



Der Gartenzwerg

Ausgabe Mai / Juni 2026

**Liebe Gartlerinnen,
liebe Gartler!**



Mailed

Der Anger steht so grün, so grün,
die blauen Veilchenglocken blühen
und Schlüsselblumen drunter.
Der Wiesengrund ist schon so bunt,
und färbt sich täglich bunter.
Drum, komme, wem der Mai gefällt,
und freue sich der schönen Welt
und Gottes Vatergüte,
die diese Pracht hervorgebracht,
den Baum und seine Blüte

Ludwig Hölty, 1748 - 1776

Ja, es ist wieder so weit! Der GARTENZWERG begrüßt Euch wieder im Wonnemonat - auch wenn der Sonnenschein täuscht und man sich vielleicht etwas zu luftig anzieht. Aber der oder die eine oder andere hat schon den Kuckuck gehört.... Die Gartenzwerg-Redaktion hat schon bestimmte Vögel („Jeder weiß, was so ein Mai-käfer für ein Vogel sei...“) bei frühjahrstypischer Beschäftigung erwischt.....

Aber jetzt wird es wieder jugendfrei!
Und fast ein Quizz!

Wer von Euch weiß, was eine Rosspauke ist??
Und was eine Rosswampe ist?? Letzteres glaubt Ihr ja zu wissen, haha!
Dann schaut mal auf die nächste Seite!



Ist vielleicht das eine Rosspauke?



Und das eine Rosswampe??



Neiiiiin!

Die Roßpauke ist eine alte, robuste Pflaumensorte (oft als Zwetschge klassifiziert), die im



August geerntet wird. Die Früchte sind groß, dunkelblau und erinnern, wie allgemein behauptet wird, in der Form an einen Pferdebauch! Sie sind dunkelblau, sehr aromatisch und sehr robust. Der Baum gilt als sehr widerstandsfähig. Sie gilt als klassische, bewährte Obstsorte und der Name ein schlagendes Beispiel für die Posie der bairischen Sprache!

Hier ist sie nicht sehr prominent, dafür gibt es in der Oberpfalz einen Ort, in dem die Rosswampn groß gefeiert wird. Das ist seit Jahrzehnten die Rosswampenkirwa in Woppenrieth.

Die Kirwaleit sind zwölf junge Paare aus Woppenrieth und der Umgebung. Wochenlang proben die Burschen und Madl für das große Ereignis, das Austanzen des Kirwabaums. Der muss aber erst aufgestellt werden und das machen die Kirwaburschen spektakulär am Vortag. Die weitere Feier läuft dann nach alten Regeln: Festgottesdienst, Wirtshaus, Musik....

Und warum das jetzt alles?

Der Landkreis Passau pflanzt jedes Jahr in einer der 38 Landkreisgemeinden den „Baum des Jahres“ und heuer war Ruderting an der Reihe. Unter den Augen von Vertretern aus den Gartenbauvereinen des Landkreises wurde eine „Roßpauke“, eine alte Zwetschgensorte, gepflanzt.

Und unser Gartenbauverein war am 13. März mit den Mitgliedern der Vorstandschaft Elisabeth Alt, Reiner Tobisch und der Vorsitzenden dabei!

Mit der Roßpauke fiel die Wahl bewusst auf Bewährtes. Keine Hochglanzfrucht, sondern eine Sorte mit Charakter – aromatisch, widerstandsfähig und seit über einem Jahrhundert in Bayern verwurzelt, wie Landrat Kneidinger in seiner Ansprache auf den Punkt brachte. Die Roßpauke passe zu uns allen – robust und unempfindlich. Es war ein sonniger Tag und noch nicht einmal so kalt wie in diesen Tagen!



Voller Andacht und Konzentration: Elisabeth Alt (li.) Und Rainer Tobisch (re.)

Alle Jahre wieder kommt – nein, NICHT Weihnachten!! – unsere Pflanzentauschbörse, jedes Mal am letzten Samstag vor dem 1. Mai.



Sonnencreme und Windjacken waren diesmal nicht nur am frühen Morgen angesagt, als unsere Gartlerinnen und Gartler ihre Pflanzen und Pflänzchen für ihre traditionelle Pflanzentauschbörse aufbauten. Und schon zu Beginn waren etliche Routiniers mit großen Taschen und Kartons auf der Suche nach grünen Schnäppchen. Von Mini- Tomatenkindern über Bananenableger wechselnder Größe und einen Riesenschachtelhalm bis hin zu einem leibhaftigen Pfirsichbaum hatten die Aktiven eine solche Mannigfaltigkeit an Grün herbeigeschleppt, dass ihnen selbst angst und bange wurde...

Reißenden Absatz fand die große Auswahl an Tomaten-, Chili- und Paprikaspezialitäten, von denen nicht eine einzige übrigblieb.

Bereits eine Stunde nach Beginn hatte sich der Bestand deutlich gelichtet, und in gemütlichem Ratsch bei Kaffee und Kuchen wurde gefachsimpelt, Interessierte beraten und die Sonne genossen.

Allen jenen, die Pflanzen, Kuchen, Gerät und ihre Tat- und Muskelkraft zu diesem Event beigesteuert haben, an dieser Stelle ein besonders herzlicher Dank!
Und das Spendenaufkommen war erfreulich....



In jedem Frühling seufzt der Geldbeutel: „Nicht schon wieder Spargel!“

Was ist Spargel eigentlich? Es gibt unübersehbare Unterarten des Spargels, davon etliche essbare. Unser Gemüsespargel (botanisch *Asparagus officinalis*) ist eine mehrjährige Pflanze, deren junge Triebe wir essen, bevor sie „verholzen“.

Besonders in Deutschland ist weißer Spargel beliebt – er wächst unter der Erde und bleibt dadurch hell. Grüner Spargel dagegen wächst im Sonnenlicht und bildet Chlorophyll, was ihm seine Farbe und einen kräftigeren Geschmack verleiht.

Die Spargelsaison in Deutschland dauert traditionell von April bis zum 24. Juni (Johannistag). Danach darf die Pflanze wachsen, um Kraft für das nächste Jahr zu sammeln. Deutschland gehört zu den größten Spargelproduzenten Europas – besonders Regionen wie Niedersachsen, Brandenburg und Bayern sind bekannt dafür.

Spargel besteht zu etwa 90–95 % aus Wasser und ist sehr kalorienarm. Er enthält Vitamin C und E, Folsäure und Kalium.

Außerdem wirkt er leicht entwässernd, weshalb er oft als „Frühlingskur-Gemüse“ gilt.

Der berühmte „Spargel-Effekt“: Der typische Geruch nach dem Essen entsteht durch den Abbau von Schwefelverbindungen (besonders Asparaginsäure). Wissenschaftlich völlig normal – gesellschaftlich ein kleiner Verräter!

Ein Hauch Geschichte:

Schon im alten Ägypten und im Römischen Reich galt Spargel als Delikatesse. Im 16. Jahrhundert wurde er dann in Europa zum „königlichen Gemüse“ – besonders an Adelshöfen war er sehr begehrt.

Seine Saison ist kurz, aber intensiv. Bei uns gilt die Faustregel: „Kirschen rot, Spargel tot“. Das bedeutet: Die Saison endet meist am 24. Juni (Johannistag). Danach darf die Pflanze

wachsen, um Kraft für das nächste Jahr zu sammeln. „Bis Johanni nicht vergessen: sieben Wochen Spargel essen“.

Eine Spargelpflanze kann bis zu 10 Jahre lang jedes Jahr geerntet werden – wenn man sie gut pflegt. Danach geht sie quasi in „Rente“.

Spargel ist ein echtes Saisonprodukt mit langer Geschichte!

Fazit:

Es gibt Gemüse. Und es gibt Spargel. Der Unterschied? Gemüse wird gegessen. Spargel wird zelebriert. Jedes Jahr, irgendwo zwischen April und dem Moment, in dem euer Konto leise weint, beginnt in Deutschland die fünfte Jahreszeit: die Spargelsaison.

Seine Hoheit, der weiße Stängel benimmt sich nicht wie ein gewöhnliches Gemüse. Er wird nicht einfach geerntet – nein, er wird gestochen. Das klingt weniger nach Landwirtschaft und mehr nach mittelalterlichem Drama. Und tatsächlich: Spargel liegt unter der Erde wie ein aristokratischer Maulwurf und wartet darauf, in feierlicher Stille ans Licht geholt zu werden.

„Frisch vom Feld!“ steht auf dem Schild – und plötzlich ist jeder bereit, sein letztes Kleingeld für ein Kilo Stangen auszugeben.

Die klassische Dreifaltigkeit!

Spargel kommt selten allein. Er bringt seine zwei besten Freunde mit:

Kartoffeln (die Bodenständige) und die Sauce Hollandaise (die Dramaqueen) !

Gemeinsam bilden sie ein Trio, das in deutschen Küchen mehr Tradition hat als Diskussionen über das Wetter.



Merke:

Spargel ist kein Gemüse. Spargel ist ein Erlebnis. Ein bisschen dekadent, ein bisschen eigenwillig und definitiv nichts für schwache Geldbeutel oder empfindliche Nasen.

Und trotzdem: Kaum ist die Saison vorbei, vermissen wir ihn.

Wie einen exzentrischen Verwandten, der nur einmal im Jahr zu Besuch kommt – und jedes Mal die ganze Aufmerksamkeit bekommt!

Aber vor allem:

„Spargel in der Speiss genossen, bringt lustige Begierde den Männern.“ (aus dem 16. Jh.).

In diesem Sinne wünscht Euch alle erdenklichen Frühlingsfreunden

Spargel, du edles Gemüse fein,
Grün und weiß, so zart und rein.
Im Frühling sprießt du aus der Erde,
Ein Fest für Gaumen und für Herde.

Dein Duft verführt, verzaubert den Raum,
Ein Genuss, so zart und kaum.
Gekocht, gebraten, gegrillt im Nu,
Spargel, du machst die Speise wunderbar dazu.

Euer Gartzweg