

# Gartenhinweise 2023

## Monat August



Liebe Kleingärtner,

zum Glück kann ich in diesem Monat entspannt schreiben, denn die Regenspeicher sind wieder alle voll und mein Garten ist gut durchfeuchtet.

Jetzt ist es wichtig die Beete zu hacken und etwas Mulchmaterial aufzutragen, damit die Feuchtigkeit im Boden möglichst lange gehalten wird und die Mikroorganismen und Regenwürmer ihre Arbeit tun können.

Nicht die Nährstoffgabe vergessen! Die Pflanzen produzieren Früchte und die brauchen auch Nährstoffe, um sich gesund entwickeln zu können. Wer den Dünger vergisst, der wird es bald an den Früchten - aber auch Blättern - ablesen können.

Ich war sehr erfreut über eine gute Ernte bei den Johannis- und Jochelbeeren. Ich hatte die Buschform gewählt und achte auch immer sehr darauf, dass die alten Ruten ausgeschnitten werden und das junge Holz im kommenden Jahr die Früchte tragen kann. Die Beeren sind dann schön groß und es werden lange Beerentrauben gebildet. Die Früchte wurden für Obsttorten, Säfte und im Nachtisch verarbeitet. Es war ein Genuss!

Jetzt ist die Bohnenernte in vollem Gange. Ich hatte drei Beete Buschbohnen, mit je zwei Reihen, im Abstand von zwei Wochen, angelegt. Es gab schon einige Sonntagsgerichte mit Butterbohnen als Gemüsebeilage aber auch Bohnensalat und Bohnensuppe. Außerdem ist der vorgesehene Speicherplatz in der Tiefkühltruhe auch schon gut gefüllt und das dritte Beet setzt jetzt erst Früchte an. Außerdem habe ich auch noch Stangenbohnen „Blaue Hilde“. Sie tragen ebenfalls sehr gut und schmecken auch vorzüglich. Wichtig ist, die Bohnen vor dem Einfrieren in kochendem Wasser mit Salz und etwas Bohnenkraut zu blanchieren. Die Bohnen erhalten so ihre Nährstoffe und Aromen. Die „Blaue Hilde“ wechselt aber ihre Farbe in ein dunkles Grün.

Sehr gut haben sich auch in meinem Garten die Zucchini-Pflanzen entwickelt. Reichlich gedüngt entwickeln sie beständig gesunde Früchte. Man darf sie nicht zu groß werden lassen sondern muss die Früchte im zarten Stadium (20cm) ernten. Die Rezeptangebote reichen von „Zucchini gefüllt“ über „Zucchini-Pfanne“ bis zur Verarbeitung in Eintöpfen und Gemüseaufläufen. Sehr gesund und nahrhaft! Richtig schmackhaft werden die Gerichte erst durch die Verarbeitung mit mediterranen Kräutern, wie Rosmarin, Thymian, Estragon oder auch Oregano und Basilikum.

Ich wünsche euch schöne Ferientage und Gartenerfolge!  
Euer Kreisfachberater

