

Schweizer Garten

Im Grünen daheim



Kastanien
Vielseitige Herbst-Igel

Pilze
Sammeln im Wald

Obst
Ernten und lagern

Das
meistgelesene
Schweizer
Gartenmagazin
*

11F 9 50
9 771423 437001



Wandern

Nirgendwo auf der Welt ist man zur Herbstzeit besser unterwegs als in der Schweiz: Akkurat ausgeschilderte Wege, liebevollst gepflegte Pfade, herrliche Berge, Wälder, Täler und Seen lassen den Puls des Wanderers ansteigen. Dazu gibt's Hütten, Feuerstellen und Abfallkübel allenthalben. Doch spätestens seit Rumpelstilzchen ist bekannt: Das Geheimnisvolle liegt abseits der Trampelpfade. Tief in den Wald hinein stach Naturkundler Michael Dech mit seinem Körbchen auf der Suche nach Pilzen (S. 8). Und als der Tag zu Ende ging, war nicht nur das Chrättli voll, sondern auch der Speicherplatz seiner Fotokamera. Wir zeigen Ihnen die schönsten Bilder mit vielen Infos und Tipps vom Fachmann.

Ausflüge zum Zweck der Habhaftwerdung herbstlicher Delikatessen lassen sich zurzeit auch ins Tessin unternehmen. Dort allerdings sind Kastanien die Gaumenfreuden der Saison. Vom Unterschied zwischen Maroni, Esskastanien und Rosskastanien und von den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Herbstfrüchte berichtet unsere Autorin Rebekka Wild (S. 66).

Über Stock und Stein lässt sich auch auf Madeira prächtig pilgern (S. 54). Das portugiesische Eiland, bekannt für sein vulkanisches Gestein, die exotische Blumenpracht und den gleichnamigen Portwein, ist auch für anspruchsvolle Naturfreunde ein lohnenswertes Ziel. Einzigartige Schönheiten der Insel – neblige Wälder mit knorrigen Bäumen, Levadas mit atemberaubender Aussicht, märchenhafte Wasserfälle und botanische Raritäten – finden Sie in der Reportage von Martin Mägli.

Livia Hofer
Redaktionsleiterin



www.schweizergarten.ch
News und Ratgeber für Ihren Garten



www.schweizergarten.ch/shop
Exklusive Leserangebote für Garten & Lifestyle



Apple App Store / Google Play Store
eMagazine: die Zeitschrift für unterwegs



www.facebook.com/schweizergarten
Überraschende Inhalte unter Gartenfans



8



30

32



18



40

In dieser Ausgabe

Titelbild: iStock

GARTEN

Potpourri · Seite 4

Frisch, neu & knackig

Biodiversität · Seite 8

Wundersame Wesen

Pilzwanderung

Lebensfreude · Seite 16

Entdecken, aufblühen & geniessen

Wellness

Rund um den Garten · Seite 18

Im grünen Bereich

Gartengeräte & Feuerstellen

Jubiläum · Seite 21

Der Stadtmensch

Alfred Zitzenbacher (Anzeigenmarketing)

Jubiläum · Seite 22

Ab in den Winterschlaf

85 Jahre «Schweizer Garten»

Biogarten · Seite 24

Das Kraftwerk im Garten

Kompost

Botanik · Seite 28

Von Schmetterlingen umschwärmt

Sommerlieder

Kinder · Seite 30

Beerenrot und Blütengelb

Pflanzenfarben für Windlichter

Praxis und Leserfragen · Seite 32

Aktuelle Arbeiten

Gemüse-, Obst- und Ziergarten

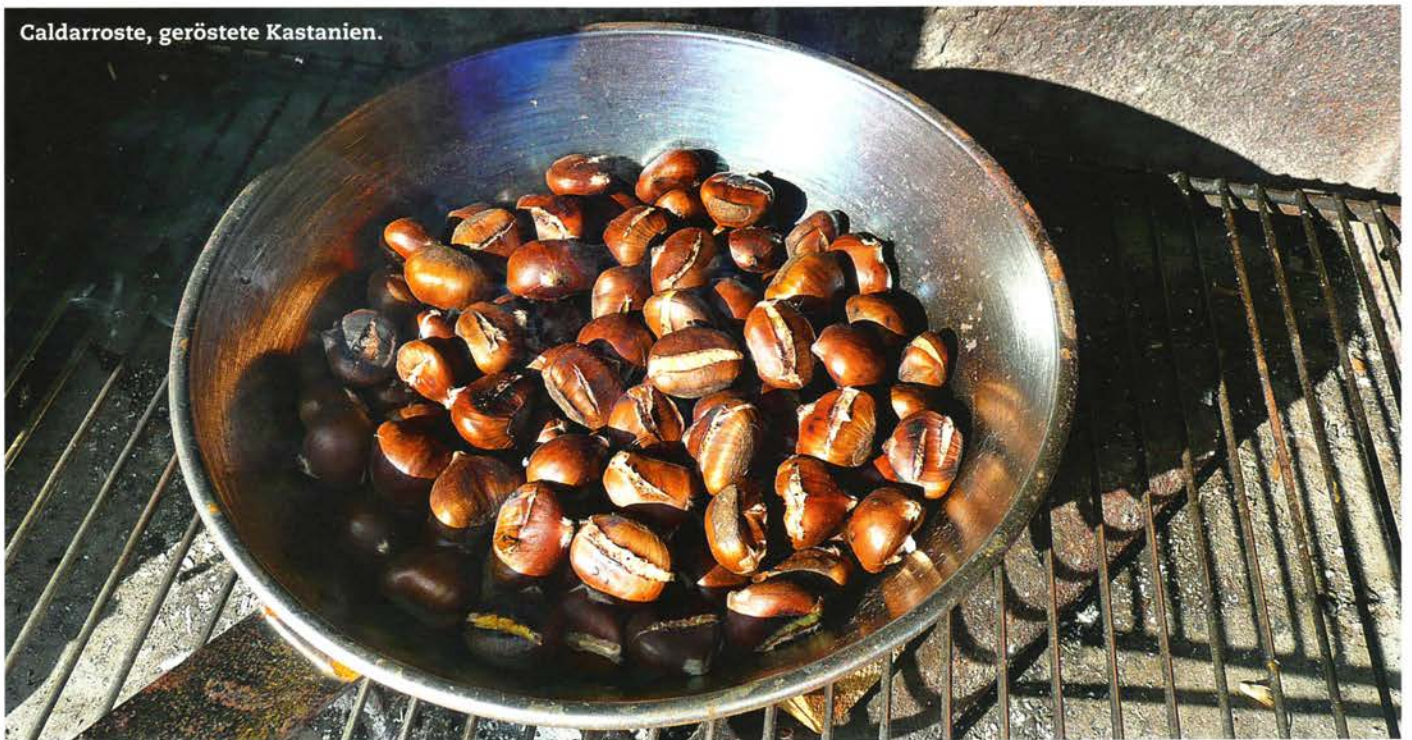
ROSS- UND ESSKASTANIEN

Heissi Maroni

TEXT Rebekka Wild FOTOS Rebekka Wild, Kastanienland, La Pinca, pixelio.de

Bei Kastanien denken wir an heisse Maroni, die uns im Winter auf der Strasse angeboten werden. Kastanie ist jedoch nicht gleich Kastanie. Nur Edelkastanien sind essbar. Rosskastanien sind zwar ungeniessbar, aber als Heilmittel den Edelkastanien weit überlegen: Sie stärken die Gefässe und machen müde Beine munter.

Caldarroste, geröstete Kastanien.



Edelkastanien und Rosskastanien gehören weder derselben Gattung noch derselben Familie an. Die Gewöhnliche Rosskastanie (*Aesculus hippocastanum*) gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse (Sapindaceae), die Edel- oder Esskastanie (*Castanea sativa*) hingegen zu den Buchengewächsen (Fagaceae), sie ist also mit Rotbuche und Eiche verwandt. Beide Arten bilden sogenannte Igel. Doch während die Edelkastanie feine, scharfspitzige Stacheln aufweist, besitzt die Rosskastanie dicke und vergleichsweise weiche Stacheln. Erstere bil-

det im Inneren des Igels meist drei Kastanien aus, Letztere nur eine. Beide Früchte reifen im Herbst, je nach Lage im September und Oktober. Die beiden Baumarten lassen sich gut an ihrem Laub unterscheiden: Die Edelkastanie hat ein schmal-lanzettliches, die Rosskastanie ein handförmiges Blatt.

Dekotauglicher Schattenspender

Die Früchte der Rosskastanie wurden in früheren Zeiten schwer atmenden oder hustenden Pferden ins Futter gemischt –

daher der deutsche Name. Der Rosskastanienbaum wird rund 30 m hoch und bis zu 300 Jahre alt. Er wächst sehr schnell und bildet eine schöne grosse Krone. Deshalb wird er gerne als Schattenspender in Biergärten, auf Kinderspielplätzen und in Parkanlagen gepflanzt. Zwischen den grossen Laubblättern blühen von Mai bis Juni weisse oder rosafarbene, aufrechte Blütenstände. Jetzt im Herbst jubeln Bastelfreunde über die schönen braunen Früchte, die sich hervorragend zum Dekorieren eignen, während die Kinder mit

Roskastanien reifen je nach Lage im September und Oktober.



Zahnstochern, Streichhölzern und Rosskastanien ganze Zoos ins Leben rufen.

Wirksam gegen müde Beine

Bestimmte Wirkstoffe aus den Samen und Blättern der Rosskastanie finden in der Medizin Verwendung. Sie erhöhen die Fließgeschwindigkeit des Blutes, kräftigen die Venen und fördern den venösen Rückfluss. Rosskastanienpackungen sind auch sehr wirksam gegen schwere Beine. Dazu werden zwei oder drei geschälte Rosskastanien eine halbe Stunde lang in 1 dl Wasser weichgekocht und danach zu einem Brei zerdrückt. Nun die etwas abgekühlte, aber immer noch warme Masse dünn auf die Unterschenkel streichen und mit einem Küchenhandtuch einwickeln. Beine hochlagern und die Packung 20 Minuten einwirken lassen. Danach die Beine mit kaltem Wasser abspülen und eincremen.

Kastanienwälder im Tessin

In der Schweiz kennt man vor allem die ausgedehnten Edelkastanienwälder im Tessin und in den südlichen Tälern des

Bündnerlands. Edelkastanien findet man aber auch im Wallis, im Chablais südlich des Genfersees, im föhngeprägten St. Gallen Rheintal und in der Innerschweiz. Ein Kastanienbaum kann bis zu 30 m hoch und Hunderte von Jahren alt werden. Seine Äste sind kurz und dick. Die Blätter treiben Ende April bis Anfang Mai aus und werden im Herbst wieder abgeworfen. Die Blüten zeigen sich von Mai bis Juni: Die männlichen gelben Kätzchen der Edelkastanien sind weithin sichtbar, und aus den unscheinbaren weiblichen Kätzchen entwickeln sich die Nüsse, die von einem stacheligen Fruchthecher, der sogenannten Cupula, umhüllt sind.

Von Edelkastanien und Maronen

Eine weitere Unterteilung gibt es auch bei den Edelkastanien, denn nicht jede ist



Bild: Sabine Geissler, pixalio.de

Von Mai bis Juni blühen die rosafarbenen oder weissen Blütenstände der Rosskastanie.

Die männlichen gelben Kätzchen der Edelkastanie sind weithin sichtbar.



eine Marone. Dies ist eine spezielle Sorte von Edelkastanien, die vor allem in Italien und Frankreich vorkommen. Edelkastanien sind kleiner und runder als Maronen und einseitig abgeflacht. Maronen sind herzförmig, das Fleisch ist nur schwach eingekerbt. In der Cupula sitzen Maronen immer nur zu zweit, Edelkastanien zu dritt. Spätestens beim Verzehr der heissen Maroni erkennt man den Unterschied: Maronen lassen sich viel besser schälen und schmecken süsser und intensiver. ↳



Roskastanien besitzen
vergleichsweise weiche Stacheln.

Mmmhhh – im Winter werden heisse Maroni auf der Strasse angeboten.



Bild: Maren Besser, pixelio.de



Kastanienholz wird gern für Objekte verwendet, die im Freien stehen.

→ Ein Baum von grossem Nutzen

Bei Maronen unterscheiden wir drei Ernte-techniken: die direkte manuelle Ernte, bei welcher 5 bis 30 kg pro Stunde geerntet werden, die manuelle Ernte mit Netzen, die in Plantagen zum Zuge kommt, und die mechanische Ernte mittels Saug- oder Lesemaschinen. Nach der Ernte müssen die Früchte sofort behandelt werden, sonst verderben sie schnell: entweder traditionell, indem sie gedörrt werden, oder industriell via Sterilisation. Früher galt die Edelkastanie in vielen Mittelmeerlän-

dern als «Brot der Armen». Die Früchte wurden geröstet, gekocht oder gemahlen und zu Brei oder Brot verarbeitet. Später löste die billige Kartoffel diese Nussfrucht als Grundnahrungsmittel ab. Ausserdem liefert der Kastanienbaum erstklassiges Nutzholz, das sehr widerstandsfähig gegenüber Feuchtigkeit und leicht zu bearbeiten ist. Kastanienholz muss nicht imprägniert werden und wird deshalb gern für Objekte wie Gartenmöbel, Türrahmen oder Zäune verwendet, die im Freien stehen.

Glutenfreier Gaumenschmaus

«Diese Frucht ist nützlich gegen jede Schwäche, die im Menschen ist. Iss sie oft vor und nach dem Essen, und dein Gehirn wächst, deine Nerven werden stark und der Kopfschmerz wird weichen», wusste schon Hildegard von Bingen (1098 bis 1179). Tatsächlich sind Maronen reich an Stärke, Kalium, Mineral- und Nährstoffen. Sie enthalten wenig Fett und Eiweiss, weisen einen Kohlenhydratgehalt von 40% auf und sorgen als basisches Nahrungsmittel für einen guten Säure-Basen- →

Infos

Maroni sind ein Gaumenschmaus, daraus lassen sich allerlei Leckereien zubereiten: Zu Mehl vermahlt werden sie zu Brot, Kuchen und Pasta verarbeitet, geschmort, gedämpft oder gekocht sind sie im Winter eine beliebte Beilage. Gekochte und pürierte Kastanien werden zu Eis, Cremes, Vermicelles oder Konfitüre verarbeitet. Zahlreiche leckere Kastanienprodukte gibt es bei La Pinca (www.lapinca.ch).

Im Herbst finden vielerorts Kastanienfeste statt, die meisten natürlich im Tessin. Aber auch der Rest der Schweiz wartet mit einigen lohnenswerten «Kastanienausflügen» auf. Terminangaben und nähere Informationen zu diversen Kastanienfesten, Rezepte und allerlei Spannendes, Kurioses und Interessantes über Kastanien findet man bei Kastanienland (www.kastanienland.ch).





In der Cupula sitzen die Edelkastanien zu Dritt.



Die manuelle Ernte der Edelkastanien erfolgt mit Netzen, hier bei Albergo Sassella im Tessin.

Heisse Maroni – selbst geröstet

Maronen inklusive Schale für mindestens 1 Stunde in kaltes Wasser legen – so lassen sie sich gebraten leichter schälen und bleiben schön feucht. Früchte, die nach dem Wasserbad an der Oberfläche schwimmen, gleich wegwerfen, denn diese sind oft wurmstichig. Die restlichen Maroni aus dem Wasser nehmen und mit einem scharfen Messer auf der Oberseite einschneiden, auf ein Backblech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten knusprig braun braten. Danach noch ca. 8 Minuten in ein Frottiertuch wickeln, so lassen sie sich besser schälen. En Guete!



↳ Haushalt. Bemerkenswert ist auch der hohe Vitamin-C-Gehalt von 25 mg/100 g. Esskastanien sind wohl fettarm, aber kalorienreich. Da sie kein Klebereiweiss

(Gluten) aufweisen, dürfen auch Zöliakie-Betroffene dem winterlichen Genuss ohne Bedenken frönen. •

Bild: zknipselme, pixelto.de



Im Herbst rufen Kinder mit Kastanien ganze Zoos ins Leben.

Impressum



Publikation 2015
FOKUSSIERT
KOMPETENT
TRANSPARENT

85. Jahrgang
erscheint monatlich

Auflage
Druckauflage: 16 000 Exemplare
Gesamtleberschaft: 211 000
(MACH Basic 2012-2)
Total verbreitete Auflage: 11 529 Ex.
Total verkaufte Auflage: 11 002 Ex.
Gratisauflage: 527 Exemplare
(WEMF/SW-beglaubigt 2014)
ISSN 1423-4378

Herausgeber
Verband deutschschweizerischer
Gartenbauvereine (VdGV)
JardinSuisse Unternehmerverband
Gärtner Schweiz

Verlagsleitung
Daniel Linder

Verlag
Fischer Media AG
Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern
Telefon 031 960 20 60
Telefax 031 960 20 61

Redaktionsleitung
Livia Hofer

Redaktion
Redaktion «Schweizer Garten»
Seftigenstrasse 310, 3084 Wabern
Telefon 031 960 20 64
Telefax 031 960 20 61
info@schweizergarten.ch
www.schweizergarten.ch
Isabel Moesch (Redaktion)
Bettina Häfliger, Ast & Fischer AG,
3084 Wabern (Layout)
Grit Hüsey, saphir Lektorat,
5035 Unterentfelden (Korrektorat)

Leitung Lesermarketing
Laura Uhrhan
Telefon 031 960 20 62
luhrhan@schweizergarten.ch

Leitung Anzeigenmarketing
Alfred Zitzenbacher
Telefon 031 960 20 70
a.zitzenbacher@schweizergarten.ch

Abonnements
«Schweizer Garten», Abo-Service
Postfach 277, 3084 Wabern
Telefon 031 960 20 77
(8.00–12.00 / 13.00–17.00 Uhr)
Telefax 031 960 20 78
aboservice@schweizergarten.ch

Aus Gründen der Lesbarkeit und Verständlichkeit verzichten wir darauf, konsequent die weibliche und die männliche Form aufzuführen. Bei der Nennung der männlichen Form sind stellvertretend beide Geschlechter gemeint.

Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Für unverlangte Zusendungen wird jede Haftung abgelehnt. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.



Marrakesch



Grabbeepflanzung



Floristik

In der nächsten Ausgabe

Porträt

Ein Naturgarten entsteht
Bei Hanni Käch in Eggenwil

Biogarten

Neue Pflanzen im Garten
Steckhölzer für Beerensträucher

Neophyten

Beliebte Heckenpflanze
Kirschchlorbeer

Kinder

Sammeln, basteln, schenken
Präsente aus der Natur

Alpenblumen

Rosa Polster
Katzenpfötchen

Gehölz

Steinobst mit viel Geschmack
Kreuzungen und Variationen

Porträt

Stärker als jedes Unkraut
Gartenprojekt beim Berner Münster

Indoor

Pflanzen unter Glas
Balkon-Installationen für den Winter

Am 23. Oktober 2015 erscheint die nächste Ausgabe