



DER KLEINGÄRTNER

Das Magazin des Landesverbandes der Gartenfreunde Sachsen-Anhalt e.V. • Ausgabe 06-2026



Foto: © Sylvan Seidel

Gegen die Schwerkraft

Wenn Glasflaschen Licht machen

Frische, Duft und Heilkraft aus dem Kleingarten

Kampf den steigenden Preisen

Der Kleingarten im Juli

Gegen die Schwerkraft

Wenn Glasflaschen Licht machen – und ein Kunstwerk zum Spiegel wird

Fotos: Istvan Seidel



„Gegen die Schwerkraft“ – Außeninstallation von Istvan Seidel, KGV „Am Osendorfer See“ e.V., Halle (Saale), 2023. Hunderte recycelte Glasflaschen des 19. und 20. Jahrhunderts, verbunden durch farblosen Silikon, tragen einander in senkrechten Reihen.

Ein Bericht über ein ungewöhnliches Werk in einem Hallenser Kleingarten –und über die Fragen, die es stellt.

Es gibt Kunstwerke, die man erklärt. Und es gibt Kunstwerke, die erklären sich selbst – durch das, was um sie herum geschieht. Das Kunstwerk von Istvan Seidel in einem Kleingarten am Osendorfer See in Halle (Saale) gehört zur zweiten Gattung.

Eine Wand, die nicht fallen will

Wer die Parzelle des Lichtkünstlers und Imkers Istvan Seidel zum ersten Mal betritt, bleibt stehen. An der Rückseite eines überdachten Pergola-Rahmens hängen Hunderte Glasflaschen in senkrechten Reihen – Weinflaschen, Bierflaschen, Apotheker- und Mineralwasserflaschen aus dem 19. und 20. Jahrhundert. Grün, braun, kristallklar. Manche tragen noch die eingepprägten Schriftzüge ihrer Herkunft: Nordhausen, Maybach, Namen, die längst verschwunden sind. Verbunden sind sie ausschließlich durch farblosen Baumarkt-Silikon. Kein Stahl, kein Draht, kein Gerüst. Sie tragen sich gegenseitig – Flasche trägt Flasche, Reihe trägt Reihe. Und sie trotzen dabei scheinbar der Schwerkraft: von unten wachsend, nach oben strebend, als wollten sie nie fallen.



Gegen den Himmel: Durch die Zwischenräume der Flaschen brechen Licht und Wind. In den historischen Prägungen spiegelt sich der Himmel über Halle.

Der Sockel, auf dem das Werk steht, ist aus Lehm – von Seidels eigenen Händen geformt. Kein Fertigmaterial. Kein Beton. Erde.

„Die Flaschen wären sonst im Glascontainer gelandet“, sagt Seidel. „Jetzt machen sie Licht.“ Und das tun sie buchstäblich: Wind geht durch die Ritzen. Licht bricht sich in den Glaswänden, streut sich, fächert sich auf. Je nach Tageszeit verwandelt sich die Wand in ein Farbspiel aus Grün, Bernstein und Weiß.

Der Titel ist doppeldeutig – absichtlich

Seidel hat sein Werk „Gegen die Schwerkraft“ genannt. Der Titel beschreibt das Physikalische: Flaschen, die aufsteigen statt zu fallen, die leicht wirken statt schwer. Aber er meint mehr.

„Gegen die Schwerkraft“ – das ist auch gegen die Schwere des Denkens. Gegen jene Haltung, die das Lebendige als Bedrohung begreift. Die Bienen verbietet. Das Kinderfest streicht. Die Hecken auf eine Höhe stutzt, bei der kein Vogel mehr brüten kann. Die in einer Kunstinstallation einen Regelverstoß sucht, weil sie keinen Grund finden kann, Freude zu verbieten.



Gesamtansicht der Flaschenwand. Im Vordergrund: blühende Wildblumen auf der Parzelle.

Das Werk ist, so Seidel, noch nicht vollendet. Es könnte in die dritte Dimension wachsen: Wände, die sich gegenseitig tragen, könnten sich zu Räumen fügen – zu begehbaren Glas-Architekturen, die Licht sammeln, filtern, verteilen. Eine Vision, die bislang unverwirklicht bleibt. Nicht aus Mangel an Ideen. Sondern weil äußere Kräfte seinen Wuchs verhindern. Auch das – sagt Seidel – ist Teil der Aussage.

Das stärkste Bild kommt ohne Worte aus



Links: die Glasflaschenwand, durch die Licht fällt. Rechts: gestapelte Bienenkästen. Am Boden: zerstörte Bienenwaben. Ein Bild, das die Geschichte dieses Ortes erzählt.

Links die Flaschen – aufsteigend, lichtdurchlässig, lebendig. Rechts die Bienenkästen – gestapelt, unbenutzt, ins Abseits gestellt. Und am Boden: Bienenwaben. Zerstört. Auseinandergefallen.

Seidel ist Imker. Er hatte Bienenvölker in der Nähe der Anlage gehalten – außerhalb des Vereinsgeländes, auf einem Baum, in 2,5 Metern Höhe. Der nächste Pächter erklärte, sich durch die Bienen nicht gestört zu fühlen. Trotzdem wurde die Bienenhaltung verboten. Das Volk wurde vandalisiert. Die Waben liegen auf dem Boden.

Das Licht durch die Flaschen fällt genau dort hin. Wer dieses Bild sieht, versteht das Kunstwerk. Wer das Kunstwerk versteht, versteht die Situation.

Nachhaltigkeit als künstlerisches Prinzip

Istvan Seidel, Diplomkünstler einer staatlich anerkannten Kunsthochschule und Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler (BBK), arbeitet seit Jahren mit



Detailaufnahme: historische Flaschen aus dem 19. Jahrhundert – einige noch mit eingepprägten Herstellerbezeichnungen. Das Werk ist zugleich ein stilles Archiv verschwundener Alltagskultur.

Materialien, die andere wegwerfen. Glasflaschen, die sonst im Container enden. Lehm, der andernorts Bauschutt wäre. Bienen, die Ökosysteme tragen, die kein Gartenbauplan ersetzen kann.

Das Werk ist kein Protest-Plakat. Es stellt keine Forderungen. Es macht Licht. Aber indem es das tut – mitten in einem Kleingarten, mitten in einer Debatte darüber, was in einem Kleingarten erlaubt sein darf – wird es unweigerlich politisch. Was keiner wagt, das sollt ihr wagen. Was keiner sagt, das sagt heraus. Wo alles dunkel ist, macht Licht. Lothar Zenetti hat das gedichtet. Istvan Seidel hat es in Glas gegossen.

Das Werk lebt weiter – irgendwo

Die Flaschenwand steht noch. Ob sie dort stehen bleiben darf, ist ungewiss.

Seidel sucht Unterstützung: Institutionen, Gärten, Stadtteile, die einem Kunstwerk Raum geben wollen, das Nachhaltigkeit nicht predigt, sondern verkörpert. Das aus Abfall Schönheit macht. Das beweist, dass Flaschen leichter sein können als Beton.

Kontakt: Istvan Seidel, Liebenauer Straße 143, 06110 Halle (Saale)

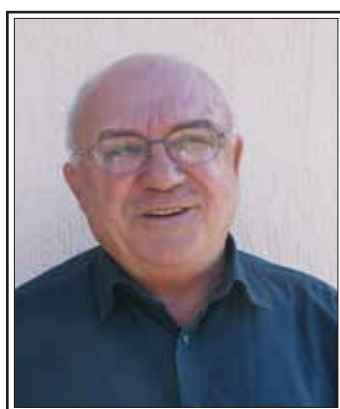
Istvan Seidel ist Diplomkünstler, Imker und Pächter im KGV „Am Osendorfer See“ e.V. in Halle (Saale). Er ist Mitglied im Berufsverband Bildender Künstler (BBK) und auf Artfacts.net gelistet. Das Kunstwerk „Gegen die Schwerkraft“ entstand ab 2023 und ist noch unvollendet.

Artikel und Bildauswahl:
Istvan Seidel, Mai 2026

Nachruf

Wir trauern um unseren Gartenfreund

Herbert Hedrich



Unser ehemaliges Präsidiumsmitglied Herbert Hedrich war viele Jahre im Kleingartenwesen in Zeitz und Umgebung aktiv und ehrenamtlich tätig.

Mit seiner unverwechselbaren Art und seinem tatkräftigen Engagement werden wir ihn ein ehrendes Andenken bewahren und in Erinnerung behalten.

Unser Dank für die gemeinsame Zeit verbinden wir mit dem tiefen Mitgefühl für seine Angehörigen.

**Regionalverband
der Gartenfreunde „Weiße Elster“
Zeitz & Umgebung e.V.**

**Landesverband der Gartenfreunde
Sachsen-Anhalt e.V.**

Zwei Höhepunkte im April



Der April brachte für den Kreisverband der Gartenfreunde Stendal e.V. gleich zwei Höhepunkte der Gartensaison:

1. Die Mitgliederversammlung des Kreisverbandes am 18. April 2026
2. Die Veranstaltung „Garten Ambiente der Stadt Stendal mit dem Infostand des Kreisverbandes am 25. April 2026.

Die Versammlung war mit Vertretern der 56 Vereine gut besucht. Als Gast konnte der Präsident des Landesverbandes der Gartenfreunde Sachsen-Anhalt e.V., Olaf Weber, willkommen geheißen werden. Nach dem Bericht des Vorsitzenden Peter Riebeseel zur Vorstandsarbeit sprach der Stellvertreter Aldo Süllwold über die Gartenvereinsbegehungen 2026.

Präsident Weber referierte über den Abschluss von Pachtverträgen, die Durchsetzung der Gartenordnung, die Werter-

mittlung bei Pächterwechsel, die Einhaltung der kleingärtnerischen Nutzung sowie allgemeine Fragen der Verbandsarbeit. Seine Ausführungen regten die anschließenden Diskussionen an.

Die Teilnehmer dankten ihm für die aufschlussreichen Informationen.

Im zweiten Teil hielt Fachberater Perry Heiland einen Vortrag über Düngen, Kompostieren und Hochbeete, der auf allgemeine Zustimmung stieß.

Der Kreisverband dankt den Hausherrn, dem BBW Stendal, für die Bereitstellung und Gestaltung der Räumlichkeiten. Ebenso gilt der Dank dem Gartenfreund Rudolf Körner für die gute Organisation der Veranstaltungen.

Der Vorstand
des Kreisverbandes der
Gartenfreunde Stendal e.V.

Kräuteranbau

Frische, Duft und Heilkraft aus dem Kleingarten

Kräuter sind laut ursprünglicher Definition alle grünen, weichen Blütenpflanzen ohne holzige Anteile, die auf Wiesen, in Mauer-ritzen und als Un-Kräuter in Beeten und Obstanlagen wachsen.

Im heutigen Sprachgebrauch sind Kräuter Aromapflanzen, die wir zum Würzen, wegen ihres Duftes oder als Kräutertee anbauen. Durch ihre herrlichen und charakteristischen Gerüche sind Kräuter sehr sinnlich: Die Hände in der Erde, Sonne auf der Haut und der Duft von Minze oder Salbei in der Nase: Gärtnern ist erholsam und anregend zugleich, besonders wenn du ein Kräuterbeet hast.

Kräuterkraft

Nützlich sind Kräuter wegen ihrer Würze: Schnittlauch in der Kräuterbutter zum Grillen; Dill im Gurkensalat und Basilikum mit Mozzarella und Tomaten schmecken legendär. Kräutertee hilft uns gegen Erkältungen oder Bauchweh, und das Wissen um Heilkräuter ist bei den zehntausenden Arten von Kräutern weltweit fast unendlich, und ebenso spannend. Außerdem bieten Kräuter vielen Bienen und einheimischen Insekten wertvollen Nektar und Pollen; eine Vielfalt von Kräutern in deinem Garten hilft auch ihnen.

Einjährige und mehrjährige Kräuter

Für den Kräuteranbau im Kleingarten und für deine Planung ist entscheidend, ob ein Kraut einjährig ist (und du es immer wieder aussäen musst), ob es als Staude wächst

oder sogar verholzt.

Ein typisches einjähriges Küchenkraut ist der Majoran: Du kannst ihn an einer sonnigen Stelle zwischen Blumen oder Gemüse setzen und Ende August abschneiden und trocknen. Er schmeckt herrlich in Kartoffelsuppe! Das beliebte Basilikum passt auch im Garten zu Tomaten und gedeiht gut zu ihren Füßen. Ernte immer ganze Triebspitzen, dann verzweigt es sich schön. Im September solltest du dein Basilikum verbrauchen, bevor die Blätter braun werden. („Afrikanisches Basilikum“ ist mehrjährig, aber frostempfindlich und muss im Topf in der Wohnung überwintern). Dill wächst schnell, säe ihn immer wieder in kleinen Mengen aus. Die fiedrigen Blätter schmecken sehr gut im Dip zu Backkartoffeln.

Mehrjährig und staudenartig wachsen Teekräuter wie Zitronenmelisse, Pfefferminze; der Suppenkönig Liebstöckel (Maggikraut) und Zwiebelgewächse wie Schnittlauch und Winterheckenzwiebeln. Diese musst du mit Stöckchen markieren, denn sie ziehen sich in der kalten Jahreszeit in die Wurzeln zurück und werden leider manchmal bei der Bodenbearbeitung übersehen.

Holzige Ästchen bilden die mediterranen Würzkräuter: Oregano, der auf keiner Pizza fehlen darf, und der stattliche Rosmarin, von dem du ganze Zweige mit aufs Blech legen kannst, wenn du Ofengerichte zubereitest. Der schön lila blühende Salbeibusch liefert Blätter, die zu Bohnen und Möhren passen, und der niedrig wachsende Thymian geht eigentlich immer, beson-

ders herrlich ist er in (Pilz-) Rahmsaucen und Geschnetzeltem.

Anzucht:

So unterschiedlich sie sind, die meisten Kräuter kannst du aus Samen heranziehen. Nutze für die Aussaat zu Hause kleine Töpfe oder Anzuchtplatten, da man im Beet die langsam wachsenden Keimlinge zu leicht übersieht. Fülle die Gefäße mit Anzuchterde oder mit einem Erde-Sand-Gemisch, denn Aussaaten vertragen keine hohen Nährstoffkonzentrationen. Gieße die Erde schon vor der Aussaat. Nimm jeweils eine Prise Kräutersamen und streue sie auf die Erdoberfläche: Viele Kräuter sind Lichtkeimer und möchten nicht unterirdisch keimen. Befeuchte die Aussaaten mehrmals täglich mit einer Sprühflasche. Sobald die Kräuter gekeimt sind, brauchen sie viel Licht. Wenn die Büschel eine gute Größe haben, kannst du sie in den Garten pflanzen.

Standort und Pflanzung:

Kräuter im Gemüsebeet: Diese Arten mögen gute, feuchte Erde und Sonne bis Halbschatten

Petersilie: Unser klassisches Küchenkraut gibt es in kraus und glatt. Es kann auch in Reihen direkt ins Gemüsebeet gesät werden und liefert immer wieder frische Stängel. Du kannst die Pflanze überwintern und bis kommenden Mai ernten. Im zweiten Jahr blüht Petersilie und sollte, vor allem von Schwangeren, wegen des



Bei der Kräuternernte ist oft eine kleine Schere und eine Schüssel nützlich. Hier dienen die ersten Spinatblättchen als Topping für die Stulle.



Rosmarin ist eine sehr widerstandsfähige Pflanze für trockene, karge Standorte. Seine hellblauen Lippenblüten ernähren fast dreißig Wildbienenarten.



Salbei wächst an trockenen Standorten zu einem prächtigen Kleinstrauch heran. Seine herben Blätter dienen als Tee gegen Halsweh, schmecken zu angebratenen Möhren.



Thymian, hier ein Kaskadenthymian, ist ein hübscher und aromatischer Bodendecker, blüht rosa und passt zu fast allen herzhaften Gerichten.



Der Würzoregano Samothrake ist eine besonders aromatische Sorte des unkomplizierten Gewürzes. Oregano kann man auch blühend ernten und verwenden, oder trocknen.



Eine Handvoll geschnittener Kräuter, hier Winterheckenzwiebel und Oregano, peppt jede Mahlzeit auf.

erhöhten Apiolgehaltes nicht mehr verzehrt werden.

Perfekt zwischen dem Gemüse wachsen Rucola und Asiasalate. Diese Verwandten vom Senf haben eine frische Schärfe und wachsen schnell. Man kann sie wunderbar im Sommer bis Spätsommer aussäen und bald frische rote, grüne und gezackte Blättchen ernten.

Auch der in Mexiko, Indien und Thailand beliebte Blattkoriander wächst gut im Gemüsebeet. Manche lieben ihn, manche finden den Geschmack fürchterlich. Achte darauf, dass du ihn nicht mit glatter Petersilie verwechselst. Koriander blüht, wenn er darf, schön weiß wie Schleierkraut und bildet unkompliziert Saatgut. Der fiedrige Dill ist ein feines Kraut, das deiner Verdauung hilft. Wenn du ihn blühen lässt, breitet er gelbe Schirmchen aus, die viel Nektar enthalten.

Wenn du eigenes Pesto herstellen willst oder dich hauptsächlich von Tomaten ernährst, lohnt sich auch ein Basilikumbeet: In Reihen mit 30 cm Abstand setze alle 25 cm eine Pflanze oder ein selbst ausgesätes Büschel. Basilikum ist kälteempfindlich, die zarten Supermarkt-Töpfe „schaffen“ es im Garten oft nicht. Schütze dein Basilikum vor Schnecken, am besten mit Schneckenkragen oder Ringen aus Sägemehl. Vom Basilikum gibt es Sorten mit Zitronenaroma, verschiedenen großen Blättern, Rotfärbung oder Thaibasilikum mit Lakritzgeschmack.

Der kräftige, robuste Liebstöckel wird bis zu zwei Meter hoch und kann viele Jahre

im Garten stehen. Er braucht 50 cm Abstand von anderen Pflanzen, genießt aber durchaus die gute Erde im Gemüsebeet. Sein gefiedertes Laub verleiht jeder Brühe eine leckere Würze. Liebstöckel-Blüten sind für Wildbienen interessant.

Schnittlauch und Winterheckenzwiebeln bringen frische, grüne Zwiebelwürze von fein bis dickröhrig: Diese Zwiebelpflanzen bleiben dir jahrelang erhalten und gehören zum ersten, was du im Frühling im Garten ernten kannst. Schnittlauch blüht schön in rosa Dolden, die viel Nektar enthalten. Einige Pflanzen oder Reihen passen gut an den Rand vom Gemüse oder fördern das Wachstum von Himbeeren und Kirschbäumen.

Kräuter am Extraplatz

Manche Arten breiten sich zu sehr aus, um zwischen den einjährigen Gemüsekulturen handhabbar zu sein. Für diese ist der Platz unter einem Baum oder ein Extrabeet günstiger. Ihre Wüchsigkeit ist ein Vorteil, wenn du nicht so oft im Garten bist. Diese Arten werden nicht so leicht von Unkraut verdrängen:

Von der Pfefferminze gibt es etliche Sorten und Geschmacksrichtungen. Für Cocktails, Tee und orientalische Gerichte immer passend ist die marokkanische Minze. Auch in gefüllten Paprika oder zu Roter Bete auf dem Blech schmeckt sie fein und frisch. Minze steht gerne feucht, begeistert sich für nährstoffreiche Erde und fördert das Wachstum von Apfel- und Aprikosenbäumen. Da sie sehr dominant und wur-

zelstark ist, sollten die Bäume bei der Minzepflanzung schon gut angewachsen sein. Zitronenmelisse kann schnell überall sein. Auf Obstbäume wie Apfel, Aprikose, Birne, aber auch auf Weinstöcke hat sie eine positive Wirkung. Melisse ist ein beruhigender und heiter stimmender Abendtee und kann von den meisten Menschen täglich getrunken werden. Bärlauch hat flache, grüne Blätter und Knoblauch-Aroma. Wild wächst er in feuchten Buchenwäldern. Pflanze seine Zwiebeln im Garten am Fuße einer Hainbuchenhecke oder unter anderen Laubgehölzen im Halbschatten. Bärlauch ist nur im Frühjahr zu sehen. Achtung: Es besteht Verwechslungsgefahr mit den giftigen Maiglöckchen, pflanze sie nicht in den selben Garten.

Das mediterrane Sonnenbeet

Plätze, wo andere Pflanzen unter Hitze und Trockenheit leiden würden, lassen sich perfekt mit südlichen Kräutern aus dem Mittelmeerraum bepflanzen: Diese sind aus unseren Küchen kaum noch wegzudenken, brauchen extrem wenig Aufmerksamkeit und duften herb-würzig:

Oregano: Keine Pizza- oder Pastasauce ist komplett ohne ihn. Verwandt mit dem heimischen Dost, aber viel aromatischer, lässt er sich leicht aussäen und im trocken-sandigen Beet ansiedeln. Er kann auch blühend verwendet werden und kommt jedes Jahr wieder. Oregano lässt sich sehr gut trocknen, ohne das Aroma zu verlieren. Griechische Sorten (Origanum



Kräuter auf ganz normalen Nudeln mit Tomatensauce sorgen für Farbe, Gesundheit und Geschmack.



Rucola, besonders die wilde, etwas schärfere Form, ist inzwischen so beliebt, dass man sie im Supermarkt bekommt. Rucola keimt schnell und ist leicht selber anzubauen.



Das Zwiebelgewächs Schnittlauch ist mehrjährig, wächst gut im Gartenbeet oder unter Bäumen und blüht mit hübschen rosa Kugelblüten.



Eine der vielen Minzearten: Pfefferminze ist auf feuchtem Boden sehr starkwüchsig und sollte einen Extraplatz im Garten bekommen.



Das kälteempfindliche Basilikum regt den Appetit an, besonders auf Tomatengerichte. Auch im Beet kann es gut zwischen den Tomatenpflanzen stehen.



Glatte Petersilie passt zu vielen gutbürgerlichen Gerichten. Die glatten Sorten sind aromatischer, aber weniger lange im Kühlschrank haltbar als die krausen.

vulgare subspecies hirtum) haben den stärksten Geschmack.

Rosmarin wächst zu prächtigen, widerstandsfähigen Sträuchern und blüht im Frühling hellblau. Die nadelartigen Triebe lassen sich sehr gut trocknen und aufbewahren und dienen als Gewürz und als anregender Tee, der auch mit (Hafer-) Milch gut schmeckt.

Salbei, die Heilpflanze schlechthin, gegen Halsweh und Co, ist ebenso hart im Nehmen wie Rosmarin, solange du nicht in die verholzten Teile schneidest. Bei Insekten beliebt sind seine lila Blüten, es gibt aber auch Sorten, die nicht blühen, sowie rote und gelbgrün gescheckte Sorten. Da auch viele Zierpflanzen Salbei heißen (Schopfsalbei, Quirlsalbei), informiere dich beim Pflanzen- oder Saatgutkauf, ob es sich wirklich um den essbaren Echten Salbei (*Salvia officinalis*) handelt. Achtung: Salbei kann den Milchfluss bei stillenden Müttern stoppen.

Thymian ist ein niedlicher Bodendecker mit rosa Blüten. Er mag wie seine großen Verwandten kein allzu fruchtbares Beet; ein karger, sandiger Platz ist perfekt. Die Thymian-Sortenauswahl ist groß, auch hier gibt es Zitronen- oder Kümmelaromen. *Thymus vulgaris* ist die üblichste Art für die Küchennutzung.

Das mehrjährige Bergbohnenkraut kannst du ebenfalls zu diesen Mittelmeerkräutern pflanzen, es gibt in der Pfanne angebratenen grünen Bohnen ein herrliches Aroma.

Achte darauf, diesen Mittelmeergewächsen keinen nassen oder schweren Standort

zu geben. Auf zu fruchtbarem Boden kannst du sie in einer Kräuterspirale pflanzen. Sie möchten immer volle Sonne!

Bienen und Co

Die Vielfalt und Blühfreudigkeit von Küchenkräutern ist nicht nur für uns gesund und ein großes Geschenk. Ebenso sind viele kleine Wildbienen, puschelige Hummeln, fleißige Honigbienen und unscheinbare Schwebfliegen auf diese Pflanzen angewiesen.

Deshalb ist es in jedem Garten wichtig, Kräuter blühen zu lassen. Das unterbricht vielleicht die Erntezeit für ein paar Wochen, aber dafür hast du Leben im Beet. Besonders beliebt sind die Lippenblüten der mediterranen Kräuter; aber auch Minze und Melisse und in Blüte geschossene Dill-Dolden sind sehr attraktiv für Insekten. Zusätzlich könntest du ihnen noch Johanniskraut anbieten, das Ende Juni blüht. Einen Teil der Blüten kannst du in Öl einlegen, es ist gut für die Haut und soll beispielsweise Verbrennungen lindern. Weitere für Insekten sehr interessante Kräuter, die wir eher für Duft und Blüten anbauen, sind Ysop, Lavendel und Katzenminze, sowie für schattigere Standorte der duftende Waldmeister und die Knoblauchrauke.

Wildkräuter essen:

Die Grenze zwischen Gartenkräutern, Wildkräutern und Unkräutern ist fließend. Und von manchem gibt es in einigen Gärten einfach viel zu viel.

Giersch lässt sich abschneiden (ohne Stängel) und in heißem Salzwasser blanchieren. Danach ist er wie Spinat zu verwenden und schmeckt ziemlich gut. Vogelmiere wächst in schöner humusreicher Erde. Wo sie üppige Triebe bildet, kannst du ruhig einige davon in den Salat geben, sie schmecken mild-süß.

Brennnesseln sind wunderbare Heil- und Gemüsepflanzen. Schneide mit Handschuhen ihre Spitzen ab und gib sie für einige Minuten mit zur Suppe, so „verkochen“ die brennenden Härchen. Das Superfood enthält Vitamine, Mineralstoffe und Protein.

Löwenzahn schmeckt bitter, er ist aber ein sehr gutes Mittel, um der Galle beim Verdauen von Fett zu helfen. Wenn du im Kleingarten nach einem schweren Essen Bauchweh hast, iss einige junge Löwenzahnblättchen.

Sauerampfer hat ein feines Zitronenaroma und ist kleingeschnitten und frisch wirklich toll in allen Fischgerichten oder auf Avocado-Sandwich.

Beim Sammeln von Wildkräutern selbst im Kleingarten ist es am Sichersten, eine Person dabei zu haben, die sich auskennt. Mach lieber keine Experimente.

Kräuter können sehr viel. Wahrscheinlich können sie noch viel mehr, als bisher wissenschaftlich erforscht ist. Pflanz dir deine leckere Hausapotheke einfach in den Schrebergarten!

Justine Fischer



Wer ausreichend Kräuter hat, kann jedem Essen ein feines „i-Tüpfelchen“ aufsetzen.



Die Pfefferminze, hier Marokkanische Minze, ist durchsetzungsfähig und lässt sich von Unkraut nicht verdrängen.



Kräuter wachsen im Topf und im Beet. Wenn du ihre Ansprüche kennst und beachtest und sie an den passenden Standort setzt, sind sie sehr pflegeleicht.

Fotos: Justine Fischer

Kampf den steigenden Preisen

Junge Leute bauen Obst und Gemüse selber an

Der Verband der Kleingärtner Börde-Ohre und der Kreisverband der Kleingärtner Wolmirstedt ziehen eine positive Bilanz zum weiteren Zusammenwachsen zu einem großen Dachverband im Landkreis.

Die Zahlen, die die beiden Verbände vorlegen, lesen sich beeindruckend. Insgesamt 93 Vereine sind hier mittlerweile organisiert. Der Trend weist zudem nach, dass etliche jüngere Kleingärtner nachrücken. Die eigene Scholle ist auf dem Land sehr beliebt. Das hat seinen Grund. Unterstrichen wird das durch die Statistik, die erstmals gemeinsam vorgestellt wird. Der Bereich Börde-Ohre umfasst allein schon Haldensleben, Oschersleben und Wanzleben. Hier gibt es aktuell 2.703 Pächter in den 51 Vereinen für 3.244 Parzellen. Im Bereich Wolmirstedt sind das 1948 Pächter für 2.189 Parzellen in 41 Vereinen. Auf den ersten Blick kommen die jeweiligen Altersdurchschnitte, Börde-Ohre mit 54,47 Jahren und Wolmirstedt mit Jahren auch nicht sehr beeindruckend herüber.

Die Jugend rückt in der Börde nach

„Im Detail gesehen wird es aber interessant“, sagt Olaf Weber, Vorsitzender des Verbands der Kleingärtner Börde-Ohre. „Da haben wir in der Altersschiene 26 bis 45 Jahren stattliche 828 Pächter und Wolmirstedt weist da 544 Pächter nach.“ Das sei ein klares Zeichen dafür, dass jüngere Gartenfreunde nachrücken. Auch Bernd Lucas, Vorsitzender des Kreisverbandes der Kleingärtner Wolmirstedt, ist über diese Botschaft sehr erfreut. „Insgesamt gibt es 4.621 organisierte Kleingärtner im Landkreis Börde“, betont er. „Das ist schon einmal eine Hausnummer.“ Dabei müsse berücksichtigt werden, dass ja zu den Pächtern auch oft noch ganze Familien gehören. „Da kommen wir im Schnitt gut und gern auf über 7.000 Menschen, die sich organisiert mit Kleingärten beschäftigen“, überschlägt er. Angesichts der Zahl an Vereinen und



Foto: Hagen Uhlenhaut

Lucas Drevenstedt aus Wanzleben pflegt sein vor zwei Jahren angelegtes Spargelfeld im Kleingartenverein „Pickelshoch“. Hier bewirtschaftet er mittlerweile vier Parzellen.

Pächtern, die noch nicht in den Verbänden Mitglied sind, seien schätzungsweise etwa 20 Prozent der Einwohner des Landkreises mit Gärten beschäftigt.

3,9 Millionen Quadratmeter Pachtland

Eine Zukunftsvision sei es, auch diese Menschen in den künftigen Großverband zu bekommen. „Man muss sich nur einmal diese Dimension vorstellen“, führt Bernd Lucas aus. „Letztendlich bietet sich da für Pächter eine echte Sicherheit vor vielleicht ungerechtfertigten Pächterhöhungen oder eventuellen Kündigungen.“ Das sei aber Zukunftsmusik. „Fakt ist, wir bewirtschaften als Verbände derzeit gut 3,9 Millionen Quadratmeter Pachtland“, hebt Olaf Weber hervor.

Insgesamt gibt es 28 Fachberater und 19 Wertermittler. „Letztere sind ganz wichtig,

sorgen sie doch für eine rechtlich abgesicherte Grundlage bei der Übergabe von Parzellen“, sagt Bernd Lucas. Zudem laufe die 2024 von beiden Verbänden beschlossene Kooperation vortrefflich. Es gibt Netzwerktreffen, gemeinsame Veranstaltungen, Schulungen und Weiterbildungen sowie einen regen Informationsaustausch. Ein gemeinsamer Internetauftritt wird noch für dieses Jahr angepeilt.

Landratspokal geht nach Wolmirstedt

Der Landratspokal der Börde ging dieses Mal an den Verein „1947“ in Wolmirstedt (Volksstimme berichtete), der von einem neuen Vorstand um Marina Pasevic geführt wird. Nach einer existenzbedrohenden Krise geht es hier aufwärts. In den 114 Parzellen gibt es inzwischen wieder 103 Pächter - Tendenz steigend. „Das ist wirklich aller Ehren wert“, sagt Bernd Lucas.

Bemerkenswert sei auch, dass die Kleingärten immer mehr für das genutzt werden, für das sie einst auch geschaffen worden sind. „Wir beobachten vermehrt die intensiv betriebene Eigenversorgung“, sagt Bernd Lucas. „Je teurer die Supermarktpreise werden, desto mehr wird angebaut.“ Ohne Zweifel sei selbst angebautes Gemüse in jedem Fall die bessere Wahl.

Christian Besecke
Wanzleben/Wolmirstedt

Wir gratulieren

Beate Tille von der Frauengruppe des Kreisverbandes Merseburg e.V. zu ihrem **75.** Geburtstag,
dem Vorsitzenden des KGV „Grüne Lunge“ Hohendodeleben e.V. **Uwe Brandt** zu seinem **65.** Geburtstag
und dem Vorsitzenden des KGV „Waldesruh“ Eggersdorf e.V. WZL-Börde **René Barbe** zu seinem **60.** Geburtstag.

Der Landesverband der Gartenfreunde gratuliert allen Jubilaren von Herzen und wünscht viel Glück und Gesundheit.

Der Kleingarten im Juli

Empfehlungen und Anregungen von unserem Gartenfachberater

Im Juli sollten wir einjährige Blumen wie Zinnien, Löwenmäulchen und auch Stauden wie Phlox, Cosmeen und Sonnenhut zurück schneiden, damit ein zweites bzw. drittes Flor angereizt wird. Später sollten die Blütenstände und ihre Samen für unsere gefiederten Freunde erhalten bleiben.

Fallobst bitte auf keinen Fall unter den Bäumen liegen lassen. Entweder gleich verarbeiten oder halt vernichten, denn im Fallobst sind oft die Maden vom Apfel- oder Pflaumenwickler die sich dann im Boden verpuppen und im nächsten Jahr gleich wieder aktiv werden. Auch für die Monilia Fruchtfäule trifft das zu.

Entweder in offenen Kisten an einem trockenen, schattigen Platz oder in altbewährter Methode gebündelt unter dem Laubenüberstand.



Zwiebeln

Apropos Tomaten:

Die Ernte im Gewächshaus bzw. Folienzelt sollte in vollem Gange sein.



Tomaten Zelt



Dipl. Gartenbau Ing. Andreas Turkat



Tomaten Freiland

Auch im Freiland beginnt die Ernte. Mulchen, Ausgeizen, Aufblatten, Binden sind notwendige Pflegemaßnahmen. Wichtig sind auch eine gleichmäßige Wasserversorgung und eine leichte letzte organische Düngung.

PS: Alte Gärtnerweisheit aus der Gartenslaube: „Dem Traurigen ist jede Blume ein Unkraut, dem Glücklichen ist jedes Unkraut eine Blume“.

Wenn ihr wollt, hören bzw. lesen wir uns in der nächsten Ausgabe wieder.

Andreas Turkat

Euer Gartenfachberater aus Magdeburg



Mischkultur Salat

Im Juli darf es noch keine leeren Beete in unseren Gärten geben.

Buschbohnen können noch bis Mitte des Monats gelegt werden. Für Feldsalat ist jetzt die beste Zeit, auch für Rucola, Radies, Rettich, Blattsalate, Kohlrabi und Mangold.

Geernteter Knoblauch aber auch Zwiebeln sollten auf jeden Fall nachtrocknen.



IMPRESSUM

Herausgeber: Landesverband der Gartenfreunde Sachsen-Anhalt e.V. • Geschäftsstelle: Akazienstraße 1 a, 39126 Magdeburg • Tel: 03 91 / 8 19 57 15
Fax: 03 22 / 29 87 77 70 • E-Mail: redaktion@gartenfreunde-sachsen-anhalt.de, Internet: www.gartenfreunde-sachsen-anhalt.de • Redaktion: Jens Isachsen

Zuarbeiten sind bis zum 10. jeden Monats für die folgende Ausgabe zu übermitteln. Für den Inhalt der Einsendungen/Beiträge ist der Verfasser verantwortlich, nicht der Herausgeber.