

Gartenhinweise 2022

Monat August



Liebe Gartenfreunde,

nun haben wir seit Anfang Juli sehr kämpfen müssen, um unsere Anpflanzungen vor der Vertrocknung zu bewahren. Ich habe alles über die schlimmste Zeit gerettet und nur wenig Ausfälle zu verzeichnen- über die eingesetzte Wassermenge möchte ich nur so viel sagen: „In diesem Jahr hält sich der Ertrag und die zu erwartende Gartenrechnung wenigstens noch die Waage.“

Jetzt noch ein paar Hinweise trotz Sommerpause:

- Wer Freilandgurken hat braucht sich nicht zu wundern, wenn so manche Gurke bitter schmeckt, obwohl auf der Saatguttüte „bitterstofffrei“ stand. Die Gurke reagiert bei längerer Trockenheit, Hitze und extremer Sonneneinstrahlung - aber auch bei kaltem Gießwasser - mit der Produktion von Bitterstoffen in den Blättern und Stengeln, die dann in die Früchte ziehen. Ich habe schon von Gärtnern gehört, dass die Früchte gar nicht zu gebrauchen waren. (abgestandenes Gießwasser verwenden und die Gurken durch einen offenen Folientunnel vor der schädlichen UV-B Strahlung schützen)
- Wenn jetzt die Beerensträucher abgeerntet sind, dann die alten Ruten rausschneiden und den jungen, aufstrebenden Ruten, Platz machen.
- Jetzt fallen viele Kräuter an! Zum Würzen der Speisen sind sehr wertvoll selbst angefertigte Kräuteröle und Kräuternessige. Man kann auch mal ein Glas Badesalz ansetzen mit 500g Meersalz, zwei Handvoll ungespritzte Duftrosen-Blätter und getrockneter Zitronenmelissen Blätter. Dazu ungefähr acht Tropfen Rosenöl geben. Den Ansatz gut mischen und in ein dekoratives Glas füllen und fest verschließen.

Öle, Essige und Badesalze sind nebenbei gesagt auch schöne Mitbringsel!

- Die Roten Bete sind erntereif! Ein sehr gesundes Gericht ist Meeresfisch auf Rote- Bete - Salat. Wer verschiedene Sorten von Roter Bete und sogar Gelbe Bete hat kann noch kreativer werden.
- Die Heidelbeeren sind im Garten ebenfalls reif aber auch im Wald oder in einer Plantage kann man günstig Heidelbeeren ernten. Die Früchte sind als basische Lebensmittel sehr gesund und eignen sich gut - neben dem rohen Verzehr- auch zum Backen (Heidelbeer- Pfannkuchen, Heidelbeerschnitten aber auch Heidelbeer-Kuchen vom Backblech). Übrigens der Kuchen beim Bäcker ist sündhaft teuer geworden!

Und jetzt noch für alle – durch die Hitze und Trockenheit geschwächten Kleingärtner- zur Motivation weiter zu machen:

„Einen Garten kultivieren und umsorgen ist nützlich, fördert die Gesundheit und macht glücklich. Das Säen, Gießen und Pflegen positiv auf Körper und Geist wirkt, bestätigen auch die neuesten Forschungsergebnisse.“ So habe ich in der letzten Woche in der „Epoch Times“ gelesen.

Also, Gesunderhaltung von Körper und Geist durch den Aufenthalt und die sinnvolle Betätigung auf unserer „Grünen Scholle“ ist wissenschaftlich bewiesen. Nebenbei können wir noch den Tisch mit gesunden Gartenerzeugnissen decken und sparen Geld.

In diesem Sinne wünscht wieder viel Erfolg und Erholung im Garten

euer Kreisfachberater