

Ausgabe Herbst 2015 | Nr. 23 | Kundenmagazin

Distelfalter

*Neues und Bewährtes aus
dem Haus- und Wildgarten*

**Die Profis
vom
Land**



Maschinenring



Liebe Distelfalter-Freunde!

Herbst ist es, die Zeit zum Genießen. Die Früchte des Gartens, die bunten Farben des Waldes, die Mannigfaltigkeit der Pilze, die wärmenden Sonnenstrahlen,...

Das Land zeigt sich in herbstlichen Pastelltönen, in Gelb und Braun und malt einen ganz feinen Pinselstrich für diejenigen, die sich an den zarten Schönheiten der Natur erfreuen können. Und wenn der erste Raureif den Garten in eine ganz andersartige Wunderwelt verzaubert, wird es Zeit, sich schon über das kommende Frühjahr Gedanken zu machen.

Und während die anderen damit beschäftigt sind, ihren geistigen Schrebergarten wieder nach Schema F zu planen, könnten wir uns wagen, für 2016 etwas Neues anzugehen. Ausgefallenes Gemüse etwa, selten kultivierte Prachtstauden, alte Obstsorten oder Ähnliches. Mutter Natur hat uns einen unermesslichen Reichtum an Vielfalt und Geschmack geschenkt, aber nur einen Bruchteil davon nutzen wir und so wollen wir in dieser Ausgabe, für Sie liebe Distelfalterfreunde, ein paar Möglichkeiten aufzeigen, das Angebot im Gemüsebeet zu erweitern.

Genießen Sie den Herbst und freuen Sie sich schon wie ich auf das kommende Frühjahr,

das wünscht
Ihr Gärtner
Norbert Griebel

Ihre Wünsche liegen
uns am Herzen!
distelfalter@maschinenring.at
Schreiben Sie uns
Ihre Meinung!

Inhalt



3

Nelkenwurz

Selbstgemachter
Weihnachtsduft



4

Gemüsevielfalt

Gaumenfreuden - neu
entdeckt



12

Sicherer Baumbestand

Maschinenring-
Baumkontrolle



14

Blutweiderich

Heimisch - Hübsch und
Hochgeschätzt



16

Eselsdistel

Majestätische Staude -
„bodenständiger“ Genuss



18

HerbstZEIT- PilzZEIT

Skurrile Formen und
bunte Farben



20

Seckauer Tauern

Alpenpracht am
Hohe Tauern



22

Violett- Ständelwurz

Geheimnisvolle Waldorchidee



24

Anschriften

Maschinenring international

GEWÜRZIDEE

Nelken- gewürz zum Selbermachen

Die Wurzeln der weit verbreiteten Echt-Nelkenwurz dienen als Gewürznelkenersatz, woran auch ihr deutscher Name erinnert. Früher, als die Gewürznelke aus Ceylon noch wenig bekannt oder unerschwinglich war, behalf man sich mit der heimischen Nelkenwurz. Auch heute findet dieses Rosengewächs wieder mehr und mehr Verwendung.

Nelkenwürze herstellen:

Im Herbst die Wurzelstöcke ausgraben, säubern, in kleine Stücke schneiden und sogleich, sparsam dosiert, als Gewürz verwenden. Zum Trocknen auf weißem Papier ausbreiten oder mit Garn auffädeln und aufhängen. An einem luftigen, schattigen Platz trocknen lassen. Die heimischen „Gewürznelken“ geben Süßspeisen oder Rotkraut eine eigene Note.



Geniale Pflanzen



Zuckerrüben sollen Engpässe beim Spenderblut überbrücken

Lund: Wissenschaftler der schwedischen Universität Lund sind auf eine bisher nicht genutzte Eigenart von Zuckerrüben gestoßen, die zu einer kleinen Revolution bei Bluttransfusionen führen könnte.

Wie die Universität mitteilte, ist zwar schon seit längerem bekannt, dass Zuckerrüben und einige andere Pflanzen in kleinen Mengen Hämoglobin enthalten. Bisher sei man allerdings davon ausgegangen, dass die Pflanzen den eisenhaltigen Proteinkomplex lediglich in besonderen Stresssituationen wie Dürre oder Frost erzeugten.

Die Wissenschaftler um Prof. Leif Bülow konnten nun allerdings nachweisen, dass die Rüben Hämoglobin, das in seiner Zusammensetzung dem tierischen und menschlichen Organismus nahezu ent-

spricht, auch im Normalzustand produzieren. Dieser pflanzenbasierte Proteinkomplex könnte nach Ansicht der Forscher als Blutersatzstoff in der medizinischen Versorgung Anwendung finden und dabei helfen, Engpässe beim Spenderblut zu überbrücken.

Laut Bülow kann davon ausgegangen werden, dass ein Hektar Zuckerrüben zwischen 1.000 und 2.000 Kilogramm Hämoglobin liefert, wobei die Extraktion aus den Rüben im Prinzip nicht schwieriger sein soll als die Gewinnung von Zucker. Nach Angaben der Universität Lund soll der innovative Ansatz nun gemeinsam mit dem University College of London weiter untersucht und auf seine Praxistauglichkeit hin getestet werden.

Quelle: www.proplanta.de



Blüte der Schlangenhaargurke

Seltenes Gemüse

Gemüse ist gesund, schmeckt hervorragend und ist unwahrscheinlich abwechslungsreich. Fast unendlich ist die Möglichkeit an Gaumenfreuden, die uns Mutter Natur bereithält. Um das Angebot im eigenen Gemüsegarten zu erweitern, hier ein paar Vorschläge für das kommende Frühjahr:

Schlangenhaargurke

Wo kommt der Name her?

Der Name ist irreführend, denn die etwas schlangenähnlichen Gurkenfrüchte sind zumeist unbehaart. Die Blätter hingegen sind stark behaart und so stellt der Name eine Kombination aus Frucht und Trieb dar.

Was wird genutzt?

Genutzt werden die jungen, noch unreifen Früchte, bevor sie bitter werden. Die Sprossspitzen und Blätter werden als

Gemüse verwendet, Wurzeln und Samen als Medizin gegen Bronchitis, Fieber und ähnliches mehr.

Wie wird sie kultiviert?

Die Schlangenhaargurke ist in Indien beheimatet und liebt frische, nie ausgetrocknete Böden in sonniger, geschützter Lage. Von Vorteil sind Temperaturen konstant über 25 °C und kurze Tageslängen, weshalb eine Anzucht im Glashaus oder im beheizten Wintergarten von Vorteil ist. Die Triebe werden an Spalieren oder anderen Stützen befestigt. Die

Früchte entwickeln sich oft krumm. Will man gerade Gurken, kann ein Gewicht an die junge Frucht gehängt werden, damit sie sich gerade entwickelt. Die 30 bis 50 cm langen Früchte werden etwa drei Monate nach dem Anbau geerntet.

Was ist an der Schlangenhaargurke besonders?

Ihre unumstrittene Schönheit, weshalb sie leicht auch als reine Zierpflanze durchgeht. Die Blüten gleichen einer Sonne, die Fransen den Sonnenstrahlen.



Beschriftete Schlangenhaargurke

Schlangenhaargurken gehören zu den Früchten, die sich mit Hilfe eines spitzen Gegenstandes wie etwa eines alten Kugelschreibers beritzen lassen. Je weicher die Schale zum Zeitpunkt des Einritzens ist, desto wulstiger wird die Schrift. Es wird nur seicht geritzt, denn tiefe Kratzer könnten die Frucht verletzen und würden zu ihrem Abfaulen führen.

Schlangenhaargurke

Chayote, Stachelgurke

Wo kommt der Name her?

Chayote ist die spanische Frucht-Bezeichnung, welche übersetzt „stacheliger Kürbis“ bedeutet.

Was steckt drinnen?

Nur ganz wenige Kalorien, aber umso mehr Wasser, Aminosäuren, Vitamin A, Calcium, Kalium und Eisen. Alle Teile sind genießbar, vom Kern der Frucht bis zu den Wurzeln. Meist wird allerdings das Fruchtfleisch gekocht genossen. Wegen des neutralen Geschmacks gilt die Chayote als wertvolle Speisebeilage. Aus den Blättern kann Spinat oder Suppengemüse hergestellt werden.

Wann kann ich ernten?

Den gesamten Sommer und Herbst über, je nachdem, was daraus hergestellt werden soll. Frucht und Kraut sind nur kurz haltbar, weshalb immer frisch geerntet werden soll und eine Kultur im eigenen Garten besonders empfehlenswert ist.

Was ist an der Stachelgurke besonders?

Die Pflanze keimt schon bald nach der Fruchtreife, oft noch an der Mutterpflanze. Die Frucht braucht nur auf die Erde gelegt werden, am besten nahe eines Maschendrahtzaunes oder einer anderen Kletterhilfe. Eine Pflanze kann bei uns in der Steiermark bis zu 100 Früchte tragen. Durch den hohen Ertrag, verbunden mit wenig Aufwand, wird die Chayote gerne in der Permakultur verwendet.

Hopfenspargel

Wo kommt der Name her?

Es handelt sich um einen jungen Hopfen, der im April wie Grünspargel aus der Erde ragt und dann geerntet wird.

Was steckt drinnen?

Die jungen Hopfentriebe sind eine wahre Delikatesse. Die austreibenden Triebe werden im April geerntet und roh als Salat oder gekocht in Gemüsesuppen, Minestrone oder anderen Gemüsegerichten genossen. Die stärkehaltigen Wurzeln sind als Kochgemüse verwertbar.

Männliche Blüten werden im Juli geerntet, gedünstet und serviert. Weibliche Blüten eignen sich wegen des Lupulins nicht als Gemüse, aber gut zur Teegetränkebereitung und zum Aromatisieren von Süßspeisen.

Wann kann ich ernten?

Je nach Verwendungszweck: Die jungen Triebe werden im April geerntet, Blüten und Früchte im Sommer, die Wurzel im Herbst oder Winter.

Was ist am Hopfenspargel besonders?

Die Hopfenzapfen enthalten unter anderem die Bittersäure Lupulon, die antibiotisch wirkt und dem Bier seinen bitteren Geschmack verleiht. Sowohl in der Volksmedizin, als auch in der Schulmedizin wird Hopfen als Beruhigungsmittel eingesetzt, vor allem bei innerer Unruhe, Angstzuständen und Schlafstörungen. In der Aromatherapie setzt man Hopfenkissen bereits seit dem 18. Jahrhundert ein. In der Kombination mit Baldrian erzielt Hopfen die beste Wirkung. Auch ist seine lustsenkende Wirkung altbekannt.



Stachelgurke



Hopfenspargel

Chayoten-Suppe

Zutaten: 2 kg Chayoten-Früchte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauch-Zehe, 2 l Hühnersuppe, ¼ l Kokosmilch, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Curry, 1 TL Koriander, ½ TL Kurkuma, Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Chayoten schälen und entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, die Zwiebel andünsten. Sobald diese glasig ist, Chayote, Knoblauch, die Gewürze und die Hühnersuppe dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze eine ¾ Std. köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und fein pürieren. Die Kokosmilch unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben einen Schuss Kürbiskernöl einrühren.

*Wenn Natur und Mensch
sich in Liebe vereinigen,
wird entweder ein
Gedicht daraus oder
ein Garten.*

Schlafgut-Bad

Zutaten: 20 g getrocknete Hopfen-Blütenzapfen, 20 g getrocknete Kamillenblüten, 1 kleines Tuch oder ein Strumpf, 1 Stück Schnur.

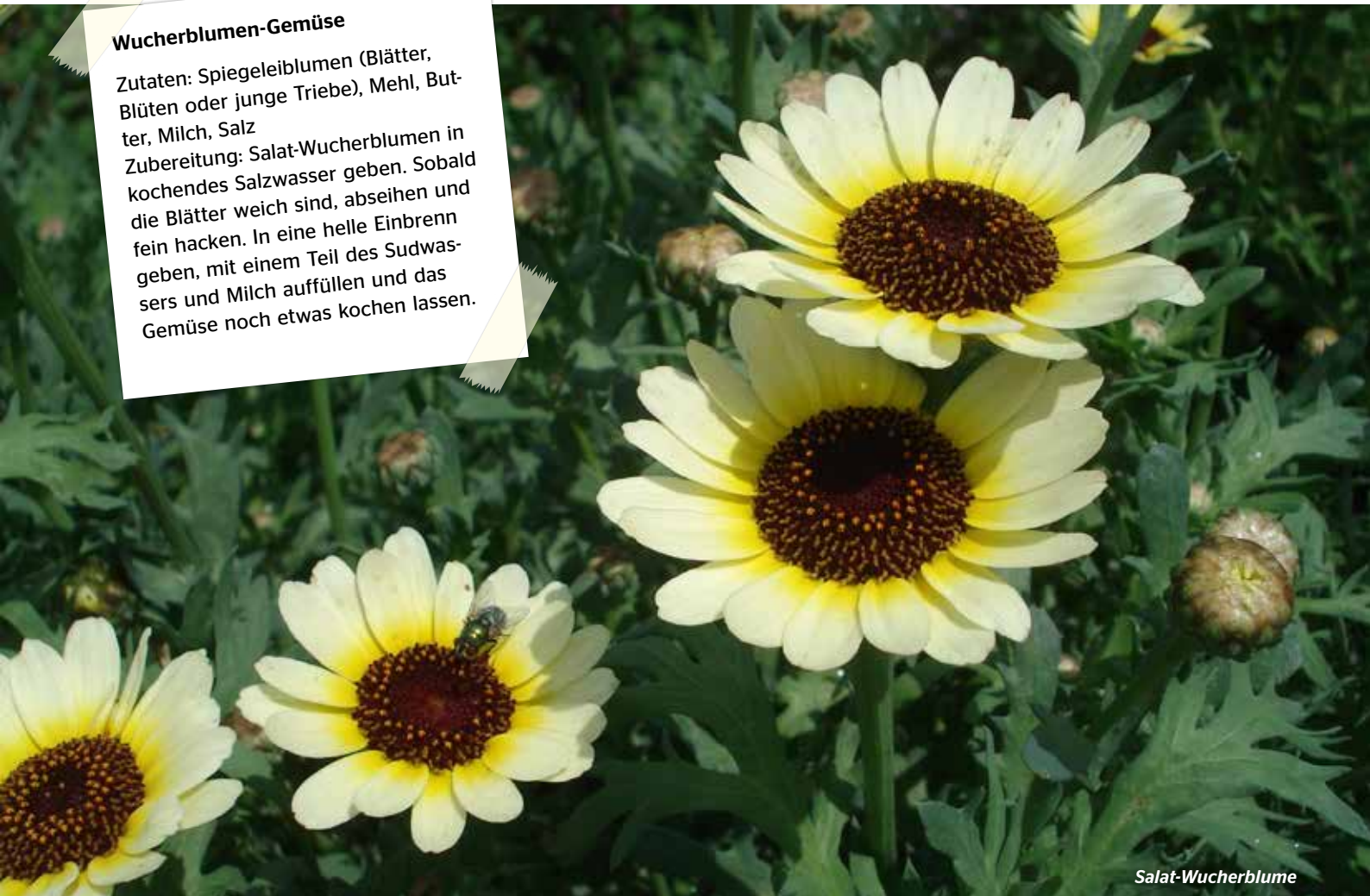
Zubereitung: Die Handvoll Hopfen-Blütenzapfen und die Handvoll Kamillenblüten werden gemischt, auf das Tuch gelegt oder in den Strumpf gefüllt und mit der Schnur zu einem Beutel gebunden. Das Säckchen beim Einlassen des Bades ins Wasser geben und immer wieder hin und her bewegen, um anschließend die ätherischen Öle des Schlafgut-Bades genießen zu können.

Sollte man im Sommer keinen Hopfen gesammelt haben, kann dieser auch in Apotheken gekauft werden.

Wucherblumen-Gemüse

Zutaten: Spiegeleibblumen (Blätter, Blüten oder junge Triebe), Mehl, Butter, Milch, Salz

Zubereitung: Salat-Wucherblumen in kochendes Salzwasser geben. Sobald die Blätter weich sind, abseihen und fein hacken. In eine helle Einbrenn geben, mit einem Teil des Sudwassers und Milch auffüllen und das Gemüse noch etwas kochen lassen.



Salat-Wucherblume

Salat-Wucherblume**Was steckt drinnen?**

Die Salat-Wucherblume zählt zu den Salaten mit leicht scharfem Geschmack. Als Beimischung zu neutralen Salaten eignet sich vortrefflich. Die jungen Triebe können roh, gekocht, frittiert oder gedünstet genossen werden. Blütenköpfe in Bierteig gebacken schmecken vorzüglich. Roh genossen enthalten sie die meisten Vitamine, Kalzium und Folsäure.

Wann kann ich ernten?

Als Dunkelkeimer muss das Saatgut mit Erde leicht abgedeckt werden. Rund 30 Tage danach beginnt die Ernte. Ein regelmäßiger Rückschnitt lässt die Pflanzen buschiger werden und garantiert weiter reichen Ertrag.

Was ist an der Salat-Wucherblume besonders?

Pflanzen, die sowohl zieren, als auch schmecken, stellen immer eine Bereicherung für den Garten dar. Einmal in den Garten gebracht, vermehrt sich die

Pflanze auch gerne von selbst und wenn sie es mal zu gut meinen sollte, gibt es einen erfrischenden, bunten Sommer-salat. Weiters ist sie eine wertvolle Insektennährpflanze für fünf Schwebfliegenarten, Echte Fliegen, Wildbienen und Bockkäfer.

Erdbeerspinat**Wo kommt der Name her?**

Verwandt ist die Pflanze mit dem Spinat, nicht mit der Erdbeere. Aber die Früchte ähneln dieser, daher Erdbeerspinat.

Wem nützt der Erdbeerspinat?

Der Erdbeerspinat verbessert die Bodenstruktur, indem er Schleimstoffe in den Boden abgibt, welche die rauerer Teile mit Humus verkleben. Dabei entstehen zusätzliche Poren, wodurch der Boden mehr Wasser speichert. Schäfer gaben ihren Tieren das Kraut bei Erkältungskrankheiten, Bauersfrauen fütterten ihre Hennen damit, um sie gesund zu erhalten.

Wann kann ich ernten?

Je nach Aussaat erfolgt die Ernte von Juli bis November.

Was kann ich aus Erdbeerspinat machen?

Die jungen Blätter und Triebe können zu Spinat, Gemüsesuppe, Auflauf, Strudelfüllung oder Kochgemüse verarbeitet werden. Die Früchte sind im Geschmack eher fad, können aber zur Streckung von Marmeladen oder Chutneys herangezogen werden.

Was ist an Erdbeerspinat besonders?

In der Habsburgerzeit schmückte der Erdbeerspinat fast jede festliche Tafel. Mit dem Zerfall der Monarchie verschwand auch die Pflanze, nur an ihrem heimischen Standort in den Zentralalpen hält sie tapfer die Stellung. Nun gibt es sie aber auch schon wieder als Saatgut zu kaufen und langsam erarbeitet sich der Erdbeerspinat seinen Platz in den Küchen zurück.



Erdbeerspinat

Erdbeerspinat als Tellerdeko

Wenn die Früchte leuchtend rot sind, eignen sich die Triebe zur Tellerdekoration. Sowohl Blätter, als auch Früchte können mitgenascht werden und Interesse wird die Pflanze bei den Verköstigten ganz sicher wecken.

Rostfleckenentferner aus Sauerklee

Stoffe mit orangebraunen Rostflecken lassen sich mit Hilfe des Sauerklees entfernen oder zumindest mindern. Dazu das Kraut kurz nach der Blüte sammeln, drei Handvoll in einen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und zehn Minuten lang köcheln lassen. Abkühlen lassen und durch ein Tuch filtern. Den rostfleckigen Stoff mit der Abkochung übergießen und einige Stunden darin liegen lassen, bis die Flecken verschwinden. Auch der Presssaft der frischen Blätter eignet sich zur Fleckentfernung.



Glücksklee

Glücksklee

Wo kommt der Name her?

Der Sauerklee wird meist zu Silvester verschenkt, mit einem Glücksbringer als Beistecker. Die Kurzform lautet „Glücksklee“.

Was steckt drinnen?

Verschiedene Sauerklee-Arten können verwendet werden: Die Knollen des Glücks-Sauerklee werden wie Kartoffeln geerntet und verarbeitet. Sie können auch gedünstet oder süßsauer eingelegt genossen werden.

Die säuerlichen Triebe würzen fein geschnitten Vanillejoghurt, Zitroneneis und andere Süßspeisen und der Stängel ergibt einen säuerlichen Tee. Genauso verwendbar hierfür ist der viel kultivierte Brasilien-Sauerklee oder der Knollen-Sauerklee.

Wann kann geerntet werden?

Die Ernte der Knollen erfolgt nach dem ersten Frost, das Laub kann das ganze Jahr über geerntet werden. Da der Glücks-Sauerklee eine Kurztagspflanze ist, bildet er in Europa die Knollen erst im Herbst. Wegen der geringen Zeit

zum Wachsen, bleiben die Knollen bei uns ziemlich klein. Je länger der Herbst frostfrei bleibt, desto mehr Knollen setzt er an. Mit Vlies kann hier nachgeholfen werden.

Was ist am Glücksklee besonders?

Glücks-Sauerklee wird meist zu Heilig Drei König weggeworfen. Das ist schade, denn Blätter und Knöllchen sind essbar oder zur Teegetränkereitigung verwendbar. Die Blüten zieren Garten, Terrasse und Balkonkistchen.

Nachtkerze, Schinkenwurz

Wo kommt der Name her?

Die Wurzel färbt sich beim Kochen leicht rosa, daher der Name Schinkenwurz. Eigentlich heißt die Pflanze aber Nachtkerze, weil sie von Nachtschmetterlingen bestäubt wird und deshalb vor allem abends und nachts ihren Duft versprüht. Sie kam Anfang des 17. Jahrhunderts als Nahrungsmittel nach Europa. 1612 wuchs sie im botanischen Garten von Padua erstmals am Kontinent. Bald schon verwilderte sie, bildete in Europa neue Arten und war als Gemüsepflanze in Vergessenheit geraten.

Was wird genutzt?

Die Wurzeln der einjährigen Pflanze werden im Spätherbst genutzt. Die jungen Blätter ergeben ein Blatt- und Suppengemüse. Desweiteren gilt die Nachtkerze als wertvolle Heilpflanze: Fertigpräparate mit aus ihr gewonnener Gamma-Linolensäure werden innerlich und äußerlich zur unterstützenden Behandlung bei Neurodermitis eingesetzt.

Wie wird die Nachtkerze kultiviert?

Aussaaten zu Speisezwecken sollten nicht vor Mai erfolgen, damit die Pflanze nicht schon im ersten Jahr zur Blüte gelangt und damit zäh wird. Seicht säen, da es sich um Lichtkeimer handelt.

Was ist an ihr besonders?

Den Fledermaus-Pflanzen angehörend, beginnt die Nachtkerze nachts zu duften, was Insekten und in weiterer Folge Fledermäuse anzieht. Fledermäuse zählen zu den wichtigen Nützlingen im Garten. Sie fressen Gelsen, Fliegen, Schaben, Wanzen und Spinnentiere. Pro Sommer bis zu einem Kilo Insekten, was einer halben Million Stechmücken entspricht.



Nachtkerze

Nachtparfum

Als abendlicher Duftspender empfiehlt sich eine Pflanzung um den Grillplatz oder die Terrasse, hier zusammen mit anderen Nachtdüftern wie Mondwinde (im Haus überwintern), Flammen-Waldrebe, Stechapfel, Diptam, Blassgelb-Taglilie, Nachtviole, Königs-Lilie, Wald-Geißblatt, Levkoje, Wunderblume, Ziertabak, Duft-Nachtkerze, Flammenblume, Duft-Resede, Echt-Seifenkraut, Nickend-Leimkraut und Sternbalsam.





Kapuzinerkresse

Wo kommt der Name her?

Der Name verweist einerseits auf die Ähnlichkeit der Blüte mit den Kapuzen der Kapuzinermönche und andererseits auf die Schärfe des Krautes.

Was wird genutzt?

Blätter, Blüten und Knospen sind roh essbar, schmecken leicht pfeffrig und erinnern im Geschmack an Brunnenkresse. Die Knospen dienen sauer eingelegt als Kapern, die unreifen Samen schmecken am besten eingelegt in Essig, Wasser, Öl und Salz. Die Blüten zieren und würzen Salate, Suppen und Hauptgerichte. Mashua, auch Knollen-Kapuzinerkresse genannt, wird in seiner südamerikanischen Heimat als Speisepflanze kultiviert.

Wie wird sie kultiviert?

Die Vermehrung erfolgt am besten durch horstweise Aussaat (2-3 Samen je Loch) direkt an Ort und Stelle im April/Mai oder durch Vorkultur ab März. Etwa drei cm tief säen - Dunkelkeimer. Kapuzinerkresse liebt nährstoffreiche Böden in sonniger bis halbschattiger Lage. Besonders schön gedeiht sie in Gegenden mit hoher Luftfeuchtigkeit.

Was ist an der Kapuzinerkresse besonders?

Die Tochter des großen Botanikers Carl von Linné konnte bei der Pflanze eine eigenartige Erscheinung feststellen. In warmen Sommernächten entzündet die Blume von Zeit zu Zeit ein kleines Flämmchen. Wenn man die Augen halb schließt, kann man die Blitze sehen, die besonders gerne von braunroten Blüten abgegeben werden, deren obere Blütenblätter schwarze Streifen besitzen. Aber auch die Blätter der Kapuzinerkresse zeigen eine Eigenart - den Lotuseffekt. Ihre Blätter haben unter dem Mikroskop betrachtet eine Oberfläche aus feinsten Noppen, die aus Wackskristallen bestehen. Dadurch perlt das Wasser in Tropfen ab und nimmt Schmutzpartikel von der Oberfläche mit.

Dicke Bohne, Puffbohne

Wo kommt der Name her?

Nach der angeschwollenen Gestalt der Früchte, vergleichend den Puffärmeln.

Was wird genutzt?

Geerntet sollten die grünen, noch weichen Früchte werden. Sammelt man die getrockneten Hülsen, müssen die Kerne über Nacht vorgequollen und gekocht werden. Besonders schmackhaft wird



Kapuzinerkressenblüten-Essig

25 Kapuzinerkressenblüten bei Sonnenschein ernten und ungewaschen in eine Flasche geben. Diese mit einem Liter Apfelessig auffüllen, eine Woche stehen lassen und täglich schütteln. Kapuzinerkressen-Essig fördert eine gesunde Darmflora, verbessert die Verdauung und schmeckt obendrein gut.



Puffbohnen-Gaumenfreude

Je Person eine Handvoll noch weicher Puffbohnen aus der Schale lösen, diese mit Petersilie, Rauke und Radicchio mischen, Käse darüber hobeln, salzen und pfeffern. Danach Olivenöl darüber gießen und mit Balsamico-Essig abschmecken. Bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen lassen.



Blüte der Puffbohne



Blüte des Rattenschwanz-Rettichs

der Schmetterlingsblütler, wenn man Bohnenkraut mitkocht. Ernährungswissenschaftlich hervorzuheben sind der hohe Eiweiß-, Calcium-, Phosphor- und Eisengehalt – ein wahres Kraftpaket. In Südamerika ist die Ackerbohne als Knabberei beliebt. Die Bohnen werden dazu in der Pfanne oder im Rohr angebraten bis sie knusprig sind und dann als „habas“ serviert werden.

Wie wird sie kultiviert?

Die Vermehrung erfolgt am besten durch Direktaussaat im März. Spätere Aussaaten bringen geringere Erträge. Puffbohnen lieben schwere, frische Böden in sonniger Lage.

Was ist an der Dicken Bohne besonders?

Archäologische Funde in den ehemaligen Stollen des Bergwerkes Hallstatt zeigen, dass die Puffbohne mit Hirse und Gerste gekocht, bereits die Hauptnahrung der Althallstädter Bergleute war. Sie gehört zu den wertvollen landwirtschaftlichen und gärtnerischen Kulturen für Insekten, insbesondere für Hummeln. Puffbohnen bieten den Tieren von Mai bis Oktober eine Tracht.

In der Landwirtschaft sind das Einbringen von Untersaaten mit Schmetterlingsblütlern und die Saat von Zwischenfrüchten bei früh abgeernteten Feldern

ökologisch bedeutsam. Die Bohne ist eine wertvolle Gründüngungspflanze, die dank der Knöllchenbakterien Stickstoff im Boden anreichert.

Rattenschwanz-Rettich

Wo kommt der Name her?

Rettich als deutsche Benennung leitet sich vom lateinischen „radix“ (= Wurzel) ab. Man vermutet, dass der ostmediterrane Strandrettich und der auch bei uns verbreitete Hederich die Ausgangsformen des Kultur-Rettichs sind. Die Fruchthülsen, die eine lange, schmale Spitze auslaufen, werden mit dem Schwanz einer Ratte verglichen.

Wem nützt der Rettich?

Zum Blühen gelangender Rettich ist ein wertvoller Nektarspender für Bienen, Hummeln, Schwebfliegen und andere Insekten. Zudem ist er Futterpflanze, unter anderem für die Raupen vom Mehlfarbenen Raukenspinner und dem Grünader-Weißling. Blühender Rettich ist alles andere als wertlos. Die Blüten, besonders aber auch die grünen Früchte, die in eine rattenschwanzartige Spitze auslaufen, schmecken hervorragend.

Wie wird er kultiviert?

Durch Aussaat direkt ins Freie von April bis Anfang September. Die Kulturdauer beträgt zwei bis drei Monate ab der Aussaat. Im naturnahen Garten eignet sich Rettich besonders für ein „gesundes Gemüsebeet“ zusammen mit Küchenzwiebel, Knoblauch, Bärlauch, Sellerie, Kren, Roter Rübe, Mangold, Brokkoli, Kohl, Gurke, Karotte, Rucola, Fenchel, Endivie, Garten-Kresse und Tomate. Günstige Partner im Gemüsebeet sind Bohne, Eiskraut, Erbse, Feldsalat, Gartenmelde, Karotte, Kohl, Kohlrabi, Mangold, Pastinak, Salat, Spinat und Tomate. Ungünstige Partner sind Chinakohl, Senf und Zucchini.

Was ist am Rattenschwanz-Rettich besonders?

Rettich ist ein ausgesprochen gesundes Gemüse. Er enthält unter anderem Vitamin A, B1, B2 und C, Nikotinsäure, Natrium, Calcium, Mangan, Magnesium, Eisen und Kupfer. Rettich fördert die Gallen- und Magensaftsekretion und wirkt antimikrobiell. Er reagiert stark basisch und hilft damit unsere übersäuerte Ernährung zu regulieren.



Baumkontrolle

Im Zeichen der Sicherheit

Rechtlich gesehen ist jeder Baumbesitzer für die Verkehrssicherheit seiner Bäume verantwortlich. Diese Anforderung hat weit reichende Konsequenzen. Um sich gegen etwaige Schadenersatzansprüche zu schützen, ist es notwendig, eine professionelle Baumkontrolle durchzuführen oder durchführen zu lassen.

Oftmals Grund für den schlechten Zustand von Bäumen im Siedlungsgebiet sind die Kappungen vergangener Jahrzehnte. Die Krone der gekappten Bäume bildet sich rasch nach, der Fäulnisprozess im Holz setzt sich allerdings ungehindert fort. Die Stabilität der Krone ist nicht mehr gegeben. Um es nicht so weit kommen zu lassen, sollten wichtige Punkte beachtet werden:

- Sobald dem lebenden Holz Schaden zugeführt wird, zieht dies ein Absterben des Holzes nach sich, da der Austausch von Nährstoffen nicht mehr gewährleistet ist. Nun haben holzerstörende Pilze und Bakterien die Möglichkeit, in die Schnittwunde einzudringen. Ungleich dem menschlichen Organismus besitzt der Baum keine Möglichkeit, die verletzten Zellen zu heilen. Er kann nur die offene Stelle nach innen abschotten und von außen

überwallen. Der entstandene Schaden am Holz wird aber immer bestehen bleiben, selbst wenn er nicht mehr sichtbar ist.

- Jede Schnittmaßnahme im Kronenbereich zieht Reaktionen im Stamm- und Wurzelbereich nach sich. Ein zu starker Rückschnitt bei alten Bäumen bedingt ein vermehrtes Absterben der Wurzeln und kann die Standsicherheit stark beeinträchtigen.

- Junge Bäume sind aufgrund ihrer größeren Vitalität um ein Vielfaches schnittverträglicher als Altbäume. Daher können mit einem fachgerechten Erziehungsschnitt der Grundstock für die gewünschte Endform des Baumes gelegt oder unerwünschte Verzweigungen frühzeitig entfernt werden.

- Bei der Entfernung von Ästen sollte der Astkragen auf keinen Fall verletzt oder gar weggeschnitten werden. Hiermit bleibt dem Baum die Möglichkeit erhalten, nach innen das absterbende Holz so gut als möglich abzuschotten. Falsch geschnittene Äste sind die Hauptursache für Ausfaltungen und Bruchstellen.

- Der beste Zeitpunkt für einen Baumschnitt liegt in der Wachstumsphase nach Austrieb der Blätter, etwa Mai bis Juni und wieder im August. Nur bei „Blutern“ wie Walnuss, Ahorn und Birke wird im Herbst geschnitten.

Überlassen Sie die verantwortungsvolle Aufgabe der Baumkontrolle Spezialisten vom Maschinenring. Sie schaffen Sicherheit rund um Ihren Baumbestand. Wir informieren Sie gerne unter:

Maschinenring Personal und Service eGen

Büro Raaba

Dr.-Auner-Straße 21a, 8074 Raaba

T 059060-60022

F 059060-6900

E norbert.griegl@maschinenring.at

www.maschinenring.at



Der Maschinenring kontrolliert rund 12.000 Bäume im Grazer Stadtgebiet

Auch die Zuständigen der Fachabteilung der Stadtgemeinde Graz sind von der Professionalität des Maschinenrings überzeugt und haben uns mit der Kontrolle von rund 12.000 Bäumen, auf das gesamte Stadtgebiet verteilt, beauftragt.

Mit Unterstützung hochwertiger Technik und eines eigenen Softwareprogrammes wird von den ISA-zertifizierten Maschinenring-Baumkontrolleuren ein Baummonitoring durchgeführt. Das heißt, der Baumbestand wird begutachtet und bewertet und darüber hinaus werden dringende Pflege- bzw. Schnittmaßnahmen dokumentiert.



Maschinenring Baumkontrolle (Baumgutachten/Baumkataster) - für einen sicheren Baumbestand gem. ÖNorm L1122:

- Haftungsentlastung für den Baumeigentümer
- Erfüllung der Sorgfaltspflicht im Rahmen der Verkehrssicherheit
- Frühzeitiges Erkennen von Mängeln im Baumbestand
- Effiziente Abwicklung



Ökologisch
wertvolle
**Garten-
pflanzen**



Blutweiderich-Blüte

*Kein Mensch auf Erden hat soviel
Freude gemacht,
wie die Natur mit ihren Farben,
ihrem Frieden und ihren Stimmungen.*

Peter Rosegger



Blutweiderich-Herbstfärbung

Echt- Blutweiderich

Name

Der botanische Gattungsname stammt vom altgriechischen „lythron“ (= Saft der Purpurschnecke) ab. Die alte Deutung, der dioskuridische Name entstamme dem altgriechischen „lythron“, was auch Besudelung, Mordblut umschreibt, dürfte demnach falsch sein.

Blutweiderich als deutsche Benennung bezieht sich auf seine blutstillende Wirkung und seine weidenähnlichen Blätter.

Wertvolle Pollenpflanze

Der Blutweiderich ist ein wertvoller Pollen- und Nektarspender. Den meisten Nektar sondert er zwischen 10 und 14 Uhr ab, wobei sich der Zuckergehalt bei gleichbleibender Nektarmenge steigert. Der Nektar ist erreichbar für Honigbiene, Erdhummel, Ackerhummel, Waldhummel und Blattschneiderbiene. Pollen sammeln Pelzbiene, Furchenbiene, Mauerbiene, Sägehornbiene und Langhornbiene. Eine Sägehornbienen-Art und eine Langhornbienen-Art sind auf den Blutweiderich spezialisiert. Weiters können als Blütengäste regelmäßig beobachtet werden: Schwalbenschwanz, Goldene Acht, Tagpfauenauge, Distelfalter, Braunscheckiger Perlmutterfalter, Rotbraunes Ochsenauge, Großer Heufalter, Augenbläuling, Moorbläuling, Sumpfbläuling, Waldbläuling, Kleiner Fuchs, Großes Ochsenauge, Kleiner Heufalter, Kleiner Feuerfalter und Hauhechelbläuling.

Der Blutweiderich ist unter anderem Futterpflanze für den Mittleren Weinschwärmer, den Weidenröschen-Blattspanner und den Faulbaumbläuling.

Forschung

Charles Darwin forschte am Blutweiderich und vor allem an seiner eigenartigen Bestäubungseinrichtung, wonach es Pflanzen mit verschiedenen langen Staubfäden gibt. Bei den kurz- und mittelgriffigen Pflanzen ist der dunkelgrüne Blütenstaub fertil, während die langgriffeligen Pflanzen einen gelben, verkümmerten Pollen besitzen. Da viele Insekten nicht nur dem Nektar, sondern auch dem Blütenstaub nachgehen und diesen als Nahrung oder als Material zum Zellbau benutzen, hat sich die Pflanze durch die zweierlei Pollen einen raffinierten Trick einfallen lassen, um den raubenden, nicht befruchtenden Insekten zu entfliehen. Der grüne Pollen wird meist von den Insekten übersehen und nur der gelbe, sowieso wertlose Blütenstaub, fällt ihnen zum Opfer.

In der Küche

Die jungen Sprosse, Blätter und die hellbraunen Wurzeln können als Kochgemüse verwendet werden.

Für uns Menschen

Die Blüten färben Süßwaren, die gerbstoffreichen Wurzeln dienen als Glanzspülung für dunkles Haar.

Steckbrief

Heimische Staude, 70 cm hoch, Blätter breit-lanzettlich.
Blüte purpurrosa, Juni - September.

Vermehrung

Erfolgt bei der Art am besten durch Aussaat. Im Herbst ausgesät, blühen die Pflanzen bereits im folgenden Sommer. Sorten wie „Stichflamme“, „Feuerkerze“ oder „Rosensäule“ müssen durch Stecklinge im Frühjahr vermehrt werden. Teilung des stark verholzten Wurzelstockes ist möglich, aber schwierig.

Anspruch

Feuchte Standorte in sonniger Lage. Dauerblüher.

Gesellschaft

Im naturnahen Garten eignet sich der Echt-Blutweiderich besonders für Teichränder und Sumpfbiotop. Als wichtige heimische Bienenweide für feuchte Standorte empfiehlt sich eine Vergesellschaftung mit Sumpfdotterblume, Borsten-Glockenblume, Wiesen-Schaumkraut, Alant-Kratzdistel, Bach-Kratzdistel, Sumpf-Storchschnabel, Sumpf-Platterbse, Sumpf-Hornklee, Roß-Minze, Sumpf-Vergissmeinnicht, Echt-Pestwurz, Sal-Weide, Sumpf-Greiskraut, Tag-Lichtnelke, Echt-Beinwell, Akelei-Wiesenraute, Trollblume, Echt-Baldrian, Wasser-Ehrenpreis und Bachbungen-Ehrenpreis.



*Die Blume erweist sich als
größerer Pionier eines neuen
Verhältnisses zwischen Welt
und Seele, als wir ahnen.
Es gehen unvorstellbare
Wirkungen von Gärten und
Blumen aus.*

Karl Foerster

Eselsdistel

Ökologischer Nutzen

Wertvolle Insektennahrungspflanze und Futterpflanze für Wildvögel. Manche prachtvolle Eselsdistel verdankt ihr Dasein den Stieglitzen, die über die Blütenköpfe herfallen, sie zerzausen, die Früchte herauspicken und vertragen. Der seltene Eselsdistel-Dickkopffalter nascht gerne am Nektar der Distel, bevorzugt aber andere Futterpflanzen. Die Raupen des Distelfalters hingegen benutzen die Eselsdistel als Wirt. Sämtliche heimische Disteln sind ungiftig und für menschliche Ernährungszwecke geeignet. Die Pflanzen konnten aufgrund ihres bewehrten Charakters auf Giftstoffe verzichten und sind so in Notzeiten als Nahrungsmittel einsetzbar.

In der Küche

Blütenkörbchen und deren Böden schmecken artischockenähnlich, die geschälten Stängel werden wie Spargel oder Rhabarber in Wasser gekocht.

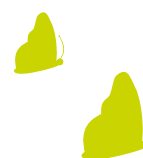
Nutzen

Eselsdistelsamen beinhalten rund 25 % Öl, welches sich zu Speiseöl, Lampenöl oder zur Herstellung von Malerfarben pressen lässt.

Aus der Asche der Distel stellte man einst das weißeste, feinste Glas her und die baumwollartige Behaarung der Stängel diente einst zum Füllen von Polstern.

Arzneipflanze

Die blühende Pflanze ist aufgrund ihrer herzstärkenden Wirkung in einigen Herzmitteln enthalten. In der Volksheilkunde war sie als verdauungsförderndes Mittel, gegen Gallenleiden und Husten und ihr Saft bei der Behandlung von Geschwüren, im Einsatz.



Steckbrief

Heimische Staude, 200 cm hoch, Blätter distelartig, grauweiß behaart.

Blüte: purpurrosa, Juni - August.

Vermehrung

Eselsdisteln lassen sich leicht durch Samen im Herbst, oder auch durch Wurzelschnittlinge im Oktober vermehren. Als Zweijährige stirbt die Pflanze nach der Blüte ab, hinterlässt aber reichlich Nachkommenschaft.

Anspruch

Liebt nährstoffreiche Gartenböden in sonniger Lage und sät sich gerne selbst aus.

Gesellschaft

Eselsdisteln sind monumentale, ja fast majestätische Stauden, welche schon im ersten Jahr als Rosette beeindruckend. Im zweiten Jahr blühen sie, und das auf bis zu übermannshohen, weißfilzigen Stängeln. Im naturnahen Garten eignet sie sich besonders für Wildvogelgärten, Formgärten, Bauerngärten und sich weitgehend selbst überlassenen Gartenteilen. Als dem Donar geweihte Pflanze, zu dessen Ehren heute noch der Donnerstag benannt ist, wäre ein eigener Thor-Garten stimmig. Neben der Eselsdistel gehören in diesen Gartenteil Arten wie Nessel-Glockenblume, Nickend-Ringdistel, Woll-Kratzdistel, Hopfen, Bilsenkraut, Sand-Donarbart, Groß-Kreuzblume, Mehlbeere, Eberesche, Elsbeere, Dach-Hauswurz und Rainfarn.

Formenvielfalt der Natur

HerbstZEIT - PilzZEIT



Fliegenpilz



Foto: G. Tritthart

Violetter Lacktrichterling



Foto: G. Tritthart

Blut-Milchpilz



Foto: G. Tritthart

Stinkmorchel

Wenn sich die warme Jahreszeit langsam dem Ende zuneigt und sich die ersten Blätter herbstlich färben, sind wir Pilzfreunde wieder in den Wäldern anzutreffen. Von August bis Oktober ist die Pilzsaison in vollem Gange. Pilze sammeln macht nicht nur Spaß, sondern ist durch die Bewegung an der frischen Luft auch noch gesund, genauso wie die Pilze selbst. Sie bestehen zu etwa 90 Prozent aus Wasser und sind deshalb extrem kalorienarm (unter 20 kcal pro 100 g). Außerdem enthalten sie eine große Menge an lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen. Zu nennen sind hier in erster Linie die

B-Vitamine, die wichtig für Nerven und Muskeln sind, und Vitamin D, das gut für die Knochenbildung ist. Dazu kommen wertvolle Ballaststoffe, welche lange satt machen und die Verdauung fördern. Des Weiteren steckt in Pilzen hochwertiges Eiweiß für den Muskelaufbau. Der Ratschlag, Pilze nicht wieder aufzuwärmen, ist im Prinzip veraltet. Er stammt aus einer Zeit, in der es noch keine Kühlschränke gab und Pilzgerichte schnell verdorben waren. Heute kann man Reste von Pilzgerichten ohne Sorge ein zweites Mal erwärmen, sofern sie nach der ersten Mahlzeit möglichst bald im Kühlschrank gelagert wurden.

Allerdings verändern sich durch das Wiederaufwärmen die Eiweißstrukturen in den Pilzen. Dadurch kann es bei empfindlichen Menschen eventuell zu Verdauungsstörungen kommen.

Pilze sind aber auch ausgesprochen hübsch, zumindest einige von ihnen. Auch wenn man kein ausgesprochener Pilzesser ist, so macht es doch Spaß, die verschiedensten Pilzgestalten zu finden. Ein paar von diesen eigenartigen Formen wollen wir Ihnen, liebe Distelfalter-Freunde, hier vorstellen. Aber Vorsicht, denn nicht jede Schönheit ist auch genießbar.



Tintenfischpilz



Foto: W. Kussagg

Fichtenporling

Die Alpen-Prachtnelke am Hochreichart

Die schönsten steirischen Plätze



Alpen-Prachtnelke

Namhafte Botaniker forschten im Gebiet der Seckauer Tauern, so Anton Hayek (*Silene hayekiana*), Gustav von Pernhoffer (*Galeopsis xpernhofferi*) und Helmut Melzer (*Ranunculus melzeri*). Dass die floristische Erforschung der Alpen allerdings noch immer voll im Gange ist, sieht man etwa am Neufund vom Karpaten-Steinbrech hier in den Seckauer Tauern. Gerald Schneeweiss konnte diese Art im Sommer 1997 am Nordhang des Seckauer Zinken, unweit vom Hochreichart, neu für die Alpen entdecken. Auch gegenwärtig werden immer wieder interessante Neufunde für dieses Gebiet gemeldet.

Hauptgesteine hier sind Granit und

Gneis, kleinflächig finden sich aber immer wieder Einschlüsse von kalkhaltigen Gesteinen, welche auch die Blumenvielfalt an manchen Stellen erklären. Zwischen Hochreichart und Hirschkarl zeigt uns ein Geologe eine Linse aus Plagioklasglimrängestein und ein paar Aplite-Einschlüsse.

Wir verstehen nur Bahnhof, wenn er spricht und genauso geht es ihm, wie er sagt, wenn ich die botanischen Pflanzennamen in mein Diktiergerät spreche. Sonst verstehen wir uns aber gut.

Die Wanderung beginnt bei der Waldsäge rund zwei Kilometer vor dem Ingeringsee und führt über den Brandstättergraben zum Brandstättertörl (2021 Meter

Seehöhe). Je nach Jahreszeit blühen hier Alpen-Prachtnelke, Zwerg-Seifenkraut und jede Menge Gamsheide. Steil geht's nun hinauf zum Hochreichart-Gipfel, 2416 Meter Seehöhe, fast berühmt für seine Aussicht zum Hochschwab, Dachstein, Reichenberg, Triglav und einigen Größen mehr.

Genusswandern nenne ich dann den Abstieg über den Schmähhausrückern, mit Blick zum Ingeringsee. Unten angekommen, gönnen wir uns noch einen Abstecher zum Ingeringsee und entdecken hier die seltene Langblatt-Sternmiere. Zum Entdecken gibt es noch so vieles.

Steckbrief

Pflanzenbesonderheiten

Karpaten-Hundskamille, Österreich-Glockenblume, Alpen-Löffelkraut, Sternhaar-Felsenblümchen, Tauern-Enzian, Faltenlilie, Herz-Zweiblatt, Bunt-Läusekraut, Portenschlag-Läusekraut, Zotten-Primel, Schön-Klappertopf, Rau-Steinbrech, Wimper-Steinbrech, Habichtskraut-Steinbrech, Wulfen-Steinbrech, Rudolphi-Steinbrech, Steiermark-Steinbrech, Einjahrs-Mauerpfeffer, Drüsen-Mauerpfeffer, Langblatt-Sternmiere.

Blumenpracht

Alpen-Glockenblume, Waldstein-Kratzdistel, Steirische Clusius-Gamswurz, Kurzblatt-Enzian, Einblüten-Moosauge, Zwerg-Teufelskralle, Zwerg-Primel, Zwerg-Seifenkraut, Safran-Schuppenleuzahn, Steiermark-Hauswurz, Wulfen-Hauswurz, Sumpf-Tarant.

Beste Blumenzeit

Ende Juni - Ende Juli

Anspruch Wanderweg

hoch

Bergauf

1278 m

Gehzeit

5,5 Stunden (ganze Runde)

Anreise

Von Wien auf der A2, der S6 und der S36 bis Knittelfeld West, dann auf der L549 und der L515 bis Ingering 2, dann den Ingeringseeweg rechts weg bis zum Parkplatz nach dem ehemaligen Gasthaus.

Von Graz auf der A9 und der S36 bis Knittelfeld West, dann wie oben.

Öffentliche Verkehrsanbindung

Mit der Buslinie 844 vom Busbahnhof Knittelfeld bis Ingering 2, Abzweigung Ingeringsee, dann mit dem Taxi (z.B.: Taxi Ruck Zuck 03512 - 44333, Taxi Scherkl, 03571 - 2800).

Weitere Freizeitangebote und botanische Ziele im Gebiet

- Käfer-Museum in Ingering 2, Gaal
- Wipfelwanderweg Rachau
- Militärluftfahrtausstellung in Zeltweg
- Kräuterlehrpfad im Gaalgraben
- Alpinpark Steinmühle in Knittelfeld-Gaal
- Seckauer Zinken (Karpaten-Hundskamille, Alpen-Löffelkraut, Karpaten-Steinbrech, usw.)



Waldstein-Kratzdistel



Zwerg-Primel



Drüsen-Mauerpfeffer



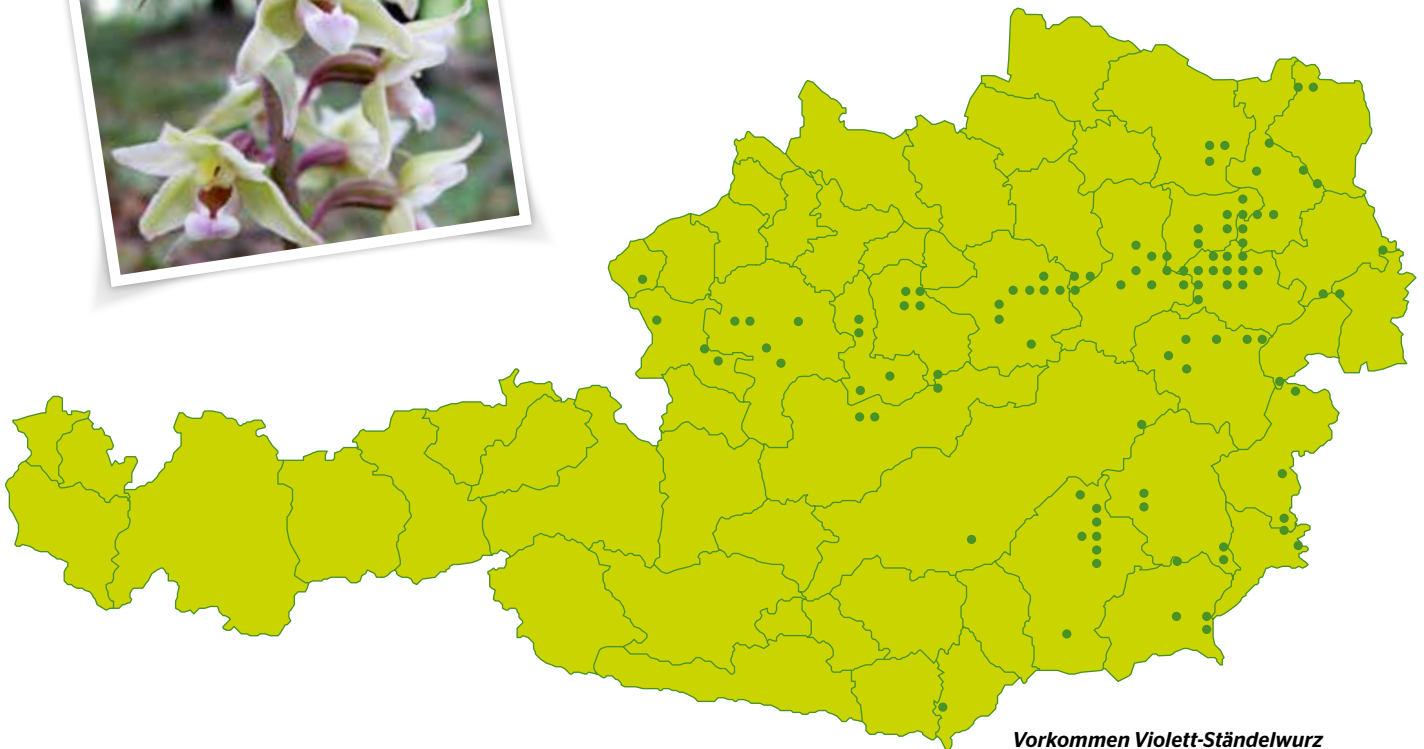
Safran-Schuppenleuzahn



Violett-Ständelwurz

Die Orchideen der Steiermark





Vorkommen Violett-Ständelwurz

Im Spätsommer, wenn die meisten Orchideen bereits in Frucht stehen, beginnt im Buchenwald hie und da eine Pflanze zu blühen, die gerne übersehen wird. Sie steht meist so dunkel, dass kaum ein Tageslicht zu ihr durchzudringen vermag. Chlorophyll hat sie deshalb kaum und ist daher auf Bodenpilze angewiesen, die ihr die Versorgung sichern.

Die Rede ist von der seltenen Violett-Ständelwurz.

Bestäubt wird sie von Wespen, vier Arten sind bisher aus der Steiermark bekannt. Da der Nektar mit zunehmender Blüte in Gärung übergeht und Alkohol gebildet wird, sind die blütenbesuchenden Wespen ab diesem Zeitpunkt oftmals betrunken. Sie verweilen länger auf den Blüten als sonst, steigen langsam und mit unsicherer Bewegung auf den Blüten hin und her und fallen manchmal auf den Waldboden herab. Es wird auch von angesäuselten Wespen berichtet, die im Taumelflug gegen einen Baum flogen.

Im Regelfall blüht die Violett-Ständelwurz blass olivgrün, nur die Lippe zeigt purpurne Züge. Den Namen trägt die

Pflanze viel mehr aufgrund ihres violetten Austriebes. Ganz vereinzelt aber finden sich auch Individuen, die knallviolett blühen. Diese sind unwahrscheinlich schön und muten fast exotisch an. Ein freudiger Schock, wenn man so will.

Beschreibung

Die Pflanze wird 20 bis 70 Zentimeter hoch mit einem langen, verzweigten Rhizom. Der Stängel ist kräftig, violett-graugrün gefärbt und oben graufilzig behaart. Unten besitzt die Violett-Ständelwurz zwei bis drei scheidige Schuppenblätter, darüber vier bis zehn spiralig angeordnete Laubblätter. Diese sind schmal-lanzettlich bis schmal-eiförmig, fünf bis zehn Zentimeter lang und ein bis fünf Zentimeter breit, beim Austrieb dunkelviolet, später graugrün gefärbt. Der Blütenstand erreicht eine Länge von 30 Zentimeter, ist dicht- und vielblütig, die Spindel graufilzig behaart. Die Tragblätter sind abstehend bis herabhängend. Die Blüten besitzen einen gestielten, behaarten Fruchtknoten, die Blütenhüllblätter sind weißgrün und schwach violett überlaufen und seidig glänzend. Die Blüten sind weit geöffnet,

groß, abstehend bis leicht hängend. Das Lippenvorderglied ist weiß oder hellrosa, an der Basis mit zwei glatten Wülsten und zurückgebogen. Rostellumdrüse ist funktionsfähig, die Befruchtung erfolgt durch Fremdbestäubung. Die Blütezeit reicht von Mitte Juli bis Ende August, die Fruchtreife beginnt ab Oktober.

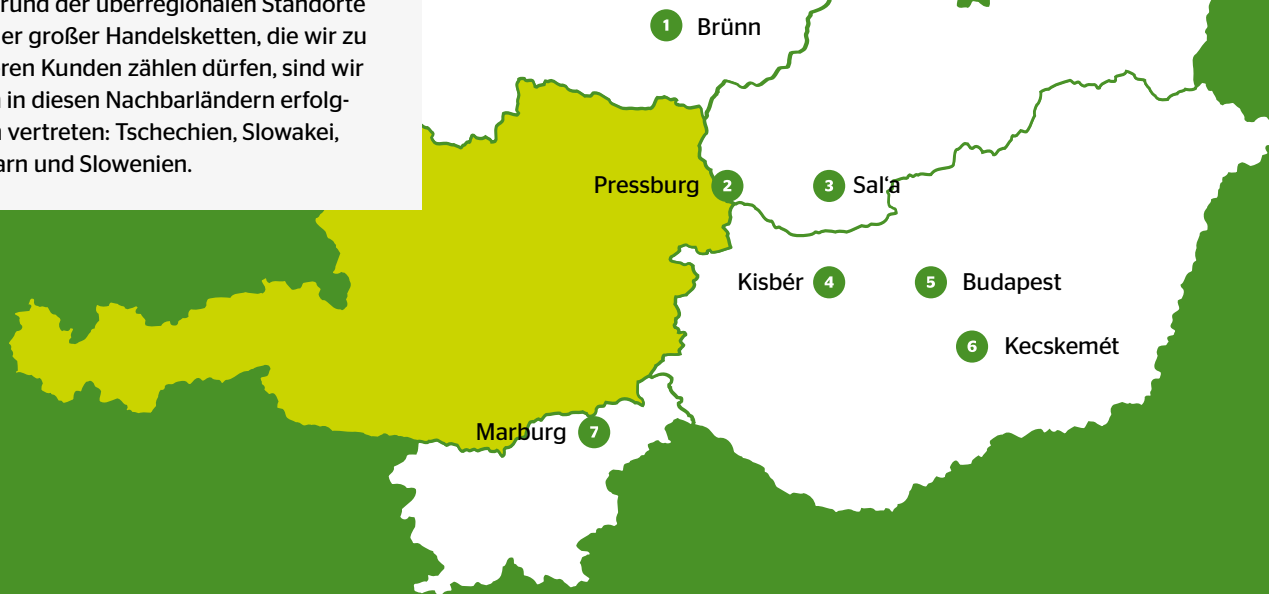
Verbreitung und Lebensraum

Die Europäische Art ist von England bis Rumänien und Süditalien verbreitet. In Österreich ist sie im Burgenland, in Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, in der Steiermark und in Wien in schattigen, frischen Edellaubwäldern, vor allem in Buchenwäldern und selten auch in Fichtenforsten zu finden.

Maschinenring International

Wussten Sie, dass der Maschinenring auch international tätig ist?

Aufgrund der überregionalen Standorte einiger großer Handelsketten, die wir zu unseren Kunden zählen dürfen, sind wir auch in diesen Nachbarländern erfolgreich vertreten: Tschechien, Slowakei, Ungarn und Slowenien.



Ihre Maschinenringe in der Steiermark:

MR Aichfeld-Leoben

Am Rainergrund 1, 8723 Kobenz
T 03512 44545, F 03512 44885
aichfeldleoben@maschinenring.at

MR Almenland

Fladnitz/T. 100, 8163 Fladnitz/T.
T 03179 230 00 11, F DW 20
almenland@maschinenring.at

MR Dachstein-Tauern

Erzherzog Johann Strasse 248b
8970 Schladming
T 03687 233 16, F DW 4
dachsteintauern@maschinenring.at

MR Deutschlandsberg

Brandhofstraße 1, 8510 Stainz
T 03463 621 14, F 03463 621 16
deutschlandsberg@maschinenring.at

MR Enns-Palntal

Döllach 88, 8940 Lassing
T 059 060 657, F 059 060 6957
ennspalntal@maschinenring.at

MR Graz-Umgebung

Bahnhofstr. 38, 8112 Gratwein
T 059 060 65310, F 059 060 6953
grazumgebung@maschinenring.at

MR Grenzland

Halbenrain 52/2, 8492 Halbenrain
T 03476 298 99, F 03476 298 77
grenzland@maschinenring.at

MR Hartbergerland

Gewerbepark/Greinbach 273
8230 Hartberg
T 03332 669 69, F DW 22
hartbergerland@maschinenring.at

MR Leibnitz

Julius-Strauß-Weg 1, 8430 Leibnitz
T 03452 841 11, F DW 9
leibnitz@maschinenring.at

MR Mur Mürztal

Grazer Str. 51, 8644 Mürzhofen
T 03864 23 92, F DW 6
murmuerztal@maschinenring.at

Obersteirischer Maschinenring

Hauptstraße 8, 8833 Teufenbach
T 059 060 655, F 059 060 6955
obersteirischer@maschinenring.at

MR Oststeiermark

Ilz 252, 8262 Ilz
T 03385 8630 13, F DW 3
oststeiermark@maschinenring.at

MR Raabtal

Franz-Josef-Str. 4, 8330 Feldbach
T 03152 52 00 0, F DW 20
raabtal@maschinenring.at

MR Södingtal

Forstweg 40, 8570 Voitsberg
T 03142 240 19, F 03142 240 19
soedingtal@maschinenring.at

MR Süd-Ost

Feldbacher Str. 6
8083 St. Stefan im Rosental
T 03116 814 88, F 03116 814 89
suedost@maschinenring.at

MR Voitsberg

Grazer Vorstadt 4, 8570 Voitsberg
T 03142 263 58 2, F DW 6
voitsberg@maschinenring.at

MR Wies

Sulmstr. 32, 8551 Wies
T 059 060 646, F 059 060 6946
wies@maschinenring.at

Distelfalter

Maschinenring Personal und Service eGen

Auf der Gugl 3
4021 Linz

Büro Steiermark

Dr. Auner Straße 21a
8074 Raaba
T 059 060 600, F 059 060 6900
service.steiermark@maschinenring.at
distelfalter@maschinenring.at
www.maschinenring.at

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Maschinenring Personal
und Service eGen