



Steinschaler Garten:Reich



Der Schildampfer – eine Gemüsepflanze aus den Hochalpen

Warum sind eigentlich traditionelle Gärten artenreicher als ihre Umgebungsnatur? Wohl deshalb, weil in Gärten andere Gesetze gelten als im Freiland. Ein wesentliches Kriterium der Natur ist das Gesetz des Stärkeren.

Die einzelnen Pflanzenarten verdrängen sich in der Natur solange gegenseitig, bis nur die Arten übrigbleiben, die an der jeweiligen Stelle besonders konkurrenzstark sind. Im Garten ist die Gärtnerin das Maß aller Dinge. Wenn sie die konkurrenzschwachen Arten vor dem Terror der Kraftlackln beschützt, haben im Garten plötzlich mehr Arten Platz.

In den Steinschaler Gärten hat die Gärtnerin einen Namen: Frieda.

Ein typischer Kraftlackl wäre der dominante Giersch* und eine dieser schutzbedürftigen Pflanzen wäre der Schildampfer. Wenn also die Frieda dem Schildampfer den Rücken freihält und den Giersch an die Hotelküche liefert, hat der Schildampfer mehr Platz, mehr Licht, mehr Nährstoffe und mehr Wasser und wird zu einer prächtigen Erntepflanze und folgt dann bald dem Giersch in die Hotelküche nach.



Allein hätte der Schildampfer den Kampf gegen die Konkurrenten verloren. Kommt er doch ursprünglich aus einer unwirtlichen alpinen Landschaft, in der Giersch, Quecke und Brennessel keine Chance haben. Darum hat der Schildampfer dort leichtes Spiel, denn in den Schotterrungen und Geröllfeldern werden seine Mitbewerber erschlagen und verschüttet, er aber unterkriecht den Schutt und kommt immer wieder an die Oberfläche.

!INFO: *Der Giersch



Der Giersch hat in der Steinschaler Küche einen sehr hohen Stellenwert. Er ist schmackhaft, gesund und sehr universell verwendbar. Er kommt fast überall vor und hat daher auch viele regionale Namen, wie Geißfuß oder Kranhaxn. Deswegen haben wir im Dorfhof Natur ein Zimmer nach ihm benannt. Die jungen Blätter schmecken hervorragend im Wildkräutersalat und in Suppen, Aufstrichen, Füllungen oder Aufläufen.

Reifere Blätter (aber nicht "überstandige") werden als Wild-gemüse in der Steinschaler Küche sehr geschätzt. Sie erinnern etwas an Spinat und Petersilie. Die Blätter findet man das ganze Jahr, am besten schmecken aber die jungen, glänzenden Blätter. Giersch wächst vor allem auf frischen Böden mit vielen Nährstoffen und enthält u.a. Vitamin C, Kalium, Karotin und etwas Eisen. Schon im Mittelalter wurde er gegen Rheuma, Gicht und Arthritis verwendet.

Seine krampflösende Wirkung wird sehr geschätzt. Deswegen wird Giersch schon seit langem als Wildgemüse, aber auch als Heilpflanze verwendet. Dem Giersch wird auch eine blutreinigende Wirkung bescheinigt.

Steinschaler Garten:Reich

So es eine Zweiteilung in einerseits naturnahe und andererseits menschengemacht-künstliche Landschaft gibt, dann stehen Gärten genau dazwischen. Sie haben Bestandteile aus beiden Welten: ihre Bausteine sind ausgewählte Naturelemente, vorwiegend Pflanzen, ihre



Anordnung und Auswahl ist künstlich, oft auch künstlerisch. Ein funktionierender Garten ist somit eine beständige Gratwanderung zwischen Verwilderung und Übersteuerung und braucht daher auch ständige Betreuung, um "in Form" zu bleiben.

Die Gärten der Steinschaler Naturhotels kommen aus der Tradition der regionalen bäuerlichen Nutzgärten. Die Produkte, die in diesen Gärten erzeugt werden, werden gebraucht, bereichern die Hotelküche, laden zum Naschen ein, dienen als Zimmer- und Tischschmuck und ernähren selbst als Mulch oder Kompost noch Gartenlebewesen.

Wegen dieser Aufgabenvielfalt müssen die Gärten reich an verschiedenen Pflanzenarten sein und Reichtum ist auch ein Grundprinzip der Steinschaler Gärten.

Sie sind reich an Farben, Pflanzen, Blüten, Tierarten, Formen und reich an Erntezeiten. Und wie es die Bewirtschaftung ergibt, sind sie auch reich an Zwischenstrukturen, an Zuwanderern sowie an Nützlingen und unsichtbarem Bodenleben.

Obwohl die Hauptaufgabe die Bereitstellung von Gemüse, Gewürzpflanzen und Schmuckpflanzen ist, bleibt in den Gärten noch genügend Platz für Besucher, Erholungssuchende und Neugierige.

Die Steinschaler Gärten sind nämlich auch noch reich an Foto-Motiven, fast vergessenen Düften und botanischen Überraschungen.

Und als wäre das noch nicht genug an Reichtum, gibt es nicht nur einen Garten hinterm Haus, sondern Gärten an allen Ecken und Enden, vom großen Gemüsegarten



bis zu den kleinen Rabatten beim Hoteleingang, vom Cornetum, einer Sammlung verschiedener Hartriegel (meist Dirndl)-Arten, bis zum Wassergarten.

Auch diese Vielzahl an Rabatten, GartIn und bepflanzten Zwickeln ist wiederum ein Erbe regionaler Bauerngartenkultur.

Die Steinschaler Naturhotels sind somit auch **Garten:Reich!**

Das orientalische Zackenschötchen – Zuwanderer mit Kressegeschmack

Nicht alle Pflanzen werden geliebt. Wer nicht schön, nützlich, oder essbar ist, oder zumindest betörend riecht, muss sich das Attribut „Wildpflanze“ gefallen lassen.

Aber selbst für hauptberufliche Botaniker gibt es Pflanzenarten, die nicht gern gesehen werden. Dazu gehören Pflanzen, die aus anderen Ländern stammen und sich in der heimischen Vegetation breit machen. Wenn diese Arten konkurrenzstark sind, können sie die ursprünglich bodenständigen Pflanzen massiv verdrängen und große, artenarme Massenbestände bilden. Sie werden dann Neophyten (Neupflanzen), oder gar Aliens genannt.

Nicht immer ist die Ablehnung solcher Arten gerechtfertigt, denn oft fehlt es nur an der richtigen Idee einer Nutzung und Verwertung.

Einer dieser Neophyten mit schlechtem Ruf ist das Orientalische Zackenschötchen. Mit etwas Kenntnis, Kochgeschick und gärtnerischem Wissen wird aus der aggressiven Invasionspflanze ein handzahmes Gartengeschöpf, das mit seinem angenehmen Kressegeschmack begeistern kann.

Es ist ein Wildgemüse mit langer Erntesaison. Im zeitigen Frühjahr beginnen die Blattrosetten zu sprießen, die sogleich geerntet und gegessen werden können. Dann folgen die delikaten Blütentriebe. Die knackigen Stängel können roh oder blanchiert gegessen werden und obendrauf sitzt ein doldenähnlicher Blütenstand, der wie ein kleines Brokkoli-Röschen aussieht – und auch so schmeckt.



Für viele Gartenpflanzen ist Fremdsein ein Teil ihrer Kulturgeschichte. Unsere Gärten wären erschreckend arm, würde man nur das kultivieren, was zuvor schon da war. Es gäbe keine Erdäpfel, keine Paradeiser, keinen Kohl und kein Kraut. Selbst der Salat ist ein Immigrant, genau wie der Spinat und die Bohne.



T!PP:

Der Steinschaler Einführungskurs in das „Kochen mit Wildkräutern“ kombiniert mit einem erholsamen Wochenende. Das perfekte Angebot für Entdecker im Frühling, Sommer oder Herbst.

Steinschaler Naturhotels leben Nachhaltigkeit

Auf etwa 48.000 m² Fläche rund um die Naturhotels Steinschalerhof (Rabenstein) und Steinschaler Dörfel (Frankenfels) befinden sich biologisch bewirtschaftete, naturnahe Gärten mit Blumenrabatten, romantischen Teichanlagen und Produktionsgärten für den Eigenbe-

darf in der Hotelküche. Kurze Wege, eigene Saatgutvermehrung und Eigenversorgung mit gesunden, hochwertigen Lebensmitteln sind die Leitmotive der Familie Weiß und des Gartenteams.

Betriebliche Nachhaltigkeit

In den Steinschaler Gärten werden Wild- und Küchenkräuter, Gemüse, Obst und Dekorationsblumen für die Eigenversorgung der Naturhotels Steinschalerhof und Steinschaler Dörfel produziert. Bei den Blumen, wie auch bei den Wild- und Küchenkräutern beträgt der Grad der Selbstversorgung seit Jahren 100 %. Das bedeutet, dass in den Steinschaler Gärten mittlerweile rund 600 Schnittlauchstöcke zu

Ökologische Nachhaltigkeit

Produkte aus den Steinschaler Gärten sind zu 100 % BIO. Das bedeutet, dass weder Kunstdünger noch Unkrautvertilgungsmittel eingesetzt werden. Bei der Pflanzenvermehrung Wert auf Eigenproduktion und Autonomie gelegt.

Mit viel Liebe zum Detail werden auch sehr alte Kulturpflanzenarten gezogen und erhalten. Die Steinschaler Gärten leisten damit einen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt in heimischen Gärten.



finden sind. Was nicht frisch für das tägliche Essen verwendet wird, kocht man in fantasievollen Kreationen für die hoteleigene Vorratskammer ein. So stammen auch die Marmeladen bei den Steinschaler Frühstücksbuffets zu 100 % aus eigener Produktion.

Bei der Gartenbewirtschaftung wird nach Permakultur-Prinzipien vorgegangen. Das bedeutet, dass versucht wird, die Natur selbst bestmöglich arbeiten zu lassen. Durch das Wissen über Naturprinzipien und Pflanzeigenschaften kann an externen Energie- und Ressourceneinsatz ganz gezielt gespart werden.

Soziale Nachhaltigkeit (Arbeitsplätze)

In den Steinschaler Gärten sind Gärtnerinnen aus der Region beschäftigt. Was diese der Küche liefern, wird zum einen Teil frisch verkocht und direkt auf den Tisch gebracht, zum anderen Teil für die Vorratskammer eingekocht. So entstehen gesunde, inhaltsstoffreiche regionale Gerichte und eine Vielfalt an regionalen Pestos, Marmeladen, Säften und Smoothies. Trotz der vorhandenen Artenfülle ist auch noch Raum für Experimente, bei denen die Gäste Einblicke gewinnen können.



TIPP:

Gerne geben wir unseren Gästen im Rahmen von Gartenführungen Einblick in die Artenvielfalt und Produktionsweisen der Steinschaler Gärten. Buchbar auch für Betriebs- oder Schulausflüge, Firmenevents, Feiern, ...

Die Süßdolde – eine Europäerin seit mindestens 1.000 Jahren

Manche Pflanzenarten haben in den Gärten ein größeres Vorkommensgebiet als in ihrer



ursprünglichen Heimat. Ein Musterbeispiel dafür ist die Süßdolde, die manchmal auch Myrrhenkerbel genannt wird. Ihre eigentliche Heimat ist kaum mehr zu rekonstruieren, denn durch die Verwendung in Gärten, durch Tausch, Handel und Wiederverwilderung hat es die Art vom vermuteten Ausgangszentrum im

Kaukasus bis nach Südamerika geschafft. Heute kommt sie in den Gebirgen des Mittelmeeres vor – oder aber im fast mediterranen Vorgebirgsklima der Steinschaler Gärten.

Die Würzpflanze mit dem zarten Anisgeschmack ist eine derjenigen Gartenpflanzen, deren Geschichte in Mitteleuropa mindestens 1.000 Jahre zurückverfolgt werden kann. Sie taucht bereits in den Kräuterbüchern des Mittelalters auf und ist dort Heil- und Würzpflanze. Man findet sie in den Hausväterbüchern der beginnenden Neuzeit und ist ein Eckpfeiler in den Kochbüchern des Barocks. In Bauerngärten hat sie bis heute überlebt und zeugt von einem intensiven Gebrauch.

Warum sie in den letzten 50 Jahren beinahe aus der Gartenkultur verschwunden wäre, verwundert, denn sie ist in der Küche vielseitig einsetzbar. Ihre ätherischen Öle sind nicht nur geruchlich interessant, sondern haben auch eine wohltuende Wirkung auf die Verdauung und geschmacklich passen die Laubblätter hervorragend zu Süßspeisen und zu Fruchtsäften.

In den Steinschaler Gärten ist die Süßdolde kein Einzelstück. Sie teilt sich den Standort mit den Rhabarberflächen, ist ein Pionier auf neuen Beeten und dringt sogar in die Rabatte vor den Häusern ein.

T!PP:vielfalt als Gartenprinzip

Biodiversität ist derzeit in aller Munde. Gemeint ist die Arten- und Sortenvielfalt und sie gilt uns in der Zeit des Artenverlustes als hohes Gut. Besonders die Kulturlandschaft ist von der Artenverarmung stark betroffen und so sind die letzten Inseln artenreicher Felder, Wiesen und Gärten nicht nur schön anzusehen, sondern auch das ökologische Rückgrat unseres Lebensraumes. Die Steinschaler Gärten sind ein praktisches Beispiel, wie moderner Schutz der Artenvielfalt aussehen kann. Ganz ohne Zeigefinger oder mahnende Worte wird hier Biodiversität gelebt und das Praktische daran: Sie ist auch sehr spannend anzuschauen.



Das wichtigste Gartenkonzept in den Steinschaler Gärten ist die Nutzungsvielfalt. Die Vielfalt an Sorten, Formen und Erntezeitpunkten ist aber nicht ein aufgesetztes Prinzip, sondern ergibt sich aus der kulinarischen Notwendigkeit der Steinschaler Naturhotels. Die „Vielfalt auf dem Teller“ ist der Motor für die reiche Ausstattung der Gärten. Da die Gemüse, Kräuter und sonstigen Gartendelikatessen für die Hotelgäste produziert werden, kann man zum Schluss kommen: Unsere Hotelbesucher sind Naturschützer!

Das Steinschaler Garten:Reich

Im Herzen des Dirndltales (Mostviertel) liegt das familiär geführte Naturhotel Steinschalerhof. Erleben Sie hier Dirndltaler Gemütlichkeit mit regionaler Kulinarik.

Neben dem Hotel stehen Ihnen acht idyllische Gartenhäuser und das malerisch gelegene Gästehaus Königswiese zur Verfügung. Die Einrichtung ist mit Vollholz und viel Liebe zum Detail gestaltet.

Unsere Gärten sind Orte mit sehr hoher Biodiversität. Diese weitläufigen Steinschaler Gärten laden zum Spazieren und Erholen ein. Der komplette Verzicht auf chemische Spritzmittel und mineralische Düngung bringt gute Erträge.

Unser Garten ist also im besten Sinn ein Bio-Garten.

Unsere Gärten beherbergen cirka tausend Pflanzenarten. Darunter auch inzwischen selten gewordene wie Alant, Schildampfer, alte Apfel- und Birnensorten.

Damit sind wir auch eine Arche für diese Pflanzen.

Die damit verbundene hohe Qualität der Lebensmittel bedeutet auch gesundes und schmackhaftes Essen. Dieses können Sie im Steinschaler Restaurant oder schattigen Gastgarten genießen. Unsere Küche kocht frisch mit Wildkräutern und Gemüse und bietet daher viel Kreatives an vegetarischen und veganen Speisen.

Die Steinschaler Wildkräuterküche, ausgezeichnet mit der „Grünen Haube“ bietet regionales und g'schmackiges Essen.

Genießen Sie die frischen Speisen mit Zutaten aus den eigenen Bio-Gärten und der Region. Sehr viele unserer Speisen werden mit Bio-Wildkräutern zubereitet bzw. verfeinert.



Kurzbeschreibung und Informationen

Steinschaler Garten:Reich

Die Steinschaler Gärten sind eine gediegene Sammlung uralter Nutzpflanzensorten, erprobter Wildpflanzen und spannender Neuankommlinge, die erst das Probejahr absolvieren.

Der über Jahrzehnte aufgebaute Pflanzenbestand ist nicht nur kulinarisch sehr interessant, sondern auch eine geschichtenreiche Pflanzengalerie zum Anschauen, zum Besuchen und schließlich auch zum Verkosten.

Die 48.000 m² der Steinschaler Gärten sind Teil einer ausgedehnten Ausflugs- und Exkursionslandschaft im Dirndltal, im Herzen Niederösterreichs. Hier können Eigenarten der regionalen Kulturlandschaftsausstattung besucht und unter fachkundiger Führung entdeckt werden.

TIPP:

Ausflugsziele und Freizeitangebote in der Umgebung:



Stift Lilienfeld, Nixhöhle, Dirndlexkursionen, Steinschaler Dörfel, Landesmuseum, Mariazellerbahn, Modell der Mariazellerbahn, Stockschießen, Sommerrodelbahn, Frei- und Naturbäder, Kletterzentrum Weinburg, ...

Eine **entschleunigte, gemütliche Anreise mit der einzigartigen Mariazellerbahn** ist einfach möglich.

(Ausgangspunkt St. Pölten) Die Station Steinschal liegt nur 190 m von der Hotelrezeption entfernt.

Anreise:



Entfernungen (mit dem PKW):

ca. 50 Minuten von Wien (Schönbrunn) und
ca. 80 Minuten von Linz

Steinschaler **Garten:Reich**



Fotos: www.weinfranz.at, Steinschaler Naturhotels

Naturhotel Steinschalerhof

Informationen, Kontakt, Führungen und Buchung
Familie Weiss

T +43 (0) 2722 2281

weiss@steinschaler.at
www.steinschaler.at

www.hunde-hotels.at
www.steinschalerwiki.at

Naturhotel
**Steinschaler
Hof**



**Der ideale Ort für Feiern, Seminare,
Urlaub, Gartenführungen, ... !**