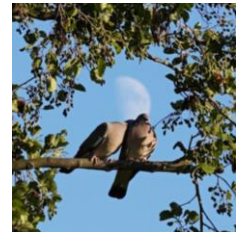


NEWSLETTER 4 / 2022

Liebe Gartenfreundinnen und Gartenfreunde, sehr geehrte Kooperationspartner,

solch ein glühender Dauersommer mit Dürreperioden über Wochen macht natürlich auch uns die Gartenpflege wirklich schwer. Noch nie haben wir alle so sehnlichst Regen ersehnt. Nur die stechmückenlosen und sternklaren Nächte (es ist sogar zu trocken für Mücken!) entschädigen etwas...



Gut gebrüllt, Löwe!

Wahrscheinlich schon zu Zeiten Shakespeares im 16. Jahrhundert - das Zitat stammt ursprünglich aus dem „Sommernachtstraum“ - wurden Löwenmäulchen (*Antirrhinum majus*) auch in bäuerlichen Gärten Mitteleuropas gepflanzt. Wild wachsen sie auf mager-trockenen Böden des Mittelmeergebiets von Portugal bis in die Türkei, sind dort mehrjährig und werden bis zu 120 cm hoch.

Seinen deutschen Namen bekam das Löwenmäulchen auf Grund der Anordnung der Blütenblätter in einer Blüte. Drückt man vorsichtig rechts und links auf den „Blütenhals“, dann öffnet sich die Blüte und es scheint, als schaue man in den Rachen eines Löwen - faszinierend für vor allem junge Forscher. Dabei ist das Blüteninnere durch eine Ausstülpung der unteren Blütenblätter (der Unterlippe) verdeckt oder „maskiert“ und die Blüte quasi geschlossen. Nur große und schwere Insekten wie beispielsweise Hummeln können, um an den Nektar im Blüteninnern zu gelangen, die Blütenunterlippe herunterdrücken und somit dieses Hindernis überwinden.

Alte Sorten mit ungefüllten Blüten (meist rot, pink, weiß oder rosa) sind sehr pflegeleicht und blühen ab Juni bis in den September. Sie können sich durch Samen selbst verbreiten und sogar in Mauerritzen und Pflasterfugen auftauchen. Neuere Zuchtformen auch in kräftigen Gelb- und Orangetönen blühen noch üppiger, sind aber etwas anspruchsvoller in der Pflege und für das Kinderspiel des „Löwen-brüllen-lassen“ weniger geeignet.



Neues aus dem Café-Garten

Zu einem ganz besonderen Nachmittag brachte die Märchenerzählerin **Brigitte Scholz** ihre Schatztruhe mit und holte daraus Geschichten hervor von blauen Rosen und klugen Prinzessinnen, von heilkräftigen Blüten der Großherzigkeit, von Gärten für Kinder und Riesen und von magischen Apfelbäumen für pfeifige Alte. Einfach wunderbar!

In subtropischem Klima genossen wir die subtropische Musik des südhessischen Trios **Schlagsaite** mit Marion, Marisa und Thomas. Die Inspiration für die Eigenkompositionen entstammen den Reisen in südliche meist spanischsprachige Länder: Hibiskusblüten, Steinmännchen an Wanderwegen, Schluchten und Strände, Flugangst und Landung...



Vollkommen stressfreie Urlaubsgefühle dagegen gab es bei einer musikalischen Reise vom Balkan bis in den Orient mit der Gruppe **KÁMALA**. Die Reiseleitung – Juliane Harbarth, Marisa und Thomas Memleb – bot auf verschiedensten orientalischen Instrumenten traditionelle und moderne Stücke aus

Griechenland, Mazedonien, der Türkei, Armenien, dem Iran, dem Libanon und dem sephardischen Spanien dar: eine perfekte Vielfalt an Klängen, Rhythmen und Melodien!

Der Tag der Artenvielfalt im Lehrgarten stand im Zeichen des Klimawandels und der allgegenwärtigen Trockenheit und Hitze mit alten Nutzpflanzen wie Hirse, Lein und Buchweizen, aber auch mit spanischen Artischocken, russischem „Salbei“ (Blauraute *Perowskia abrotanoides*) und südamerikanischem ursprünglichem Mais mit graugrünen Körnern.

Es gab Tipps zur hitzeresistenten Begrünung von Flachdächern durch Dickblattgewächse (*Sedum*) und Blauschwengelgräser (*Festuca*), zu trockenheitstoleranten Wiesen, Bewässerungsmethoden, Mulchmaterialien und Kompostvarianten aber auch gärtnerische Schmankerl wie die dieses Jahr zum ersten Mal im Freilandbeet überwinterten Dahlien oder bizarre pflanzliche Spinnen (Fruchtstand der Acker-Ringelblume *Calendula arvensis*).





Eine Premiere: „Dinner in Green“

Einen sehr angenehmen Sommerabend im (noch!) grünen Ambiente des Lehrgartens erlebten zahlreiche gutgelaunte Gäste. Das Motto „Grün“ für Kleidung, Tischdekoration und Speisenfolge



wurde dabei individuell, kreativ und humorvoll umgesetzt. Mit einem natürlich grünen Aperitif eröffneten wir den Abend, danach wurden genussvoll die jeweils mitgebrachten grünen Köstlichkeiten wie Quiche, Salate, Fleischspieße mit grünem Paprika, kalte Gurkensuppe, Nudeln mit Pesto und süße grüne Leckereien verspeist. Eine rundum gelungene Veranstaltung, die wir bestimmt im kommenden Jahr wiederholen werden – also unbedingt die grünen T-Shirts, Hüte und Tücher, Hemden, Blusen, Hosen und Kleider aufheben! Herzlichen Dank an den Förderverein des Lehrgartens als Gastgeber der Veranstaltung sowie vor allem an **Marion Pfeifer** und **Uli Thome** für ihre tatkräftige Unterstützung!



Unser Pflanzendoktor empfiehlt:

- Entsorgung von **Fallobst**: Schadhafte Äpfel und Birnen in größeren Mengen sollten nicht auf dem Kompost entsorgt werden, da sie dort Wespen anlocken. Man kann sie aber in einem sehr festen Karton mit stabiler Abdeckung mit wenig Gartenerde und Hornspänen beimpfen und in einer schattig-trockenen Ecke des Gartens bis zum nächsten Jahr vergessen. Dann ist zwar der Kartonboden aufgeweicht, das Obst aber fast zu Gartenerde kompostiert.
- Im Obstgarten sollten im Frühherbst **Leimringe** gegen Frostspanner an den Stämmen angebracht werden. Die flügellosen Weibchen dieses Schmetterlings entwickeln sich in der Erde, kriechen im Herbst den Stamm hoch und legen ihre Eier zum Überwintern in Rindenritzen. Dort schlüpfen im nächsten Frühjahr die Larven und ernähren sich von jungen Blättern und Knospen.
- Zur **Bodenverbesserung** Pferdeäpfel oder anderen Mist bis Ende Oktober in die Beete einarbeiten (halbspatentief), damit dieser bis zum Frühjahr verrottet ist.

Neues vom Stadtökologischen Zentrum (SÖZ) am Stollenwörthweiher



Wir pflanzen Gemüse an ...
ein Miniprojekt mit unseren JumpPlusler*innen

Im Frühjahr legten wir im Rahmen der Arbeitserprobung im JumpPlus-Programm für junge Leute Beete an mit Kräutern, Tomaten, Zucchini und anderen leckeren Pflanzen. Ziel war es, aus eigenen Ernteerträgen gemeinsam

mit unseren Jugendlichen fortlaufend Gerichte zuzubereiten.
Gemeinsames Fazit: es schmeckte allen sehr gut!



Emsige Untermieterinnen

Ende Mai war es soweit: die Lindenblüte rund um das SÖZ war in vollem Gange. Imker **Jonathan Gayer** nutzte die Gelegenheit, um auf unserem Gelände den leckeren Lindenblütenhonig zu gewinnen. Für drei Wochen hatten wir so 18 Bienenvölker auf unserem Gelände zu Gast und konnten die Arbeit der Honigbienen beobachten.

Veranstaltungsvorschau

Offener Treff

Nach der Sommerpause laden wir ab **01.09.2022** wieder donnerstags von 14:30 bis 17:00 Uhr zum offenen SÖZ-Treff mit Kaffee, Crêpes, Spielangeboten und vor allem netten Menschen ein. Gerne weitersagen!



Flohmarkt

Am **01.10.2022** findet von 14:00 bis 17:00 Uhr unser zweiter Flohmarkt statt. Sie sind herzlich eingeladen, Ihre Schätze anzubieten oder neue zu finden! Stand-Anmeldungen unter: naturerlebnis@gemeinschaftswerk-mannheim.de.

Kontakt

Sie haben Interesse, uns ehrenamtlich zu unterstützen oder Infos über Veranstaltungen wie Flohmarkttermine zu erhalten? Melden Sie sich gern bei **Stefanie Reutter**, Alberichstr. 98b, 68199 Mannheim, naturerlebnis@gemeinschaftswerk-mannheim.de.

Leckeres aus dem Garten – das „Küchenwerk“ empfiehlt:

Spätsommerliche Maissuppe mit Paprika

Zutaten (für 4 Portionen):

2 rote Paprikaschoten	2 rote Chilischoten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Öl	1 Dose Mais (570g Abtropfgewicht)
750 ml Geflügel- oder Gemüfefond (Glas)	200 ml saure Sahne
Salz & Pfeffer	gemahlener Kreuzkümmel
3 EL Zitronensaft	Korianderblättchen zum Bestreuen



Und so wird's gemacht:

1. Paprikaschoten und Chilis putzen, entkernen und waschen, dabei ein Viertel einer Paprikaschote zur Seite legen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Paprika, Chili, Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Öl in einem größeren Topf erhitzen. 2 EL Mais zur Seite stellen, Gemüse im Öl andünsten. Geflügelfond zugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen.
3. Saure Sahne dazugeben, kurz aufkochen und alle Zutaten der Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken.
4. Das aufgehobene Paprikastück in feine Ringe oder Streifen schneiden. Die Suppe mit dem restlichen Mais, Paprika und Korianderblättchen bestreuen. Frisches Baguette passt wunderbar dazu.

Marijana Eschenbacher: m.eschenbacher@gemeinschaftswerk-mannheim.de

Geplante Veranstaltungen im ZML September bis November 2022

- Freitag, 02.09.22 15:30 – 17:30 Uhr Nachmittagsveranstaltung
Café-Garten
Das Lehrgarten-Team lädt ein zu einem entspannten Wochenausklang bei Kaffee und Kuchen und mittelalterlicher Musik der Gruppe „Gisamani“.

ZENTRALER MANNHEIMER » LEHRGARTEN «

NEWS LETTER

- Dienstag, 06.09.22 15:00 – 17:00 Uhr Bienen-Führung
Zum letzten Mal in diesem Jahr: **Honigbienen und Imkerei**
Treffpunkt: an der Holzhütte der Imkerei. Einzelpersonen, Honigkauf ist möglich
- Mi, 07.09.- Fr. 09.09.22 9:00 – 12:00 Uhr Kinderveranstaltung
Die Grünholzwerkstatt Für Kinder von 8 – 14 Jahren
Anmeldung nur hier: <https://spielmobil.majo.de/gruenholzwerkstatt>
- Freitag, 16.09.22 15:30 – 17:30 Uhr Nachmittagsveranstaltung
Café-Garten
Das Lehrgarten-Team lädt ein zu einem entspannten Wochenausklang in angenehmer Gartenatmosphäre bei Kaffee und Kuchen und einem literarischen Mundart-Sahnehäubchen mit Hubert Becker.
- Samstag, 17.09.22 10:00 – 17:00 Uhr Kunst-Workshop
Kräuterkunst: Den Duft des Sommers malen
mit Nicole Grimm (Kunstpädagogin)
Anmeldung notwendig: Tel: 0621 / 402 406 post@colgrimm.de
mobil: 0160 40 81 513.
- Samstag, 17.09.22 14:00 – 16:30 Uhr Kräuterführung
Essbare Gartenunkräuter und Heilpflanzen
Mit Markus Schrade Anmeldung bis zum 15.09.22 erforderlich.
Tel: 01590-6036153 oder www.kraeuterwanderung-ma.de
- Mittwoch, 28.09.22 17:00 – 21:30 Uhr Floristik-Workshop
Herbstkränze mit Barbara Sendler (Gärtnermeisterin)
Anmeldung nur über www.abendakademie-mannheim.de oder 0621-1076-115
- Donnerstag, 06.10.22 15:30 – 17:30 Uhr Pflanzenschutz
Zum letzten Mal in diesem Jahr: **Sprechstunde des Pflanzendoktors**
Der langjährige Leiter des Lehrgartens Agraringenieur Werner Meier-Büermann gibt Ratschläge zur Behandlung erkrankter Pflanzen sowie Tipps zu Pflanzung und Pflege.
- Mittwoch, 16.11.22 17:00 – 21:30 Uhr Floristik-Workshop
Adventsgestecke mit Barbara Sendler (Gärtnermeisterin)
Anmeldung nur über www.abendakademie-mannheim.de oder 0621-1076

ZENTRALER MANNHEIMER » LEHRGARTEN «

NEWS LETTER

- Samstag, 19.11.22 10:30 – 15:00 Uhr Kräuter-Workshop
Herstellung von Tinkturen, Cremes & Salben
Mit Markus Schrade (Kräuter-Experte und Ernährungsberater)
Anmeldung bis 16.11.22, Tel: 01590-6036153 oder www.kräuterwanderung-ma.de
- Dienstag, 22.11.22 17:00 – 21:30 Uhr Floristik-Workshop
Adventskränze für Anfänger mit Barbara Sendler (Gärtnermeisterin)
Anmeldung nur über www.abendakademie-mannheim.de oder 0621-1076-115
- Mittwoch, 23.11.22 17:00 – 21:30 Uhr Floristik-Workshop
Adventskränze für Fortgeschrittene mit Barbara Sendler (Gärtnermeisterin)
Anmeldung nur über www.abendakademie-mannheim.de oder 0621-1076-115

Zum Schluss

Kartoffellied

Matthias Claudius (1740-1815)

Pasteten hin, Pasteten her,
was kümmern uns Pasteten?
Die Kümme hier ist auch nicht leer
und schmeckt so gut als bonne chere
von Fröschen und von Kröten.




Und viel Pastet und Leckerbrot
verdirbt nur Blut und Magen.
Die Köche kochen lauter Not,
sie kochen uns viel eher tot;
Ihr Herren, lasst Euch sagen!

Schön rötlich die Kartoffeln sind
und weiß wie Alabaster!
Sie dän sich lieblich und geschwind
und sind für Mann und Frau und Kind
ein rechtes Magenpflaster.

Der nächste Newsletter des Lehrgartens wird im November 2022 erscheinen.

Bilder: Archiv GAU, E. Jacquome (Taubenpaar, Aperitif), U. Thome (Dinner in Green), pixabay (Kartoffel)

STADT MANNHEIM  Der Erhalt des Lehrgartens wird gefördert durch die Stadt Mannheim.