

FRIEDBERGER GARTENBLÄTTLE

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

Dezember 2024 bis Februar 2025

herzlich willkommen

Grußwort des Vorstandsteams

Liebe Vereinsmitglieder und Gartenfreunde,

während die kalte Jahreszeit Einzug hält und unsere Gärten in eine wohlverdiente Ruhepause eintreten, ist es an der Zeit, innezuhalten und das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen. Gemeinsam haben wir viele schöne Momente erlebt und unsere Kenntnisse bei unseren Veranstaltungen vertieft.

Der Winter bietet uns die Gelegenheit, neue Ideen für die kommende Saison zu sammeln, unseren Pflanzen- und Gartenplan zu überdenken und uns zu Neuem inspirieren zu lassen.

Auch in dieser ruhigen Zeit gibt es viel zu tun – sei es bei der Pflege von Zimmerpflanzen, der Planung von Frühlingsbeeten oder dem Austausch über nachhaltiges Gärtnern.

Wir laden Sie herzlich ein, an unseren Winterveranstaltungen teilzunehmen und sich aktiv ins Vereinsleben einzubringen.

Ob Vorträge oder gesellige Zusammenkünfte – jede Gelegenheit ist eine Chance, voneinander zu lernen und das Gemeinschaftsgefühl zu stärken.

Ganz besonders freuen wir uns über neue Mitglieder, Michaela und Thomas Braun sind am 5. September in unseren Verein eingetreten, wir begrüßen sie ganz herzlich!

Lassen Sie uns gemeinsam in die Zukunft blicken und die Vorfreude auf ein blühendes Jahr 2025 genießen!

Im Namen des gesamten Vorstandsteams,

Ihr Klaus Fischer



Impressum und Copyright (Text und eigene Bilder) | Verein für Blumen- und Gartenfreunde Friedberg e.V.

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

Vorstand | Bettina Deponte, Klaus Fischer, Andreas Deponte, Claudia Schmid | Asamstraße 7, 86316 Friedberg
VR 201498 | Registergericht Augsburg

Redaktion und Gestaltung Friedberger Gartenblättle | Claudia Schmid & Klaus Fischer

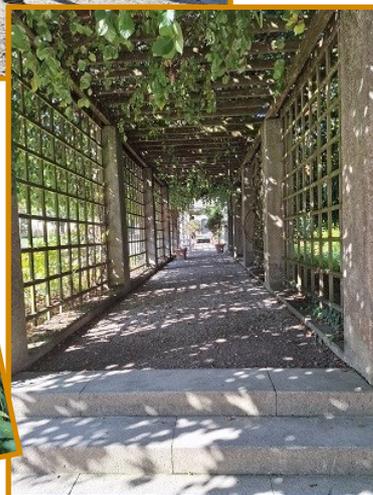
Hinweis: Gedruckt mit freundlicher Unterstützung von Kraus+Kless druck service

was so alles bei uns los war

Vereinsausflug: Weihenstephan / Haselnussdorf



Am 21. September führte uns unser Vereinsausflug zunächst zur Hochschule Weihenstephan. Sie ist im Agrarbereich eine der ältesten und größten Hochschulen Bayerns. Der 1947 gegründete Garten umfasst eine Fläche von mehr als 5 Hektar. Im Lehr- und Versuchsgarten werden z.B. Stauden- und Gehölzsportimente sowie Rosenneuheiten auf ihren Gebrauchswert geprüft.



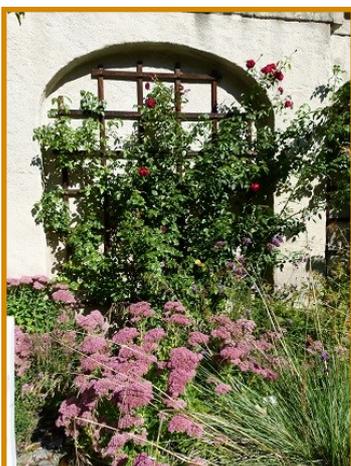
was so alles bei uns los war

Vereinsausflug: Weihenstephan / Haselnussdorf

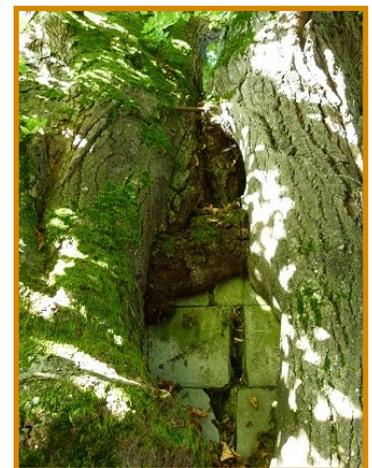
Wir bekamen bei diesem Besuch eine sehr interessante Führung durch den Oberdiekgarten. Allein der Ausblick in die Ferne ist wunderschön und in den unterschiedlichen Gärten gibt es bei jedem Besuch etwas Neues zu entdecken. Wir schlenderten durch den Sichtungsgarten, den Hofgarten und den Ziergarten.



Bei unserem Mittagessen im schönen Biergarten ließen wir uns kulinarisch verwöhnen. Das Wetter spielte gut mit und so saßen wir mitten unter schönen herbstlich gefärbten Kastanienbäumen und genossen unser leckeres Essen.



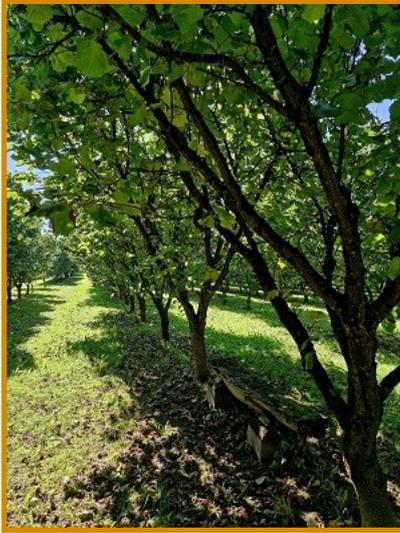
Europa's größter Lebkuchenbaum



Schäden am Baum wurden früher mit Beton ausgegossen

was so alles bei uns los war

Vereinsausflug: Weihenstephan / Haselnussdorf



Familie Neumeier hatte früher einen Hopfenbetrieb, stellte aber 2004 auf den Anbau von Haselnüssen um.

Es ist immer noch ein reiner Familienbetrieb und ist inzwischen sogar Bio-zertifiziert.

Die Haselnussplantage ist 11 Hektar groß und beinhaltet 11.000 Haselnusspflanzen.

Der Haselnussanbau ist mühsam. Ab dem zehnten Jahr wird jeder zweite Strauch entfernt, damit die Verbleibenden genügend Platz haben. Erst ab dem 12. Jahr erreichen die Pflanzen einen Vollertrag.

Es bedarf vieler Arbeitsschritte, bis man Haselnüsse genussfertig verkaufen kann.

So werden die Nüsse mit einer Art Straßenkehrmaschine vom Boden aufgekehrt und anschließend gewaschen, getrocknet, nach Größen sortiert und per Hand nach Schadstellen untersucht.

Je nach dem, was mit den Nüssen gemacht werden soll, werden sie auch geöffnet.



Nachdem in unserer Region der Anbau von Haselnüssen noch nicht üblich war, gab es keine Maschinen für die Ernte und Verarbeitung.

Familie Neumeier war aber sehr kreativ und hat ihre Maschinen selbst gebaut, teilweise dafür alte Hopfenmaschinen umgebaut.



Die Ernte der Nüsse ist bis Ende Oktober/Anfang November möglich.

was so alles bei uns los war

Vereinsausflug: Weihenstephan / Haselnusdorf



Bei den Haselnüssen gibt es verschiedene Schädlinge: z.B. Die Haselnusswanze (dann schmeckt die Nuss bitter), den Nussbohrer (dann ist ein kleines Loch in der Schale) oder auch Diebe wie Eichhörnchen und der Mensch.

Auf dem Biobetrieb wird nur mit Maisschnitzeln und Algen gedüngt.



Wir haben eine sehr interessante Führung durch den Betrieb bekommen. Von der Plantage, bis zu den verschiedenen Produktionsschritten. Am Ende gab es eine Verkostung von mehreren sehr leckeren Haselnussschnäpsen und Kuchen.

Seit 2010 wird die „Hollédauer Haselnuss“ unter der Marke „Eichhörnchen“ vertrieben um zu zeigen, dass die Hallertau mehr als Hopfen zu bieten hat.

Die „Hollédauer Haselnuss“ eignet sich für alle gesundheitsbewussten Konsumenten, die Wert auf Frische, Geschmack und Qualität legen und die ökologische, regionale und nachhaltige Herstellung von Lebensmitteln unterstützen wollen. Die Erzeugnisse aus der Hollédauer Haselnuss werden alle in Handarbeit und nach Rezepten der Familie Neumeier hergestellt und mit größter Sorgfalt verarbeitet.



totholz im garten

Ein Paradies für die Natur



In vielen Gärten wird Totholz als unordentlich oder gar störend angesehen und oft schnell entsorgt. Dabei kann abgestorbenes Holz ein wahres Paradies für die Natur und ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt sein.

Wenn wir Totholz bewusst in unseren Gärten belassen, schaffen wir nicht nur Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen, sondern fördern auch die Gesundheit unserer kleinen Ökosysteme.

Hier sind einige Gründe, warum Totholz in ihrem Garten eine Bereicherung sein kann:

1. Lebensraum für Insekten

Totholz bietet zahlreichen Insektenarten einen idealen Lebensraum. Käfer, Wespen, Wildbienen und Schmetterlinge nutzen das Holz als Brutstätte oder Nahrungsquelle. Viele dieser Insekten sind wiederum unverzichtbare Bestäuber für ihre Gartenpflanzen oder stehen auf dem Speiseplan von Vögeln und anderen Tieren.

2. Nahrung für Pilze und Mikroorganismen

Abgestorbenes Holz ist ein wichtiger Nährboden für Pilze, Moos und Flechten. Diese Organismen zersetzen das Holz nach und nach und tragen somit zur natürlichen Nährstoffrückführung in den Boden bei. Dadurch wird der Boden fruchtbarer, und ihre Pflanzen profitieren langfristig von einem natürlichen Dünger.



3. Versteck für Kleintiere

Nicht nur Insekten, sondern auch größere Tiere wie Igel, Eidechsen und Amphibien finden im Totholz Schutz und Unterschlupf. Ein kleiner Holzstapel kann in den kalten Monaten als Winterquartier für Igel dienen, während Reptilien die Sonnenwärme in den Ritzen und Spalten nutzen.

4. Förderung der Biodiversität (Natürlicher Schutz vor Schädlingen)

Ein Garten mit Totholz unterstützt die Artenvielfalt und trägt zum ökologischen Gleichgewicht bei. Die unterschiedlichen Organismen, die sich im Totholz ansiedeln, spielen eine wichtige Rolle bei der natürlichen Schädlingsbekämpfung. Insekten wie Marienkäfer und Florfliegenlarven, die im Totholz leben, ernähren sich von Schädlingen wie Blattläusen. Vögel wiederum finden Nahrung in den Insekten, die das Holz bewohnen. Zudem fördern Pilze den Abbau des Holzes und tragen zur Aufrechterhaltung des natürlichen Kreislaufs bei.

totholz im garten

Ein Paradies für die Natur

5. Optische Akzente

Totholz kann auch optisch ein Highlight in Ihrem Garten sein. Ein gezielt platzierter Baumstumpf oder ein Holzstapel kann einen natürlichen, rustikalen Charme verleihen und als kreatives Gestaltungselement dienen.

Kombiniert mit wilden Pflanzen oder Blumen bietet es eine schöne Kulisse für den naturnahen Garten.

6. Weniger Aufwand, mehr Natur

Ein weiterer Vorteil: Sie müssen sich weniger um das Entfernen von altem Holz oder abgestorbenen Ästen kümmern. Stattdessen können Sie das Totholz gezielt liegen lassen oder an bestimmten Stellen aufschichten.

Das spart nicht nur Zeit und Arbeit, sondern lässt ihren Garten auch natürlicher wirken.



Wie kann man Totholz im Garten nutzen?

Totholzhaufen: Ein Stapel aus Ästen, Zweigen und kleinen Baumstämmen kann einen idealen Lebensraum schaffen.

Liegendes Totholz: Lassen Sie größere Baumstämme oder Äste einfach auf dem Boden liegen, damit sie dort langsam zersetzt werden.

Stehendes Totholz: Wenn ein Baum gefällt wird, kann der verbleibende Baumstumpf als Versteck für Tiere oder als Basis für Pilzansiedlungen dienen.

Insektenhotel aus Totholz: Selbst gestaltete Insektenhotels aus Baumstämmen oder Ästen bieten eine Nistmöglichkeit für Wildbienen und andere Insekten.

Fazit

Totholz im Garten ist ein einfaches und effektives Mittel, um die Artenvielfalt zu fördern und ihrem Garten ein Stück Wildnis zurückzugeben. Es schafft Lebensraum für Tiere, versorgt den Boden mit Nährstoffen und trägt dazu bei, dass ihr Garten ein lebendiger, gesunder Ort bleibt.

Also, beim nächsten Mal, wenn ein Ast bricht oder ein Baum stirbt, lassen sie's einfach liegen – die Natur wird es ihnen danken!



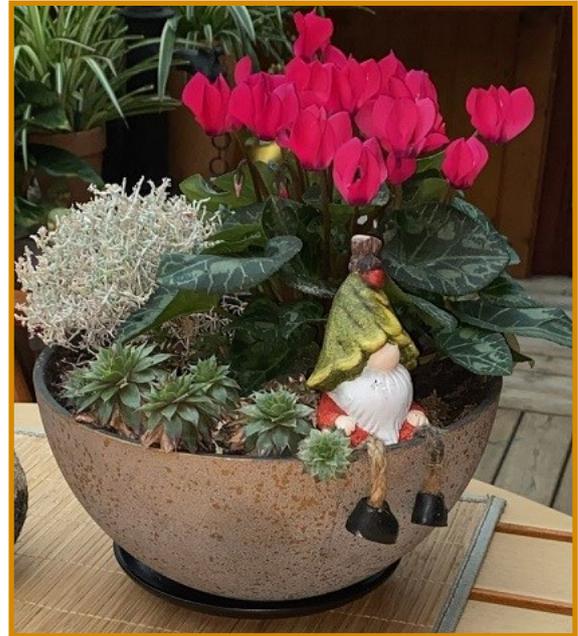
mitmachaktion foto

Hochbeete und Pflanztröge

Im Sommer Gartenblättle haben wir Sie gebeten, Bilder Ihrer Hochbeete und interessanten Pflanzgefäße einzusenden. Diese Bilder haben uns erreicht, wir freuen uns mit Ihnen über Ihre prachtvollen Gewächse und die kreativen Ideen!



B. Heißler - bepflanzter Ofen



F. Berger - Herbstschale mit Zwerg



J. Ranzinger - Gießkanne



I. Schlegl - bepflanzter Zug



J. Ranzinger - Kräuter in der Schubkarre



**I. Schlegl -
Blumen-
fahrrad**

mitmachaktion foto

Hochbeete und Pflanztröge



B. Zettler - Gemüse in Töpfen



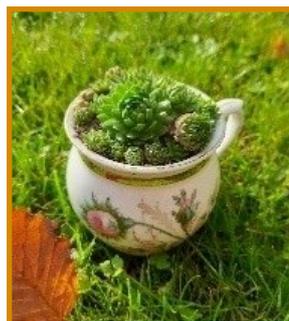
E. Geiger - bepflanzter Stuhl



K. Fischer - Gänseblümchen
im Kinderwagen



F. Berger - Engel im Grün



G. Hafner - Hauswurz
in der Tasse



C. Schmid - Süßkartoffeln

wissenswertes rund um kräuter

Kräutertee — richtig zubereitet

Wenn das Wetter wieder feucht und ungemütlich wird und die Grippeviren unterwegs sind, ist die Zeit für einen guten heilkräftigen Tee gekommen.

Ich hoffe Ihre Teedosen sind gut gefüllt mit vielen getrockneten Kräutern, Früchten und Wurzeln aus Ihrem Garten und aus Wald und Flur; einiges kann man auch jetzt noch finden. Eine Art Tee zu trinken ist, uns eine Tasse einzuschenken, uns an den Frühstückstisch zu setzen und den Duft und den Geschmack zu genießen. Ein EL Kräuter soll fünf bis zehn Minuten in einem halben Liter Wasser ziehen. So konsumiert hat das Getränk eine präventive, aber wenig therapeutische Wirkung und dient dem Genuss, was natürlich auch wichtig ist.

Ein richtiger Teeaufguss kann aber viel mehr. Bereiten wir den Tee aus getrockneten, individuell zusammen gestellten Kräutern, höher dosiert und mit längerer Ziehzeit zu, kann seine therapeutische und heilende Kraft den ganzen Körper umfassen. Bevor man eine Teemischung zusammenstellt, sollte man also überlegen, welche Wirkung erzielt werden soll.



Gute heilkräftige Tees bestehen meist aus drei bis fünf Komponenten.

Aufguss (Infus)

Bei der häufigsten Zubereitungsform werden die Pflanzenteile mit heißem, nicht kochendem Wasser übergossen. 10-15 Minuten ziehen lassen, gut umrühren und anschließend abgießen. Ein Aufguss ist für zarte Pflanzenteile (Blüten, Blätter, Kräuter) bestimmt, deren Arzneiwirkung auf ätherischer Öle beruht (z.B. Kamille, Pfefferminze, Melisse usw.).

Abkochen (Dekokt)

Die Pflanzenteile werden in kaltem Wasser angesetzt und anschließend zum Sieden gebracht, oft werden sie noch 5-10 Minuten auf kleiner Flamme leicht geköchelt und danach abgeseiht. Diese Art der Zubereitung ist für härtere Pflanzenteile, Hölzer, Wurzeln, Rinden, Samen, oder Früchte, auch Zinnkraut notwendig.

Kaltwasserauszug (Mazerat)

Die Pflanzenteile werden für mehrere Stunden in kaltem Wasser angesetzt, danach auf Trinkwärme erhitzt und abgeseiht. Vor allem Schleimstoff und Kieselsäure Drogen werden so zubereitet.

Ein bewusster und sachkundiger Umgang mit Heilkräutern ist immer wichtig.

Eine gute Dossierung und Dauer einer Tee Kur ist es, 3-6 Wochen täglich 1-5 Tassen zu trinken. Richtig zubereitet kommt die ganze Heilkraft, z.B. die Fiebersenkende von Holunder und Lindenblüten, die Entzündungshemmende und Schmerzlindernde des Mädesüß, die Entwässernde, reinigende Kraft von Goldrute und Brennesel, oder die Magenberuhigende Kraft von Ringelblume, Melisse und Kamille, in die Tasse.

Hier noch das Rezept meines **Morgentees – Muntermachers**:

3 EL Himbeerblätter, 3 EL Pfefferminze, 3 EL Frauenmantel, 1 EL Ysop.

Die getrockneten Kräuter mischen und trocken aufbewahren. 1-2 Teelöffel in eine Tasse geben und mit einem halben Liter kochendem Wasser übergießen, zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen und danach abseihen.

Dieser Tee weckt die Lebensgeister und aktiviert.

Kommen Sie gesund durch den Winter, Ihre Helga Kammermeier

aus garten und küche

Rezept vom Haselnussdorf

Haselnusskuchen

Originalrezept von Familie Neumeier aus dem Haselnussdorfs, das wir besucht haben.



Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- 250 ml Öl
- Fett und gemahlene Holledauer Haselnüsse für die Form
- 125 g Mehl
- 125 g Kartoffelmehl
- 1 Packung Backpulver
- 250 ml Holledauer Haselnusslikör

Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren.

Öl und Haselnusslikör langsam einarbeiten.

Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver gut vermischen und anschließend einmengen.

Rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Eine Kranzform oder eine größere Gugelhupfform gut einfetten, mit gemahlene Haselnüssen ausstreuen und Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C circa 70 bis 80 Minuten backen.

aus garten und küche

Rezepte für die Weihnachtszeit

Schlehensirup mit Glühweingeschmack

In diesem Jahr gibt es besonders viele und besonders große Schlehen rund um Friedberg!



Zutaten für ca. 1,5 Liter:

- 1,5 kg Schlehen
- 750 g Kandis
- 10 Kardamomkapseln
- 1 Zimtstange oder 1 TL Zimt
- 3 Sternanis
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 40 g blanchierte Mandeln

Zubereitung

Schlehen waschen und verlesen. Falls es vor der Ernte noch keinen Frost gab, die Früchte unbedingt für 2-3 Tage einfrieren!

Die Schlehen in einem Topf mit kochendem Wasser bedecken. Den Deckel auflegen und an einem kühlen Ort über Nacht ziehen lassen. Den Ansatz durch ein Sieb in einen neuen Topf abgießen. Das Schlehenwasser aufkochen und wieder kochend über die Früchte gießen. Danach wieder einen Tag lang an einem kühlen Ort ziehen lassen. Diesen Vorgang am dritten Tag wiederholen und erneut einen Tag ziehen lassen. Am vierten Tag die Früchte abseihen. Die Kardamomkapseln leicht mörsern.

Das Schlehenwasser mit dem Kandis und den Gewürzen mischen und im Topf unter Rühren aufkochen bis sich der Kandis vollständig aufgelöst hat. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, Herd ausschalten und mit den Gewürzen etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Zitrone und die Orange heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Zum Sirup geben und das Ganze erneut ganz kurz aufkochen lassen.

Zum Schluss den Sirup durch ein feines Sieb in sterilisierte Flaschen abfüllen. Die Mandeln auf die Flaschen aufteilen und die Flaschen noch heiß verschließen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, Ruhezeit: ca. 37 Stunden



Viel Spaß beim Ausprobieren, Ihre Claudia Schmid

Quelle: Mein Natur-Adventskalender

termine

Dezember | Januar | Februar

Samstag, 7. Dezember 2024

Adventskaffee zum Jahresausklang.

Cafe Clematis, Weichenberg 2a, 86447 Aindling

Beginn: 14:30 Uhr

Um Anmeldung bis 28.11.24 wird gebeten:

info@gartenfreunde-friedberg.de oder 0821/6070789

Donnerstag, 24. Januar 2025

Jahreshauptversammlung unseres Vereins

Ort: Ev. Kirche „Der gute Hirte“, Herrgottsruhstraße 1 1/2, 86316 Friedberg

Beginn: 19 Uhr

Wir wollen Samen tauschen, um eine große Auswahl an Pflanzen in unseren Gärten zu sehen. Bitte bringen Sie nicht benötigte Blumen- und Gemüsesamen mit!

Samstag, 15. Februar 2025

Baumschnittkurs auf der Streuobstwiese von Martin Augustin.

Pappelweg 30 in 86316 Friedberg

Beginn: 13:30 Uhr

Anmeldungen bitte bei Bettina Deponte.

Einen etwaigen Ausweichtermin zur Umgehung schlechten Wetters geben wir in unserer Jahreshauptversammlung bekannt.

Zitat zum Schluss

Wetter: kalt

Ich: alt

Laub: bunt

Nase wund

Kopf: voll Scherzen

Abends: Kerzen

Winter: in Sicht

Herbstgedicht