

Gartenbuch

Historischer Kulturschatz

Die Burgerbibliothek Bern hat im Haupt-Verlag die älteste wissenschaftliche Pflanzensammlung der Schweiz herausgegeben: „Das Herbarium des Felix Platter“ – ein bedeutender Kulturschatz des 16. Jahrhunderts.

Der Arzt Felix Platter (1536 bis 1614) gilt als bedeutender Gelehrter seiner Zeit. Er unternahm große Anstrengung bei der genauen Betrachtung und Beschreibung medizinischer und naturwissenschaftlicher Phänomene. Als leidenschaftlicher Botaniker unterhielt er mehrere botanische Gärten, in denen er zu wissenschaftlichen Zwecken Pflanzen aufzog. Gleichzeitig legte er ein Herbarium an, das ursprünglich 18 Bände umfasste. Acht Bände mit rund 800 getrockneten Pflanzen und ein Band mit Pflanzenabbildungen haben sich erhalten.



Der reich ausgestattete Band entführt in die Botanik seiner Zeit und seine Sammelleidenschaft. Er gibt eine kurze Geschichte der Botanik und der Herbarien und präsentiert eine Auswahl der Pflanzen, die unter Druck getrocknet wurden. Ein echter Schatz für die Freunde der Botanik. (md)

Burgerbibliothek Bern, (Hrsg.), Luc Lienhard, Lea Dauwalder: Das Herbarium des Felix Platter. Haupt-Verlag, Schweiz, 2016. ISBN: 978-3-258-07980-6. Preis: 49 Euro.

Burgerbibliothek Bern, (Hrsg.), Luc Lienhard, Lea Dauwalder: Das Herbarium des Felix Platter. Haupt-Verlag, Schweiz, 2016. ISBN: 978-3-258-07980-6. Preis: 49 Euro.



GARTENTIPPS

Bäume bis Tomaten

Kreisvolkshochschule bietet auch Kurse für Gartenfreunde an

VON MARIANNE DÄMMER

WALDECK-FRANKENBERG.

Unter den 400 Kursen, die die Kreisvolkshochschule Waldeck-Frankenberg im Frühlingsemester anbietet, finden sich auch Seminare für Kräuter-, Blumen- und Gartenfreunde.

„Gehölzschnitt an Obstbäumen, Hecken, Beeren und Ziersträuchern“ zeigt Andreas Krasel am Samstag, 4. März, von 9 bis 15.30 Uhr in Korbach.

Wie Obstbäume veredelt werden und wie die Vermehrung durch Stecklinge funktioniert, das zeigt Manfred Burth in zwei Seminaren: Am Samstag, 18. März, in Bad Arolsen, und am Samstag, 25. März, in Bad Wildungen, jeweils von 9 bis 15.30 Uhr.

Hochbeete und Kräuter

„Frischer Frühling für fitte Frauen“: Unter Leitung von Ute-Rahel Baer sammeln und verarbeiten die Teilnehmerinnen des Kurses am Samstag, 11. März, in der Zeit von 10.30 bis 15 Uhr Kräuter, um daraus leckere Gerichte zu zaubern. „Rund ums Hochbeet – Hoch- und Hügelbeete im



Waldkäuze sind etwa 40 Zentimeter groß. Die Flügelspannbreite umfasst rund einen Meter; ihre speziellen Federn ermöglichen ihnen einen geräuschlosen Flug. Sie fressen vor allem Mäuse, aber auch Ratten, Maulwürfe und Jungkaninchen. Sind die nicht zu haben, weichen sie auf kleinere Vögel aus.

Fotos: Dieter Bark

Der Nachtjäger Waldkauz

Vogel des Jahres 2017 braucht alte Bäume mit Höhlen zum Überleben

VON DIETER BARK

WALDECK-FRANKENBERG.

Er wurde vom Naturschutzbund zum „Vogel des Jahres 2017“ ernannt: Der Waldkauz (Strix aluco). Damit soll für den Erhalt alter Bäume mit Höhlen geworben werden. Die sind lebenswichtig für viele höhlenbewohnende Tiere wie andere Eulen, Hohltauben, Dohlen und Siebenschläfer.

Die alten Eichenalleen in Bad Arolsen sind ein Beispiel für die wichtige Bewahrung solcher Lebensräume. Da saß an sonnigen Wintertagen oft ein Waldkauz vor seinem Tagesversteck, einer Baumhöhle, und sonnte sich. Viele naturinteressierte Spaziergänger freuten sich über diesen Anblick. Im Spätherbst oder zeitigen Frühjahr schallen oft die Revierrufe der Waldkauzmännchen durch den Wald. Die lauten, langgezogenen Huuhu-Rufe empfinden man-



Der Waldkauz ist ein Meister der Tarnung. Dank seiner eher kurzen Flügel kann er wendige Flugmanöver starten.

che als schaurig. Mir als Förster gefallen sie, weil sie mich ein Leben lang im Abendwald begleiteten, doch bei uns im Landkreis Waldeck-Franken-

berg immer weniger zu hören sind. Zur Balzzeit im Februar und März ergänzen noch die Kiwitt-Rufe der Weibchen das nächtliche Konzert.

Waldkäuze sind vor allem Mausejäger. Die fangen sie besonders zahlreich, wenn sie ihre in alten Baumhöhlen versteckten Jungen versorgen müssen. Erstaunlich ist, dass junge Waldkäuze und auch andere Eulen ihre Nester schon nach fünf Wochen verlassen, obwohl sie erst nach zehn Wochen fliegen können.

Im vergangenen Sommer beobachtete ich vom Hochsitz aus einen flugunfähigen jungen Waldkauz, der aus dem Nest zu Boden gesprungen war und von da aus mit Hilfe seiner besonders kräftigen Fänge einen Baum erkletterte, wo er als Ästling von den Eltern weiter gefüttert wurde.

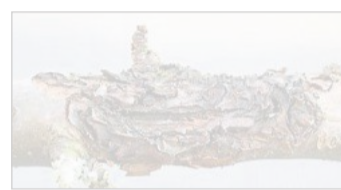
Nach der Brutzeit trennen sich die männlichen und weiblichen Käuze ein paar Monate und leben als Paar wieder im Herbst zusammen. Sie führen eine lebenslange Ehe. Die Eule besucht auch Gärten mit altem Baumbestand.

Obstbaumkrebs entfernen

Bei winterlichen Schnitt- und Pflegearbeiten können an Apfelbäumen Triebe, die vom Obstbaumkrebs befallen sind, entfernt werden. Darauf macht der Pflanzenschutzdienst des Regierungspräsidiums Gießen aufmerksam.

Der Obstbaumkrebs ist eine Pilzkrankheit, die überwiegend im Herbst zur Zeit des Blattfalls Apfelbäume infiziert und Teile der Rinde absterben lässt. Der Erreger dringt über Rindenwunden und Blattnarben ins Holz ein. An dickeren Ästen ist die Rinde eingesunken und die Oberfläche der abgestorbenen Partien reißt auf. Am Rande können sich Wucherungen bilden – sie gaben der Krankheit den Namen. Werden junge Triebe befallen, stirbt die Rinde um die Knospen herum ab.

Beim Winterschnitt sollten infizierte Triebe entfernt werden, betont das Dezernat. (r)



Obstbaumkrebs. Foto: Thorsten Hoyer

HINTERGRUND

Aktuelle Gartenfragen?

Jeden Donnerstag von 15.30 bis 16.30 Uhr können Sie, liebe Leserinnen und Leser, Ihre Fragen rund um den Garten bei der Redaktion der Waldeckischen Landeszeitung unter Telefon 05631/560-152 loswerden. Sie können Ihre Fragen auch schreiben an WLZ, Lengefelder Straße 6, 34497 Korbach, oder per E-Mail senden an lokalredaktion@wlz-online.de.

Bitte geben Sie Namen und Telefonnummer für eventuelle Rückfragen an. Wir geben die Fragen an versierte Experten weiter und veröffentlichen die Antworten jeweils auf der nächsten Gartenseite. (md)

Früchte populär machen

Serie: Astheimer Quittenpfad hebt Frucht hervor – Letzter Teil

VON WERNER EBERT

WALDECK-FRANKENBERG.

Quitten waren in Deutschland schon lange ein beliebtes Obst, angebaut in Haus- und Schrebergärten, kommerziell für Handel und Versand aber hauptsächlich in Mainfranken in der Gegend um die Volkacher Main-Schleife. Um die Jahrhundertwende aber war die hohe Zeit der Neuzüchtungen nicht nur bei Äpfeln und Birnen, sondern auch bei Quitten.

Allein eine Berliner Baumschule hatte – so einer Information am Astheimer Quittenlehrpfad bei Volkach in Franken zu entnehmen – 20 Quittensorten im Angebot. Darunter klangvolle Namen wie „Langfrüchtige aus Unterfranken“, „Braunschweiger Quitte“, „Persische Zuckerquitte“ oder „Muskatquitte“. Und auf den um diese Zeit armen Leuten zugewiesenen Rangenteilen, die heute den Kern des Lehrpfades bilden, wurde optimistisch drauf los gepflanzt.

Aber kaum, dass diese Bäume nach dem 2. Weltkrieg in ein richtig ertragfähiges Alter gekommen waren, brach die

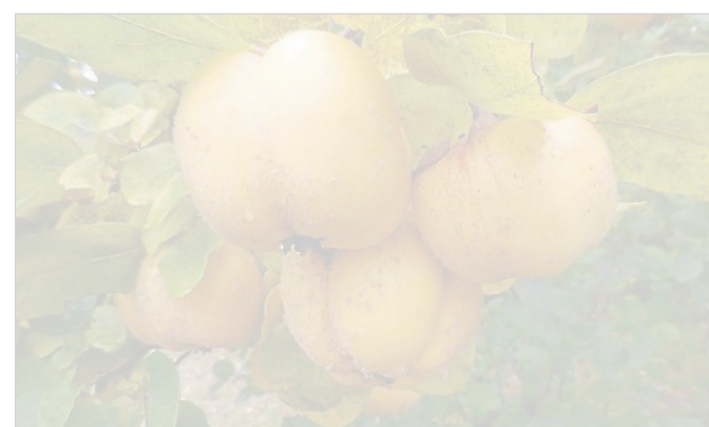
Nachfrage schlagartig ein. Der Handel mit Quitten versiegte. Erwerbsanbauer rodeten ihre Bestände, und auch die privaten Rangenteile wurden aufgegeben und verwilderten.

Erst in den letzten Jahren erinnerte man sich der Bäume, von denen einige in dem Gestrüpp aus Schlehen, Waldreben und Heckenrosen überlebt hatten. Wer heute einige der noch immer verwilderten Parzellen am Astheimer Lehrpfad sieht, kann ermesen, welche Arbeit es für die Männer von „Mustea“ – der Initiative zur Rettung der Quitten –

bedeutet hat, die alten Bäume wieder freizustellen und zu pflegen.

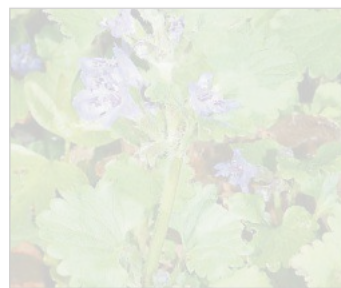
Die Idealisten wollen es auch schaffen, die Früchte ihrer Schützlinge wieder populär zu machen, nachdem sie in Wirtschaftswunder-Zeiten keiner mehr haben wollte.

Werden die Idealisten ihr Ziel erreichen? Erste Bemühungen zeigen bereits Wirkung: Liebhaber aus ganz Deutschland kommen schon vereinzelt und in Gruppen zum Lehrpfad bei Volkach, kaufen auch dort angebotene Produkte.



Wer die Produkte der Quitte einmal gekostet hat, weiß ihren feinen Geschmack zu würdigen.

Foto: Werner Ebert



Auch Kräuterkurse werden geboten.

Foto: Dämmer