

# Gartenblick

## ins Werdenfelser Land



### Ernte- und Dreschtag im Freilichtmuseum Glentleiten

Mit Rossgöpel und Stiftendrescher wird gedroschen und danach wird das Korn in der Getreidemühle gemahlen, der historische Dörröfen bietet Kletzen und Apfelringe zur Verkostung: Beim Ernte- und Dreschtag am 03.10.25 ist im Freilichtmuseum Glentleiten allerhand geboten. Bis 05.10. sind in der Zollingerhalle alte Apfel- und Birnensorten mit Sortenbeschreibungen sowie alte Geräte zur Obstbaumpflege und zur Obsternte und -Verarbeitung zu sehen. Die über ein Interreg-Projekt aus EFRE-Mitteln (Programm Österreich-Bayern) geförderte grenzüberschreitende Ausstellung zum Thema alte Apfel- und Birnensorten gibt einen Einblick in die Entstehung unserer Sortenvielfalt und die ehemalige Selbstversorgung mit Obst. Außerdem wird das Fermentieren von Gemüse und das Einsuren von Fleisch gezeigt. Die Bestimmung von Apfel- und Birnensorten ist heuer leider nicht möglich.



### Erhalt von Lokalsorten – Bewerbung für den Nachhaltigkeitspreis

Der Kreisverband für Gartenbau zieht 129 Hochstämme von Lokalsorten, die in unserem Landkreis entstanden sind, in einer Baumschule in Poxdorf nach, um die Sorten vor dem Aussterben zu bewahren. Die Hochstämme können für 2028 reserviert werden (per email an [bernadette.wimmer@lra-gap.de](mailto:bernadette.wimmer@lra-gap.de)) und es gibt Sortenbeschreibungen auf unserer Homepage (<https://www.gartenbauvereine-gapa.de/empfehlenswerte-sorten.html> „Lokalsorten“). Der Kreisverband und hat sich mit diesem Projekt für den Nachhaltigkeitspreis der Sparkasse beworben. Jeder kann bis **29.09.25** einmal abstimmen, um die Bewerbung zu unterstützen:

**<https://events.sparkasse.de/s/Nachhaltigkeitspreis2025Umwelt>**

### Führung essbare Wildpflanzen und Herstellung von Oxydel

27.09.2025 14:00 – 16:30 Uhr  
Treffpunkt Kneippbecken am  
Bärenbad Bad Bayersoien  
Anmeldung:  
[martina.merz@merzpunkt.de](mailto:martina.merz@merzpunkt.de)

### Gemüseverkostung Ohlstadt

27.09.2025 14:00 – 16:00 Uhr  
Garten Eden, Ohlstadt, Anmeld.:  
<https://www.slowfood.de/netzwerk/vor-ort/zugspeitzregion/termine/garten-party-1>

### Vortrag „Geschichte des Apfels“

07.10.2025 18:00 – 19:30 Uhr  
Museum Aschenbrenner, GAP

### Führung Klimawiese Altenau

11.10.2025 11:00 – 12:30 Uhr  
mit Garnet Wachsmann  
Anmeldung über VHS Murnau

<https://www.vhs-murnau.de/programm/interessantes-fuer-gaeste-in-murnau/kurs/Was+flattert+und+blueht+noch+alles+auf+der+herbstlichen+Klimawiese+in+Altenau/nr/DW10450/bereich/details/?Fsize=1&Contrast=420>

### Herbstkränze binden in Murnau

15.10.2025 18:30 – 19:30 Uhr  
Veranstaltung des OGV Murnau,  
Anmeldung unter 08841/2741

### Vortrag Thomas Janscheck:

#### „Thymian und Mistelzweig“

15.10.2025 19:30 – 21:30 Uhr  
Veranstaltung OGV  
Unterammergau, Pfarrheim  
Unterammergau, keine Anmeldung

### Regionalmarkt in Uffing

18.10.2025 10:00 – 15:00 Uhr  
Kirchstraße mit dem OGV Uffing  
Saatgut, Kränze

### Führung Murnauer Moos

18.10.2025 10:00 – 13:00 Uhr  
mit Garnet Wachsmann

Anmeldung über VHS Murnau

<https://www.vhs-murnau.de/kurssuche/kurs/Natur+im+Klimawandel+-+Eine+Fuehrung+zwischen+Murnau+und+Moos/nr/DW10451/bereich/details/?Fsize=1&Contrast=420#inhalt>

### Allerheiligen-Gestecke gestalten in Riegsee

18.10.2025 14:00 – 17:00 Uhr  
Anmeldung unter 08841/2179

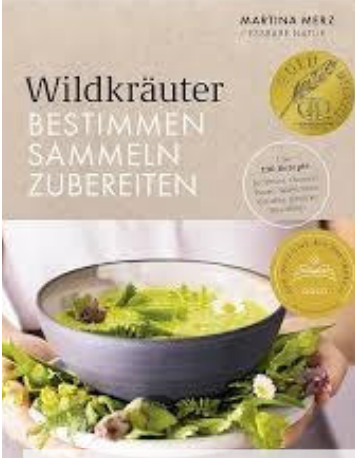
### Kürbisschnitzen Bayersoien

19.10.2025 11:00 – 13:30 Uhr  
Haserhof, Filzweg 6, Bayersoien

### Vortrag „Geschichte des Apfels“

21.10.2025 19:00 – 20:30 Uhr  
in Kooperation mit OGV GAP, BN  
Leifeit-Saal, V.-Brug-Str. 5, GAP





## Bücher von Martina Merz

Ihr Buch „Wildkräuter – bestimmen, sammeln zubereiten“ wurde mit dem Goldenen Deutschen Kochbuchpreis und der Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet. Das neue Wildkräuterbuch von Martina Merz erscheint im Januar. Aus einer spontanen Idee hat sie während der Corona-Pandemie den Youtube-Kanal ESSBARE NATUR gestartet. Kurze Zeit später wurde sie bereits als Aufsteigerin des Jahres beim Youtube Trendreport 2021 in Cannes gezeigt. Sie gibt nun einen monatlichen Newsletter zum Thema Wildkräuter heraus, für den man sich hier eintragen kann: <https://subscribepage.io/GlkjZg>

Martina Merz ist im Gartenbauverein Bad Bayersoien aktiv und lädt am Samstag, 27.09. von 14:00 - 16:30 Uhr zu einem Wildkräuterspaziergang in Bayersoien ein. Treffpunkt ist das Kneippbecken am Bärenbachweg. Für Mitglieder des OGV Bad Bayersoien ist die Veranstaltung kostenlos, für Nicht-Mitglieder beträgt der Beitrag 15,- EUR. Eine Anmeldung ist per email möglich: [martina.merz@merzpunkt.de](mailto:martina.merz@merzpunkt.de)

## Vielfalter-Garten sucht MitgärtnerInnen

Im Gemeinschafts-Permakulturgarten in Bayersoien-Echelsbach wird ein Beeteil (ca. 5 x 7 Meter) frei. Die Bewirtschafterinnen des artenreichen Gartens, der viel Gemüse und viele Naturgartenelemente für die Tierwelt beherbergt, freuen sich auf MitgärtnerInnen! Jede:r hat seinen eigenen Bereich und es gibt Gemeinschaftsflächen, die gemeinsam ökologisch und nach den Prinzipien des Naturgartens bewirtschaftet und gepflegt werden. Die Pacht beträgt ca.150€/Jahr, es gibt mindestens 3 Arbeitseinsätze. Bewerbungen an [martina@essbarenatur.de](mailto:martina@essbarenatur.de).



## Häufige Fragen zum Obstanbau

Der Verein Arche Noah bietet ein Portal mit häufig gestellten Fragen und Antworten zum Obstanbau an: <https://www.arche-noah.at/sortenerhaltung/obst-obstsammlung/beratung-service/>



## Ausstellung „alpines Obsterbe“ läuft weiter

Im Rahmen eines durch das Programm Interreg (EFRE-Mittel Bayern-Österreich-Programm) geförderten grenzüberschreitenden Projektes finden neben einer Ausstellung zur Obstkultur auch Vorträge und eine Obstsortenverkostung statt. Die Ausstellung erstellten das Freilichtmuseum Glentleiten, der Verband der tiroler Gartenbauvereine „Grünes Tirol“ und der Kreisverband für Gartenbau GAP gemeinsam. Im Museum Aschenbrenner ist von 07.10. – 30.10. eine Obstsortenausstellung mit alten Sorten zu sehen sowie Obstverarbeitungsgeräte von anno dazumal.

### Ausstellungstermine:

02.09. – 05.10.25 Freilichtmuseum Glentleiten  
07.10. – 09.11.25 Museum Aschenbrenner, GAP

### Vorträge:

„Geschichte des Apfels“

07.10.25 18:00 Uhr Museum Aschenbrenner, Garmisch-Partenk.

21.10.25 19:00 Uhr Leifheit Kultursaal, Von-Brug-Str. 8, GAP

Obstsortenverkostung 30.10.25 18:00 Uhr Museum Aschenbrenner



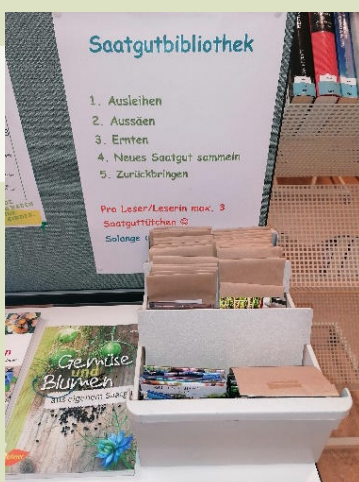


## Kohl: Strünke stehen lassen

Die ersten Blumenkohle sind oft schon Ende Juli oder im August erntereif. Wer nur die Rose abschneidet und die Pflanze mit Blättern stehen lässt, kann manchmal – aber nicht immer – nach einigen Wochen nochmals kleinere Blumenkohle ernten. Beim Brokkoli ist diese Technik etwas bekannter. Bei ihm sind bis zu drei Ernten möglich, allerdings werden die Röschen immer kleiner. Die italienische Sorte Calabrese eignet sich dafür ganz besonders. Die letzten kleinen Röschen dürfen ausblühen und sorgen dann noch im gleichen Jahr für Saatgut. Dass im Sommer geerntetes Weißkraut auch nochmal zwei bis drei kleine Köpfe nachtreibt, weiß hingegen kaum jemand. Und wenn Blaukraut und Weißkraut erst im September oder im Oktober geerntet werden? Auch stehen lassen! Die kräftigen Pflanzen halten oft bis Januar/Februar durch und pumpen den über ihre Photosyntheseleistung gewonnenen Zucker ins Bodenleben. Eine hervorragende Winterbegrünung, denn mehr Blattmasse bedeutet mehr Nahrung für unsere wichtigsten Mitarbeiter im Boden.

## Tomaten: Geiz ist geil?

Erich Stekovics, der Kaiser der Paradeiser vom Neusiedler See macht es vor: Tomaten, die nicht ausgegeizt werden, tragen mehr Früchte und erfreuen sich besserer Pflanzengesundheit. Gilt das auch im regenreichen Oberbayern? Ein Versuch in Garmisch-Partenkirchen fand mit den für ihre Krautfäule-Toleranz bekannten Sorten Philovita, Phantasia, Sunviva und Primabella statt. Wer glaubt, im Sommer weniger Arbeitszeit in die Tomatenstauden investieren zu müssen, wenn sie nicht ausgegeizt werden, irrt. Der Arbeitsaufwand für das Aufbinden der vielen Seitentriebe ist mind. genauso hoch und das Aufbinden muss ebenso häufig durchgeführt werden, weil die Triebe sonst unter der Fruchtlast brechen oder die Tomaten der am Boden liegenden Triebe von den Schnecken gefressen werden. Insgesamt setzte der Fruchtertrag etwas später als bei Pflanzen, die ausgegeizt werden. Vor Ende Juli war kaum etwas zu holen. Dann bordeten die Stauden aber über vor Früchten! Besonders bewährt haben sich Kirschtomaten-Sorten. Sie reifen im Herbst viel schneller aus als großfrüchtige Tomaten und das macht sich bei der Summe der reif geernteten Früchte bemerkbar. Von allen getesteten Sorten schnitt Primabella am schlechtesten ab. Die gelbe samenfeste Kirschtomate Sunviva überzeugte mit süßem Geschmack, hohem Ertrag und sie behielt auch ganz ohne Dach im Freiland lange grünes Laub. Die F1-Hybride Philovita ist als rote Kirschtomate ebenfalls für den Anbau im Freiland sehr empfehlenswert.



## Saatgut-Bibliotheken warten auf Saatgut!

An unser Klima angepasste Sorten wie der Augsburger Rote Paprika oder der winterharte Grünkohl „Flower Sprouts“ sind kaum im Handel erhältlich. Umso wichtiger ist es, die Saatgutbibliotheken am Laufen zu halten, um in der Region die Vielfalt an gut gedeihenden Gemüsesorten zu bewahren! Die Bibliotheken in Murnau (Kultur- und Tagungszentrum), Oberammergau (bei der Grundschule) und Partenkirchen (Ludwigsstr. 29) warten auf Nachschub an Saatgut!



## Vollherbst: Streuwiesenmahd und Laubfärbung

Ein Blick in die Natur zeigt: Reife Kornelkirschen liegen auf dem Boden und die Herbstzeitlosen sind verblüht. Eine neue phänologische Jahreszeit beginnt, der Vollherbst. Er startet meist um die Zeit der herbstlichen Tag- und Nacht-Gleiche (22.09.). Im Mittel dauert der Vollherbst in Bayern vom 18. September bis zum 16. Oktober. Das Ende des Vollherbstes tritt ein, wenn sich das Laub von Rot-Buche und Stiel-Eiche verfärbt und beginnt zu fallen. Die ersten Blätter des Wilden Weins verfärbten sich bereits Anfang September. Der Vollherbst wird von der Fruchtreife der Stiel-Eiche angezeigt. Weitere Pflanzen, die dem Deutschen Wetterdienst im Rahmen der phänologischen Beobachtungen gemeldet werden, sind:

Roskastanie (Beginn der Fruchtreife), Hänge-Birke (Laubfärbung), Rot-Buche (Laubfärbung), Lärche (Laubfärbung). Beim Obst ist es der Beginn der Fruchtreife vom Wein, spätreifender Birnen- und Apfelsorten, sowie die Laubfärbung der Süßkirsche. Die Früchte der Hundsrose, die den Spätherbst anzeigen, reifen in den höheren Gebirgslagen schneller, sobald es Frost gibt.

Im schönen Ammertal beginnt nicht nur die Laubfärbung der Bäume, sondern auch die Färbung der nassen Wiesen, der „Streuwiesen“. Sie bekommen v. a. durch das Pfeifengras ein gold-oranges Kleid. Da auf den Streuwiesen die Gräser auf nährstoffarmen Böden wachsen (Niedermoore) ziehen sie im Herbst die Nährstoffe aus den Halmen wieder zurück in die Wurzeln und beenden damit auch die Photosynthese. Ohne das Blattgrün verbleiben nur noch die gelben bis orangefarbenen Farbanteile der Pflanzen. Dieser Prozess wird ausgelöst durch die abnehmende Tageslänge und die sinkenden Temperaturen. Erst danach werden Streuwiesen zur Gewinnung von Einstreu für die Ställe traditionell ab 01.09. gemäht. In klimatisch begünstigten Gegenden Bayerns wird als Einstreu Stroh vom Acker genutzt, heute noch v. a. in Biobetrieben. In vielen Teilen Bayerns haben Milchviehbetriebe schon in den 1970er Jahren auf Spaltenböden mit Schwemmentmistung umgestellt, bei uns jedoch nur wenige! Gülle und Spaltenböden sind für das Wohlbefinden der Kühe und das Bodenleben der Wiesen, auf denen die Gülle ausgebracht wird, ungünstig, aber arbeitssparend. Da die Streuwiesen noch bis in den September blühen (Duftlauch, Schwalbenwurz, Lungenenzian) kann man hier noch Schmetterlinge beobachten. Die ca. 2000 ha Streuwiesen, die es in unserem Landkreis noch gibt, sind ein wertvolles Natur- und Kulturerbe!

Wassermangel kann frühzeitige Alterungsprozesse in den Blättern und Grashalmen auslösen. Weißblühende Rosskastanien leiden oft unter dem Befall der Miniermotte. Dieser führt zu einem vorzeitigen Welken und Abfallen der Blätter im August bis Anfang September.

Für die Schweiz gibt es eine Internetseite für die Prognose der Laubfärbung: <https://www.srf.ch/meteo/herbstfarben>. In Deutschland kann man die aktuelle Situation zur Phänologie hier verfolgen: [https://www.dwd.de/DE/leistungen/phaeno\\_akt/phaenoakt.html](https://www.dwd.de/DE/leistungen/phaeno_akt/phaenoakt.html)

Garnet Wachsmann

**Wurzelgemüse:** Die oberirdischen Teile können durch den Frost Schaden nehmen. Ernten Sie Rüben und Knollen und schlagen sie sie in Kübeln mit leicht feuchtem Quarzsand ein. Ein zu feiner Sand ist nicht luftig genug. Wenn noch keine stärkeren Fröste drohen, ist ein Schuppen ein guter Lagerort (vor Mäusen schützen!) oder die Garage. Wenn es dort im Laufe des Winters Frost hat, muss das Erntegut in den Keller umziehen. Im letzten Winter hatte es beispielsweise in einem Holzschuppen in Garmisch nie Frost. Schuppen können sich zunehmend für die Lagerung von Äpfel und Kartoffeln eignen, wenn ein Mäuseschutz gegeben ist!

**Lauch:** In günstigen Lagen kann der Lauch noch draußen bleiben. Nicht jeder macht gute Erfahrungen mit der Überwinterung von Lauch auf dem Gemüsebeet. Sicherer ist die Einlagerung in Sand mit einem kleinen Wurzelballen.

**Kürbis:** Der Stiel muss korkig braun sein und die Schale hart. Vor dem ersten Frost werden sie geerntet und zunächst 2 Wochen bei ca. 20°C und dann bei 10 – 12°C gelagert, keinesfalls kälter!

**Laub:** Herbstlaub kann ein wertvoller Wintermantel für den Garten sein, ein Winterquartier für Igel und Kleintiere und Futter für das Bodenleben. Es ist zu schade für die Entsorgung über die Biotonne! Wie wäre es mit der Verwendung in einem Hügelbeet, in einem neu aufgesetzten Kompost, als Mulch auf den Beeten oder unter den Sträuchern?

## Meldeportal für phänologische Beobachtungen

Einmal pro Monat gibt es eine Schulung für alle, die beim NABU Naturgucker Beobachtungen zur Phänologie melden möchten:

<https://nabu-naturgucker.de/hilfe/meldeportal/artp-ortraets/phaenologie/>

Hier sind auch Diagramme zum zeitlichen Auftreten bestimmter Arten abrufbar.