



Erntezeit – Einmachzeit!

Trotz Herbstbeginn am 23. September und bietet der Garten noch reichlich Erntemöglichkeiten. Wer seinen Garten über das ganze Jahr fleißig nach den NATUR im GARTEN Kriterien ohne Torf, chemisch-synthetische Pestizide und chemisch-synthetische Düngemittel bearbeitet hat, kann sich jetzt über die gesunde Qualität seiner Ernte freuen. Selbst gepresst Säfte, frisch verarbeitetes Gemüse und Obst locken zum Sofortgenuss. Für den Winter bieten Konservierungsmöglichkeiten, wie Tiefkühlen, Trocknen, Einlagern, Einlegen die hochwertige Ernte genießbar zu halten. Mit unserem Rezept für ein selbst gemachtes Suppengewürz schaffen Sie die Basis für gesunde, wärmende Suppen und Eintöpfe. Ein weiterer Tipp: aus Karottengrün lässt sich schnell und einfach ein herrliches, frisches Pesto zaubern.

„Bevor Sie sich einen Schatz an Vorräten anlegen, machen Sie sich Gedanken über Ihren tatsächlichen Bedarf, denn eine lange Lagerung mindert die Qualität. Einwandfreies Obst und Gemüse sowie hygienisches Arbeiten sind für das Einkochen und Einlagern sehr wichtig. Damit ist der Gartengenuss im Lager, wie im Glas, für die Winterszeit gesichert“, so Katja Batakovic, fachliche Leiterin der Bewegung NATUR im GARTEN.

Selbst gemachtes Suppengewürz

1/4 kg grobes Meersalz, 1 kg Gemüse (Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Porree, Liebstöckel, Sellerieknolle und -kraut, Knoblauch, frischer Ingwer oder Gelbwurz sowie frische Kräuter wie z.B. Petersilie, Oregano oder Thymian nach Verfügbarkeit und Geschmack)

Gemüse fein raspeln bzw. schneiden sowie Kräuter zerkleinern und mit grobem Meersalz vermengen. Die Mischung in ein sauberes, steril gemachtes Glas geben und im Kühlschrank aufbewahren. Etwa 2 EL auf einen 3/4 Liter Wasser ergeben eine herrliche Gemüsesuppe oder Würze für kräftige, wärmende Eintöpfe.

Karottengrün-Pesto

Karottengrün vom Stängel abstreifen, waschen, fein hacken, mit Öl und Salz und nach Lust mit einer Prise Pfeffer vermengen. Zum Garnieren Karotten gut waschen, fein raspeln und in Butter anschwitzen. Pesto mit Spaghetti vermengen, abschmecken und mit den gerösteten Karotten garnieren. Wer auf Nudeln verzichten möchte, kann stattdessen aus jungen Zucchini mit einem entsprechenden Schneider „Zoodles“ dazu machen.

Weitere Konservierungsmöglichkeiten finden Sie auf unserem NATUR im GARTEN Blog unter

<https://blog.naturimgarten.at/detailseite/ernteschwemme.html>

Veranstaltungstipps von „Natur im Garten“ für Privatgärtnerinnen und -gärtner:

Webinar „Gartentipp des Tages“

Montag, 03.10.2022, 18:00 Uhr (online): Gemüse richtig lagern

Lassen Sie sich gemütlich über PC, Laptop, Tablet oder Smartphone mit kurzen und knackigen Tipps rund um den Garten versorgen. Unsere Expertinnen und Experten von „Natur im Garten“ stellen jeden Montag und Mittwoch um 18 Uhr Praxis-Beispiele zu verschiedensten Gartenthemen vor und stehen für Fragen zur Verfügung.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

- Computer, Laptop, Tablet oder Smartphone
- Breitbandinternet
- eventuell Headset bzw. Kopfhörer
- als Browser Google Chrome, Firefox oder Microsoft Edge

Teilnahme kostenlos/ Anmeldung: <https://www.naturimgarten.at/veranstaltungen/webinare.html>

Weitere Informationen zu Vorträgen, zur Anmeldung zu Seminaren:

www.NATURimGARTEN-Deutschland.de

Ihre Fragen senden Sie an: gartentelefon@naturimgarten.at

www.NATURimGARTEN-Deutschland.de

