchen das Gemüse nach unterschiedlichen Gärzeiten, um festzustellen, ob es Ihrem Geschmack zusagt.

Für das Fermentieren benötigt man etwas Übung, aber es ist absolut empfehlenswert: Das Gemüse ist gesund, lange haltbar und kostet während der Aufbewahrung keinen Strom.

Weiterführende Literatur:

- „Verwertung von Gemüse - regional, saisonal, nachhaltig“. Gärtnerwissen vom Landesverband 2023
- „Milchsauer eingelegt“ von Claudia Lorenz-Ladener

Den Artikel habe ich nach einem Seminar bei Magdalena Kühn geschrieben.
www.magdalena-kuehn.de

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihnen
Ihre Claudia Schmid

termine

September | Oktober | November

Samstag, 16. September 2023

Vereinsausflug nach Ludwigsburg „Blühendes Barock“ mit Führung. Es sind aktuell nur noch 8 Plätze frei.

Wir fahren mit einem Bus der Fa. Ankner um 7:00 Uhr am Volksfestplatz ab.

Während der Fahrt werden kostenlos Semmeln mit Leberkäse oder Käse angeboten.

bettina.deponte@gartenfreunde-friedberg.de

Samstag, 30. September 2023

Apfelernte auf der Streuobstwiese, Pressen der Äpfel zu Saft

Toni Meier (Telefon: 0821 704601) organisiert und kontaktiert die Helfer.

Bei schlechtem Wetter wird der Termin auf den 7. Oktober verschoben.

Mittwoch, 4. Oktober 2023

Herbstversammlung, Mitgliederversammlung mit Wahl der neuen Vereinsführung und einem Vortrag zum Thema Düngung.

Ort: Gehörlosenzentrum in der Oskar-von-Miller Str. 41, 86316 Friedberg-West

Beginn: 19:00 Uhr

Samstag, 25. November 2023

Adventsbasteln, Details werden noch mitgeteilt.

Vorschau Dezember:

Voraussichtlich am Samstag, den 9. Dezember 2023, findet ab 15:00 Uhr unsere Weihnachtsfeier beim Obsthof Mahl statt.

Zitat zum Schluss:

Wer einen Garten hat, lebt schon im Paradies.

(Aba Assa)