

Gartenhinweise 2022



Monat April

Liebe Gartenfreunde,

die Natur ist schon recht weit fortgeschritten und ihr habt bestimmt die wesentlichen Voraussetzungen für den Neustart gewährleistet. Hier nur zwei Tipps für den April, um noch einmal auf zwei wichtige Vitaminlieferanten aufmerksam zu machen.

Zeit für den Frühjahrsputz im Erdbeerbeet

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um dem Erdbeerbeet einen guten Start zu geben. Deshalb müssen verwelkte Blätter aus dem Vorjahr abgeschnitten werden (nicht reißen). Die alten Blätter behindern den Neuaustrieb und fördern Pilzkrankheiten. Auch die Ausläufer abschneiden und zu dicht stehende, schwache Pflanzen entfernen. Wichtig ist, den Boden, um die Pflanzen zu lockern (nicht umgraben-Flachwurzler), die Wildkräuter zu beseitigen und den Boden mit einer Kompostgabe etwas aufzubessern. Mulchmaterial, wie z.B. Stroh, hilft gegen die Verdunstung der Bodenfeuchtigkeit, hält die Wildkräuter im Zaum und schützt später die Früchte vor Verschmutzung. So haben wir erst einmal alles getan, um gesunde Früchte zu erhalten. Übrigens, die Erdbeere, so kann man verschiedentlich lesen, ist die schlankmachende Vitamin - C – Bombe. Nebenbei schmeckt sie auch noch vorzüglich.

Zwiebeln anbauen

Die Küchenzwiebeln, z.B. „Stuttgarter Riesen“, sind aus der heimischen Küche nicht wegzudenken. Schon deshalb wird wohl in vielen Gärten das Zwiebelbeet seinen Platz haben.

Die Zwiebel ist ein Mittelzehrer und kann gut als Zweitkultur nach den Starkzehrern gepflanzt werden. Man braucht nur die Mulfschicht vom Vorjahr entfernen, den Boden grubbern und glatt ziehen. Die Steckzwiebeln so stecken, dass man noch gut mit einer Hacke pflegen kann. Es darf nur die Spitze der Steckzwiebel an das Licht kommen.

In Mischkultur vertragen sich Zwiebeln gut mit Möhren und Salat. Die Möhren und Zwiebeln schützen sich gleich gegenseitig vor den gefürchteten Möhren- und Zwiebelnfliegen.

Es ist wirklich interessant einmal genau über die Zwiebeln zu recherchieren! Wer hätte gedacht, dass in der Zwiebel mehrere Vitamine u.a. B6 u. C aber auch Eisen, Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor u.a. Mineralien enthalten sind. Vor allen Dingen die roten Zwiebelsorten verfügen über einen erhöhten Gehalt an Antioxidantien, was sie noch wertvoller macht. Die Zwiebel schmeckt als Zwiebelkuchen, -suppe, -fleisch, auf dem Rostbrätchen, in Salaten aber auch einfach frisch, die junge Zwiebel auf das Brot geschnitten, ist köstlich und gesund. Die Zwiebel hilft aber auch gegen Husten, durch z.B. selbst hergestellten Hustensaft, gegen Bluthochdruck, hat entwässernde Wirkung, beugt Thrombosen vor, reguliert Bluthochdruck oder mildert die Folgen von Insektenstichen u.a. Leiden.

Wie auch wir Kleingärtner wissen, ist vorbeugen besser als heilen. Deshalb jetzt Zwiebeln stecken (oder säen) und später regelmäßig in den Speiseplan integrieren!

Viel Erfolg wünscht
euer Kreisfachberater