

Gartenhinweise 2025

Monat September



Liebe Gartenfreunde,

die Obstschwemme hat uns im Griff. Es sind regelrechte Tauschgeschäfte im Gange- Äpfel gegen Birnen, Tomaten gegen Tafeltrauben oder Mirabellen gegen Zwetschgen. Davon haben wir im vergangenen Jahr geträumt, als uns so mancher Erntetraum buchstäblich erfroren ist. Zurzeit haben zumindest wir, schon viele leckere Dinge haltbar gemacht, indem wir eingeweckt, getrocknet, mit Zucker zu Marmelade verarbeitet oder entsaftet und sterilisiert haben. Im Winter freut man sich, von den Vorräten zehren zu können. Für die, noch bei der Verwertung von Obst und Gemüse unerfahrenen Gärtner, möchte ich in dieser Ausgabe aber auch auf ein Verfahren zur Haltbarmachung eingehen, was lange Zeit in Vergessenheit geraten war und sich in letzter Zeit wieder großer Beliebtheit erfreut:

Das Fermentieren von Gemüse. Fermentiertes Gemüse selber zu machen hat einige Vorteile. Das Gemüse hält relativ lange, leistet durch die enthaltenen Bakterien einen wichtigen Beitrag für eine gesunde Darmflora und schmeckt nebenbei noch sehr gut. Zum Beispiel lässt sich gut Kohl (Sauerkraut), Rote Bete, Rettich, Kürbis, Tomaten, Paprika, aber auch Mangold oder, wie schon berichtet, Gurken fermentieren.

Behältnisse: Flaschen, Gläser mit Glasdeckel, Gummiringen und Spange für den Deckel

Arbeitsschritte:

1. Nur einwandfreies Gemüse gründlich waschen
 2. Gemüse möglichst nicht schälen, da sonst die nützlichen Bakterien und Hefen beseitigt werden.
 3. Alles nach Belieben zerkleinern
 4. In Gläser schichten und mit 2-3%iger Salzlake (20-30g Salz pro Liter Wasser) komplett bedecken (kein Sauerstoff ans Gemüse)
 5. 3-4 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen, anschließend kann es auch kälter sein
 6. In den ersten 14 Tagen täglich einmal 10' lüften
 7. 3-4 Wochen zum Fermentieren stehen lassen
- Probiert erst einmal nach dieser Methode aus und macht eure Erfahrungen. Dann eine gründlicher Recherche zum Fermentieren machen und ihr werdet eure Freude an dieser Art der Haltbarmachung von Gemüse u.a. Köstlichkeiten haben.

Beispiel: Rote Bete fermentieren

650ml Wasser mit 15g Meersalz aufkochen und abkühlen lassen

Rote Bete schälen und in Stifte schneiden- 3 Schalotten pellen und vierteln - Meerrettich, in gr. Löffelbreite, schälen und fein hacken - 2 Stängel Estragon grob hacken -alles dicht in ein passendes Glas schichten und mit der Salzlake bedecken. Mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen kann ruhig, nach eigenem Geschmack, etwas experimentiert werden.

Was ist sonst im Garten zu beachten?

- Rasen

Die Rasenflächen in unseren Gärten haben während der Trockenzeit auch sehr gelitten. Jetzt ist die Zeit, um den Rasen noch einmal aufzuarbeiten. Zuerst den Rasen vertikutieren und gut abharken. Dann kahle Stellen mit dem entsprechenden Rasen-Saatgut bestreuen und gut einarbeiten. Zum Schluss einen Rasendünger nach Anleitung aufbringen. Wenn es nicht regnet die Rasenfläche regelmäßig bewässern.

- Stauden teilen

Zurzeit gibt es doch hin und wieder einmal bedeckte Tage und die Frühjahrs- und Sommerblüher haben schon eine ganze Weile ausgeblüht. Es ist die richtige Zeit die Pflanzen zu teilen und vielleicht mit dem Nachbarn zu tauschen. Die Erde ist noch warm genug, dass die Pflanzen schnell wieder anwachsen und im nächsten Jahr mit besseren Voraussetzungen an den Start gehen können.

Viel Freude beim Experimentieren wünscht der Verbandsfachberater!

