

Von: <https://www.xing.com/net/pri477f90x/gartenkultur/>
Erstellt von: https://www.xing.com/profile/Manuela_Hensel

Datum: 09. Januar 2012

Betreff: Das neue Gartenjahr – Trends und Emotionen! – Newsletter für den Monat Januar 2012

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir hoffen, Sie sind gut und gesund im noch neuen Jahr 2012 angekommen und hatten vielleicht auch die eine oder andere Zeit, sich erste neue und schöne Gedanken zu machen, was in diesem Gartenjahr 2012 wohl anders wird... was wir uns Neues anschaffen, reparieren oder auch einfach nur lassen - wie es ist, auf welche Reisen und/oder Messen wir gehen und was wohl der Trend sein wird in diesem Jahr... und manchmal ist es einfach nur schön - sich überraschen zu lassen...

Eigentlich wäre hier nun der passende Raum über verträumte, bizarre, ruhige und stille Wintergärten zu zelebrieren mit stimmungsvollen Rauhreifbildern und einem ersten sanften und zaghaftem Grün.

Stattdessen schaue ich zum Fenster raus und sehe Ringelblumen, Löwenzahn, Nelken & Co beim Dauerblühen zu. Die Forsythie steht in voller Pracht, die Vögel zwitschern, als wollten sie frühlingshaft brillieren und selbst die Goldfische schwimmen oben auf... füttern im Januar... das habe ich auch noch nie gemacht... und irgendwie sind wir kollektiv durcheinander...

Im Winde wehn die Lindenzweige,
Von roten Knospen übersäumt;
Die Wiegen sind's, worin der Frühling
Die schlimme Winterzeit verträumt.

© Theodor Storm

Und vielleicht bekommt der Eine oder Andere nun doch Lust, sich als Wettermelder zu bewerben und sei es nur zur eigenen Erinnerung an einen ungewöhnlich-warmen und frühlingshaften Jahresbeginn – wieder einmal, müsste man wohl sagen... und meinen DANKESCHÖN.

Das Einzige was uns wohl nachdenklich macht, ist der eine oder andere folgende Spruch und die Überlegung, ob es wohl heute noch passt... nun ja, wir werden es sehen...

Kommt der Frost im Januar nicht, zeigt im März er sein Gesicht.
Wächst das Gras im Januar, ist's im Sommer in Gefahr.
Wirft der Maulwurf im Januar, dauert der Winter bis Mai sogar.

Alte Bauernregeln

Wir wünschen Ihnen einen stimmungsvollen Beginn des neuen Gartenjahres und einfach nur Offenheit für erste Schneeglöckchen, Blausternchen, alte und neue Märzenbecher und einen ersten Duft der sich noch regenden (oder noch immerwährenden) Veilchen...

In diesem Sinne viel Spaß beim Lesen unserer News & Tipps.

Manuela Hensel und Bernd Linsenmaier

INHALT

1. Brauchtum im Januar/Jänner – dem Hartung und Eismonat
 2. Erste Gartenträume in 2012
 3. Die Pflanzen, Bäume, Stauden... des Jahres 2012
 4. Gesehen, Gelesen, Gelauscht – für alle Gartensinne
 5. Beachtliches, Wissenswertes und Genussvolles
 6. Veranstaltungen, Kurse, Seminare und Termine
 7. In Sachen gemeinsamer Newsletter-Weiterentwicklung
-

1. Brauchtum im Januar/Jänner/Jenner – dem Hartung und Eismonat

Der Januar (v. lateinisch ianua ‚Tür‘, ‚Zugang‘) ist der erste Monat des Jahres im Gregorianischen Kalender. Der Name Jänner/Jenner wird bis heute im süddeutschen Sprachraum verwendet. In Österreich und Südtirol heißt dieser Monat offiziell Jänner. Auch auf Schweizerdeutsch nennt man den Januar gelegentlich Jänner.

Im römischen Kalender war der Januar ursprünglich der elfte Monat. Mit der Umstellung des Jahresbeginns vom 1. März auf den 1. Januar im Jahre 153 v. Chr. wurde der „Ianuarius“ nach dem Gott Janus, dem doppelgesichtigen Gott des Anfangs und des Endes, benannt. Dieser hat ein altes und ein junges Gesicht und blickt somit ins alte wie ins neue Jahr. Vielleicht ein uralter Hinweis auf alte Vorsätze mit „grauem Bart“ und den noch Jungen zum Jahreswechsel?

Im germanischen Gebiet hieß dieser Monat Hartung, nach dem hart gefrorenen Schnee, im Althochdeutschen in etwa „sehr“ oder „viel“ (Schnee oder Kälte). Weitere Bezeichnungen sind: Hartmonat, Hartmond, Eismonat, Eismond und Schneemonat. Die letzte Bezeichnung wurde von Karl dem Großen im 8. Jahrhundert eingeführt. In Osteuropa wurde der Januar früher auch Wolfsmonat genannt, da in dieser Zeit die Wölfe ihre Ranzzeit haben und leichter zu jagen waren.

Die Bezeichnung Jänner hat dieselben Namenswurzeln wie Januar, jedoch ist die Form Jänner/Jenner schon in frühneuhochdeutscher Zeit aus der spätlateinischen Variante „Ienuarius“ übernommen worden, während die Form „Januar“ eine gelehrte Entlehnung aus dem 18. Jahrhundert durch Rückgriff auf das klassische Latein – (mensis) Ianuarius – ist.

Zu Neujahr

Will das Glück nach seinem Sinn,
Dir was Gutes schenken;
Sage Dank und nimm es hin,
Ohne viel Bedenken.

Jede Gabe sei begrüßt,
Doch vor allen Dingen:
Das, worum du dich bemühst,
Möge dir gelingen.

Besondere Tage und Traditionen:

1. Januar

Neujahrstag mit zahlreichen Traditionen und Bräuchen, wie dem Neujahrsanblasen und zahlreichen Neujahrskonzerten. Bekannt ist auch das Neujahrsanschießen. Ein schöner Tipp ist der „Leuchtturm in Flammen“ in Warnemünde.

Im römischen Kalender wurde der 1. Januar schon im Jahr 46 v. Chr. mit der Einführung des julianischen Kalenders durch Kaiser Julius Cäsar zum Jahresbeginn erklärt. Die Christen feierten den Neujahrstag zunächst am 6. Januar, dem heutigen Epiphaniastag. Mit Einführung der "christlichen Zeitrechnung" statt der der heidnischen Römer und der Zählung der Jahre seit Christi Geburt wurde der 25. Dezember, zum Jahresbeginn.

Im Mittelalter wurde der Neujahrstag als "Fest der Narren" gefeiert, Bürger und Priester stülpten sich Masken über den Kopf und trieben Unfug, wogegen die Kirche durch Predigten und Konzilsbeschlüsse - so in Tours 567 - kämpfte; noch im 14. Jahrhundert wurde in Frankreich der 1. Januar als "Narrenfest" mit parodierten Messen begangen; diese Tradition ist nun auf den Fasching übergegangen.

Die Kirche wollte den 1. Januar zum Buß- und Fasttag machen, beging die "Weihnachtsoktav", die Tage nach dem Weihnachtsfest, vom 6. Jahrhundert an in Gallien als "Beschneidungsfest" und in Rom als Marienfest. Am Ausgang des Mittelalters wechselte der Neujahrstermin mehrfach, bis Papst Innozenz XII. 1691 festlegte, dass der 1. Januar der Neujahrstag - und der 1. Adventssonntag der Beginn des Kirchenjahres - ist. Papst Paul VI. hat 1967 den 1. Januar zum Weltfriedenstag erklärt. Martin Luther sah den Jahresbeginn am 25. Dezember und wollte den 1. Januar als "Tag der Beschneidung und Namensgebung des Herrn" gefeiert haben"; Philipp Melanchthon, oder Johannes Brenz aber machten ihn nach 1550 zum christlichen Neujahrstag mit dem Inhalt eines christlichen Dank- und Bittfestes.

Bezeichnungen heute sind:

- Hochfest der Gottesmutter Maria
- Fest der Beschneidung unseres Herrn Jesu Christi - und die Bedeutung, Kraft und Süßigkeit des heiligen Namens Jesus
- Weltfriedenstag (Antikriegstag) in der katholischen Kirche

Bräuche:

Das Jahresende war traditionell von Ritualen wie Fasten, Waschungen und kollektiven Reinigungs-Zeremonien begleitet; dazu gehören auch das Auslösen und zeremonielle Wiederanzünden des Feuers, das Austreiben von "Dämonen" durch Lärm, das Aussenden eines Tieres oder Menschen, der die Sünden der Gemeinschaft aus dem Wohngebiet mitnehmen soll. Vielfach hatte sich der Glaube erhalten, dass zum Jahresende die Seelen der Toten auf die Erde zurückkehren; sie wurden einige Tage mit Aufmerksamkeiten umgeben und danach in feierlicher Prozession zur Dorfgrenze geleitet oder verjagt.

Neujahrverse

An vielen Orten, z. B. in Oberfranken ziehen die Kinder am Neujahrsmorgen oder am 2. Januar mit

Glückwünschen und mit lustigen Versen von Haus zu Haus und lassen sich zum neuen Jahr mit kleinen Gaben beschenken. In Hessen rufen die sie dazu:

Oh, oh, oh, das neue Jahr ist do, Gebt uns Äpfel und Nisschen, sonst friert uns an die Fisschen.
Lot uns nit zu lange stehn, denn wi mutt noch widdergehn.

Auch wird oft gesungen:

Prosit Naijohr!

E Brezel wie e Scheierdor, e Lebkuche wie e Ofeplatt, esse mer uns all minader satt.

In Holstein ist dieser Brauch auch bekannt, die Kinder im Norden singen am Neujahrstag:

An Nijohabend, denn geiht dat von Baben,
denn klingen de Glocken, denn danzen de Poppen,
denn piepen de Mūs in Grotvadder sin Gehūs.

Glücksgebäck

Viele gehen am Neujahrstag immer zu allen Verwandten und Bekannten und wünschen ihnen viel Glück und alles Gute für das neue Jahr. Die Erwachsenen und die Kinder beschenken sich dann gegenseitig mit Gebäck, das Glück bringen soll: Kringeln und Brezeln, auch Keksen in Pferdeform, wie in Ostfriesland, oder Kleeblätterkuchen, wie im Rheinland. Lecker!

Bauernregeln für den Neujahrstag:

Neujahrsnacht still und klar, deutet auf ein gutes Jahr.
Anfang und Ende vom Januar zeigen das Wetter für ein ganzes Jahr.
Morgenrot am ersten Tag, Unwetter bringt und große Plag'.
Wenn's um Neujahr Regen gibt, oft um Ostern Schnee noch stiebt.
Am Neujahrstage Sonnenschein, lässt das Jahr uns fruchtbar sein.
Am Neujahrstag kalt und weiß, wird der Sommer später heiß.

2. Januar (Lostag)

Der Berchtoldstag (Bechtelstag, Bechtle, Bechtelistag, Berchtelistag, Bächtelistag, Bärzelstag) ist ein Feiertag in Gegenden mit alemannischer Bevölkerung, insbesondere in Teilen der Schweiz sowie im Elsass und in Liechtenstein. Der Tag hat nichts mit einem heiligen Berchtold zu tun, den es im Heiligenkalender gar nicht gibt. Aber auch der vielbehauptete heidnische Ursprung im Zusammenhang mit einer Göttin Berchta oder Perchta, angeblich der Frau Wotans, die in der Zeit der Rauhächte ihr Unwesen treibe und mit wilden Bräuchen gebannt werde, kann nicht schlüssig nachgewiesen werden. Im Schweizerischen Idiotikon (Bd. IV Sp. 1538) wird auf das mittelhochdeutsche berchttac für ‚Epiphanie‘ (6. Januar) verwiesen, dessen nicht mehr verstandenes erstes Wortglied später auf die burgundische Königin Berta bezogen worden sein könnte, die in der Westschweiz vielfach als Kirchengründerin gilt.

Bächtelinstag - Bächtlefest in Bad Saulgau

04. Januar (Makarius)

Der Ire Makarius (griechisch: „Der Selige“, eigentl. latinisiert aus McCarthy) (* vor 1100; † 6. Januar 1153 in Würzburg; genannt: Makarius, der Schotte) war Benediktiner und der erste Abt im Schottenkloster Würzburg. Er ist neben dem heiligen Kilian Patron von Würzburg. Als der Würzburger

Bischof Embricho 1139 in Würzburg ein Schottenkloster gründete, wurde Makarius, der zuvor Prior im Schottenkloster St. Jakob in Regensburg war, der erste Abt. Aufgabe war vor allem die geistliche und leibliche Versorgung der Pilger. Daneben unterhielten die „Schotten“ eine produktive Schreibwerkstatt. Auf Betreiben des Fürstbischofs Julius Echter von Mespelbrunn wurde Makarius 1615 heilig gesprochen und seine Gebeine wurden in den Chor der Kirche von St. Jakob übertragen. Seit 1818 befinden sich die Reliquien in der Marienkapelle in Würzburg.

Makarius das Wetter prophezeit für die ganze Erntezeit.

Wie das Wetter am Makarius war, so wird der September trüb oder klar.

05. Januar - 06. Januar - die letzte Rauhnacht

In Niederbayern und Umgebung wird der 6. Januar als letzte der zwölf Rauh Nächte begangen, die am 21. Dezember mit dem Thomastag beginnen. In diesen Nächten treibt das "Wilde Heer" des germanischen Gottes Wodan Unwesen in den Häusern und Ställen, so erzählt man sich. Um sich zu schützen schreckt man die Dämonen mit geisterhaften Verkleidungen - und auch reichliches Essen soll abschreckend wirken: deshalb gibt es dort an Dreikönig Unmengen von Krapfen!

Wieder im Kommen ist die Tradition der Hausweihe mit Räucherritualen

<http://www.syringa-pflanzen.de/shop/products/de/Angebot-des-Monats/Raeucherwerk-Paket.html>

6. Januar - Heilig Dreikönig = Hochfest der Erscheinung des Herrn

Die "Heiligen drei Könige" waren die Weisen aus dem Morgenland, von denen das Matthäusevangelium berichtet: "Und sahen das Kindlein, warfen sich nieder, huldigten ihm, taten ihre Schätze auf und brachten ihm Gold und Weihrauch und Myrrhe" (Matthäusevangelium 2, 11).

An diese Textstellen schlossen sich schon früh Ausdeutungen an; die Zahl der Weisen war zunächst noch nicht auf drei festgelegt. Der Ausdruck "Könige" wurde dann im 3. Jahrhundert von Tertullian und anderen Kirchenschriftstellern gebraucht. Ihre heutigen Namen tauchten erstmals im 6. Jahrhundert auf und wurden im 9. Jahrhundert volkstümlich. Als Sterndeuter, Philosophen und Zauberer suchte sie die Legende Aurea zu erklären. Zahlreiche Legenden und Kommentare erzählen das von Wundern erfüllte Leben der drei Weisen, ehe ihnen der Stern erschien, sie die Reise nach Jerusalem unternahmen, vor Herodes standen und, nach der Verehrung des Kindes und durch einen Engel im Traumgesicht gewarnt, einen anderen Rückweg in die Heimat einschlugen.

Aus der Zahl der Gaben Myrrhe, Gold und Weihrauch schloss man im 3. Jahrhundert auf die Dreizahl der Magier. Ab dem 6. Jahrhundert bekamen sie ihre Namen, zunächst "Thaddadia, Melchior und Balytora". Seit dem 8. Jahrhundert heißen sie "Caspar, Melchior und Balthasar", zugleich wurden sie in den Stand der Könige erhoben.

Die Geschenke sind am verständlichsten in den "Gesta Romanorum" gedeutet: Das Gold bezeichnet den einem König gebührenden Weisheitsschatz, der Weihrauch das ergebungsvolle Opfer und Gebet, die Myrrhe die reinhaltende Kraft der Selbstbeherrschung

6. Januar – Sternsinger

Schon um 378 wurden Wechselgesänge zwischen Maria und den Magiern bezeugt. Dreikönigsspiele waren bis in die Neuzeit beliebt. Noch heute weit verbreitet ist in der katholischen Kirche der Brauch der von Haus zu Haus ziehenden Sternsinger, die um eine Gabe bitten und das Haus segnen, wobei die jeweilige Jahreszahl und die Initialen C + M + B an die Haustür geschrieben werden.

Das Sternsingen wurde im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich vermerkt und war bald schon sehr verbreitet. Zunächst wurde ein Kreuz auf die Türen gemalt, daraus entwickelten sich der Haussegen "C + M + B", "Christus Mansionem Benedicat", "Christus segne das Haus".

Bräuche:

Bohnenkuchen

Eine schöne Idee ist es, den Drei-Königs-Tag mit einem Bohnenkuchen zu feiern. Man bäckt einen leckeren Kuchen und versteckt darin eine Bohne. Wer sie findet, dem bringt sie Glück im nächsten Jahr!

Heilige Dreikönig sonnig und still, der Winter vor Ostern nicht weichen will.

Ist Dreikönig hell und klar, gibt's viel Wein in diesem Jahr.

Wie sich das Wetter bis Dreikönig hält, so ist das nächste Jahr bestellt.

Dreikönigsabend hell und klar, verspricht ein gutes Erntejahr

8. Januar - Erhard

Sankt Erhard mit der Hack', steckt die Wintertage in den Sack.

Sankt Erhard mit der Hack', steckt die Feiertag' in den Sack.

Wenn es dem Severin gefällt, dann bringt er mit die große Kält'.

9. Januar St. Julien

St. Julian bricht das Eis, oder er bringt's mit von seiner Reis'.

10. Januar

An Amalie Sonnenschein, bringt viel Korn und Weizen ein.

14. Januar

St. Paulus klar, gutes Jahr, bringt er Wind, regnet's geschwind.

Ist der Paulustag gelinde, folgen im Frühjahr rauhe Winde.

16. Januar

Wie das Wetter an Marzellus war, wird's im September: trüb oder klar.

Der Theobald, der Theobald, der macht unsere Häuser kalt.

Die Kälte, die kommt angegangen, wenn bei Theobald die Tage langen.

17. Januar St. Antonio

Anton(ius) der Große, Einsiedler, wurde um 250 in Ägypten als Sohn wohlhabender Eltern geboren.

Nach deren Tod - er war gerade 20 Jahre alt - verschenkte er sein Hab und Gut und zog sich als

Einsiedler in die Wüste zurück, wo er viele Kämpfe mit "Dämonen" (d.h. Versuchungen) ausfechten

musste. Zunächst brach er den Kontakt zur Welt nicht ganz ab - er kam gelegentlich nach Alexandria -

doch schließlich blieb er bis an sein Lebensende in der Wüste, wo er im Alter von 105 Jahren starb.

Im Laufe der Jahre sammelten sich um den wundertätigen Mann andere Einsiedler, so dass bald eine

Mönchskolonie entstand. Damit wurde die bis dahin unbekannte Lebensform der Einsiedlergemeinde

begründet. Später ließ der heilige Pachomius die Einsiedelei mit Mauern umgeben, und so entstand

das erste Kloster der Christenheit (Tabennisi). Antonius hatte auf seine Zeit und die nachfolgenden

Generationen großen Einfluss. Tausende zogen nun nach dem Vorbild des "Mönchsvaters" als

Einsiedler in die Wüste. Der heilige Mann starb um 356.

Antonius ist Patron der Korb-macher und Bürstenbinder, der Totengräber, der Metzger, der

Schweinehirten, der Haustiere, besonders der Schweine, und gegen Viehseuchen.

Zum Patronat der Haustiere kam der Heilige dadurch, dass er oft mit einem Schwein zu Füßen

dargestellt wurde. Dieses sollte allerdings nur die Unreinheit, die Sünde, symbolisieren, die er

überwunden hatte. In Tirol wird Antonius von Ägypten zur Unterscheidung von Antonius von Padua "Fackentoni", im Münsterland "Swinetünnes" genannt.

Wenn an Antonius die Luft ist klar, gibt's bestimmt ein trockenes Jahr.
Große Kälte am Antoniustag, machmal nicht lange halten mag.
Antonius mit dem weißen Bart, regnet's nicht, er mit dem Schnee nicht spart.
Um Antonius nehmen die Tage zu um eine kleine Mönchesruh'.

20. Januar St. Sebastianitag – Sebastiansprozession

An Fabian und Sebastian fängt Baum und Tag zu wachsen an.
Sturm und Frost an Sebastian, ist den Saaten wohlgetan.
Tanzen Fabian schon die Mücken, muß man den Kühen das Futter bezwicken.
Sonnenschein um Fabian und Sebastian, läßt den Tieren das Futter ausgah'n.

21. Januar - Agnes

Wenn St. Agnes gekommen, wird neuer Saft im Baum vernommen.
Ziehen Wolken am Agnestag über den Grund, bleibt die Ernte stets gesund.

22. Januar - Holzknechtfeiertag - St. Vinzenztag

Kommt Sankt Vinzenz tief im Schnee, bringt das Jahr viel Heu und Klee.
Wie das Wetter zu Vinzenz war, wird es sein das ganze Jahr.
Zu Vinzenzi Sonnenschein, bringt viel Korn und Wein.

24. Januar - Timotheus

Timotheus bricht`s Eis, hat er keins, dann macht er eins.

25. Januar - St.Paulitag (wichtiger Lostag)

St. Paulus kalt mit Sonnenschein, wird das Jahr wohl fruchtbar sein.
Je kälter unser Pauli und auch heller - desto voller werden Scheuer und Keller.
Wenn die Sonne am Paulustag lacht, wird auch ein gutes Jahr gebracht.

27. Januar

Sankt Julian zerbricht das Eis, bricht er es nicht, umarmt er es.

30. Januar- Martina

Bringt Martina Sonnenschein, hofft man auf viel Frücht' und Wein
Scheint an Martina die Sonne mild, ist sie der guten Ernte Bild.

31.01.-Anfang Februar

Imbolc Fest der keltisch-irischen Göttin Brigantia / Brigid. Als „Lichtbringerin“ und schöne Jungfrau beendet sie in dieser Nacht die dunkle Herrschaft der Göttin Cailleach.

Später das christliche Maria Lichtmess, an dem mit Lichtern und geweihten Kerzen Heim und Hof gesegnet werden.

Friert es hart auf Virgilius, im März noch viel Kälte kommen muss

Wetter- und Bauernregeln

- Der Januar muss krachen, soll der Frühling lachen.
 - Auf harten Winters Zucht folgt gute Sommerfrucht.
 - Januar trocken und rau nützt dem Getreidebau.
 - Ist der Januar hell und weiß, wird der Sommer gerne heiß.
 - Knarrt im Januar Eis und Schnee, gibt's zur Ernt' viel Korn und Klee.
 - So viele Tropfen im Januar, so viel Schnee im Mai.
 - Januar ganz ohne Schnee, tut Bäumen, Bergen und Tälern weh.
 - Anfang und Ende vom Januar zeigen das Wetter fürs ganze Jahr.
-

2. Erste Gartenträume in 2012

Willst Du einen Tag glücklich sein,
 So betrinke Dich mit Wein.
 Willst Du ein Jahr glücklich sein,
 So baue Dir ein Haus.
 Willst Du ein Leben lang glücklich sein,
 So gestalte Deinen Garten.

Aus China

2012 laden die Gartenträume-Messen wieder Gartenbesitzer auf inspirierende Reisen durch die Welt der Gartenideen ein. Vor Saisonbeginn erleben Gartenliebhaber das erste Grün des Jahres bei den verschiedenen Indoormessen.

Gartenbesitzer finden für alle Themen rund um den Garten den richtigen Ansprechpartner. Garten- und Landschaftsbauer präsentieren eine bunte Vielfalt an Möglichkeiten für ein grünes Paradies. In den Bereichen Gartenmöbel, Gartenhäuser, [Natur-]Stein, Gartengeräte, Accessoires und Nützliches wird es viele Neuheiten geben. Dazu kommt eine tolle Auswahl an Stauden, Frühlingsblühern, Kräuter- und Duftpflanzen, Rosen, Gehölzen und Bonsais.

Auch das Angebot an Exoten und Raritäten wird jedes grüne Herz höher schlagen lassen. Beratung und Tipps von den Spezialisten, kreative Vorführungen, interessante Vorträge und individuelle Planungstipps runden dieses attraktive Angebot ab. Highlights werden wieder die aufwendig gestalteten Themengärten sein, die ein besonderes Erlebnis garantieren.

Die Gartenträume 2012

- 27. bis 29. Januar 2012: Emslandhallen/Lingen [Ems]
- 03. bis 05. Februar 2012: Messe Niederrhein/Rheinberg
- 10. bis 12. Februar 2012: Ulm-Messe/Ulm
- 17. bis 19. Februar 2012: Messe Magdeburg/Magdeburg
- 24. bis 26. Februar 2012: Messe Freiburg/Freiburg [im Breisgau]
- 02. bis 04. März 2012: Messe Friedrichshafen/Friedrichshafen
- 09. bis 11. März 2012: LuxExpo/Luxemburg [L]
- 16. bis 18. März 2012: Messe Bremen/Bremen
- 27. bis 29. April 2012: Schloss Hundisburg/Hundisburg
- 17. bis 20. Mai 2012: Linslerhof/Überherrn
- 26. bis 28. Mai 2012: Burg Hülshoff/Havixbeck

Quelle: www.gartentechnik.de Vielen Dank.

Wer im Frühling nicht sät, wird im Herbst nicht ernten. *Deutsches Sprichwort*

3. Die Pflanzen, Bäume, Stauden... des Jahres 2012

Stauden des Jahres 2012: der Knöterich

Der Knöterich wurde vom Bund deutscher Staudengärtner [BdS] zur Stauden des Jahres 2012 gewählt: Wenn Blütenschaum über Beete tanzt und lebhaft gezeichnete Blätter den Blick anziehen, dann stecken oft Knöteriche dahinter: Als wahre Gartenschätze türmen sie duftige Wolken auf, lassen zarte Rispen schweben oder recken Ähren wie Ausrufezeichen. Mal halten sie sich vornehm zurück, spielen Begleiter für üppige Sommerblüher, dann wieder spielen sie sich in den Vordergrund mit spektakulär farbigem Laub.

Knöterich und Pflanzenschatz? So mancher Gartenbesitzer schüttelt da verblüfft den Kopf und denkt an den alles verdrängenden Japanischen Flügelknöterich [*Fallopia japonica*, früher *Reynoutria japonica* oder *Polygonum sieboldii*] oder an den kaum zu bändigende Schlingknöterich [*Fallopia baldschuanica*, früher *Polygonum aubertii*]. Sie haben die Gattungen nachhaltig in Verruf gebracht. Die sittsamen und verträglichen Knöteriche wurden darüber lange übersehen.

Aber das Blatt für den Knöterich wandelt sich: Immer mehr Züchter lassen sich von den Pflanzen mit den kräftigen Stängelknoten und der Fülle winziger Blüten an Rispen, Ähren, Scheintrauben und Köpfchen in ihren Bann ziehen. Neue kompakt wachsende, blühfreudige Sorten entstehen. Dank ihres sauberen Wuchses und des frischen Laubes harmonieren sie mit anderen Blattschönheiten wie *Hosta* und *Storchschnabel*. Die lange Blütezeit macht sie im Sommer zu Partnern von *Phlox*, *Margeriten*, hohen *Veronika* und *Ligularien* und lässt sie im Herbst zu voller Schönheit auflaufen, wenn die Pracht der Sommerstauden verblasst. Dann halten sie Zwiesprache mit Gräsern, *Astern* und *Hohen Fetthennen* [*Sedum*] und werden zu Charaktergestalten des Gartens.

Höchste Zeit also, sich auf Entdeckungsreise durch die Welt der Knöteriche zu begeben, auch wenn die Namensvielfalt irritieren mag.

Als Wiege der rund 170 Knöterich-Arten gilt Südostasien: In China, Japan, Korea, Russland bis hinauf nach Sibirien wachsen sie wild. Einige haben sich bis nach Nordamerika ausgebreitet wie *Persicaria virginiana* oder schafften es bis zu uns, wie der heimische Wiesenknöterich [*Bistorta officinalis*], der rosa Blütenkolben in feuchte Wiesen setzt. Natürlich fiel er damit schon unseren Urahnen auf, die ihn bald als Heil- und Nahrungspflanze nutzten. Da der gewundene Wurzelstock an eine Schlange erinnert, glaubten sie, er sei ein gutes Mittel gegen Schlangenbisse.

Heilkraft besitzt der Knöterich tatsächlich: Dank reichlicher Gerbstoffe helfen Abkochungen des klein geschnittenen Wurzelstocks bei Durchfallerkrankungen. Junge Blätter und Triebspitzen dagegen liefern ein mildes, wohlschmeckendes Frühlingsgemüse. Geerntet wird er am besten im Mai vor der Blüte, dann wartet der Knöterich mit reichlich Vitaminen und Mineralstoffen auf, sein Oxalgehalt ist gering und er schmeckt am besten.

Lange, feine Blütenkerzen, die auf Stängeln mit frischgrünem, bis zu 40 cm langem, herzförmigem Laub thronen, so lässt sich der Kerzenknöterich [*Bistorta amplexicaulis*] charakterisieren. So zart die Kerzen wirken - ein wirklich zarte Wesen ist der Kerzenknöterich nicht. Im Garten braucht er Platz,

denn er wächst rasch zu einem breit ausladenden Horst von 80 bis 100, bei einigen Sorten bis 150 cm Höhe heran. Er ist robust, mag lichten Schatten und feuchte bis frische Böden, kommt aber auch mit sonnigen, trockenen Standorten zurecht. Sogar mit Wurzeldruck von Gehölzen arrangiert er sich. Nur Staunässe ist ihm verhasst und er kann Probleme mit Kahlfrost haben. Daher bleibt das welke Laub im Herbst als Schutz einfach liegen.

Baum des Jahres 2012: die Europäische Lärche

Im Jahr 2012 steht mit der Europäischen Lärche eine besonders filigrane Baumart im Mittelpunkt: Sie ist ursprünglich ein Baum der Alpen und Karpaten und kommt bis in Höhenlagen von über 2.000 Metern vor. Dort kann sie die Baumgrenze bilden und wichtige Lawinenschutzfunktionen übernehmen. - Dr. Silvius Wodarz, Präsident der [Baum des Jahres Stiftung](#), hat die vom Kuratorium Baum des Jahres gewählte Europäische Lärche [*Larix decidua*] zum Baum des Jahres 2012 ausgerufen. Die Schirmherrschaft hat Frau Ilse Aigner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz übernommen.

In Deutschland ist die Europäische Lärche inzwischen in den Mittelgebirgen und auch in der Ebene verbreitet, nimmt aber nur etwa ein Prozent der Waldfläche ein: Als einzige heimische Nadelbaumart wirft sie ihre Nadeln im Herbst ab und zeigt vorher eine spektakuläre, goldgelbe Herbstfärbung - und das zarte helle Grün der neuen Nadeln im zeitigen Frühjahr ist auch sehr dekorativ. Warum die Europäische Lärche ihre Nadeln im Gegensatz zu all den anderen immergrünen Nadelbäumen abwirft, ist bisher nicht eindeutig ergründet. Wahrscheinlich, weil sie ohne Nadeln Temperaturextremen besser widerstehen kann - und die kommen in ihrer angestammten Heimat, im Hochgebirge, häufig vor.

Kaum eine andere heimische Baumart ist so frosthart: Die Europäische Lärche hält extreme Minusgrade von bis zu minus 40 Grad Celsius aus. Dort im Hochgebirge findet man beeindruckende Lärchen - einzeln stehende alte Baumgestalten, die allen Witterungsunbilden widerstanden haben. Sie sind teilweise über 1.000 Jahre alt, haben also schon Karl den Großen bei seiner Alpenüberquerung erlebt.

Die Europäische Lärche hat keine besonderen Nährstoffansprüche: Sie gehört zu den sogenannten Pionierbaumarten, die Rohböden und Kahlflächen als erste besiedeln. Sie ist, wie die anderen Pionierbaumarten auch - beispielsweise Birken oder Kiefern - sehr lichtbedürftig ["Lichtbaumart"]. Später hinzukommende schattenverträgliche Baumarten sind dann konkurrenzkräftiger - so haben sich die Europäischen Lärchen nur in speziellen Gebirgsräumen oder durch forstliche Hilfe im Flachland halten können. In Buchenwäldern spielt die Europäische Lärche eine zunehmend wichtige Rolle. Sie trägt dort zur Arten- und Strukturvielfalt bei - und sie liefert eines der wertvollsten und härtesten heimischen Nadelhölzer.

Durch den hohen Harzgehalt ist das Holz der Europäischen Lärche überaus dauerhaft: Die Bereiche, in denen es verwendet wurde und auch heute noch verwendet wird, sind sehr zahlreich, sowohl im Außen- als auch im Innenbereich. Im Außenbereich kommt Lärchenholz ohne Imprägnierung aus. Es ist das beste Holz für Kübel und Bottiche, sagen die Böttcher. Aus dem Harz der Lärche wird Terpentin gewonnen, daraus dann ein wertvolles Terpentinöl, ein wirksames Heilmittel und die Grundlage für Heilsalben. Rezepte wurden schon bei den Römern beschrieben. Grüne Lärchennadeln als Badezusatz sollen Wunder bewirken und Inhaltsstoffe von Holz und Nadeln werden heute in der Kosmetikindustrie verwendet.

Die Europäische Lärche hat eine auch in Deutschland verbreitete Schwester, die Japanische Lärche: Diese ist etwas resistenter gegenüber dem Krebsrisiko der Europäischen Lärche. Auch Hybride zwischen diesen beiden Arten kommen vor.

Die Europäische Lärche war vor allem im Gebirgsraum schon zu Urzeiten von besonderer mythologischer Bedeutung: Sie galt als Wohnstatt wohlgesonnener Waldfeen, die verirrte Wanderer auf den rechten Weg geleiteten. Sie gab den Armen Geldbeutel, die niemals leer wurden, Brotkästen, die ewig gefüllt blieben und Käselaike, die stets nachwuchsen. [DGS]

Blume des Jahres 2012: die Heidenelke

Die Loki Schmidt Stiftung Naturschutz Hamburg hat die Heidenelke [*Dianthus deltoides*] zur Blume des Jahres 2012 ernannt: Damit soll für den Schutz dieser bedrohten Pflanze geworben werden, die in vielen Bundesländern bereits auf der Roten Liste der gefährdeten Arten geführt wird. Die Blume des Jahres steht immer auch für einen bedrohten Lebensraum. Bei der Heidenelke sind dies Heidegebiete, Trockenrasen, Wiesen, aber auch Wegränder auf magerem, trockenem Boden.

Die purpurroten Blüten der Heidenelke schweben ab Juni über trockenen Wegrändern und Heiden: Früher war sie in sandigen Gegenden ein allgegenwärtiger sommerlicher Anblick. "Der Rückgang der Heidenelke beruht auf der immer intensiveren Nutzung unserer Landschaft", so Axel Jahn, der Geschäftsführer der Loki Schmidt Stiftung. Wiesen und Trockenrasen werden aus wirtschaftlichen Gründen zu Äckern und Forsten umgewandelt, die Düngung der Flächen fördert konkurrenzstarke Arten, die die Heidenelke verdrängen.

Am Rande der Ortschaften werden ihre Standorte gern als Bauland ausgewiesen oder in Sportanlagen oder Gärten verwandelt: Auch der sich ausbreitende Maisanbau für Biogasanlagen führt zu einer Veränderung unserer Landschaft, die für Arten wie die Heidenelke kaum noch Platz lässt. Selbst Wegränder als ihre oft letzten Rückzugsorte verändern sich durch gärtnerische Bearbeitung, durch Nährstoffeinträge aus der Luft oder aus Hundekot. An anderen Stellen führt eine Aufgabe traditioneller Nutzungsformen und der Aufwuchs von Gebüsch oder Wald zum Verschwinden einer ganzen Lebensgemeinschaft. So ist es nicht verwunderlich, dass die hübsche Heidenelke und ihre Begleitflora gefährdet sind.

Die mehrjährige Heidenelke gehört zu den Nelkengewächsen und bildet kleine Horste oder Rasen: Sie erreicht eine Wuchshöhe von 10 bis 40 cm. Die stark verzweigten, aufrechten Stängel tragen schmale Blätter, wie sie für Pflanzen trockener Standorte typisch sind. Die Blüten messen 1 bis 2 cm im Durchmesser und besitzen fünf purpurrote bis lilafarbene Blütenblätter. Diese sind außen gezähnt, tragen einzelne weiße Punkte [wie Heidesand] und zur Mitte hin eine unregelmäßige rote Linie, die insgesamt einen Kreis innerhalb der Blüte bildet. Vom Juni bis in den September sind die Blüten der kleinen Nelken zu entdecken. Weil sie wärmeliebend sind, findet man sie kaum in Höhen über 1.000 Metern.

Mit der Bekanntgabe der Blume des Jahres 2012 am 21. Oktober 2011 erinnert die Loki Schmidt Stiftung Naturschutz Hamburg an ihre Gründerin Loki Schmidt, die sich viele Jahrzehnte für den Naturschutz in Deutschland eingesetzt und die Aktion Blume des Jahres im Jahr 1980 ins Leben gerufen hat. Heute vor einem Jahr, am 21. Oktober 2011, ist sie nach einem erfüllten Leben im Alter von 91 Jahren verstorben.

Arzneipflanze des Jahres 2012: das Süßholz

Der Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde an der Universität Würzburg hat einen sprichwörtlich bekannten Schmetterlingsblütler zur Arzneipflanze des Jahres 2012 gekürt: Woher der Ausdruck 'Süßholz raspeln' kommt? "So sagt man, wenn sich jemand einschmeicheln will", erklärt der Würzburger Klostermediziner Dr. Johannes Gottfried Mayer.

Der Studienkreis will auf die problematische Seite des wilden Sammelns von Heilpflanzen aufmerksam machen. - Mayer: "Grundsätzlich ist die Wildsammlung zwar zu begrüßen, da auf diese Weise Pflanzen gewonnen werden, die nicht durch Insekten- oder Pflanzenschutzmittel belastet sind. Das Sammeln muss jedoch nachhaltig geschehen. Was nur gewährleistet werden kann, wenn die Sammlerinnen und Sammler fair bezahlt werden. Schließlich werden nicht, wie zum Beispiel beim Salbei, nur Blätter abgezapft. Die Wurzel wird benötigt. Und damit ist die Pflanze weg."

Süßholz [Glycyrrhiza] ist ein Schmetterlingsblütler innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler: Zum Süßholz zählen etwa 20 bis 30 Arten, die in der Mittelmeerregion, Asien, Australien und auf dem amerikanischen Kontinent beheimatet sind. Es sind ausdauernde krautige Pflanzen. Die wechselständigen, unpaarig gefiederten Laubblätter besitzen 3 bis 15 Fiederblättchen.

In Deutschland wurde Süßholz früher in unterschiedlichen Regionen vor allem im Süden angebaut: der Anbau ging allerdings stark zurück und wird heute nur noch von einzelnen Privatleuten und in Bamberg von der Bamberger Süßholzgesellschaft betrieben.

Giftpflanze des Jahres 2012: Der Goldregen

Zum 8. Mal gibt der Botanische Sondergarten Wandsbek das Ergebnis der Wahl zur Giftpflanze des Jahres bekannt: Am 15. Dezember 2011 endete die 200tägige Abstimmung. Der Goldregen [Laburnum anagyroides] hatte sich zum zweiten Mal als Kandidat durchgesetzt. Bei der ersten Kandidatur im Jahr 2007 belegte er den letzten Platz und der Fingerhut wurde Giftpflanze des Jahres. - Im Gegensatz zu anderen Nominierungen im Bereich "Natur des Jahres" kann jedermann Kandidaten vorschlagen und sich an der Abstimmung beteiligen

Bei dieser Abstimmung zur Wahl der Giftpflanze des Jahres 2012 führte der Goldregen von Beginn an mit einer sicheren Mehrheit: So trugen 44,1 Prozent, gleich 252 der 571 gültigen Stimmmittel, den Namen des Goldregens. Die weiteren Plätze verteilen sich wie folgt - 2. Platz: Mohn [Papaver rhoeas], 159 Stimmen [27,8 %], 3. Platz: Weihnachtsstern* [Euphorbia pulcherrima], 91 Stimmen [15,9 %], 4. Platz: Narzisse [Narcissus sp], 69 Stimmen [12,1 %] - *Anders als in den Wildformen können in den handelsüblichen Weihnachtsstern-Zuchtformen die giftigen Diterpene nicht nachgewiesen werden. Somit ist die dekorative Zimmerpflanze nicht giftig!

Ziel der Wahl zur Giftpflanze des Jahres war und ist, dass sich Menschen kritisch mit dem Thema Giftpflanzen auseinandersetzen: Fragen stellen und sie gegebenenfalls auf die giftige Wirkung einiger Pflanzen aufmerksam gemacht werden. Pflanzen mit giftigen Inhaltsstoffen haben keinen Makel, daher sollten sie grundsätzlich nicht aus den Gärten und der Natur entfernt werden.

Der Goldregen gehört zu den bekanntesten Giftpflanzen Deutschlands: Besonders Kinder, die dieses Kenntnis nicht haben, sind gefährdet sich zu vergiften. Es bedeutet bereits Gefahr, wenn Kinder mit den erbsenähnlichen Samen spielen, sie zerkauen und verschlucken oder an den auffälligen Blüten lutschen! Daher wird auch immer wieder davor gewarnt, die Pflanzen in der Nähe von Kinderspielflächen und Schulhöfen zu pflanzen.

Die Aktion Giftpflanze des Jahres geht weiter: Bis zum 20. Mai 2012 können Sie Kandidatenvorschläge für die Wahl der Giftpflanze des Jahres 2013 machen. Aus diesen Vorschlägen wird je eine Staude, ein Gehölz und eine Kübel-/Zimmerpflanze sowie eine ein-/zweijährige Pflanze zur Wahl gestellt. - Ihre Vorschläge können Sie via eMail - giftpflanze@wandsbek.hamburg.de - oder per Fax 040/427 905 520 einsenden. Die Wahl der Giftpflanze des Jahres 2013 beginnt am 01. Juni 2012 und endet am 15. Dezember 2012.

Orchidee des Jahres 2012: das Bleiche Knabenkraut

Das seltene, gelbblühende Bleiche Knabenkraut ist vom Arbeitskreis Heimische Orchideen [AHO] zur Orchidee des Jahres 2012 gekürt worden: Das Bleiche Knabenkraut duftet zart nach Holunder, kommt aber weitaus seltener vor als der Strauch. In Deutschland wächst es kaum noch. Der deutsche Arbeitskreis Heimische Orchideen erklärte, es sei daher umso wichtiger, die wenigen Standorte zu schützen, an denen das Knabenkraut noch zu finden ist.

Das Bleiche Knabenkraut gedeiht an mäßig warmen, halbschattigen Standorten vor allem auf lockeren Lehm- und Tonböden in Laubwäldern: die Orchidee kommt vor allem auf der Schwäbischen Alb in Baden-Württemberg sowie im Thüringer Becken vor, aber auch im osthessischen Bergland, Teilen des Harzes, dem Thüringer Schiefergebirge und vereinzelt in Bayern. In Baden-Württemberg und in Thüringen gilt die attraktive Pflanze als gefährdet, in Sachsen-Anhalt und Bayern als stark gefährdet. "Darauf möchten wir mit der Wahl zur Orchidee des Jahres aufmerksam machen", sagte Jutta Haas, Geschäftsführerin des hessischen Arbeitskreises.

Das Bleiche Knabenkraut gehört zu den Frühblühern, so dass es meist als erste Orchideenblüte etwa Ende März bis Mitte April zu sehen ist: Zu diesem Zeitpunkt sind die Wälder, in denen sie siedelt, noch weitgehend unbelaubt. Dadurch kann relativ viel Licht den Boden erreichen und erwärmen und so günstige Wachstumsbedingungen schaffen. Spätfröste aber wirken oft schädigend.

Dort, wo diese Orchidee günstige Lebensbedingungen vorfindet, kann sie Populationen von mehreren 100 blühenden Exemplaren ausbilden: Dann sind die bis zu 30 cm hohen Pflanzen mit ihren hellgelben Blüten und kräftigen lindgrünen Blättern kaum zu übersehen.

Bei Wärme und in den Abendstunden verbreitet das Bleiche Knabenkraut seinen Duft nach Holunder: dieser wirkt nicht nur auf Insekten anziehend, sondern manchmal auch auf Schwarzwild, für das die stärkehaltigen Knollen eine Delikatesse darstellen.

Entdeckt man das Blasser Knabenkraut, sollte man vermeiden, quer durch das Biotop zu laufen, um die Jungpflanzen nicht zu zertreten, die mehrere Jahre bis zur Keimung brauchen.

<http://www.orchids.de/neu>

4. Gesehen, Gelesen, Gelauscht – für alle Gartensinne

Lauschens Wertes – Die Gartengedichte des Monats

Zum neuen Jahr

Zum neuen Jahr ein neues Herze,
ein frisches Blatt im Lebensbuch.
Die alte Schuld sei ausgestrichen.
Der alte Zwist sei ausgeglichen
Und ausgetilgt der alte Fluch.
Zum neuen Jahr ein neues Herze,
Ein frisches Blatt im Lebensbuch!

Zum neuen Jahr ein neues Hoffen!
Die Erde wird noch immer wieder grün.
Auch dieser März bringt Lerchenlieder.
Auch dieser Mai bringt Rosen wieder.
Auch dieses Jahr lässt Freuden blühn.
Zum neuen Jahr ein neues Hoffen.
Die Erde wird noch immer grün.

© *Karl Gerok*

Wundervoll

Manchmal sitze ich einfach nur da
und staune über die Wunder des Lebens:
dass die Blumen blühen, dass die Wolken ziehen und die Erde sich dreht.

Und dass ich dir begegnet bin...

© *Jochen Mariss*

Lesenswertes – neue Zeit - Gartenplanungszeit

Den Garten gestalten: Ab in den Garten!

von Brigitte Röde von Blv

http://www.amazon.de/Den-Garten-gestalten-Ab-den/dp/3835407821/ref=sr_1_1?s=books&ie=UTF8&qid=1325768966&sr=1-1#reader_3835407821

Wir planen unseren Traumgarten: Mit 50 Vorschlägen zum Nachgestalten

von Michael Breckwoldt, Margit Deml und Martina Raabe von BLV Buchverlag

http://www.amazon.de/Wir-planen-unseren-Traumgarten-Nachgestalten/dp/383540489X/ref=sr_1_2?s=books&ie=UTF8&qid=1325768966&sr=1-2#reader_383540489X

Gartenpläne für Einsteiger: Einfach nachmachen: Praxisbeispiele für kleine Gärten

von Helga Gropper von Blv Buchverlag

http://www.amazon.de/Gartenpl%C3%A4ne-f%C3%BCr-Einsteiger-nachmachen-Praxisbeispiele/dp/3835406434/ref=sr_1_4?s=books&ie=UTF8&qid=1325768966&sr=1-4#reader_3835406434

Die große Enzyklopädie des Gartendesigns: Planen & Gestalten:

Royal Horticultural Society von Royal Horticultural Society von Dorling Kindersley Verlag

http://www.amazon.de/Die-gro%C3%9Fe-Enzyklop%C3%A4die-Gartendesigns-Horticultural/dp/3831014531/ref=sr_1_5?s=books&ie=UTF8&qid=1325768966&sr=1-5#reader_3831014531

Und auch so kann man planen - Gartensoftware

Der große Gartenplaner: planen - entwerfen - kalkulieren

von Peter Wirth von Ulmer (Eugen)

http://www.amazon.de/gp/product/images/3800156180/ref=dp_image_0?ie=UTF8&n=299956&s=books

Creative 3D Gartenplaner 2011

http://www.amazon.de/Creative-Gartenplaner-2011-CD-ROM-Windows/dp/386621281X/ref=sr_1_cc_3?s=books&ie=UTF8&qid=1325769225&sr=1-3-catcorr

Franzis 3D Gartenplaner Edition 2011

von Franzis Verlag GmbH

http://www.amazon.de/Franzis-3D-Gartenplaner-Edition-2011/dp/3645701419/ref=sr_1_cc_1?s=books&ie=UTF8&qid=1325769225&sr=1-1-catcorr

Gartenplanung 3D von Dtp Entertainmen

http://www.amazon.de/Dtp-Entertainment-Gartenplanung-3D/dp/3897886383/ref=sr_1_cc_2?s=books&ie=UTF8&qid=1325769225&sr=1-2-catcorr

5. Beachtliches, Wissenswertes und Genussvolles

Was haben das internationale Jahr der Wälder und das Prinzip der Nachhaltigkeit gemein?

Das Jahr 2011 wurde von den Vereinten Nationen zum Internationalen Jahr der Wälder erklärt: Genau genommen müsste jedes Jahr ein Jahr des Waldes sein, denn Wälder sichern unser Überleben. Zu ihren Leistungen gehört, dass die Bäume den für Mensch und Tier lebensnotwendigen Sauerstoff produzieren, indem sie Kohlendioxid aufnehmen, umwandeln und den Kohlenstoff in ihrem Holz speichern. Die Wälder tragen so auch zum Klimaschutz bei. Sie wirken außerdem ausgleichend auf Klimaextreme und sind wichtig für den Wasserkreislauf, weil sie Wasser filtern, speichern und es wieder verdunsten. Selbst wenn viele Menschen nicht mehr direkt mit dem Wald zu tun haben, ist er doch für jeden Einzelnen wichtig.

Weltweit sind die Wälder in Gefahr, sie werden abgeholzt, weil das Land zum Beispiel für Palmölplantagen oder riesige Rinderweiden genutzt werden soll: Dabei wird in vielen Regionen der Welt rücksichtsloser Raubbau am Wald betrieben, durch Kahlschlag und fehlende Aufforstungen gehen Lebensräume für Menschen und Tiere verloren. Es kann dann zu großen Schäden kommen, zum Beispiel indem wertvoller, fruchtbarer Boden durch Wind- oder Wassererosion abgetragen wird. In Deutschland dagegen wird schon lange viel Wert auf eine nachhaltige Waldnutzung gelegt.

Der mittlerweile zum allgemeinen Wortschatz gehörende Begriff 'Nachhaltigkeit' stammt ursprünglich aus der deutschen Forstwirtschaft und ist erst seit einigen Jahrzehnten als 'Sustainability' auch im englischen Sprachraum verbreitet: Es gab Zeiten in Deutschland, als der Wald durch Übernutzung in größter Gefahr war und ganze Regionen entwaldet waren, zum Beispiel im Spätmittelalter. Das Bevölkerungswachstum und der dadurch bedingte steigende Holzbedarf - unter anderem als Baumaterial für Häuser und Schiffe - sowie die intensive Nutzung von Holz für die Energiegewinnung verursachten immense Schäden am Wald. Große, einst walddreiche Gebiete verödeten.

Diese zerstörerische Entwicklung führte zur Entstehung des Begriffes 'Nachhaltigkeit' in der Forstwirtschaft: Vorausschauende Männer, wie der sächsische Forsthauptmann Hanns Carl von Carlowitz und der Oberlandforstmeister Georg Ludwig Hartig, formulierten und verbreiteten im 18. Jahrhundert die Idee der Nachhaltigkeit. Darunter verstanden sie eine Nutzungsform, bei der nur maximal so viel Holz entnommen werden durfte wie auch nachwachsen konnte. Dank dieses Prinzips hat sich der Waldbestand gut entwickelt. Heute ist etwa ein Drittel der Fläche in Deutschland mit Wald bedeckt und die Waldfläche hat sogar zugenommen.

Der Wald ist aus vielen Gründen wertvoll für den Menschen: Er dient auch der Erholung und als Ausgleich zur Betriebsamkeit der Städte. In Japan gelten Waldspaziergänge sogar als eine Art Medizin. 'Shinrin-yoku', das 'Bad in der Waldluft', werden sie dort ganz poetisch genannt. Ihre positive Wirkung auf den Menschen wird mittlerweile auch wissenschaftlich untersucht. 'Shinrin-yoku' ist in Japan sehr populär und wird dort als einfache Maßnahme zum Stressabbau geschätzt, weil schon kurze Spaziergänge in einer baumreichen, grünen Umgebung Stressgefühle deutlich mindern können.

Grüne Woche 2012

Die Internationale Grüne Woche findet vom 20. bis 29. Januar 2012 zum 77. Mal statt: Sie ist eine in ihrer Ausrichtung einzigartige internationale Ausstellung der Ernährungs- und Landwirtschaft, sowie des Gartenbaus. Nahrungs- und Genussmittelproduzenten aus aller Welt nutzen die IGW in Form von Ländergemeinschaftsschauen und Produktmärkten als Absatz- und Testmarkt, sowie zur Imagefestigung.

Im Rahmen der Präsentationen nehmen Produkte wie Obst und Gemüse, Fisch, Fleisch sowie Molkereiprodukte einen bedeutenden Platz ein: Ein fast vollständiges Wein-, Bier- und Spirituosen-Angebot verbunden mit internationalen Spezialitäten läßt keine kulinarischen Wünsche offen.

Entsprechend dem Wertewandel bieten Agrar-Direktvermarkter und der Bio Markt mit Produkten aus kontrolliert biologischem Anbau ein aktuelles Angebotsspektrum.

Im Bereich Land- und Forstwirtschaft sowie Gartenbau werden neben zahlreichen kommerziellen Beteiligungen, wie etwa mit nachwachsenden Rohstoffen, auch in halbkommerziellen Schwerpunkten, praktische und wissenschaftliche Erkenntnisse dargestellt. Hierbei wird besonders viel Wert auf die Ausrichtung der jeweiligen Märkte in Mittel- und Osteuropa gelegt.

Das Thema 2012 der Internationale Blumenhalle lautet 'Berlin im Wandel - Berliner Pflanzen und Gärten': Die vielen Blüten- und Blattpflanzen geben gerade in der dunklen Jahreszeit einen Vorgeschmack auf den Frühling. Für den Garteninteressierten werden im Bereich der Fachinformation Fragen beantwortet, Fachvorträge zu diversen Themen angeboten, sowie Pflanzenneuheiten vorgestellt.

Die Berliner Kleingärtner und die Landesverbände präsentieren insbesondere die Biodiversität von Obst und Gemüse: Sie zeigen das richtige und ertragsreiche Anlegen von Obst- und Gemüseflächen und geben einen Einblick in die Vielfalt der unterschiedlichen Lauben in Selbstbauweise.

Technische Hilfsmittel zur Erleichterung der Gartenpflege sowie Fruchtziehungsvorbereitungen für den heimischen Blumenkasten gehören zum Ausstellungsangebot, ebenso aber auch Refugien mit Biotopen für Kleinstlebewesen und nicht zuletzt eine Kleintierschau mit Kaninchen sowie Hühnern, der Kinderbauernhof und die Generationsgärten.

Quellen: www.gartentechnik.de Vielen Dank.

Der Baum des Monats – die Eberesche

Der Vogelbeerbaum – eine Fabel von Leonardo da Vinci ©

Der Vogelbeerbaum, der arme Vogelbeerbaum konnte nicht mehr. Jetzt, da sein Laub von neuem von dunklen Beeren strotzte, plünderten die aufdringlichen und frechen Amseln mit ihren Schnäbeln und Krallen alle seine Zweige. "Bitte", flehte der Vogelbeerbaum die lästigen Amseln an, "lasst mir wenigstens die Blätter. Ich weiß, dass euch meine Beeren sehr gut schmecken, sie sind eure Vorzugsspeise. Aber beraubt mich nicht der schattenden Blätter, die mich gegen die sengenden Strahlen der Sonne schützen, und zerschindet mich nicht mit euren Krallen, beraubt mich nicht meiner zarten Rinde." Auf diese Rede antwortete eine Amsel beleidigt: "Schweig, du dürres Astgewirr! Weißt du nicht, dass die Natur dich diese Früchte hervorbringen ließ, um uns zu nähren? Siehst du nicht, dass du zur Welt kamst, um uns als Speise zu dienen? Weißt du Tölpel nicht, dass dich im nächsten Winter das Feuer fressen wird?"

Der Vogelbeerbaum hörte diese Worte mit äußerster Betrübnis und schwieg.

Bald darauf geriet die unverschämte Amsel in das Netz, das der Mensch aufgestellt hatte. Um den Vogel in einen Käfig zu sperren, nahm er Zweige. Auch solche vom Vogelbeerbaum lieferten ihm Stäbe dafür. "Sieh da", sagte darauf der Vogelbeerbaum, "ich bin noch da, und meine Zweige nehmen dir nun die Freiheit, mit der du mich misshandelt hast. Ich bin noch nicht vom Feuer verzehrt, wie du mir androhtest: Ehe du mich brennen siehst, sehe ich dich endgültig in Gefangenschaft."

Die Eberesche – auch Vogelbeerbaum genannt

„Kein schöner'n Baum gibt's als den Vogelbeerbaum...“, so heißt ein Volkslied aus dem Erzgebirge. Dieser Baum ist fürwahr eine Augenweide. Mit ihren leuchtend roten Beeren bietet die Eberesche im Herbst ein malerisches Bild. Es wird dann wohl kaum einen Naturfreund geben, der den Zeilen dieses Liedes nicht zustimmen wird!

http://www.youtube.com/watch?v=DZ5M_05yADQ

Die Eberesche gibt jeder Landschaft, in der sie vorkommt, eine besondere Prägung, denn dieser anspruchslose und anpassungsfähige Baum kommt fast überall vor. An Straßenrändern und Feldrainen treffen wir ihn ebenso, wie in der Ebene – im Gebirge oder in lichten Waldungen. Wegen ihres weitreichenden und tiefgehenden Wurzelwerkes wird sie besonders gern als Lawinenschutz angepflanzt. Die im August reifenden, zinnober- bis karminroten kirschkernegroßen Beeren sind ein begehrtes Vogelfutter. Diese sorgen für ihre Verbreitung und bedanken sich so.

Weitere, volkstümliche Namen sind: Aberesche, Amselbeere, Ebisch, Ebsche, Gimpelbeer, Haweresche, Judenkirsche, Moosesche, Stinkholz, Vogelbeere, Wilde Esche, Wielesche. Aber auch: Drosselbeere, Quitsche oder Krametsbeerbaum.

Was für ein Reichtum an Bezeichnungen!

Der Name Eberesche leitet sich vom altdutschen „Aber“ (wie in „Aberglaube“) und von „Esche“ ab und rührt daher, dass die Blätter jenen der Eschen ähneln, aber dennoch keine nähere Verwandtschaft zwischen diesen Baumarten besteht. Eine andere Etymologie führt den Namen auf ein indogermanisches Wort für „dunkelrot“ zurück, was die Beerenfarbe bezeichnet.

Für den Genuss der Vogelbeere muss man unterscheiden zwischen der gewöhnlichen Eberesche und der sogenannten süßen oder Mährischen Eberesche (*Sorbus aucuparia* var. *edulis*; manchmal auch var. *moravica*), mit den wohl bekanntesten Sorten 'Rosina', 'Konzentra' und 'Major'. 'Rosina' hat etwa 1 cm große leuchtend rote Beeren, während die Beeren von 'Konzentra' etwas kleiner und eher orange-rot, und die Beeren von 'Major' orange sind.

Wegen des hohen Vitamin C - Gehaltes werden die Ebereschen auch die "Zitronen des Nordens" genannt: in 100 g essbarem Anteil sind bis zu 100 mg enthalten. Daneben enthalten sie noch Provitamin A, Gerb-, Farb- und Bitterstoffe, Sorbit das auch als Zuckerersatzstoff für Diabetiker verwendet wird und Parasorbinsäure, die nach dem Erhitzen unwirksam wird. Die Parasorbinsäure ist es, die bei roh verzehrten Ebereschenbeeren (aber erst bei sehr großen Mengen) die Schleimhäute reizt und zu Übelkeit und Erbrechen führen kann.

Die gewöhnliche Eberesche ist für den Genuss nicht geeignet, da sie stark bitter ist. Auch durch das Einlegen in Essigwasser oder durch das Überfrieren der Beeren konnten die Bitterstoffe nicht ausreichend entfernt werden. Durch einige wenige dieser bitteren Beeren kann man sich eine ganze Herstellung verderben. Der Bitterton ist sehr intensiv und schlägt auch bei geringen Beimischungen immer wieder durch.

Die süßen Ebereschen lassen sich aber recht vielseitig verwenden. Einige Zeit nimmt dabei das Vorbereiten der Beeren in Anspruch. Die einzelnen Beeren müssen möglichst sorgfältig von der Dolde gepflückt werden. Bei einem zu hohen Anteil an verbliebenen Stielen hat das fertige Gericht einen leicht grasig bitteren Ton.

Folgende **Heilwirkungen** werden der Eberesche nachgesagt:

- Stärkung des Immunsystems
- Hilfe bei Magenverstimmung/Durchfall (Blätterttee)

- harntreibend und mild abführend
- Anregung der Nierentätigkeit (Reinigungsmittel)
- Hilfe bei Husten und Heiserkeit (Blütentee)

Sänger und Redner kauen die Beeren vor einem Auftritt, weil sie die Stimmbänder elastisch hält.

Keine Haftung: Alle Angaben über die Wirkung der Eberesche wurden nach bestem Gewissen recherchiert. Trotzdem übernimmt die Autorin keine Haftung für Nachteile oder Schäden, die durch Selbstbehandlung mit Heilpflanzen oder durch Fehlinformationen entstehen.

Verwendete **Pflanzenteile**: Blätter, Blüten, Rinde, Beeren

Weitere Informationen, z.B. wie der Vogelbeerbaum zu seinem Namen kam oder die Vorliebe der Schnapsbrenner finden sie hier: <http://www.salzburg.com/wiki/index.php/Vogelbeerbaum>

Und das muss man einfach gehört und gesehen haben...http://www.youtube.com/watch?v=Q13J_akOnF4&feature=related

Kulinarisches - Rezepte des Monats

Ebereschen Gelee

Rezeptur:

1 kg Ebereschen mit 400 ml Wasser erhitzen ergibt gut 1l Geliersaft

Für die Gewinnung des Geliersaftes ist es am einfachsten die Beeren knapp bedeckt mit Wasser zu erhitzen und einige Stunden (am besten über Nacht) stehen lassen. Dann alles zusammen in ein Tuch einschlagen und aufgehängt abtropfen lassen. Zum Erhitzen brauchen die Beeren nicht gequetscht zu werden. Wenn nur noch wenig Saft tropft kann man leicht nachpressen und den gewonnenen Geliersaft mit einem der handelsüblichen Gelierprodukte fertig stellen. Die Ebereschen sind sehr Säure reich und aromatisch, eine Verarbeitung im Verhältnis 1 : 1 ist empfehlenswert. Wegen des bereits hohen Pektingehaltes gelieren sie relativ gut.

Bei dem Versuch, Geliersaft mit dem Dampfentsafter zu gewinnen waren wir nicht sehr erfolgreich: Nach einer Dämpfzeit von 1 Stunde hatten wir gerade 1/2 l Geliersaft.

Ebereschen Konfitüre

1 kg Ebereschen mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Masse passieren und mit einem Geliermittel und Zucker fertig stellen.

Wir haben uns bei der Konfitüre für das Passieren entschieden weil der hohe Anteil an kleinen Samen und die auch etwas zähe Haut der Eberesche bei der Konfitüre als störend empfunden wurde.

Ebereschen Konfitüre mit Mirabellen

1kg Ebereschen mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. 1 kg

Mirabellen mit 300 ml Wasser zum Kochen bringen und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Masse passieren und mit einem Geliermittel und Zucker fertig stellen. Das Passieren ist bei einer getrennten Verarbeitung etwas einfacher, weil sich die großen Kerne der Mirabellen leichter aus der Passiermasse entfernen lassen.

Ebereschen kann man auch sehr gut mit Äpfeln, Birnen und hellen Pflaumen mischen, der Farbton ist dann orange-rot. Bei dunklen und stark färbenden Früchten wie Holler und Zwetschgen nimmt die Konfitüre deren Farbe an. Nur wenn man saure Konfitüre mag, kann man mit sehr Säure reichen Früchten wie Kornelkirschen oder Zierquitten mischen.

Ebereschenkompott

1kg Ebereschen
300 ml Wasser
1 kg Zucker
1 Päckchen Gelfix 2:1

Ebereschen mit dem Wasser erhitzen, den Zucker einrühren, das Gelfix zu geben und heiß in Gläser füllen. Dieses Kompott eignet sich sehr gut als Preiselbeerersatz.

Ebereschen herzhaft süßsauer

Zutaten:

2 kg Ebereschen; 1 Messerspitze Muskatblüte; 250 ml Kräuteressig; 4 Gewürznelken; 250 ml Wasser
1/2 Stange Zimt; 500 g Zucker; 1 kleines Stück frischer Meerrettich; 10 schwarze Pfefferkörner
1 kleines Stück frischer Ingwer

Ebereschen, zusammen mit allen Zutaten (Gewürze in ein Mulltuch einbinden), in einem Topf zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen. Drei Tage bei Zimmer-temperatur stehen lassen, am besten in einem Steinguttopf, dann noch einmal erhitzen, das Mulltuch mit den Gewürzen leicht ausdrücken und die Ebereschen mit dem Sud heiß in Gläser füllen.

Um die Haltbarkeit zu garantieren wurden die Gläser noch 10 Minuten bei 150 °C im Bratrohr eines Umluftherdes nach pasteurisiert.

Ebereschen Chutney mit grünen Tomaten und Zucchini

Gemüse/Obst:

1 kg Ebereschenmark; 200 g Zwiebeln; 200 g grüne Tomaten; 200 g Zucchini; 200 g Zwetschgen oder dunkle Pflaumen; 3 frische rote Pepperoni; 1 Eßl. frischen Ingwer und alles fein würfeln

Für den Aufguss:

200 ml Walnuss Essig; 170 g Zucker; 1 Essl. Senfkörner; 2 Teel. Salz; 2 - 3 Teel. Brühenpulver

3 Essl. Olivenöl, 1 Päckchen Gelfix 1:1 + 2 Essl. Zucker Die Zwiebeln in dem Olivenöl glasig dünsten, das übrige Gemüse zugeben, mit dem Aufguss (und allen Gewürzen) auffüllen und gut 30 Minuten köcheln lassen. Gelfix mit 2 Essl. Zucker mischen, in das Gemüse einrühren, noch drei bis vier Minuten kräftig durchkochen und dann heiß in Gläser füllen. Wir haben uns für Ebereschenmarkentschieden, weil die vielen kleinen Kerne der Früchte etwas störend auf die

Gesamttextur wirken. Das Mark wird hergestellt wie bereits bei den Konfitüren beschrieben. Die Schärfe von Ingwer und vor allem von Peperoni ist oft sehr unterschiedlich. Vorher vorsichtig testen und die Mengen eventuell erhöhen bzw. reduzieren oder mit Ingwer- und Chiliepulver oder Cayennepfeffer nachwürzen. Es darf beim Kochen sehr kräftig gewürzt sein, die Schärfe verliert sich nach dem Abkühlen etwas. Falls eine etwas festere Textur gewünscht wird, nimmt man Gelfix 2:1. Durch die Zugabe der Pektine erreicht man eine ansprechende Konsistenz ohne die bei den Chutneys oft sehr langen Kochzeiten (1 1/2 bis 2 Stunden) einhalten zu müssen. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und möglichst bald aufbrauchen. Ebereschen sind eine gute Hauptzutat für Chutneys. Man kann sie mit fast allen Gemüse- und Obstarten des Herbstes kombinieren.

Ebereschen-Creme

Grundrezeptur

500 g Zucker und Blattgelatine für 1 l Flüssigkeit

Ebereschenmark mit dem Zucker erhitzen, die eingeweichte Gelatine auflösen und in Portionsschälchen füllen.

Ebereschen-Creme mit Kokosflocken und Mandeln in die Masse bis je 3 Essl. Kokosflocken und gemahlene Mandeln einrühren.

Ebereschen-Creme mit Sahne und Eischnee

1 Becher Sahne und 1 Ei

In die Masse das verquirlte Eigelb, die steif geschlagene Sahne und den Eischnee einrühren. Zum Abkühlen die Schälchen kalt stellen. Das Auskühlen muss hier relativ schnell gehen, weil sich sonst die Masse entmischen könnte - die Sahne schwimmt oben auf und das Ebereschenmark setzt sich unten ab.

Ebereschenmark eignet sich sehr gut zum Einfrieren.

Der ökologische Fußabdruck des Monats

Moosextrakt - natürliche Pflanzenstärkungsmittel

Moose sind Millionen Jahre alt und können sich selbst gut gegen alle möglichen Krankheiten schützen. Weniger bekannt ist, dass sie auch zur Pflanzenstärkung genutzt werden können. Ein wässriger Moosextrakt lässt sich ohne viel Aufwand mit Moosen aus dem eigenen Garten herstellen. Dafür einfach einen Teil Moos mit drei Teilen Wasser mixen und mindestens einen Tag stehen lassen. Weil Moos Kalk binden kann, entsteht so auch ein ideales Gießwasser für Begonien oder Azaleen. Der Extrakt kann durch einen alten Strumpf gefiltert werden und wird dann als Pflanzenstärkungsmittel gespritzt. Verdünnbare, alkoholische Moosextrakte gibt es auch im Handel.

Im Garten des Lebens ist Humor der beste Dünger. © *Unbekannt*

6. Veranstaltungen, Kurse, Seminare, Termine

Kombinationsveranstaltung 'Haus Garten Touristik Hochzeit'

vom 13. bis 15. Januar 2012 im Messezentrum Bad Salzuflen

Willst Du ein Leben lang glücklich sein, dann lege einen Garten an. Der Trend ist ungebrochen: dem grünen Wohnzimmer wird viel Liebe, Sorgfalt und Pflege angediehen. Inspiration soweit das Auge reicht, bietet 'die Garten'.

Auf insgesamt 27.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche zeigen rund 400 Aussteller eine bunte Vielfalt für Wohnen und Freizeit unter einem Dach. Das Angebot wächst. Und damit auch der Anspruch, den Besucher auf der Verbrauchermesse erfahren.

Floriade 2012 von April bis Oktober 2012

Die Weltgartenbauausstellung Floriade findet seit 1960 alle zehn Jahre in den Niederlanden statt. Ihr Motto lautet: Be part of the theatre in nature, get closer to the quality of life. Oder kurz: Living nature - Natur erleben! Das Ausstellungsgelände gliedert sich in fünf verschiedene Themenbereiche: Wohlbefinden, Nachhaltigkeit, Blick in die Zukunft, Lebensqualität und kulturelle Begegnung. Gastländer wie Indien, Thailand, Spanien und Nepal haben die Teilnahme zugesagt. Neben der beeindruckenden Landschaftsarchitektur finden sich auf dieser Weltgartenschau auch neue architektonische Blickfänge - Musterbeispiele für Nachhaltigkeit und Innovation.

Dank unzähliger spannender, neuer und lehrreicher Attraktionen und Aktivitäten können sich auch Kinder auf der Floriade 2012 auf eine spektakuläre Entdeckungsreise machen. In den stimmungsvollen Restaurants und den gemütlichen Snackbars werden Köstlichkeiten aus aller Herren Länder serviert, die natürlich aus eigenen Produkten zubereitet werden. Oder aber Sie picknicken zwischen Blumen und Pflanzen, bestaunen die Tulpenblüte, relaxen am Wasser und verfolgen von den Grashügeln aus die vielen Shows und Paraden.

DiGA 2012 und Garten+Genuss 2012

Die DiGA Gartenmessen sollen auch in 2012 wieder Besuchern und Ausstellern als Verkaufsmesse und Informationsplattform zur Verfügung stehen. Genießen Sie das schöne Ambiente historischer Klosteranlagen und Schlösser. Lassen Sie sich auch in den Messehallen zum Thema Garten inspirieren und holen Sie sich Tipps und Anregungen von unseren kostenlosen Fachvorträgen. Die Schlösser und Klöster öffnen ihre Tore und bieten Führungen an.

Ergänzend zur DiGA haben sich die beiden neuen Veranstaltungen Garten+Genuss der Idee verschrieben, die sinnliche Verbindung von Garten, Küche und Keller genussvoll zu zelebrieren. Die Lust an den schönen Dingen des Lebens.

- 27. bis 29. Januar 2012, Trier, Messehalle
- 03. bis 05. Februar 2012, Pirmansens, Messehalle 6

- 17. bis 19. Februar 2012, Erlangen, Heinrich-Lades-Halle
 - 02. bis 04. März 2012, Straubing, Messehalle
 - 09. bis 11. März 2012, Ravensburg, Oberschwabenhalle
 - 20. bis 22. April 2012, Freiburg, Offener Garten Stadtgärtnerei
 - 27. bis 29. April 2012, Schloss Weikersheim, Schlosspark
 - 26. bis 28. Mai 2012, Schloss Bruchsal, Schlossgarten
 - 01. bis 03. Juni 2012, Neues Schloss Tettang
 - 15. bis 17. Juni 2012, Angelbachtal, Schlosspark Eichersheim
 - 20. bis 22. Juli 2012, Schloss Beuggen, bei Rheinfeldern/Baden
 - 27. bis 29. Juli 2012, Kloster Bad Schussenried, Parkgelände
 - 03. bis 05. August 2012, Iffezheim bei Baden-Baden, Rennbahn
 - 10. bis 12. August 2012, Kloster Wiblingen bei Ulm
 - 17. bis 19. August 2012, Aldersbach bei Vilshofen
 - G+G, 24. bis 26. August 2012, Dobel bei Bad Herrenalb
 - G+G, 31. August bis 02. September 2012, Losheim am See
 - 14. bis 16. September 2012, Bad Krozingen, Kurpark
-

7. In Sachen gemeinsamer Newsletter-Weiterentwicklung

Wir bedanken uns bei allen, die diesen Newsletter bereichert haben und es uns somit möglich war, eine Newsletter-Tradition in unserer Gruppe aufzubauen, die hoffentlich vielen gefällt.

Der Newsletter für den Februar 2012 steht unter dem Thema: Künstlergärten!

Zuarbeiten, Hinweise und Ideen bitte bis zum 20. Januar 2012 an: gartenundkultur@mobile-idee.de
Er wird voraussichtlich am 03. Februar 2012 versandt.

Die Blumen des Frühlings sind die Träume des Winters. © *Khalil Gibran*

Wir wünschen Ihnen einen guten Anbeginn, einen ersten Frühlingsduft und bleiben Sie von unseren Landschaften und Gärten verzaubert...

Manuela Hensel und Bernd Linsenmaier

Hinweise auf weitere Quellen:

www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/caspar-melchius-balthasar/home.html

www.brauchttumseiten.de

www.heiligenlegenden.de

www.labbe.de/zzebra/index.asp?thema=589

www.heiligenlexikon.de

www.bauernregeln.net/januar.html

www.wikipedia.de

Impressum:

Manuela Hensel, mobile-idee Manuela Hensel

Stifterstraße 14, D-97209 Veitshöchheim

E-Mail: gartenundkultur@mobile-idee.de

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 256816293

Unter <https://www.xing.com/net/pri477f90x/gartenkultur/newsletter-archiv-247018/> finden Sie ein Archiv mit älteren Ausgaben des Newsletters und können ihn sich auch per E-Mail zusenden lassen.

Dieser Newsletter wurde von Co-Moderatorin Manuela Hensel für die Gruppe "Garten und Kultur" verfasst.

Besuchen Sie hier die Gruppe: <https://www.xing.com/net/pri477f90x/gartenkultur/>