



JAHRES MAGAZIN 2020

■ Gartenratgeber
rund ums Jahr

Familienheim
und Garten

Inhalt



Gartenpflanze des Monats

- Kriechender Günsel 13
- Niedere Himalaya-Schleimbeere 27
- Leberblümchen 42
- Ranunkel 57
- Harlekinweide 71
- Rote Spornblume 85
- Garten-Strohblume 99
- Großblumiges Johanniskraut 115
- Herbst-Alpenveilchen 129
- Katsurabaum 143
- Bärenfell-Schwingel 159
- Glänzende Heckenkirsche 173



Schon entdeckt

- Frostrisse am Baum 14
- Wintergäste Singschwäne 28
- März-Veilchen und Ameisenbrötchen 44
- Kleiner Vogel, großer Sänger 58
- Kinderstube des Kleinen Fuchses 72
- Wenn die Wolken leuchten 86
- Muschelsuche am Meer 100
- Es ist Hamsterzeit 116
- Zitrone des Nordens 130
- Warum der Oktober golden ist 144
- Fichtenkreuzschnabel im Schlaraffenland 160
- Scheue Wildkatzen 174





Köstliches und Gesundes

- Birne-Helene-Tiramisu 17
- Vogelmierensalbe 31
- Brennnesseltinktur 47
- Duftveilchenhonig 61
- Kleine Cheesecakes mit Zitronenverbene 75
- Fetthenne-Fingerfood-Schiffchen 89
- Balsamico-Kirschen 103
- Heidelbeerpfannkuchen 119
- Kornelkirschen-Sorbet 133
- Alantsalbe 147
- Panierte Sellerieschnitzel 163
- Grünkohl mit Pinkel und Kasseler 177

Gartenthemen

- Große Ernte garantiert 18
- Vorwitziger Vorfrühling 32
- Glück im Quadrat 48
- Geliebte Kartoffeln 62
- Ausdauernde Eintagsblüher 76
- Schmetterlinge im Garten 90
- Köstliches aus Rosen 104
- Schwarzrote Gesundheitsbomben 120
- Fünfgeschmacksbeeren 134
- Obst für kleine Gärten 148
- Knackige Wintersalate 164
- Auch Blumen wandern 178



Gartenpraxis

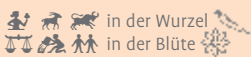
- Palmengarten Frankfurt 180
- Vom Zauber der Schwertlilien 184
- Ein Haus für Hirschkäfer 188
- Zum Weiterlesen 190





Juni

Der Mond wirkt als kosmischer Spiegel für Tierkreiskräfte bei seiner Wanderung durch die Tierkreiszeichen:



23. Woche

1 Montag

■ Zweijährige jetzt noch aussäen.



S: 05:11 – 21:29

M: 15:44 – 03:24

Pflanzenzeit

■ Pflingstmontag
■ St. Fortunat

2 Dienstag

■ Der Juni ist der Monat der ersten großen Kräuternernte. Die meisten Kräuter werden vor der Blüte geerntet.



S: 05:10 – 21:30

M: 17:08 – 03:44

3 Mittwoch

■ Mond in Erdnähe ist ungünstig für Saat und Pflanzung.



S: 05:10 – 21:31

M: 18:33 – 04:05

4 Donnerstag



S: 05:09 – 21:32

M: 19:58 – 04:29

5 Freitag

■ Für den Junischnitt bei Weinreben den abnehmenden Mond nutzen.



21:12



S: 05:08 – 21:33

M: 21:20 – 04:59

6 Samstag

■ Mond am Knoten ist ungünstig für Saat und Pflanzung.



S: 05:08 – 21:34

M: 22:35 – 05:36

7 Sonntag



S: 05:07 – 21:35

M: 23:37 – 06:24



8 Montag



S: 05:07 – 21:36
M: 00:00 – 07:23

■ Bei den Tomaten die unteren Blätter entfernen.

■ St. Medardus



9 Dienstag



S: 05:07 – 21:36
M: 00:25 – 08:29



10 Mittwoch



S: 05:06 – 21:37
M: 01:02 – 09:40

■ Zwischen den Gemüsereihen hacken.
■ Chatsworth Flower Show • Bakewell, England 10.–14.6. • Infos siehe Seite 195



11 Donnerstag



S: 05:06 – 21:38
M: 01:30 – 10:51

■ Fronleichnam
■ St. Barnabas



12 Freitag



S: 05:06 – 21:39
M: 01:52 – 12:01

■ Verblühte Sträucher und Stauden zurückschneiden.



13 Samstag



☾ 08:24
S: 05:05 – 21:39
M: 02:11 – 13:09



14 Sonntag



S: 05:05 – 21:40
M: 02:27 – 14:15





Rote Spornblume

dezentler Blickfang

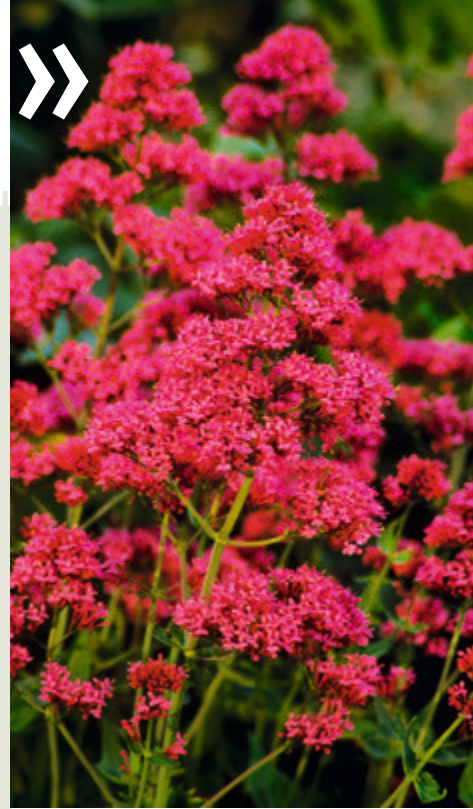
Pflegerleicht und attraktiv: Die Spornblume überzeuget in naturnahen Bereichen ebenso wie in Staudenbeeten und als Rosenbegleitpflanze. Das charakteristische Karminrot der Blüten findet sich im deutschen und botanischen Artnamen wieder. Bei der häufig angebotenen Sorte 'Coccineus' ist dieser Farbton besonders intensiv. In der bewährten Variante 'Album' kann die Rote Spornblume aber auch weiß blühen.

Dauernässe vermeiden

Obwohl im Mittelmeerraum zu Hause, kommt die Spornblume mit kalten Wintern gut zurecht. Notfalls hilft das Abdecken des Wurzelbereichs mit Laub und Fichtenreisig. Die Stängel sterben im Spätherbst ab. Sie können sie dann gleich oder im folgenden Frühjahr handbreit über dem Boden wegschneiden. Gefährlicher als Frost ist anhaltende Nässe, über Winter ebenso wie während der Wachstumszeit. Schwerer Boden sollte deshalb vorm Pflanzen gründlich gelockert werden, unter Einarbeiten von reichlich Sand oder Kies.

Dauerblüte genießen

Die Rote Spornblume lässt sich sehr schön mit Stauden kombinieren, die ebenfalls sonnige Plätze mit kalkhaltigem Boden lieben: so etwa Lavendel, Glockenblumen, Sonnenhut, Königskerze und Katzenminze. Der manchmal etwas lästigen Selbstausaat können Sie vorbeugen, indem Sie die Stängel gleich nach der Blüte zurückschneiden. Dies hat zudem einen günstigen Nebeneffekt: Oft führt das zu einer Nachblüte, teils bis in den Oktober hinein. (may)



Kurzporträt

Botanischer Name: *Centranthus ruber*

Wuchs: Staude, breit buschig, 50–80 cm hoch

Blüte: klein und sehr zahlreich in doldenartigen Blütenständen; karminbis rosarot, auch weiß

Blütezeit: Juni bis August/September

Blatt: lanzettlich; blaugrün bis frischgrün

Ansprüche: sonnig; gut durchlässiger, mäßig trockener bis frischer, kalkhaltiger Boden

Verwendung: einzeln oder in kleinen Gruppen in naturnahen Bereichen, im Steingarten, auf Trockenmauern, in Stauden- und Kiesbeeten; auch für Kübel geeignet

Besonderheiten: gute Bienenweide



Ziergarten

» Zweijährige wie Bart-Nelken oder Fingerhut können in diesem Monat ausgesät werden.

» Wenn Sie bei der regelmäßigen Kontrolle der Wassertemperatur in Ihrem Gartenteich feststellen, dass diese über 22 °C ansteigt, dann achten Sie verstärkt darauf, dass das Wasser genügend Sauerstoff enthält. Denn der Sauerstoffgehalt nimmt bei zunehmender Wassertemperatur ab.

» Etwa Ende des Monats sollten die Jungvögel flügge und ausgeflogen sein. Dann können Sie mit dem Heckenschnitt der sommergrünen Hecken beginnen.

» Balkonblumen sollten regelmäßig gegossen und auch gedüngt werden, wenn Sie sie nicht mit Langzeitdünger versorgt haben. Putzen Sie sie auch regelmäßig aus, falls Sie keine selbstreinigenden Sorten gepflanzt haben.

» Sommerastern können noch bis Anfang Juni gepflanzt werden. Sie werden dann bis zum Herbst kräftig blühen.

» Blaukissen sollten zurückgeschnitten werden, sobald sie verblüht sind. Es ist auch günstig, wenn Sie sie alle vier bis fünf Jahre nach der Blüte ausgraben, teilen und

gleich anschließend wieder einpflanzen. Auf diese Art und Weise können Sie recht sicher sein, dass sich die Pflanzen auch weiterhin gut entwickeln und blühen werden.

Schon entdeckt?

Wenn die Wolken leuchten

Jetzt sind die Nächte zwar zugegebenermaßen zur Sternenbeobachtung etwas kurz, aber im Juni gibt es ein besonderes Phänomen am Abend zu beobachten – leuchtende Nachtwolken. Etwa ein bis zwei Stunden nach Sonnenuntergang sind silbrig schimmernde Wolkenschleier am Himmel zu sehen. Meist nicht höher als 20 Grad über dem Horizont. Es ist das reflektierende Licht der untergegangenen Sonne, das die Wolken zum Leuchten bringt. Die Strahlen der für uns nicht mehr sichtbaren Sonne treffen auf die über ihr schwebenden Wolken und beleuchten sie von unten. Für die bläulich silbrige Farbe zeichnet der Einfallswinkel der Strahlen auf die Wolken verantwortlich, wobei ihr Rot-Gelb-Anteil nämlich fast vollständig absorbiert wird.

(kie)



Gemüsegarten

» Wenn Sie keine mehltaresistenten Sorten gewählt haben, dann sollten Sie Ihre Gurken Anfang des Monats mehrere Male im Abstand von 14 Tagen mit Schachtalmbrühe spritzen. Denn dadurch lässt sich ein Mehltaubefall vorbeugen. Entdecken Sie schon einzelne Blätter, die befallen sind, dann entfernen Sie diese umgehend.

» Treten bei Ihren Gewächshauskulturen Spinnmilben auf, dann können Sie diese mit Raubmilben bekämpfen. Gegen Weiße Fliegen haben sich im Gewächshaus Erz- bzw. Schlupfwespen bewährt.

» Wer Balkon- oder Buschtomaten anbaut, der sollte die Triebe auf keinen Fall ausgeizen, da diese Sorten an den Triebenden jeweils eine Blüte bilden und sich im Laufe des Sommers durch Seitentriebe aufbauen. Anders bei Stabtomaten, die man regelmäßig ausgeizen sollte, um größere und saftigere Tomaten zu erhalten.

» Wenn Sie Auberginen unter Glas anbauen, dann sollten Sie die Pflanzen wie Tomaten gelegentlich am Mittag etwas rütteln, um so die Befruchtung zu verbessern.

» Möchten Sie Babybeets, also Rote oder Weiße Bete mit kleinen Rüben, ernten, dann säen Sie geeignete Sorten am besten Anfang Juni bis Anfang Juli direkt ins Freiland aus, und zwar in Reihen mit einem Abstand von 15 × 4 cm.



Purpurroter Chinakohl

Wie wäre es mit einem etwas anderen Chinakohl? Dann schauen Sie sich einmal die Sorte 'Scarvita' an. Diese bildet locker geschichtete, ovale, etwa 25–30 cm lange Köpfe, die aus purpurroten Blättern mit lila Blattadern bestehen. 'Scarvita' wird am besten direkt an einem sonnigen bis halbschattigen Platz ins Freiland gesät, wobei der Boden unbedingt frei von Staunässe sein und keine Verdichtungen aufweisen sollte. Achten Sie darauf, nicht zu früh auszusäen, damit die Temperaturen nach der Aussaat nicht für längere Zeit unter 16 °C fallen, wodurch das Schossen induziert wird. (red)

Obstgarten

Violette Himbeere

‘Glen Coe’ ist eine späte Sommerhimbeersorte, an deren Entstehen stachellose Abkommen der schwarzen Himbeere ‘Munger’ beteiligt waren. Sie bildet außergewöhnlich rosa-violette, rundliche, mittelgroße Beeren, die ab Ende Juni geerntet werden können. Diese sind würzig-aromatisch und liegen im Geschmack zwischen Brom- und Himbeeren. Die Pflanzen wachsen stark, wobei die 100–200 cm langen Ruten allerdings sehr robust sind und keine Stacheln aufweisen. Der Ertrag ist hoch. (red)

» In diesem Monat sollten Sie Ihre Stachelbeerbüsche regelmäßig auf einen Befall mit den Raupen der Stachelbeerblattwespe kontrollieren. Diese halten sich bevorzugt im Inneren der Sträucher auf, wo man den Schaden zunächst nicht bemerkt, und fressen sich dann nach außen vor. Sammeln Sie die Raupen umgehend ab, da es bei einem starken Befall innerhalb von wenigen Tagen zu einem Kahlfraß kommen kann.

» Entdecken Sie an Sauerkirsch-, Pfirsich- oder Aprikosenbäumen mit Monilia befallene Blüten oder Triebspitzen, dann schneiden Sie diese umgehend heraus. Auf diese Weise können Sie den Infektionsdruck deutlich vermindern.

» Haben Sie eine für Stippe anfällig Apfelsorte in Ihrem Garten, dann können Sie diese ab Mitte des Monats mehrfach mit einem Kalziumdünger versorgen. Sprühen Sie den Dünger dabei direkt auf Blätter und Früchte, jedoch nicht bei hoher Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 25 °C.

» In diesem Monat sollten Sie Ihre Weinreben schneiden. Und auch bei vielen anderen Obstgehölzen können Sie nun oder im folgenden Monat für den Sommerschnitt zur Schere greifen.

» Denken Sie daran, dass ab Ende des Monats die zweite Generation des Pflaumenwicklers auftritt, und ergreifen Sie rechtzeitig geeignete Gegenmaßnahmen.



Unverschämte Fetthenne- Fingerfood- Schiffchen

Zutaten für 4-6 Personen:

12 größere frische Fetthenneblätter (*Sedum telephium*),
150 g Blauschimmelkäse, 50 g
Zartbitterkuvertüre, 2 Eiweiß
oder 100 ml Sahne, 1 TL Muskat-
nuss, 1-2 EL Zucker, Orangen-
schale zum Garnieren

Die frischen Fetthenneblätter waschen, etwaige dunkle Stellen herauschneiden. Die harte Käserinde entfernen, den Käse gleichmäßig auf den Blättern verteilen. Die Kuvertüre in einem Topf bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen, mit einem Löffel über den Käse tropfen lassen. Die Blätter abgedeckt kühl stellen und die Schokolade kurz aushärten lassen. Inzwischen Eiweiß oder Sahne steif schlagen. Muskatnuss und Zucker unterrühren, abschmecken und nach Geschmack für ein Dessert noch etwas Zucker zufügen. Den Eiweiß- oder Sahneschaum kunstvoll auf den Fingerfood-Schiffchen verteilen, mit einigen Streifen Orangenschale dekorieren und servieren.

Passt wunderbar sowohl als Vorspeise, Zwischengang oder Dessert. Für eine Nachspeise süßen Sie den Schaum einfach ein wenig mehr.

Dieses Rezept wurde entnommen aus „Das Essgartenkochbuch“ von Frederik und Heike Deemter, erschienen im Verlag Eugen Ulmer, ISBN 978-3-8001-0846-6.

Flatterhaft und farbenfroh



Schmetterlinge im Garten

Kennen Sie schon Zimtbär, Federgeistchen, Hausmutter oder Landkärtchen? Das sind lediglich ein paar der hübschen Schmetterlinge, die nur darauf warten, vorbeizufattern und in Ihren Garten einzuziehen. Alles, was Sie dazu brauchen, sind die richtigen Pflanzen.

Zugegeben, mit manchen Schmetterlingen wie dem eingeschleppten Buchsbaumzünsler möchte niemand etwas zu tun haben, da kann er noch so gut aussehen. Andere Falter fressen als Raupen aber ganz manierlich und sind es wert, bei der Gartenplanung bedacht zu werden. Aber wie wird der Garten zum Schmetterlingsparadies?

Bunte Lockmittel

Zunächst einmal müssen wir den erwachsenen Schmetterlingen gute Gründe geben, den Garten nicht nur eilig zu überfliegen, sondern ihn sich als möglichen Ort zur Eiablage einmal genauer anzuschauen. Auf den Boden der Tatsachen holt man die Falter mit passenden Blüten. Nachtfalter mögen Wald-Geißblatt, Seifenkraut und Phlox, Tagfalter lieben Zinnie, Eisenkraut, Aster, Fette Henne, Nelken, Flockenblume und Skabiose. Diese Pflanzen haben außerdem auch für uns einen hohen Zierwert und passen in jedes sonnige Blumenbeet.

Raupenfutterpflanzen überall

Bei der Wahl der Eiablagepflanzen scheiden sich nun die Geister. Einige Tagfalter wie der Admiral (Raupe siehe rechts) hätten gerne ein paar Brennnesseln, die nicht zu schattig stehen. Andere brauchen eine Blumenwiese. Wenn Sie dafür Platz haben, kann das ein toller Gartenteil für



Mein Schmetterlingsgarten

Wer wissen möchte, wie man Schmetterlinge in den eignen Garten lockt, findet in diesem Buch viele wertvolle Anregungen und lernt auch die verschiedenen Arten mit ihren Bedürfnissen näher kennen.

„Mein Schmetterlingsgarten: Schöne Pflanzen für Falter und Raupe“ von Elke Schwarzer, erschienen im Verlag Eugen Ulmer, ISBN 978-3-8186-0378-6.



Raupenfutterpflanzen für kleine Gärten

Zitronenfalter-raupen fressen am Faulbaum – eine kompakte Sorte ist ‘Fine Line’. Der Liguster-schwärmer liebt Liguster, der als Buchsersatz mit der Sorte ‘Lodense’ eine kleine Hecke formen kann. Der Malven-Dickkopffalter nagt an Stockrosen, die sogar in Pflasterfugen an der Hauswand wachsen. Raupen vom Hauhechel-Bläuling brauchen Hornklee, der im Magerbeet gedeiht. Der Garten-Bläuling mag Blut-Weiderich und den nicht-kletternden Strauchefeu ‘Arborescens’.

Naturerlebnisse werden. Doch auch in kleineren Gärten lässt sich viel für Schmetterlinge tun. Eine Hecke aus kleinbleibenden Weiden, Pfaffenhütchen, Haselnuss, Hainbuche, Liguster, Weißdorn oder Faulbaum ernährt so manche Raupe und schafft dabei auch noch windgeschützte Plätze für die wärmeliebenden Flieger. Hauptsache heimisch ist die Devise bei den Gehölzen. An schattigeren Plätzen ist das Einjährige Silberblatt ein Hingucker und echter Geheimtipp: Es ernährt die Raupen des Aurorafalters und sieht mit seinen silbrigen Samenständen bis ins nächste Frühjahr hinein einfach glänzend aus.

Was Falter sonst noch brauchen

Es gibt Pflanzen, die alle glücklich machen: Efeu an Wänden und Zäunen ist für Schmetterlinge ein guter Aufenthaltsort bei schlechtem Wetter und ein geschützter Ruheplatz bei Tag oder bei Nacht, je nach individuellen Vorlieben. Die Blüten versorgen Tagpfauenauge und Admiral im Herbst mit Nektar, der Garten-Bläuling ernährt sich als Raupe von den Blüten. Damit Efeu zur Blüte kommt, werden die nichtkletternden Alterstriebe nicht geschnitten. Auch im Staudenbeet und in der Hecke kann man es ruhiger angehen lassen, da viele Puppen sehr an den alten Stängeln hängen und hier den Winter verbringen möchten. Falllaub kann einfach unter den Sträuchern liegen bleiben – auch hier verstecken sich Raupen von Nachtfaltern gerne. Es ist also gar nicht so schwer, Falter in den Garten zu locken – damit der Buchsbaumzünsler nicht am Ende der häufigste ist. (sch)





Juli



Blütenküche

Köstliches aus Rosen

Haben Sie schon mal daran gedacht, den Duft Ihrer Rosen nicht nur mit der Nase, sondern auch mit dem Gaumen zu genießen? Das liebliche Rosenaroma passt sowohl in süße als auch in herzhafte Speisen. Probieren Sie sich daher doch mal dieses Jahr durch Ihren Rosenblütenschatz!

Duftrosen schmecken am rosigsten, etwa die Damaszener-Rosen-Sorte 'Rose de Resht' mit ihrem überaus starken blumigen Duft. Das lässt sich sehr gut auf Sirup, Likör und Co. übertragen, und jeder, der daran schnuppert, riecht sofort den rosigen Ursprung. Das ist bei den eher fruchtig-zitronigen Rosen wie der David-Austin-Rose 'Graham Thomas' im verarbeiteten Produkt nicht mehr so deutlich. Hier erinnert das Aroma eher unbestimmt an Früchte.

Vergessen Sie nicht die Hagebutten!

Aus den Rosenblüten entwickeln sich im Lauf des Sommers Früchte, die Hagebutten. Sie werden vor dem Trocknen oder dem Hagebuttenmuskochen halbiert und von Kernen und Härchen befreit. Sollen große Mengen zu Mus verarbeitet werden, kocht man die Früchte zuerst und passiert sie dann durch die Flotte Lotte oder ein Sieb. Das Mus kann dann zu Marmelade oder einer pikanten Soße weiterverarbeitet werden.



Rosenblüten ernten

Um in den Genuss der einzigartigen Rosenaromen zu kommen, müssen Sie die gerade geöffneten Rosenblüten opfern. Ernten Sie dazu die Blütenköpfe am besten morgens. Die Blütenblätter werden abgezupft, wenn nötig in einer Schüssel mit kaltem Wasser geschwenkt und anschließend auf Küchenpapier abgetropft. Ein Tipp: Kosten Sie Ihre Rosen, bevor Sie sie verarbeiten. Auch wenn sie noch so gut duften, können sie bitter schmecken und das überträgt sich dann auch auf die Speisen.

Zucker, Sirup und Gelee

Am einfachsten ist ein mit Rosenblüten aromatisierter Zucker zuzubereiten: Geben Sie dazu 50 g Rosenblüten mit 150 g feinem Zucker für 14 Tage in ein Schraubglas. Dann wird der Zucker auf einem Backpapier ausgebreitet und getrocknet und anschließend im Mixer fein zerkleinert. Mit einem Rosensirup können Sie Desserts auf Milchbasis oder Cocktails verfeinern. Lassen Sie dafür fünf Handvoll Blütenblätter in 1 l Wasser und dem Saft von zwei Zitronen 20 min ziehen. Danach abseihen, mit 1 kg Zucker aufkochen und 30 min lang einkochen lassen. Fürs Sonntagsbrötchen kocht man ein Gelee auf Weinbasis: 150 g Blütenblätter mit 250 ml Wein, 750 ml Wasser, dem Saft von vier Zitronen über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag kurz aufkochen, abseihen und mit Gellierzucker nach Packungsanweisung kochen.

Butter, Salz und Essig

Ja, auch die liebliche Rose kann zu herzhafter Würze verarbeitet werden, etwa zu einem Rosensalz, das zu Fisch, Geflügel oder Dip passt. Dafür 50 g Rosenblüten und 150 g Salz mischen und 14 Tage ziehen lassen, dann trocknen und anschließend fein mörsern. Oder Sie machen eine Rosenbutter: Dafür ein Stück weiche Butter mit etwas Zitronensaft und Salz glatt rühren und in feine Streifen geschnittene Blütenblätter zufügen. Eine leichte Schärfe, die gut zum Rosenaroma passt, kommt mit weißem Pfeffer oder getrockneten Chilis. Die Butter wird in Frischhaltefolie gewickelt oder in einem Gefäß kalt gestellt. Ein Dressing für Sommersalate kann mit einem Rosenessig angerührt werden: Lassen Sie für diesen 40 g Rosenblütenblätter in 500 ml mildem Weißwein- oder weißem Balsamicoessig für 14 Tage ziehen. (fas)



August



Großblumiges Johannis- kraut

üppiger Blütenstrauch

Schon seit alters schätzt man *Hypericum perforatum*, das Tüpfel-Johanniskraut, als wichtige Heilpflanze. So wurde diese nicht verholzende Pflanze zum Namensgeber für die gesamte Gattung. Doch zur Verwandtschaft gehören auch etliche Gehölze, bei denen die Bezeichnung „Kraut“ nicht so recht passt. Die Züchtung 'Hidcote' ist jedenfalls eindeutig ein robuster Strauch. Dieser unterscheidet sich zudem durch seine großen Blüten deutlich von anderen Johanniskräutern.

Bewährte Gartenzierde

Der beliebte Kleinstrauch wird teils verschiedenen Arten zugeordnet. Er entstand aber vermutlich als Kreuzung, und das wohl in der berühmten englische Gartenanlage Hidcote Manor. Deshalb belässt man es meist beim botanischen Namen *Hypericum* 'Hidcote' – und freut sich einfach über die monatelange Blütezeit. Für noch junge Sträucher empfiehlt sich über Winter ein Abdecken des Wurzelbereichs. Sind sie später gut eingewachsen, wird das kaum noch nötig.

Behertzter Rückschnitt

Keine Sorge, wenn im Jahr nach dem Pflanzen zunächst noch keine Blüten erscheinen: Der Strauch muss sich erst eingewöhnen. Oft folgt schon ab dem zweiten Sommer ein reicher, goldgelber Flor. Ist das blühfreudige Stadium erreicht, können Sie den Strauch in jedem Frühjahr kurz vor dem Austrieb zurückschneiden, etwa handbreit über dem Boden. Das fördert einen Neuaustrieb mit jungen Zweigen, die besonders reich mit Blüten besetzt sind. (may)



Botanischer Name:

Hypericum 'Hidcote'

Wuchs: Strauch mit überhängenden Trieben, 0,8–1,5 m hoch, bis rund 1 m breit

Blüte: schalenförmig, leuchtend gelb, mit 5–10 cm Ø

Blütezeit: ab Ende Juni bis Oktober

Blatt: länglich eiförmig, dunkelgrün; wintergrün, Blätter werden aber bei starker Kälte braun

Ansprüche: sonnig bis halbschattig; durchlässiger, humoser Boden; stadtklimaverträglich

Verwendung: in Gruppen als Flächendecker, für niedrige Hecken, in Kombination mit Stauden und Gräsern; auch in großen Kübeln

Besonderheiten: lange Blütezeit; verträgt kräftigen Schnitt



Ziergarten



» Wenn sich jetzt an den ersten Uferpflanzen Fruchtstände bilden, dann sollten Sie diese abschneiden, bevor sich die Pflanzen versamen können.

Schon erntedeckt?

Es ist Hamsterzeit

Im Hochsommer ist die Haupterntezeit für Getreide. Das bringt jetzt auch den eigentlich nur dämmerungsaktiven Feldhamster auf den Plan. Nun sucht er selbst tagsüber die Felder auf, um sich die wichtigen Wintervorräte anzulegen. Wintervorräte „hamster“ im Hochsommer? Vielleicht etwas ungewöhnlich, aber der Feldhamster beginnt bereits Ende August seine Winterruhe. Da er nur ruht und den Winter nicht verschläft, braucht er entsprechend Vorräte – etwa 1–2 kg –, um gut durch den Winter zu kommen. Erst Ende März verlässt er seine Winterbehausung, etwa ein Drittel leichter als fast sieben Monate zuvor. Der einst weitverbreitete Feldhamster ist heute vom Aussterben bedroht und daher streng geschützt. *(kie)*

» Wer in diesem Monat in den Sommerurlaub fährt, der sollte kurz vorher noch einmal seinen Rasen mähen, und zwar auf die ganz normale Höhe. Nach dem Urlaub sollte man dann nicht gleich radikal zu Werke gehen, sondern beim ersten Schnitt und jedem folgenden lediglich maximal die Hälfte abmähen. Denken Sie auch daran, dass nach Möglichkeit jemand während Ihres Urlaubs den Rasen mit Wasser versorgen sollte.

» Fichten reagieren im Unterschied zu anderen Koniferen recht empfindlich auf Trockenheit. Daher sollten Sie diese Bäume regelmäßig gießen, wenn der Sommer recht trocken ist.

» Abgeblühte Weigelien und Deutzien sollten Sie jährlich gleich nach der Blüte auslichten.

» Ist es zum Monatsende hin trocken und heiß, dann müssen Sie mit zahlreichen Spinnmilben und Läusen rechnen. Kontrollieren Sie Ihre Pflanzen dann regelmäßig und ergreifen Sie bei Bedarf so früh wie möglich geeignete Maßnahmen. Das gilt besonders für Ihre Kübelpflanzen, damit diese später ohne Befall ins Winterquartier umziehen können.

Gemüsegarten

» Wer Speisekürbisse anbaut, der sollte darauf achten, dass sich an den Pflanzen nicht zu viele Früchte entwickeln. Am besten entfernen Sie alle bis auf zwei bis drei Exemplare pro Pflanze.

» Befreien Sie die Sellerieknollen jetzt ganz vorsichtig von der Erde, ohne dabei aber die Wurzeln abzureißen. Anschließend werden sich diese Knollen dann besonders gut entwickeln.

» Wenn die Nächte Ende des Monats wieder etwas frischer werden, dann haben Sie ein besonderes Augenmerk auf Ihre Jungpflanzen, die im Gewächshaus oder Frühbeetkasten heranwachsen. Im Zweifelsfall ist es besser, wenn Sie an kühlen Abenden vorsorglich die Fenster auflegen bzw. die Lüftungen schließen.

» Sind bei Ihren Gewächshaus- bzw. Freilandmelonen keine Fruchtansätze zu erkennen, dann bestäuben Sie die Blüten jetzt mithilfe eines Pinsels.

» Beim Thymian sollten Sie Ende des Monats zum letzten Mal frische Triebe ernten. Dann haben die restlichen Triebe noch genügend Zeit, um bis zum Winterbeginn auszureifen und damit ausreichend frosthart zu werden.

» Löffelkraut kann im August/September direkt ins Freiland gesät werden. Nach dem Aufgehen werden die Pflanzen auf 8–10 cm vereinzelt.



Wirsing

Wirsing schmeckt besonders gut, wenn man ihn im Sommer noch jung und zart erntet und anschließend gleich verwendet. Wenn Sie beim Ernten den Strunk nicht entfernen, sondern im Boden lassen und auf rund 20 cm einkürzen, dann bilden sich in den ehemaligen Blattachseln neue Sprossen und auf diesen wiederum neue Köpfe, die etwa 10–15 cm Durchmesser erreichen und besonders lecker schmecken. (red)

Obstgarten

Empfehlenswerte Sommer- und Herbst-äpfel

‘Gerlinde’ (siehe oben) reift ab Ende August, bringt regelmäßige und hohe Erträge und weist ein ausgeprägtes Elstar-Aroma auf. Die Sorte gilt als ausgesprochen gesund, hat eine mittlere Mehltauanfälligkeit und ist schorftolerant.

‘Santander’ reift ab Anfang/Mitte September, schmeckt würzig süß-säuerlich und ist für Allergiker geeignet. Die saftige Sorte ist schorffresistent, sollte aber für eine bessere Lagerfähigkeit nicht zu spät geerntet werden.

‘Rebella’ reift ab Mitte September, hat eine etwas harte Schale sowie grobzelliges Fleisch und schmeckt süß mit einer leichten Säure. Die mehrfach resistente Sorte ist sehr zuverlässig, bringt frühe, hohe und regelmäßige Erträge und zeigt kaum Alternanz. (red)

» Blattläuse können an vielen Pflanzen zum Problem werden, so auch an Obstgehölzen. Wollen Sie auf natürliche Weise etwas gegen diese Insekten tun, dann locken Sie Florfliegen in Ihren Garten, deren Larven jede Menge Blattläuse aussaugen. Hängen Sie dazu beispielsweise spätestens Ende August einen speziellen Florfliegenkasten auf, in dem diese einen Unterschlupf für die Winterzeit finden. Der Kasten kann das ganze Jahr hängen bleiben und muss auch nicht gereinigt werden.

» Kürzen Sie in diesem Monat an den Brombeeren die Geiztriebe ein. Lassen Sie dabei nur etwa 20–30 cm stehen.

» Bei frühen Apfelsorten können Sie jetzt zur Schere greifen, damit die Früchte besser belichtet werden. Dadurch verbessern sich Ausfärbung und Geschmack. Achten Sie dabei aber darauf, dass Sie nicht zu viel wegschneiden, gerade in Perioden mit starker Sonneneinstrahlung und Temperaturen über 30 °C. Denn dann besteht verstärkt die Gefahr von Sonnenbrand.

» Falls nötig, dann können Sie ab Mitte des Monats den Walnussbaum schneiden, ohne dass er blutet.

» Wer Heidelbeeren pflanzen möchte, der sollte dies am besten jetzt tun.



Heidelbeer- pfannkuchen

Zutaten für
4 Portionen:
200 g Mehl, 2 EL Zucker,
½ Pck. Backpulver, 1 Pck.
Vanillezucker, 1 Prise Salz,
400 ml Milch, 2 große Eier,
300 g Heidelbeeren, 4 EL
Margarine, Puderzucker

Dieses Rezept wurde
entnommen aus
„Mein Gartenkochbuch“
von Katrin Schmelzle,
erschienen im Verlag
Eugen Ulmer, ISBN
978-3-8186-0113-3.

Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Das Mehl mit Zucker, Backpulver, Vanillezucker und etwas Salz in einer Schüssel vermengen. Dann die Milch dazugeben und so lange rühren, bis ein gleichmäßiger, dickflüssiger Teig entstanden ist. Die Eier zufügen und unterrühren. Anschließend die Heidelbeeren unterheben. Die Margarine portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen, mit einem großen Löffel gleich große Teigkleckse hineingeben und bei mittlerer Hitze jeweils 2–3 min pro Seite goldbraun backen. Die kleinen Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Die gebackenen Pfannkuchen im Backofen bei 80 °C warm halten. Wenn alle Pfannkuchen fertig sind, in gleichen Portionen auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.