

der grüne *flirt*

2 / 2025



Wetten dass...
bei uns bereits der Sommer wächst?

Eis heiligen wette

Gibt es am 15. Mai 2025 Frost in Sankt Florian?

Vor zwei Jahren haben wir mit unserem „Fahrplan ins Freie“ versucht aufzuzeigen, welche Pflanzen zu welchem Zeitpunkt nach draußen dürfen. Gekoppelt haben wir diesen Fahrplan mit der Eisheiligenwette. Zu dieser laden wir auch heuer wieder recht herzlich ein. Denn das Wissen um die Eisheiligen hat auch heute noch Bedeutung.

Es geht ganz einfach. Sie geben einen Tipp ab, ob am 15. Mai zur „Kalten Sophia“ Temperaturen unter 0°C in Sankt Florian vorkommen oder nicht. Haben Sie richtig getippt, nehmen Sie an der Verlosung teil.

Stimmzettel liegen in unserer Gärtnerei auf!

Wett-Abgaben bis 30. April
Wir verlosen 55 Gutscheine je 55 Euro
Verlosung am Pfingstwochenende.

Gutes Wachstum, gute Nachrede!

„Hier wächst unsere Qualität.“ – Diesen Satz lesen Sie beim Übergang in unsere Eigenproduktion. Und dieser Satz soll keine leere Floskel sein. Wir möchten seit jeher Vielfalt in bester Qualität vor Ort selbst produzieren. Denn unsere Kunden sollen zu Wiederholungstätern werden – ein Leben lang!

April und Mai sind seit jeher die am stärksten frequentierten Monate in Gärtnereien. So auch bei uns. Jetzt ist die Zeit für eine pralle Vielfalt an Sommerblumen sowie Gemüse-, Kräuter- und Naschpflanzen zu sorgen. Jahr für Jahr versuchen wir zu dieser Zeit bestmöglich vorbereitet zu sein. Und trotzdem sind wir jedes Jahr von äußeren Einflüssen – allen voran dem Wetter – abhängig.

Wie ich bereits im letzten Magazin geschrieben habe, war es eine goldrichtige Entscheidung vor 20 Jahren auch weiterhin Pflanzen vor Ort selbst zu produzieren. Das schätzen Mitarbeiter und Kunden gleichermaßen. Zugegeben – mittlerweile stoßen wir einfach flächenmäßig schon an unsere Grenzen. Daher versuchen wir auch mit vielen Gärtnerkollegen aus Österreich, Deutschland, Italien, Niederlande, Spanien und Dänemark unser Sortiment so zu bereichern, dass Sie einen Mehrwert haben. Und deshalb sind unsere Wege in der Produktion noch immer so schmal, damit für die Eigenproduktion möglichst viel Fläche zur Verfügung steht.

Jetzt ist auch die Zeit, wo wir uns voll und ganz auf die Produktion konzentrieren. Daher gibt es in der Saison außer ein paar kleinen Fachveranstaltungen keine kulturellen Veranstaltungen. Erst Ende Juni läutet dann unser Florianer Sommerkino wieder ganz offiziell den Sommer ein. Dazu aber ganz sicher wieder mehr im nächsten Flirt!



Interessant ist, dass wir in diesem Jahr wieder ein schönes Sortiment an Terracotta zusammengestellt haben. Der Einkauf fand letzten Herbst statt und zu dieser Zeit haben wir uns auch im großen Pistoier Baumschulgebiet für Sie umgesehen. Gemeinsam mit meinem Vater und Outdoor-Mitarbeiter Christoph wurden die schönsten Pflanzen ausgesucht. Freuen Sie sich daher auf ein besonders ansprechendes Sortiment an Baum- und Sträuchersolitären.

Im Juni 2023 habe ich zusätzlich die neuesten Beet- und Balkonblumen auf den Flower Trials in den Niederlanden besucht und dabei auch viel Interessantes entdeckt. Und – Sie werden es gleich auf der nächsten Seite sehen – auf jeden Fall gibt es wieder Blume, Gemüse und Bienenpflanze des Jahres. Gekürt von den ÖÖ Gärtnern sind alle drei Arten auch bei uns schon ausreichend getestet worden und können daher einfach nur ans Herz gelegt werden...

Sebastian Sandner und Mitarbeiter
Ihre Gärtner aus St. Florian!

Offene Türen Offener Muttertag

26., 27. April und 11. Mai, täglich 9-17 Uhr
Cafeteria an allen Tagen von 10-17 Uhr

Die Tage der offenen Tür sollen auch heuer der offizielle Startschuss zur Beet- & Balkonsaison sein. Zu diesen Tagen ist unser Sortiment prall gefüllt und unsere Eigenproduktion strotzt vor Fülle. Auch unser Fruchtgemüse-Sortiment ist zu dieser Zeit am vielfältigsten und allerhand Sorten laden zum Probieren ein. Mediterrane Kübelpflanzen zeigen bereits viele Blüten und sorgen schnell für Urlaubsfeeling im eigenen Garten.

Traditionell ist auch der Muttertags-Sonntag immer bei uns geöffnet. An diesem Wochenende dreht sich's zudem auch um Arrangements und Schnittblumen. Am Nachmittag wird auch unser Klavier im Cafe unter Palmen live bespielt!



Zauberschnee 'Lilly Fee'

Rosa Wolke mit Charakter und Leichtigkeit

In Oberösterreich als Dauerseller längst bewährt hat sich der Zauberschnee „Weißer Willi“. Nun hat Willi eine Schwester bekommen: Gleich wie ihr Bruder ist sie eine duftige Blütenwolke, jedoch damenhaft mit rosa Hauch. „Lilly-Fee“ wurde 2025 einstimmig zur Blume des Jahres gekürt.

Schon jetzt steht fest: Alle Blumenfreunde werden sie lieben, denn sie ist die perfekte Begleiterin! Ihre Wirkung erzeugt „Lilly-Fee“ mit einem Potpourri an weißen und pinkfarbenen Blüten. Sie ist unkompliziert, ein Lückenfüller und unterstreicht größerblütige Geranien und Petunien. Der verzweigte Wuchs sorgt für dichte Blütenbüschel, die sich wunderbar von anderen Balkonblumen abheben und diese umspielen. Im Blumenorchester ist „Lilly-Fee“ eindeutig die Harfe neben den Pauken.

Der kräftige Wuchs macht sie vielfältig im Beet wie in Kisterln und Töpfen verwendbar. In Staudenbeeten und sogar zwischen Rosen fügt sie sich genauso gut ein wie auf dem Balkon. Einmal gepflanzt in ÖÖ Gärtnereerde, gedeiht sie prächtig, wächst stetig weiter und blüht bis spät in den Herbst. Zauberschnee ist eine der besten Pflanzen, wenn es darum geht, Hitze- und Trockenzeiten gut zu überstehen. Denn ursprünglich stammt der Zauberschnee aus den warmen Regionen Nord- und Südamerikas.



Honigtomate 'Fruchtige Fini'

Tomatenrevolution macht fröhlich

„Frisch genascht und du bist im Himmell!“ Das süße Aroma der „Fruchtigen Fini“ schlägt alles, was bis jetzt auf dem Markt war. Diese Cocktailtomate ist eine Geschmacksrevolution und wurde von den Oberösterreichischen Gärtnern ohne Wenn und Aber zum Gemüse des Jahres 2025 gewählt. Ein weiterer Bonuspunkt: Neben ihrer Fruchtigkeit ist sie auch noch überaus gesund und regenfest!

Wer Tomaten kennt, der weiß, dass Regen normalerweise schadet. Die Folge: Die Pflanzen müssen regengeschützt unter Vordächern oder in Tomatenhäusern gezogen werden, um der Kraut- und Braunfäule zu entgehen. Nicht so bei unserer süßen Paradeiser. So aromatisch und klein sie auch ist, so zäh zeigt sie sich in der Kultur. Die Dusche von oben? Kein Problem! Unsere Fini bleibt gesund und fruchtig. Grundsätzlich ist sie eine Tomate wie jede andere auch, nur eben deutlich robuster. In nährstoffreiche Gärtnereerde gepflanzt, genießt die hungrige Pflanze zusätzlich einen klaren Startvorteil.

Die orangefarbenen Beeren wachsen auf langen Rispen. Wie Rapunzel, die ihr Haar herablässt, hängen die schon von weitem leuchtenden, süßen Früchtchen wie Perlenketten an der Pflanze. Wer nascht, wird fröhlich! Das behaupten wir nicht einfach so: Unsere „Fruchtige Fini“ enthält das stimmungsaufhellende Tyramin, das den Blutzuckerspiegel und die gute Laune hebt.



Sommer-Zwerglauch 'Brummhilde'

Bienenmagnet und Blütenwunder gefällig?

Gleich zwei auf einen Schlag: Die Bienenpflanze des Jahres 2025 zieht nicht nur Insekten an, sondern hält auch wunderbar Trockenzeiten stand. Sie ist sogar eine ausgesprochene Trockenheitskünstlerin und es gibt noch eine Reihe anderer Vorzüge. Jedenfalls hat es sich „Brummhilde“ so richtig verdient, prämiert zu werden.

An einen Zierlauch hat man gewisse Erwartungen, im Kopf sofort das Bild der violetten Blütenkugeln, obwohl es viele andere Laucharten gibt. So gesehen blüht die Bienenpflanze des Jahres klassisch, dabei deutlich kleiner als Riesenlauch, aber größer als Schnittlauch. Die kerzengeraden Stiele tragen ihre kugeligen Blüten wie Lollipops. Auffallend ist, dass die Blätter kaum nach Knoblauch riechen und die Blüten sogar einen leicht süßen Duft verströmen. Ein klares Signal an die Insektenwelt, dass es hier von Juli bis September etwas zu holen gibt!

Noch etwas ist besonders, im Gegensatz zu anderen Lauchgewächsen. Ihre Durchlaucht „Brummhilde“ treibt aus einer Zwiebel ein Büschel Blätter und Blüten und nicht nur eine einzelne Blüte. Während der bekannte Riesenlauch bereits nach der ersten

Blüte das Laub einzieht; bleibt die Bienenpflanze 2025 hingegen deutlich länger ein schöner Anblick. Die Blätter sind fest und sattgrün, die Stiele von „Brummhilde“ stehen stramm. Und in und an den zahlreichen Blüten, ob in Beeten, Kübeln oder Kästen, laben sich Schmetterlinge und Bienen – es brummt und summt gehörig.

Was gibt es Besseres als das eigene Nährstoffdepot? „Brummhilde“ gehört zu den Zwiebelblumen und darin liegt ihre Kraft. In der Zwiebel speichert sie ihre Nährstoffe – vorausgesetzt, sie erhält vor und während der Blüte ausreichend Nachschub in Form von Dünger.



Impruneta-Terracotta Jahrhundertelange Geschichte

Es gibt eine Farbe, die mehr als jede andere den Zauber der Landschaften, des Landes und der Traditionen der Toskana heraufbeschwört: das Rot der Terrakotta von Impruneta.

Die ersten sicheren Anfänge der Tonverarbeitung im Gebiet von Impruneta nahe Florenz gehen auf das 11. Jahrhundert zurück. Zunächst entwickelte sich die Produktion von Baumaterialien wie Ziegeln und Fliesen, später - etwa um das Jahr 1300 - nutzte man den besonderen Ton auch zur Herstellung von Gefäßen, Krügen, Figuren und Gartenmöbeln. Im 15. Jahrhundert wählte Filippo Brunelleschi Artefakte aus dem kostbaren Ton von Impruneta, um die Kuppel von Santa Maria del Fiore in Florenz zu bauen, ein Meisterwerk, das noch heute die Widerstandsfähigkeit und Schönheit dieses Materials demonstriert.

Heute bewahrt unter anderem Archeo aus Pistoia mit seinen handwerklichen Produkten diese Tradition und gibt sie im Laufe der Zeit weiter, indem er den Techniken und Methoden der alten Töpfermeister von Impruneta folgt. Im Jahr 1998, nach dreißig Jahren Erfahrung in verschiedenen Unternehmen der Branche, gründete Urbano Corradossi Archeo in Pistoia. Inspiriert von den alten Traditionen der Impruneta-Terrakotta produziert das familiengeführte Unternehmen seither handgefertigte Terrakotta aus der Baumschul-Hauptstadt Europas.

Der unnachahmliche Ton von Impruneta ermöglicht die Herstellung einzigartig gefärbter Einzelstücke, die außerordentlich widerstandsfähig gegen Frost und Witterungseinflüsse sind. Egal ob es sich dabei um Vasen, Amphoren, Blumentöpfe, Krüge und andere Produkte handelt.



Und es ist wirklich unglaublich, wenn man sieht, dass jeder einzelne Topf, jedes einzelne Gefäß vom Anfang bis Ende mit Händen bearbeitet wird. Dazu zählen das Modellieren und Einspannen in Formen, das händische Nacharbeiten und das mühevoll Schichten in den Ofen, wo diese schlussendlich eine Woche bei ca. 1000°C gebrannt werden, wie auf dem großen Foto ersichtlich.

Die Entwicklung der „Baumschul-Hauptstadt“ Europas in Pistoia begann übrigens etwa Mitte des 19. Jahrhunderts, auch wenn die ersten sicheren Anfänge bis ins Mittelalter zurückreichen. Die größte Entwicklung fand dann nach dem Krieg statt, als es zu einer enormen Ausweitung der Anbauflächen und damit zu einem Anstieg der Zahl der Beschäftigten kam. Darüber hinaus wurden neue Anbautechniken entwickelt und neue Pflanzensorten getestet.

Der Vertrieb erfolgte zunächst innerhalb der Landesgrenzen, bald begann man jedoch auch mit dem Export ins Ausland. Die Pflanzen aus Pistoia erreichten somit immer mehr Länder, auch Österreich. So haben letztendlich auch wir durch den Einkauf unserer Baumschulware in dieser Region den Kontakt zu Archeo aufgenommen und hoffen Ihnen mit diesen wunderschönen Werkstücken jahrelang Freude zu bereiten!





Inge

Hat es eigentlich viel Mut gefordert, deinen Job nach so vielen Jahren zu wechseln?
Ja, auf jeden Fall.

Was war das Schwierigste?
Letztendlich ein Unternehmen zu finden, mit dem ich mich wieder identifizieren kann.

Wieso hast du es dann bei uns gewagt?
Mein ursprünglicher Berufswunsch mit 15 war eine Floristenausbildung zu machen. Wie es damals so war, war aber keine Lehrstelle zu finden und ich entschied mich für eine Lehre im Einzelhandel. Nach 30 Jahren hat es jetzt also doch noch geklappt.

Wenn du eine Blume wärst, welche würde das sein?
Eine Rose. Mit denen binde ich im Sommer dann die schönsten Blumensträuße aus dem eigenen Garten!

Wie kannst du abschalten?
Beim Gehen, Pilgern oder Schneeschuhwandern und vielem mehr. Nur in der Sonne zu liegen kommt für mich nicht in Frage...

Richtig gute Hilfe Unsere Quereinsteigerinnen mit einem Sinn für Humor

Inge Holzer und Sandra Karlinger sind vor mittlerweile zwei Jahren zusammen bei uns eingestiegen. Erstere konnte sich bereits frohen Mutes ins Floristenteam eingliedern, zweitere unterstützt uns als Kassakraft im Vordergrund sowie beim Warenempfang bzw. Büro im Hintergrund.

Der Fachkräftemangel macht natürlich auch vor unserer Branche nicht halt. Umso mehr freut es uns, wenn es gelingt Quereinsteiger und Quereinsteigerinnen für unseren Arbeitsplatz zu gewinnen. So geschehen im Herbst '23. Nach und nach haben Sie sich gut eingearbeitet und bestens in ihre Teams integriert. Ein Glücksfall für den Betrieb und die Cheftäten.

Was die Zusammenarbeit umso schöner macht - das Anpacken, der Hausverstand und nicht zuletzt eine gute Portion Humor. So nehmen Sie auch neue Projekte immer wieder gerne an.



Sandra

Was war deine größte Herausforderung als Quereinsteigerin?
Ich dachte, ich kenne viele Pflanzen. Aber dem war nicht so, ich darf auch nach zwei Jahren noch jeden Tag neue dazu lernen.

Was macht dir am meisten Spaß?
Die Abwechslung zwischen Kassa, Floristik und dem Auspacken schöner Dekoartikel. Da ist auf einmal das ganze Jahr über Weihnachten für mich.

Was hat dich am meisten überrascht?
Wenn ich ehrlich bin - ich habe mir nicht gedacht, dass es insgesamt so viel Spaß macht.

Aus welcher Branche bist du gewechselt?
Rund zwanzig Jahre habe ich Mode verkauft und dort Kunden beraten.

Welche Stärken kannst du aus diesem Beruf bei uns ausspielen?
Kreativität ist da und dort gefragt, auch das Gefühl für Farben ist sehr wichtig. Und natürlich ist der Zugang zum Kunden ähnlich - das ist wohl in allen Berufen die Herausforderung schlechthin! Dieser stellt man sich aber jeden Tag aufs Neue....

Dekorationsartikel spielen neben Blumen und Pflanzen in unserer Floristik die wichtigste Rolle. Ziel unseres Einkaufs auf Messen bzw. direkt bei den Betrieben sind das Zeitlose und Besondere für Sie auszusuchen. In der Fülle ist es oft schwer zu sehen, aber ich glaube es gelingt unserem Team immer wieder sehr gut. Die Präsentation liegt dann natürlich voll und ganz in unseren Händen und auch hier versuchen wir mit Farben, Trends und dem gewissen Etwas zu punkten. Und natürlich wollen wir Ihnen immer Verwendungsmöglichkeiten aufzeigen. Gerade die Kombination Deko und Pflanze macht es dann ja anders als beim Mitbewerber.

Je länger man in einem Betrieb arbeitet, umso höher auch die Gefahr, betriebsblind zu werden. Da kann ein gewisser Blick mit den Augen eines Laien durchaus nicht schaden. Das hilft bei der Präsentation, aber interessanterweise auch durchaus bei der Beratung. Immerwährende Schulungen und offene Augen vorausgesetzt.

In diesem Sinne: Danke, dass ihr unser Team so tatkräftig unterstützt!



Vom Kraut der Unsterblichkeit, Griechischem Bergtee und Chinesischem Beifuß Drei mit einem Hoch auf die Gesundheit!

Von den vielen Bergteearten eignet sich der Griechische besonders gut für den Anbau in unseren Breitengraden. Die mehrjährige, winterharte Staude hat graugrün filzige Blätter und gelbe Blütenkerzen. In seiner Herkunftsregion werden die Blüten und Blätter des Bergtees bereits seit über 2000 Jahren von Hirten und Bauern zur Zubereitung von Alltagstees verwendet.

Dieser hat einen angenehm zimtartigen, süßen Geschmack, der einen Hauch von Zitrone und Minze aufweist - obwohl der Geruch der Pflanze eher an Salbei erinnert. Die Hauptwirkstoffe sind ätherische Öle und Flavonoide. Er wird eingesetzt bei Erkältungen und Verdauungsbeschwerden. Der Tee ist anregend und beruhigend zugleich und hellt die Stimmung auf - deshalb wirkt er sich positiv auf

Schlafstörungen, Stress, Burn-out und Depressionen aus. Als Zutat in Hausteemischungen sorgt er für Frische und geschmackliche Abwechslung. Junge Blätter und Triebspitzen haben zudem einen feinen, frischen Geschmack und lassen sich gut für Smoothies, Suppen und Salate verwenden!

Griechischer Bergtee benötigt einen sandigen, nährstoffarmen und durchlässigen Boden. In einem Steingarten fühlt er sich besonders wohl. Trockenheit ist für ihn kein Problem, Gießen somit nur bei extremer Trockenheit im Sommer nötig bzw. bis dieser gut eingewurzelt ist.

Öfters haben wir die Vermehrung über Stecklinge probiert, was selten funktioniert hat. Seit wir Saatgut verwenden klappt es allerdings problemlos!

Jiaogulan ist ein, in weiten Teilen Ostasiens wild wachsendes, ausdauerndes und äußerst schnellwüchsiges Kürbisgewächs mit bis zu 8m langen Kletterranken. An diesen befinden sich fünfzigrige, zarte, leicht behaarte Blätter, die zur Teezubereitung genutzt werden. Jiaogulantee schmeckt angenehm grasig, süßlich und anisartig. Aufgrund der Form seiner Blätter und ähnlicher Heilwirkung wird er auch Fünf-Blatt-Ginseng genannt. Eine weitere Bezeichnung für die Pflanze, die in der Traditionellen Chinesischen Medizin bereits seit vielen Jahrhunderten angewandt wird, ist „Kraut der Unsterblichkeit“.

Die Pflanze an sich ist auch in unseren Breiten sehr leicht zu handhaben, wenn die Ranken auch nur 2-3m lang werden. Ein halbschattiger Standort ist ideal, der Boden darf tiefgründig, durchlässig, nährstoffreich und feucht sein. Die Pflanze wächst gern an Hauswänden oder Zäunen empor, braucht dabei aber anfangs Unterstützung. Falls die Pflanze zu stark wuchert, kann diese auch jederzeit beschnitten werden. Im Herbst sterben die oberirdischen Pflanzenteile ab und sollten bodennah entfernt werden. Das Rhizom übersteht den Winter mit einer Schutzschicht aus Laub und Reisig problemlos. Im Topf gehalten macht es jedoch Sinn, eine frostfreie Überwinterung anzustreben und den Topf rechtzeitig ins Haus zu holen. In einem hellen Raum bei 10-15°C bleibt die Pflanze grün und kann sodann auch im Winter beerntet werden, wenn auch das zusätzliche Wachstum nur gering ausfällt.

Die Blätter können täglich von Mai bis in den Herbst oder eben Winter hinein gepflückt und frisch verwendet werden. Zur Vorratsernte bzw. zum Trocknen eignen sich die Sommermonate.

Die heilende Wirkung des Jiaogulantees ist neben den enthaltenen Flavonoiden, Vitaminen und Mineralstoffen, vor allem auf seine speziellen Saponine zurückzuführen. Diese wirken antibakteriell, entzündungshemmend, immunstärkend und möglicher-



weise krebshemmend. Der Tee kommt zum Einsatz bei Schlaganfällen, Herzinfarkten, Kopfschmerzen, Kreislaufbeschwerden, chronischen Magen-Darm-Entzündungen, Diabetes und zur allgemeinen Stärkung des Immunsystems. Vielfach wird ihm zudem eine umfassende Anti-Aging-Wirkung zugesprochen.

Die jungen Blätter können roh als Salatbeigabe oder Zutat für Smoothies verwendet werden - ihr frischer, süßlich-bitterer Geschmack sorgt dabei für Abwechslung. Sie können aber auch wie Spinatblätter für Suppen und Pfannengerichte genutzt werden.

Wir haben das Kraut seit über zwanzig Jahren in unserer Gärtnerei und vermehren es seither stetig. Immer wieder melden uns Kunden von positiven Erfahrungen, gerne werden die Blätter auch einfach nur gekaut. Bei Führungen sorgt es immer für ein gewisses Schmunzeln. Als Gärtner sehen wir es aufgrund des üppigen Auftritts wegen auch deshalb als unsterblich an, weil es einfach ein anspruchsloses, schönes „Unkraut“ ist...



Artemisia annua, auch bekannt als Einjähriger oder Chinesischer Beifuß, ist eine Heilpflanze, die großes Interesse genießt, da sie in den letzten Jahren stark erforscht wurde. Der Hauptwirkstoff Artemisinin wurde schon vor 2000 Jahren in der traditionellen chinesischen Medizin erfolgreich eingesetzt.

Durch den laufenden Forschungsprozess wurde herausgefunden, dass diese Wunderpflanze über 600 Inhaltsstoffe verfügt. Darunter enthält sie auch enorm viele Bitterstoffe. Diese Pflanze ist nicht nur für Malaria und Fieber nützlich, sondern auch bei jeglichen anderen Infektionen. Selbst bei Verdauungsstörungen, Hämorrhoiden, Hautproblemen und Krebs kam diese Pflanze bereits zum Einsatz. Heute belegen mehr als 500 wissenschaftliche Studien ihre Heilkraft. Diese Pflanze wird derzeit intensiv in Bezug auf das Coronavirus am Max-Planck-Institut erforscht. In Madagaskar wurde diese Pflanze bereits mit gutem Erfolg gegen Covid-19 eingesetzt.

Diese Beifuß-Art wird zwischen April und Ende Mai gepflanzt und kann ab August, kurz vor oder während der Blüte, geerntet werden. Die Heilpflanze hat bis dahin eine Höhe zwischen 50 und 200 cm erreicht und 3 bis 5 cm lange Blätter – ideale Voraussetzung für die Ernte. Da nur die Blätter des Einjährigen Beifuß weiterverarbeitet werden, kann man sie entwe-

der direkt vom Stängel abnehmen oder die Pflanze samt Stängel an der Basis ernten. Es ist ratsam einen Teil der Pflanze blühen zu lassen. Dadurch sät sich die Pflanze selbst aus und kommt im nächsten Jahr wieder.

Der Einjährige Beifuß weist außerdem einen aromatischen Duft nach Kampfer und Kamille auf. Deshalb wird er in getrockneter Form oder als Auszug für die Gewinnung von ätherischen Ölen in der Parfüm-industrie verwendet.

Wir haben diese Art erst seit vier Jahren in Kultur. Auch aufgrund der positiven Erfahrungen unserer Kräuterexpertin Wilbirg Benischek aus Sankt Florian. Nichtsdestotrotz raten wir bei der Verwendung auf die Erfahrung von Fachleuten zurück zu greifen.

Stevia - Zuckerblatt

Stevia rebaudiana - auch Süßkraut, Süßblatt oder Honigkraut genannt - besitzt einen natürlichen Süßstoff. Bekannt aus Medien beschreiben diese sie als den Süßstoff für kalorienbewusste Menschen. Sie produziert in ihren Blättern Inhaltsstoffe, welche 10-50 mal süßer sind als Fabrikzucker. Im Gegensatz zu anderen natürlichen Süßstoffen, die wie zum Beispiel der Fruchtzucker als Zuckersersatz verwendet werden, besitzt Stevia fast keine Kalorien und verursacht auch keinen Karies.

Die Steviapflanze stammt aus Paraguay und wird dort seit über 2000 Jahren verwendet. Die Blätter können frisch verwendet werden, indem man sie fein hackt und z.B. zum Kochen benutzt. Sie können aber auch getrocknet und gemahlen werden und sind dann leichter zum Backen oder zum Süßen von Getränken einsetzbar.

Die Pflanze ist mehrjährig, jedoch frostfrei zu überwintern. Mit einer Höhe von rund 50 Zentimetern ist sie gut im Kübel an einem sonnigen bis halbschattigen Standort aufgehoben.



Artischocken

Ein mediterranes Powergemüse!

Die Artischocke ist ein besonders beliebtes Gewächs im Mittelmeerraum und kommt in den unterschiedlichsten Varianten auf den Tisch: etwa gekocht mit Zitrone, gegrillt mit Olivenöl und Salz oder als Belag auf einer Pizza. In ihren Blütenköpfen stecken auch viele Ballaststoffe und gesunde Bitterstoffe. Auch bei uns wird das Gemüse immer populärer.

Die Artischocke gehört zur Gruppe der Blütengewächse, wie auch Blumenkohl oder Brokkoli. Die Blütenknospen werden geerntet, bevor sie sich vollständig öffnen, da sie sonst weniger schmackhaft sind. Sie bestehen aus fleischigen Hüllblättern, die sich dachziegelartig auf einem verdickten Blütenboden anordnen. Im Inneren des Blütenbodens befindet sich ein faseriger Teil, das sogenannte Heu. Essbar sind lediglich der untere fleischige Bereich der Blätter und der vom Heu befreite Blütenboden, der als Herzstück gilt und für seinen leicht bitteren Geschmack bekannt ist.

Sie galt schon immer als seltenes und kostbares Gemüse und war früher nur den Reichen und Adligen vorbehalten. Es gibt diverse Sorten, die eine Wuchshöhe von etwa 1,5m erreichen. Eine Pflanze kann auch bei uns bis zu 20 Blütenstände hervorbringen.

Artischocken sind zweijährige bis ausdauernde Pflanzen, die auch mit magerem Boden zurechtkommen, in nährstoffreicher und gewässerter Erde aber mehr Blütenstände hervorbringen. Junge Pflanzen können bereits Ende April oder Anfang Mai - sobald keine großartigen Nachtfröste mehr drohen - an einen sonnigen Standort in durchlässigen Boden gepflanzt werden. Die ersten Blütenstände können nach zwei bis drei Monaten geerntet werden. Für größere Erträge sollten die Pflanzen alle 3-4 Jahre in der Ruhephase geteilt werden.

Sie sind nicht nur kulinarisch ein Erlebnis, sie blühen auch wunderschön. Als Distelgewächs aus dem Mittelmeerraum bringen sie außergewöhnlich schöne Blütenköpfe hervor, wenn man sie nicht zuvor ernten sollte. Und auch die Blätter sind ein Blickfang!



Die süße Götterfrucht Der Kakibaum in unseren Breiten

Kaki – auch Persimone, Honigapfel oder Sharonfrucht – genannt, stammt ursprünglich aus China. Die süße, orangefarbene, äußerlich einer großen Tomate ähnelnde Frucht wird in den letzten Jahren zwischen Oktober und April auch in sehr vielen Supermärkten aus italienischer Produktion angeboten. Kakis sind Ebenholzgewächse (Ebenaceae), der wissenschaftliche Name 'Diospyros kaki' bedeutet „Frucht des Zeus“. An geschützten Standorten ist an eine Baumpflanzung auch in Österreich zu denken.

Der Kakibaum ist in Ostasien beheimatet und zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Die Früchte ähneln vom Aussehen her der Tomate: sie haben eine dünne, glatte, glänzende Haut, die gelb bis orange-rot gefärbt ist. Der Reifegrad der Frucht ist besonders zu beachten. Unreife Früchte weisen einen hohen Gerbsäuregehalt (Tannine) auf.

Diese Gerbstoffe können einen unangenehmen Belag (pelzigen Geschmack) auf der Zunge bilden, den Mund austrocknen und einen bitteren adstringierenden (zusammenziehenden) Geschmack verursachen. Der Gehalt an Gerbstoffen der Kaki ist sortenabhängig. Während des Reifeprozesses verliert die Frucht den stark pelzigen Geschmack. Kakis sollten deshalb unbedingt nur in völlig reifem Zustand gegessen werden, wenn sie eine tieforange bis blassrote Schale haben und auf Druck leicht nachgeben.

Da der Transport im reifen Zustand, wenn die Früchte sehr weich werden, nicht möglich ist, werden im Handel nur unreife Früchte angeboten. Diese können bei Zimmertemperatur nachreifen und entfalten ihr süßes Aroma, wenn die Haut glasig wird und sich die Frucht fast überreif anfühlt.

Es empfiehlt sich die Schale nicht mitzuessen, sondern die Frucht aufzuschneiden und das Fruchtfleisch heraus zu löffeln, vergleichbar mit einer Kiwi. Überreif, wenn der sonst vorhandene, leicht bittere und pelzige Geschmack verschwunden ist, haben sie

ein sehr interessantes und vielschichtiges Aroma, sind sehr gesund, vielseitig verwertbar und auch frisch genossen eine willkommene Abwechslung im winterlichen Obstsortiment.

Kakibäume sind grundsätzlich sehr genügsam und anpassungsfähig an verschiedene Bodentypen, in unserem Klima sind aber die begrenzte Winterhärte des Holzes sowie die lange Vegetationsperiode, die Kakis zum Ausreifen benötigen, der limitierende Faktor im Anbau. Im Winter erträgt das Holz bis -15°Celsius, verschiedene Faktoren wie Baumalter, Ernährungszustand und Unterlage beeinflussen die Winterhärte wesentlich. Junge und mit Stickstoff gedüngte Bäume sind besonders gefährdet.

Wegen der Frostpfindlichkeit muss der Standort mit Bedacht gewählt werden. Ideal sind ein Platz vor einer warmen, nach Süden ausgerichteten Hauswand oder ein Innenhof. Ein Schutz vor kalten Ostwinden ist äußerst wichtig. Am besten gedeiht der Kakibaum hierzulande im Weinbauklima. Man sollte Kakis grundsätzlich im Frühjahr pflanzen, damit die Bäume bis zum ersten Winter eine ganze Saison Zeit zum Einwurzeln haben. Optimale Belichtung und hohe Temperaturen fördern die Produktivität der Bäume und die Fruchtqualität besonders. Schädlinge und Krankheiten existieren zwar, haben aber im Hobbyanbau nur geringe Bedeutung.

Die Frucht der Götter reift erst, wenn die Blätter des Baumes zum größten Teil abgefallen sind (Oktober bis November). Den pelzigen Geschmack verliert die Frucht zum einen während des Reifeprozesses, zum anderen bei Frost. Eine gemeinsame Lagerung mit Äpfeln beschleunigt den Reifeprozess und den Tanninabbau der Kakifrüchte deutlich (Ethylenausscheidung reifender Äpfel).

Waren Kakis in den letzten Jahren in Baumschulen eher Mangelware, so hoffen wir heuer wieder kräftig verzweigte Bäume anbieten zu können!



Winterharte Exoten aus unserer Gärtnerei

Fachvortrag von Gärtnermeister Werner Sandner
Palmenhaus, 14. Juni 2025 - 10.30 Uhr

Kakis, Indianerbananen, Szechuan-Pfeffer, Japanische Faserbanane, Feigen, Königsmagnolien und Indianerflieger sind wahrliche Exoten. Und dennoch haben sie eines gemeinsam. Richtig gepflanzt können Sie auch bei uns ihr Dasein über viele Jahre im Garten fristen. Sie alle kommen nämlich aus Gegenden, wo doch ab und an Frost vorkommt. Paart man diese bedingte Winterhärte mit dem richtigen Standort, dem richtigen Boden und vielleicht einem gut überlegten Winterschutz dann wird auch das hiesige Gärtnerherz über Jahre zufrieden höher schlagen!

Werner Sandner hat auch in seinem eigenen Garten in Linz einiges Exotisches gepflanzt und gibt an diesem Vormittag seine ganz persönlichen Einblicke!

Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich!

Funkenflug bei Krumpholz!

Die Firma Krumpholz ist einer der traditionsreichsten Schmiedebetriebe Europas und steht für hochwertig geschmiedete Gartenwerkzeuge und Forstwerkzeuge. Seit über 225 Jahren fertigt das Familienunternehmen in Grafengehaig im Frankenwald Spaten, Hauen, Hacken, Beile, Kleingeräte und vieles mehr aus unverwüstem Schwedenstahl.

Es war Ende des 18. Jahrhunderts, als sich vier Brüder, es waren Hammergesellen, von Zwota im sächsischen Erzgebirge auf die Wanderschaft machten, um im nordostbayerischen Raum Arbeit und Existenz zu suchen. Die beiden jüngeren Brüder Christian Conrad und Johann David Krumpolz kauften am 25. August 1795 den baufälligen Eisenhammer im Guttenbergerhammer um 1.000 Gulden. Der Besitz war lehens- und zinsbar und gehörte unter die Gerechtigkeit der Gutscherrschaft von und zu Guttenberg. So steht es zu lesen in der Firmenchronik. 1799 begann sie dann, die Erfolgsgeschichte von geschmiedeten Gartenwerkzeugen, die ein Leben lang halten und die die Gärten in der ganzen Welt erobern – aus dem Guttenbergerhammer in Grafengehaig, einem kleinen unscheinbaren Tal, das fast im Verborgenen großartiges Werkzeug hervorbringt.

Nach Claus Krumpholz senior steht in der achten Generation Claus Krumpholz junior bereits mit vielen Innovationen neu am Start und wird das Herz für alle Werkzeugliebhaber sicher auch weiterhin am Pulsieren halten!



Seit über sieben Jahren gibt es Krumpholz-Werkzeug auch bei uns in der Gärtnerei. Von Anfang an waren wir überzeugt, dass dieses Werkzeug auch zu uns passt. Skeptisch waren wir trotzdem, ob es noch ein Unternehmen mehr braucht, welches Werkzeug verkauft. Mit der Zeit ist die Skepsis aber gewichen und wir freuen uns ganz einfach über die vielen positiven Rückmeldungen. Auch die Rücklaufquote ist äußerst gering – wenn einmal etwas bricht, ist es meist nur das Holz durch Überbeanspruchung. Dies wird dann natürlich repariert. Damit wollen wir auch die Nachhaltigkeit eines Qualität-Werkzeugs unterstreichen.

Jetzt im Frühjahr haben wir 500 Mini-Pflanzkellen mit Flaschenöffner und Eschengriff bestellt und bieten diese um nur 14,90€ statt 24,90€ an. Ganz nach dem Motto „Mit ordentlichem Werkzeug macht die Gartenarbeit gleich noch mehr Freude!“





Klaudia Blasl

Buchvorstellung am 5. April, 10.30 Uhr - Palmenhaus

„Pflanzen würden Blasl lesen.“ zitierte Heike Sicconi vom Gartenradio. „Die Schlinge um meinen Hals zog sich erbarmungslos zusammen. Zentimeter um Zentimeter. Ich bekam kaum noch Luft...“

Was wie ein Krimi klingt, spiegelt nur die Zustände im Garten der Autorin wieder. Und die sind stellenweise durchaus bedrohlich. Sex & Crime sind schließlich kein Privileg der Menschheit, auch Pflanzen kriegen das hin. Sie lieben und hassen, machen auf Muskelprotz oder Mauerblümchen, beherrschen perfide Würgetechniken und verfügen über ungeahnte - und meist auch unbekannte - Fähigkeiten. So erfährt man in Klaudia Blasls unterhaltsamen wie informativen Buch von der Karriere der Karotten im Rennsport, den oft tödlichen Folgen des Tulpenfiebers, von der Schockstarre des Kopfsalats, dem frigidem Safran als Potenzmittel, von Christrosen als biochemische Kampf Waffen, der Petersilie als Giftpflanze des Jahres und vielem mehr.

Kurz gesagt: Selbst gewöhnliche Gartengewächse können Phantastisches leisten und Unglaubliches

erzählen. Und die österreichische Giftpflanzen-Expertin und Krimiautorin hat ihnen genau zugehört. In „Keine Zeit, der Garten ruft“ melden sich ihre grünen Mitbewohner mal ganz unverblümt selbst zu Wort, weshalb die Autorin neben Figurproblemen, Bandscheibenvorfällen, Beziehungskrisen und einem Kinder & Katzen-Dilemma auch noch gegen vorlautes Grünzeug ankämpfen muss.



Klaudia Blasl, steirische Journalistin und Buchautorin, begann Giftpflanzen anzubauen, um mehr über die Waffen in ihren Kriminalromanen zu lernen. Mittlerweile kultiviert sie in ihrem Geschichtengarten im Burgenland über 200 Arten und weiß so viel über die Kulturgeschichte von Pflanzen, dass ihre Bücher vom »Geo«-Magazin empfohlen wurden und sie 2023 den 1. Platz beim Deutschen Gartenbuchpreis verliehen bekam.

„Natürlich schön und wild umschwärmt“ heißt das zweite Buch von DI Dr. Schwingesbauer. Vor drei Jahren stellte Sie bereits ihr erstes „Wo die wilden Nützlinge wohnen“ bei uns vor. Diesmal zeigt sie uns, wie man insektenfreundliche Blumenbeete plant, umsetzt und pflegt!

Attraktive Blumenbeete selbst gestalten und anlegen ist der Wunschtraum vieler Menschen. Kommen dabei vor allem heimische Arten und Wildstauden zur Verwendung, verwandelt sich das Blumenbeet in einen lebendigen und ökologisch wertvollen Teil-lebensraum für zahlreiche Wildtiere wie Schmetterlinge, Wildbienen und Käfer.

Was gibt es Schöneres als Pflanzen nach ästhetischen Gesichtspunkten in einem Blumenbeet zu vereinen und zugleich etwas Positives für die heimische Fauna zu tun? DI Dr. Sonja Schwingesbauer vermittelt in diesem Vortrag am 12. April 2025 in der Gärtnerei Sandner, wie das in gelingen kann: Von der Analyse des Beetstandortes, über das Bepflanzungskonzept und die Pflanzenauswahl, hin zum fertig gestalteten, wunderschönen und wildtierfreundlichen Blumenbeet. Sie gibt die Grundlagen zur Pflanzplanung, gärtnerischen Umsetzung und Pflege nach dem Laissez-faire-Prinzip weiter.

DI Dr. Sonja Schwingesbauer ist Pflanzplanerin und Bepflanzungstechnikerin, Buchautorin, Bloggerin und Vortragende für wildtierfreundliches und naturnahes Gärtnern. Das wilde Gärtnern erprobt und beobachtet die leidenschaftliche Laissez-faire-Gärtnerin in ihrem wilden Nützlingsgarten im niederösterreichischen Weinviertel. In ihren beiden prämierten Büchern gibt sie ihre Erfahrung und ihr Wissen dazu weiter. Von 2008 bis 2015 arbeitete sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin für Pflanzenverwendung im Freiland in Forschung und Lehre an der Universität für Bodenkultur Wien. Seit 2013 ist die promovierte Landschaftsplanerin für das Planungsbüro DnD Landschaftsplanung in Wien tätig.



Sonja Schwingesbauer

Buchvorstellung am 12. April, 10.30 Uhr - Palmenhaus





Urlaub auf Balkonien
geht immer!

Wenn der Sommer nicht mehr weit ist...

Eisheiligenwette 2025 | 1. März bis 30. April

„Gibt es am 15. Mai 2025 Frost in Sankt Florian?“ - so lautet unsere Frage.
Wetten Sie mit und gewinnen Sie einen von fünfundfünfzig 55-Euro-Gutscheinen!

Keine Zeit, der Garten ruft! | 5. April, 10.30 Uhr

Giftpflanzenexpertin Klaudia Blasl stellt ihr neuestes Buch vor!

Natürlich schön und wild umschwärmt! | 12. April, 10.30 Uhr

Sonja Schwingesbauer hat es auch wieder getan. Sie stellt ihr zweites Buch bei uns vor.

Offene Türen & Offener Muttertag | 26., 27. April und 11. Mai täglich 9-17 Uhr

Die Tage der offenen Tür bilden am letzten April-Wochenende wieder den Startschuss in unsere reiche Beet- und Balkonblumensaison. Auch beim Fruchtgemüse gibt's ab jetzt das Vollsortiment! Ebenso haben wir am Muttertag traditionell den ganzen Tag für Sie geöffnet. Myong Mi Choi bespielt hier zudem unser Klavier von 14-17 Uhr im Cafe unter Palmen, welches sonntags immer von 10-17 Uhr geöffnet ist.

Winterharte Exoten aus unserer Gärtnerei | 14. Juni, 10.30 Uhr

Gärtnermeister Werner Sandner hat sich auf die Suche nach winterharten Exoten aus unserer Gärtnerei begeben und spricht eine gute Stunde lang über seine Erfahrungen damit.

Sandner

die gärtnerei zum stift sankt florian

SANDNER Floristik e.U. | begeistert - vielfältig - kompetent

Stiftstraße 3a, 4490 Sankt Florian, Telefon 07224/80 881

Öffnungszeiten: Mo/Di/Mi/Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr, Do/So Ruhetag!

www.sandner-gaertnerei.at | post@sandner-gaertnerei.at