

Aktuelles aus dem Botanischen Garten und der Naturkundlichen Station



12. Mai 2010

Stadtgärten Linz, Abt. Botanischer Garten und Naturkundliche Station, Roseggerstraße 20, 4020 Linz
Abteilungsleiter: Dr. Friedrich Schwarz, Tel.: 0732 7070.0, Fax: DW 1874, e-mail: botanischergarten@mag.linz.at,
Öffnungszeiten: täglich v. 7:30 – 19:30 h, Eintritt: € 3,- (ermäßigt € 2,-) Gartenpraxis, Vorträge: € 3,-, Wort&Klang:
€ 7,-, Führungen (nur gegen Terminvereinbarung mit Gruppen): € 52,-

In Duft und Farben schwelgen – Hochfrühling im Botanischen Garten

Einer wahren Duft- und Farborgie gleicht derzeit der Botanische Garten. Alles ist in Entfaltung, alles strotzt vor Lebensenergie. Nicht umsonst, denn mit den länger werdenden Tagen und den immer wärmer werdenden Temperaturen sind die Chancen für eine erfolgreiche Vegetationsperiode für die Pflanzen jetzt optimal. „Optimal“ bedeutet für die Gewächse, möglichst viele Nachkommen (sprich: Samen) zu entwickeln, möglichst viele Blätter und damit Nahrung zu bilden, zu wachsen und sich auszubreiten und Energie für den nächsten Winter einzulagern. Freilich: die Konkurrenz schläft nicht! Vegetarisch lebende Tiere entwickeln sich im Gleichklang mit den Pflanzen und werden auch immer häufiger: gefräßige Schmetterlingsraupen, Blatt fressende Käfer, Miniermotten, die das Innere von Blättern wegknabbern und natürlich größere Pflanzenfresser, wie Nagetiere, Rehe,... Und auch die Konkurrenz zwischen den Pflanzen darf nicht unterschätzt werden: ein Kampf ums Licht, um Nährstoffe, um Platz ist voll entbrannt, und es kann schon vorkommen, dass die eine oder andere Pflanze dabei „unter die Räder“ (Blätter) gerät und überwuchert wird.

Genau dieses Thema beschäftigt derzeit unsere Gärtner am meisten: Es gilt, die im Botanischen Garten kultivierten Pflanzen, die wir Ihnen zeigen wollen, zu erhalten. Unerwünschte Pflanzen (manche sagen auch „Unkräuter“ dazu) müssen deshalb ständig entfernt werden, damit unsere eigentlichen Pfleglinge nicht untergehen. Ein mühsames Unterfangen, mit dem man eigentlich nie richtig fertig wird – obwohl wir uns redlich bemühen!

Eine Aufzählung dessen, was der Garten momentan bietet, ist eigentlich unmöglich. Es würde den Rahmen des Newsletters sprengen. Nur ein paar Highlights seien herausgehoben:

Im **Steppengarten** (gleich neben der Gartenbühne) blühen derzeit sehr viele Schwertlilienarten, v.a. Sorten aus der Gruppe der *Iris barbata*-Gruppe (Bart-Iris). Ca. 270 verschiedene Iris-Arten bzw. Sorten befinden sich im Botanischen Garten. Die Bart-Iris zeichnen sich durch ihre „Bärte“ aus bunten Haaren auf den Blütenblättern aus. Es gibt ein riesiges Sortiment verschiedenster Sorten. Zur besseren Orientierung werden sie in drei Gruppen untergliedert: die hohen Elatior-Hybriden (bis zu 70 cm), die mittelhohen Media-Hybriden (40-70 cm) und die kleinbleibenden Nana-Hybriden (15-30 cm).



Iris barbata-Hybriden derzeit in Vollblüte



Jetzt ein Höhepunkt: Pfingstrosenblüte!

Eine Pracht sind derzeit die **Pfingstrosen** (Päonien). Sie müssen sich beeilen, wenn Sie die etwas früher blühenden Strauchpfingstrosen noch erleben wollen, aber die nicht

minder hübschen Stauden-Päonien stehen kurz vor dem Aufblühen. Pfingstrosen gehören zu einer eigenen Pflanzenfamilie (*Paeoniaceae*), die fast vollständig (bis auf 2 nordamerikanische Arten) in den gemäßigten Breiten Eurasiens verbreitet ist. Verbreitungsschwerpunkt ist Südeuropa und Ostasien. In China gilt die Pfingstrose schon seit 1000 Jahren als wichtige Kulturpflanze und gilt als Symbol für Vornehmheit und Reichtum. Von der Chinesischen Pfingstrose (*Paeonia lactiflora*) gibt es rund 3000 verschiedene Sorten.

Keinesfalls versäumen sollte man die **Rhododendron-Blüte**, die in diesem Jahr besonders schön ausfällt. Der Garten besitzt ja auch hier eine beeindruckende Sammlung, die immer wieder durch neue Wildarten aus Nordamerika und Asien ergänzt wird. Im schattigen Steilhangbereich und entlang des Kaukasus-Weges leuchten sie in allen Farben aus dem Unterholz. Die Gattung umfasst ca. 1000 wild vorkommende Arten, die meisten davon kommen in Asien vor, etliche in Nordamerika, nur 9 in Europa.

Naturausstellung:

Duftige Schönheiten – Duftpelargonien-Ausstellung Samstag, 15. Mai – Sonntag, 3. Oktober

Wir laden Sie im Rahmen unserer botanischen Hauptausstellung in das **Reich der Düfte!** Fünfzig verschiedene Duftpelargonien-Sorten sind im Bereich des Nutzpflanzengartens ausgestellt.



Botanisches

Pelargonien gehören zur Familie der Storchschnabelgewächse, die durch ihren langen Fruchtsiel leicht zu erkennen sind. Die Gattung *Pelargonium* ist schwerpunktmäßig mit rund 270 verschiedenen Arten im südlichen Afrika verbreitet, einige wenige gibt es auch in Neuseeland und Australien. Zwei Arten kommen auch im Nahen und Mittleren Osten (Türkei, Irak, Iran) vor. Viele Wildpelargonien wachsen in Südafrika in wüstenähnlichen Gebieten. Deshalb haben sich dort sukkulente Arten entwickelt. Ein Markenzeichen mancher Arten ist der Duft, wobei es um ätherische Öle handelt, die sich in Duftbehältern in den Blättern befinden. Warum manche Pflanzen Düfte entwickeln und andere nicht, ist wissenschaftlich noch nicht geklärt. Man vermutet, dass sich die Pflanzen damit gegen Schädlinge und Krankheiten wehren. Aus

Stammformen der Wildarten *Pelargonium cucullatum*, *grandiflorum* und *angulosum* wurden viele Edelpelargonien-Sorten gezüchtet. Die ersten Pelargonien kamen im Jahr 1632 nach Europa und wurden im Garten der englischen Königin gepflanzt. Vor allem im 17. Jahrhundert war Wien der "Nabel der Welt" der Pelargonienzüchter. Duftpelargonien wurden hauptsächlich aus den drei Stammformen *Pelargonium capitatum*, *graveolens* und *radens* gezüchtet. Heute gibt es Hunderte verschiedene Sorten mit von Rosenduft, über Zitrone, Minze bis zu Apfel und Zimt reichen.

Kultur und Pflege

Pelargonien sind nicht winterhart, vertragen aber im Herbst auch schon mal einen Nachtfrost. Am besten halten kann man Duftpelargonien als Topf- oder Kübelpflanze, die man im Spätherbst dann an einen frostfreien Platz stellen sollte. Ideal wäre ein heller und zugleich kühler Standort. Aber die meisten Arten und Sorten tolerieren auch einen hellen Platz in der geheizten Wohnung. Nach dem letzten Frost können die Pflanzen wieder ins Freie gestellt werden. Ein kräftiger Rückschnitt (1/3–2/3) der Triebe sorgt für eine Verjüngung aus der Basis heraus und fördert den harmonischen Aufbau der Pflanzen. Je nach Größe und Wachstum können die Pflanzen im Frühjahr bis Sommer umgetopft werden. Dabei sind ein Tontopf und ein durchlässiges Substrat von Vorteil. Wasser und Dünger benötigen die Duftpelargonien nicht all zu viel. Einmal im Monat Düngung mit einem ausgeglichenen Flüssigdünger reichen in der Regel vollkommen aus.

Verwendung

Die Duftpelargonien sind durch ihr gesamtes Erscheinungsbild zu einer wirklichen Alternative im Bereich der Balkon-, Topf- und Kübelpflanzen geworden – auch wenn sie nicht so reichhaltig blühen wie ihre weitverbreiteten Geschwister. Durch ihre relativ einfache Pflege, ihre Qualitäten als Duftpflanzen (z. B. in der Aromatherapie) und als Mücken-Schreck erlangen sie die längst verdiente Aufmerksamkeit der Gartenfreunde. Dass man Duftpelargonien auch gut in der Küche einsetzen kann, ist allerdings wohl immer noch relativ unbekannt. Ob bei Fleisch-, Fisch oder Gemüsegerichten, in Salaten, Desserts oder in Gelee – je nach Sorte mit dem jeweils eigenen Aroma sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wichtig: Weniger ist mehr – da die Aromen der Duftpelargonien sehr intensiv sind, empfiehlt es sich, mit kleiner Menge zu beginnen und sich langsam an das richtige, individuelle Maß »heranzutasten«.

Buchtipp:

MIRIAM WIEGELE: Duftpelargonien. Ulmer-Verlag ISBN: 978-3-8001-3133-4

Spezialführung: Kräuterexkursion: Wildkräuter in der Küche. Mit Susanne Pust (Kräuterpädagogin) Montag, 17. Mai, 17 Uhr

Ernten, Sammeln, Zubereiten – ein archaischer Genuss! Viele Wildkräuter, die uns auf Schritt und Tritt begegnen, sind essbar und dank ihrer Inhalts- und Nährstoffe sehr wohlschmeckend und gesund. Das Wissen um ihr Aussehen, ihre Eigenschaften und ihre Verwendung in der Küche ist jedoch vielerorts verloren gegangen. Auf einem kulinarischen Streifzug durch den Botanischen Garten mit der ausgebildeten Kräuterpädagogin Susanne Pust begeben Sie sich auf die Suche nach Essbarem und lernen Rezepte aus der Wildkräuterküche kennen.



Wort & Klang: Maikonzerte der Linzer Magistratsmusik. Von klassischer bis moderner Unterhaltung. Donnerstag, 20. Mai, 27. Mai, jeweils 15 Uhr auf der Gartenbühne

Alljährlich im Mai lädt der Botanische Garten und die Linzer Magistratsmusikkapelle zu Konzerten unter freiem Himmel unter dem Motto: von klassischer bis moderner Unterhaltungsmusik. Genießen Sie einen angenehmen Frühlingsnachmittag bei beschwingter Musik inmitten prächtiger Natur.



Sonderausstellung: Reis – Korn des Lebens.

**In Kooperation mit Südwind OÖ. und Welthaus Linz
Samstag, 29. Mai – Sonntag, 12. September, Neues Kalthaus**

In Kooperation mit Südwind OÖ und Welthaus Linz startet der Botanische Garten am 29. Mai eine Sonderausstellung, die einlädt, Reis im „Jahr der Biodiversität“ in all seiner Vielfalt und seiner Bedeutung für die Menschheit zu entdecken.

Haben Sie heute schon Reis gegessen? In Thailand ist diese Frage gleichbedeutend mit „Wie geht es Ihnen?“ und drückt aus, wie sehr dieses Nahrungsmittel im täglichen Leben der Menschen verankert ist. Reis ist der wichtigste Ernährer der Menschheit und nahezu ein Symbol für Vielfalt. Er prägt Landschaften, Kulturen, Sprachen und Spiritualität ebenso wie die Essgewohnheiten von Milliarden von Menschen und ist in einer außergewöhnlichen biologischen Vielfalt mit über 100.000 Sorten auf diesem Planeten vertreten.

Neben grundlegenden Fragen nach den Eigenschaften dieser vielfältigen Pflanze, nach dem Anbau und den kulinarischen Möglichkeiten oder auch nach den globalen Verstrickungen, stehen zukunftsweisende Fragen im Blickfeld der Ausstellung: Soll man die genetische Struktur der Reispflanze beeinflussen dürfen und wem gehört sein Millionen Jahre alter genetischer Code? Wie soll er global gehandelt werden? Wie kann die Versorgung der Weltbevölkerung gesichert werden? Welchen Preis muss er haben, damit seine Produzenten ein gutes Leben führen können? Konkrete Beispiele von Reis-Bauern aus Indien, Thailand und den Philippinen ergänzen die Ausstellung im Kalthaus. Dazu werden ca. 50 verschiedene Reissorten in einem künstlichen

Reisfeld gezeigt, Utensilien, die mit dem Reisanbau im Zusammenhang stehen und Kunsthandwerk ergänzen die Ausstellung. Im Shop gibt es Reisprodukte vom Linzer Weltladen zu kaufen und das Gartencafé bietet immer wieder kulinarische Spezialitäten mit Reis.



Für Schulklassen und Gruppen gibt es spezielle Begleitangebote (Workshops bzw. Begleitmaterial.) Anmeldungen und Infos dazu bei Welthaus Linz **ab April** , Tel.: 0732 7610 3271 oder linz@welthaus.at

Workshop:

Die Farben der Natur – Die Natur der Farbe Weiß.

Workshop zu QiGong und Kulturgeschichte einer Farbe. Mit Mag^a. Gerlinde Weiß. Samstag, 29. Mai, 9 – 18 Uhr

Dieser Workshop bietet die Möglichkeit, die alte chinesische Bewegungskunst des QiGong als Teil der Tradition des Yangsheng (Pflege und Kultivierung des Lebens) kennen zu lernen. Die theoretische Grundlage zu den Übungen bildet die Lehre von den 5 Wandlungsphasen in der TCM (traditionelle chinesische Medizin). Innerhalb dieses Systems wird die Farbe Weiß dem Funktionskreis der Lunge zugeordnet, der u.a. mit der Bildung und Stärkung von Abwehrkräften zu tun hat. 2010 gilt nach dem chinesischen Kalender als „Jahr des Tigers“, der symbolisch auch mit der Farbe Weiß verbunden ist. Unter diesem Gesichtspunkt wird praktische Erfahrung durch eine theoretische Auseinandersetzung mit den kulturhistorischen Aspekten dieser Farbe ergänzt. Die Übungen werden bei Schönwetter im Freigelände des Botanischen Gartens stattfinden.

Teilnahmebetrag: € 60,-- (Inkl. Mittagsimbiss, Getränke und Unterlagen), max. 10 TeilnehmerInnen, Anmeldung erforderlich: weiss_kuba@yahoo.de



Workshop
Samstag, 29. Mai 2009, 9-18 Uhr
**Die Farben der Natur -
Die Natur der Farbe Weiß.**

Mag. Gerlinde Weiß

Ein Workshop zu QiGong
und Kulturgeschichte einer Farbe.
Teilnahmebeitrag: € 60.-,
(inkl. Mittagsimbiss, Getränke und Unterlagen)
max. 10 TeilnehmerInnen,
Botanischer Garten: Seminarraum oder Freigelände

Stadtgärten
Botanischer Garten und Naturkundliche Station

 

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Newsletter des Botanischen Gartens Linz](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [2010_05_12](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Newsletter des Botanischen Gartens Linz 12.5.2010 1](#)