

AUSGABE 01 | 2023

INGRÜN

DAS MAGAZIN DER QUALITÄTS-GARTENBAUER

präsentiert von:



HOCHSCHOBER

GÄRTEN & FREIRÄUME

hochschober-galabau.de

GALANET SCHAUFENSTER

TITELSTORY | S. 4

DAS INGRÜN MAGAZIN

WISSENSWERTES | S. 10

UPGRADE IM AUSSENBEREICH

PROJEKTVORSTELLUNG | S. 14



Benjamin Hoch

Liebe Gartenfreunde,

wie jedes Jahr verabschiedet sich der Winter offiziell am 1. März. Das bedeutet für uns Gartenliebhaber: Endlich gibt es wieder mehr im Garten zu tun. Endlich können wir einen Blick auf den INGRÜN-Kalender werfen, um zu wissen, was zu tun ist. Sie kennen unseren Kalender nicht?

Den Kalender finden Sie in den vier INGRÜN-Ausgaben 2021:



galanet.org/verbund/ingruen



Alexander Schober

Und wenn Sie eine Pause von Ihrer Gartenarbeit haben, einfach zurücklehnen und die neueste INGRÜN-Ausgabe lesen. Was Sie erwartet? Die schönsten GALANET-Gartenprojekte zur Inspiration, eine neue Rubrik zum Schmunzeln und wie gewohnt ein Rezept aus der Gartenküche – diesmal präsentiert von einem GALANET-Mitarbeiter.

Viel Spaß beim Nachlesen und Nachkochen. Einen schönen Start ins neue Gartenjahr und bis bald.

Herzlichst,
Ihr Benjamin Hoch und Alexander Schober
GALANET-Partner seit 2020



INGRÜN

01 | 2023

4

TITELTHEMA

GALANET Schaufenster

10

WISSENSWERTES

Das INGRÜN-Magazin

12

SPECIAL

GagaGarten

14

PROJEKTVORSTELLUNG

Upgrade im Außenbereich

16

REZEPT

**Mitarbeiterrezept
von Stefan Hänslar**

18

GALANET

**Neuigkeiten aus
dem Verbund**

IMPRESSUM

Ausgabe 01 | 2023 • Erscheint viermal jährlich
Herausgeber: Lust auf Garten GbR | galanet.org •
zentrale@galanet.org Fotos: Bildrechtlich geschützt
durch die Lust auf Garten GbR Druck: oeding print
GmbH | oeding-print.de Redaktion & Layout:
NØYLAND GmbH | noy.land • ingruen@noy.land

GALANET SCHAUFENSTER



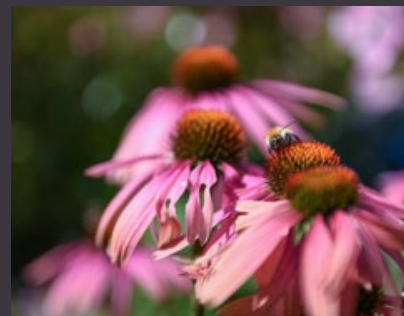
Jeder Garten ist so individuell wie sein Besitzer. Deshalb möchten wir Ihnen in den nächsten Ausgaben an dieser Stelle die schönsten Gartenbilder präsentieren, die von unseren GALANET-Qualitätsgartenbauern geplant und gebaut wurden. Vom modernen Design-Garten mit klaren Linien und Formen bis zur naturnahen Gartenanlage. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern und Inspirationen sammeln. Willkommen im GALANET Schaufenster.

Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Albrecht Bühler Baum und Garten GmbH | baum-und-garten.de

Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Hornung Gartenplanung, Gartengestaltung und Baumschulen | hornung-garten.de



DER SCHÖNSTE
ORT DER WELT.



Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Husmann Garten- und Landschaftsbau GmbH | husmann-gartenbau.de



Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Hilgenhaus Grünbau GmbH | hilgenhaus-gruenbau.de



EXPERTEN-TIPP



KONTRASTE

Die Welt besteht aus Kontrasten. Sie machen das Leben interessant. Daher setzen wir sie gezielt auch in der Gartengestaltung ein. Um Räume zu gliedern, um Pflanzen zu inszenieren, um Spannung aufzubauen. Denn Gegensätze ziehen sich bekanntlich an.

JÖRG FENGELS

Fengels Garten- und Landschaftsbau e. K.
GALANET-Partner seit 2022



Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
J.W. Karl GartenDesign GmbH | karl-gartendesign.de

Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Uhlig GmbH Straßen- und Landschaftsbau | uhlig-lage.de



Inspiration.

Prächtige Staudenbeete, Natursteinmauern, ein Sitzplatz wie in Bella Italia, Pflanzen in klein, in groß, üppig gewachsen, in Form geschnitten. Mit Wows, mit Ahas und Ohos.



Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Stockreiter GmbH | stockreiter.de

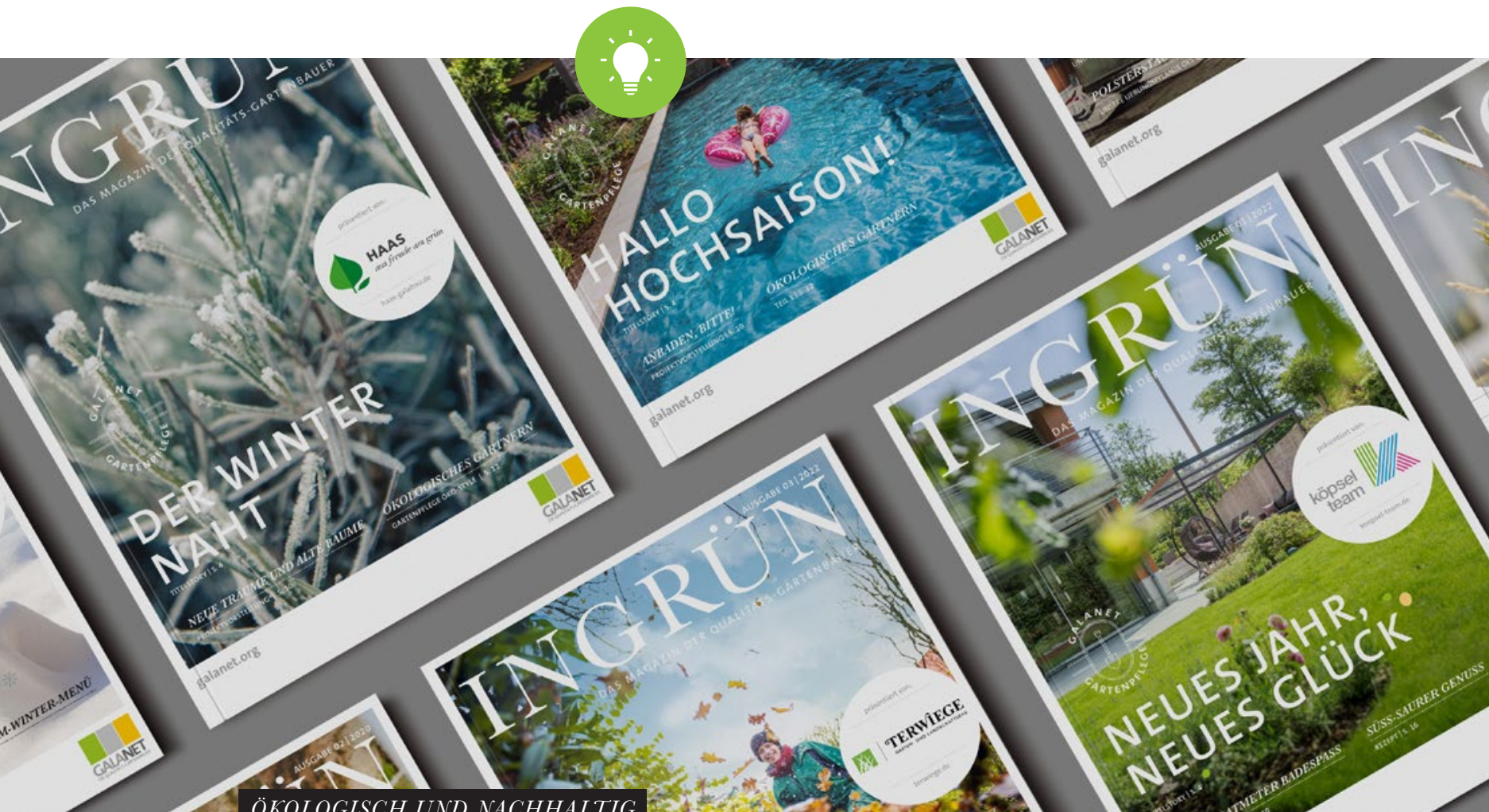


Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
De Grashoppers Garten- und Landschaftsbau
de-grashoppers.de



Projekt: GALANET-Qualitäts-Gartenbauer
Garten Brauers GmbH | garten-brauers.de

HIER BEGINNT IHR
GARTEN-URLAUB.



ÖKOLOGISCH UND NACHHALTIG

DAS INGRÜN-MAGAZIN

Als Landschaftsgärtner sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber Natur und Umwelt bewusst. Und wir sind stolz darauf, dass wir die Welt ein bisschen grüner und bunter machen dürfen. Deshalb möchten wir Ihnen an dieser Stelle zeigen, dass wir auch bei unserem INGRÜN-Magazin auf höchste Standards achten. Unsere Druckerei ist ein Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein. Hier einige interessante Fakten:



DURCHGELESEN UND KEIN SAMMLER?
Entsorgen Sie das INGRÜN-Magazin guten Gewissens im Altpapier.

ENERGIE

Die INGRÜN-Druckerei verwendet 100 % Ökostrom aus erneuerbaren Quellen aus Deutschland, die zertifiziert sind nach den Kriterien des Grüner Strom Labels. 25 % stammen sogar aus eigener Erzeugung durch Photovoltaik, Blockheiz-Kraftwerk sowie dem Einsatz von ProWindgas (Wasserstoff/Power-to-Gas).

FARBEN

Die Mineralöl-, soja- und gefahrstofffreien (Bio-)Druckfarben auf Pflanzenölbasis erfüllen standardmäßig die Kriterien des Blauen Engel und sind vegan.

FSC-ZERTIFIKAT

Das INGRÜN-Papier ist FSC®-zertifiziert. Das internationale Zertifizierungssystem für Waldwirtschaft kennzeichnet Holz- und Papierprodukte, die aus Wäldern stammen, die nach besonderen ökologischen und sozialen Kriterien bewirtschaftet werden. Sie gilt als glaubwürdigste Lösung für nachhaltige Waldwirtschaft.



DRUCK

Chemiefreie Plattenbelichtung. VOC-reduzierte Waschmittel. IPA-freier Druck. Der Druck erfüllt standardmäßig die Kriterien des Blauen Engel und ist vegan. Außerdem werden unvermeidbare CO₂-Emissionen ermittelt und durch zertifizierte Klimaschutz-Projekte ausgeglichen.

GAGA GARTEN



EINMAL SCHMUNZELN, BITTE.

„Ein bisschen Spaß muss sein, dann ist die Welt voll Sonnenschein ...“
99 Prozent unserer Leserinnen und Leser werden jetzt eine Melodie im Kopf haben und vielleicht auch ein wenig innerlich grinsen. Für alle, die Roberto Blancos bekannteste Catchphrase nicht kennen, gibt es hier witzige Begriffe und überraschende Fakten aus der Gartenwelt.



BLÄHTON

Kurz nachhallen lassen. Und? Verstanden? Klingt komisch, ist aber ein sehr vielfältig verwendbares Material im Garten. Zum Beispiel als Drainageschicht in Pflanzkübeln, als Substrat für Hydrokultur, zur Auflockerung schwerer Böden oder sogar als Zugabe zu Beton. Die kleinen Kügelchen bestehen, wie der Name schon sagt, aus Ton. Dieser wird gemahlen und bei ca. 1200 °C gebrannt. Aus dem Granulat entsteht dann wie beim Popcorn der Blähton.



KULTIVATOR

Terminator, Senator, Gladiator, Imperator – es gibt viele Ators, die mehr oder minder wichtig in der Weltgeschichte sind oder waren. Der Kultivator gehört sicher dazu. Denn mit ihm können Sie Ihren Boden auflockern und bearbeiten, wenn Sie zum Beispiel ein neues Beet anlegen möchten. Andere Begriffe dafür sind zum Beispiel Gartenfräse oder Motorhacke.



LEBERWURSTBAUM

Der Grund, warum viele Menschen Bäume umarmen? Nicht ganz. Beim Leberwurstbaum handelt es sich um ein Trompetenbaumgewächs mit richtig witzigen Früchten, die bis zu einem Meter lang werden können und die nicht zum Verzehr geeignet sind. Hierzulande werden sie wohl nicht in den Genuss kommen, aber denken Sie bei Ihrem nächsten Afrika-Trip daran, ein Foto zu machen, um es Ihren Freunden zu zeigen. Einer Redensart zufolge sollte man übrigens nicht unter solch einem Baum einschlafen, da Sie sonst entweder von den kiloschweren Früchten erschlagen werden oder Bekanntschaft mit einem Elefanten machen könnten, der sich eine frische Frucht vom Leberwurstbaum genehmigt.

ZAHLENSPIELE

320
KILOKALORIEN

So viel verbraucht man im Schnitt bei einer Stunde Gartenpflege. Also, einfach mal die Laufschuhe im Schrank lassen und Ihrem grünen Daumen freien Lauf lassen.

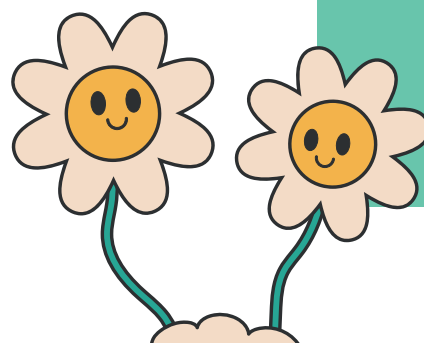
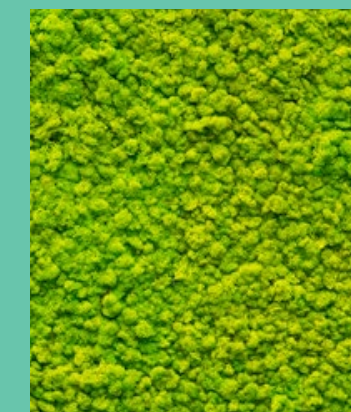


300.000
KILOMETER PRO SEKUNDE

Nicht km/h. So schnell sind die Strahlen der Sonne. Von der Sonne bis zur Erde sind es 150 Millionen Kilometer. Summa summarum: Ein Sonnenstrahl benötigt ganz genau 8 Minuten und 19 Sekunden, um diese Entfernung zurückzulegen. Denken Sie das nächste Mal daran, wenn Sie einen Sonnenschirm aufstellen.

16.000
MOOSARTEN

Sagen zumindest die Bryologen. Denn so heißt die Wissenschaft von den Moosen. Dass Moose Diplohaplonten sind und einen heteromorphen, heterophasischen Generationswechsel besitzen, würde an dieser Stelle vielleicht zu weit führen. Aber wie heißt es so schön? Ohne Moos, nix los.





„Wir lieben unseren kleinen Garten!“

KUNDENSTIMME



UPGRADE IM AUSSENBEREICH

– aus alt mach neu –

Projektvorstellung von Falko Werner Garten- und Landschaftsbau



Klein, aber oho ... so sollte der Außenbereich des ländlich gelegenen Reihenhäuschens laut Auftraggeber nach dem Umbau wirken. Das Paar hatte das Häuschen in ihrem Heimatort gekauft und im Innenbereich bereits den verstaubten 50er-Jahre-Look im Zuge einer Restaurierung gegen ein modernes, offenes Wohnkonzept getauscht.

Für den Außenbereich kamen wir ins Spiel. Unser Ziel: Die moderne Optik der Innenräume sowohl im kleinen Innenhof als auch auf der Dachterrasse aufgreifen und so für ein stimmiges Gesamtbild sorgen.

Die Herausforderung, den Vorgarten privat, aber keineswegs eingeschlossen wirken zu lassen, nahmen wir gerne an. Als einziger Außenbereich des Hauses dient er mehreren Zwecken: Er wird als Eingangsbereich genutzt, sollte aber als Terrasse auch die Möglichkeit für den ein oder anderen Grillabend mit Freunden bieten.

Für den Bodenbelag entschieden wir uns für großformatige, anthrazitfarbene Keramikplatten, um den modernen Look von Innen auch im Außen zu haben. Als Sichtschutz zur direkt angrenzenden Straße kamen Efeu-Elemente zum Einsatz, welche Bewohner und Besucher vor neugierigen Blicken schützen, aber den Bereich nicht eng wirken lassen.

Der Wunsch für die Dachterrasse war, dass sie Platz für zwei Gartenliegen hat, um von dort die Abendsonne genießen zu können. Der alte Bodenbelag wich neuen, modernen WPC-Dielen in Holzoptik in der Farbe Mandelbraun und einer Dachbegrünung für die nicht begehbbare Fläche.

Das Ergebnis: Eine gemütliche Wohlfühl-Oase, für einen entspannten Sundowner zum Feierabend.

DIE MATERIALLISTE AUF EINEN BLICK:

- » Vorgarten-Terrasse: Keramikplatten, Farbton: Anthrazit, 120/60/2 cm,
- » Efeu-Elemente 180/120 cm
- » Natursteinpalisaden 250/25/10 cm, Nandi Sandstein
- » Dachterrasse: WPC, Farbton: Mandelbraun,
- » Dachbegrünung



FALKO WERNER
Garten- und Landschaftsbau
GALANET-Partner seit 2005

WAS COOKST DU?

REZEPTE AUS DER MITARBEITER-GARTENKÜCHE



Den Anfang unserer neuen Rubrik macht Stefan Hänslar, Bereichsleiter Sportplatz- und Landschaftsbau sowie Qualifizierter Sportplatzprüfer bei der Firma Haas. Privat hegt und pflegt der Hobbykoch Duroc-Schweine, von denen immer wieder eines die Ehre hat, der Star auf seinem Teller zu werden.

Schweinshaxen vom Filderner Landschwein mit Biersauce aus dem Ofen

NACH STERNEKOCH ALEXANDER HERRMANN, GEKOCHT VON STEFAN HÄNSLER



Vom Salat schrumpft der Bizeps, oder wie war das gleich? Deshalb hat sich Stefan ein zünftiges, reichhaltiges Rezept mit einer ordentlichen Portion Fleisch ausgesucht. Auch wenn es nicht das klassische Gartenrezept ist – viel Gemüse ist drin. Wem das noch zu wenig ist, der darf sich gerne einen bunten Salat aus dem Garten als Beilage zubereiten.

3 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Haxen aus dem Topf nehmen, kurz unter fließendem Wasser abspülen und anschließend die Schwarte mit einem scharfen Messer gleichmäßig einritzen: Am besten feine, kleine Rauten. Danach ringsum mit flüssigem Butterschmalz einfetten, auf ein Backblech legen und in der mittleren Schiene für 45 Minuten knusprig braten. Nach 30 Minuten die Schwarte mit Bier einstreichen. Achtung, sie wird gegen Ende hin gerne dunkel (ggf. Temperatur reduzieren).

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Schweinshaxen • 10 Zwiebeln • 8 Karotten
1 großer Sellerie • 1 Stange Lauch
1 Liter Dunkles Bier (+ 1 Flasche für den Koch?)
1 TL Kümmel, ganz • 1 Pr. Kümmel, gemahlen
1 Zitrone • 1 Bund Blattpetersilie
3 EL Butterschmalz • 3 EL Speisestärke
Salz • schwarzer Pfeffer aus der Mühle

4 In der Zwischenzeit den Fond durch ein Sieb passieren. Die beiden restlichen Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Danach in einem Topf hellbraun anschwitzen, mit dem Bier ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend mit einigen Schöpfchern des Fonds auffüllen (etwa die doppelte Menge des Bieres). Das Ganze aufkochen lassen und mit in kaltem Wasser angerührter Stärke binden.

5 Gehackte Petersilie, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, gemahlene Kümmel und ein Schuss Bier in die Soße geben. Den Koch hält man mit einem Bierchen auch bei bester Laune.

1 Die Schweinshaxen in einem großen Topf mit ordentlich gesalzenem Wasser eine halbe Stunde lang bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

2 Acht Zwiebeln samt Schale halbieren, Karotten, Sellerie und Lauch putzen, waschen, grob schneiden und alles zu den Haxen in den Topf geben. Auch den Kümmel begeben und etwa 1,5 Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis das Fleisch weich ist. An der Oberfläche des Kochwassers bildet sich immer wieder Fett und Schaum – beides einfach gelegentlich abschöpfen.

6 Haxen knusprig? Raus aus dem Ofen und kurz ruhen lassen. Anrichten, servieren, schmecken lassen.



GUTEN APPETIT!

GALANET online

Als treue INGRÜN-Leser versorgen wir Sie regelmäßig mit den neuesten Infos aus unserem Verbund. Unser Platz hier ist aber begrenzt. Deshalb finden Sie uns auch online in verschiedenen Kanälen. Lassen Sie gerne ein Like da und folgen Sie uns für mehr Inspiration rund um die Gartenwelt sowie für die neuesten Infos zu GALANET.



Instagram
[instagram.com/galanetgaerten](https://www.instagram.com/galanetgaerten)

Facebook
[facebook.com/galanet.gaerten](https://www.facebook.com/galanet.gaerten)

TikTok
[tiktok.com/@galanetgaerten](https://www.tiktok.com/@galanetgaerten)

Youtube
[youtube.com/@galanetgaerten](https://www.youtube.com/@galanetgaerten)

Pinterest
[pinterest.de/galanetgarten](https://www.pinterest.de/galanetgarten)

Blog
galanet.org/blog

Web
galanet.org



Einfach QR-Code scannen und den gewünschten Kanal anklicken. Viel Spaß mit uns!



DAS GALANET-QUALITÄTSVERSPRECHEN

Wir sind ein Verbund aus qualifizierten Garten- und Landschaftsbauern in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Alle GALANET-Partner haben das gemeinsame Ziel, Ihnen mehr zu bieten, als Sie von uns erwarten: nämlich Begeisterungsqualität. Darum haben wir seit über 15 Jahren ein in unserer Branche einmaliges Organisationssystem entwickelt. Dieses befähigt uns zu hoher Beratungskompetenz, kreativen Gestaltungsideen, hoher Ausführungsqualität, störungsarmer Ablauforganisation sowie außergewöhnlichen Verhaltensweisen unserer Mitarbeiter.

Alle Partner des GALANET-Qualitätsnetzwerkes sehen Sie hier auf der Karte oder im Internet unter

galanet.org



HAPPY WIFE *HAPPY LIFE!*



SCHON GESEHEN?

Der Smart Garden für Ja-Sager und alle,
die es werden wollen. Einfach QR-Code
scannen oder bei Youtube direkt „GALANET“
eingeben und staunen.



HOCHSCHOBER

GÄRTEN & FREIRÄUME

HOCHSCHOBER GbR
Gärten & Freiräume

Am Thonhausener Weg 4
84091 Walkertshofen

Tel. 08753 9662807

mail@hochschober-galabau.de

hochschober-galabau.de