

Leitfaden für originelle Gärtner

Kann man Laub essen? Was soll ein Fisch im Gartenboden? Wie geht man mit Christrosen um? Welche Pflanzen eignen sich für den Liliput-Balkon? Für jeden Monat und alle Jahreszeiten hat die bekannte Gartenexpertin und Buchautorin Sabine Reber praktische und originelle Vorschläge, die das Gärtnern zur Freude werden lassen. Ein Leitfaden mit hilfreichen Tipps – für Guerilla Gardener, Balkongemüsezüchter oder für Freunde gepflegter Oasen.

«Spitzfederich und Rosenspott»: Sabine Reber, gebunden, 296 Seiten, 53 Abbildungen von Felix Schaad, 14 × 21 cm, Elster Verlag, Zürich, ISBN 978-3-906065-46-5, ca. CHF 35.–



Neue Dahlie 'Seeperle'

Anfang September taufte Bettina Gräfin Bernadotte, Geschäftsführerin der Insel Mainau, eine dem Bodensee gewidmete Dahlie des österreichischen Züchters Peter Haslhofer auf den Namen 'Seeperle'. Die neue Dahlie ist ein Sämling von 'Purple Pearl' und gehört zur Klasse der Dekorativen Dahlien. Über ihrem sattgrünen Blattwerk trägt die 'Seeperle' lilafarbene Blüten mit weissem Rand. Sie erreicht eine Wuchshöhe von 60 bis 80 cm und kann im Beet oder im Topf ausgepflanzt werden. «Die 'Seeperle' wurde heuer bereits im Dahliengarten der Insel Mainau nahe der Italienischen Blumen- und Wassertreppe ausgepflanzt», verrät Bettina Gräfin Bernadotte. Derzeit entfalten rund 12 000 Dahlien in mehr als 250 Sorten ein wahres Blütenfeuerwerk im Dahliengarten der Insel Mainau. Bis Ende Oktober können sich die Besucher noch am Dahlienmeer auf der Insel Mainau erfreuen.

Infos: www.mainau.de



Kreative Blumen- und Gaumenfreuden

Mit den kühlen Novembertagen steigt die Lust auf schöpferische Musse. Unter der fachkundigen Leitung der Meisterfloristin Esther Lefebvre (Bild) und des Hoteliers Patrizio Salzano bietet das Landhotel Golf & Salzano Spa einen Kreativ- und Genuss-Workshop an. Der zweitägige Kurs richtet sich an alle, die gerne gestalten und kochen. Wer seine Gäste mit floristischer Handwerkskunst und selbst zubereiteter Pasta begeistern möchte, findet in diesem Workshop Inspiration. Zu Beginn wird ein Pastateig fachgerecht hergestellt und in verschiedenen Teigwarenformen zubereitet. Die eigenen Köstlichkeiten werden anschliessend in gemütlicher Runde genossen. Unter der Anleitung von Esther Lefebvre stellen die Teilnehmerinnen einen Adventskranz und ein weihnachtliches Kerzengesteck aus Naturmaterialien her. Ausserdem bleibt genügend Zeit, um das alpine Wellnesserlebnis im Hotel zu geniessen.

Kurs: Landhotel Golf & Salzano Spa, Seestrasse, 3800 Interlaken-Unterseen, Mi. bis Fr., 16. bis 18. November und Mi. bis Fr., 7. bis 9. Dezember
Infos und Anmeldung bis 7.11.: Telefon 033 821 00 70 und www.golf-landhotel.ch

