Gärtnermeister Klaus Wenzel

Jetzt kann geerntet werden...

Folge 4

Vollreife Ernte von Paradeis, Paprika und Co

Die erste Blüte oder auch Königsfrucht genannt soll ausgepflückt werden. So erreicht man eine bessere Ernte.

Wer auf seine Pflanzen gut geschaut hat, wird nun mit einer hoffentlich reichen Ernte belohnt. Jedoch ist bei der Ernte von Fruchtgemüse einiges zu beachten. Beim Ernten können so manche Fehler gemacht werden. Zu frühes Ernten bringt meist geschmacklose Früchte mit sich, nützen Sie die Möglichkeit, am eigenen Beet vollreife Ernte genießen zu können. Vor allem bei Paradeis und Andenbeere. Bei Paprika ändert sich im Laufe der Reifung meist die Farbe. Es gibt aber auch Sorten, welche schon im „Babystadium" ihre Erntefarbe haben. zB.: Violetta (violett), Ferrari (rot, reift von grün auf rot ab). Paprika können daher auch schon als kleine Früchte den Weg in die Küche finden. Das gilt auch für Melanzani oder Gurken. Ausgenommen sind Schlangengurken, diese haben anfangs einen extrem wässrigen Geschmack. Zur Ernte empfehle ich nur eine saubere Schere, um abgerissene Triebe zu vermeiden. Blattgemüse wie Salate, Spinat oder auch Kräuter können meist schon sehr klein geerntet werden. Ein gutes Beispiel ist der schon von den Großeltern bekannte „Zupfsalat". Dabei wurde zum Beispiel Krauthäuptelsalat in Reihen angesät, die gut entwickelten Pflanzen wurden später vereinzelt, die übrigen Pflanzen wurden einfach geerntet. Kohlrabi kann auch schon in Golfballgröße geerntet, mit den Blättern geviertelt und in Butter angebraten, sowie mit Mandelblättchen bestreut und so als sehr gute Beilage den Weg auf den Tisch finden. Werden Kräuter im Sommer nachgesät, können diese auch schon im sehr kleinen Zustand gepflückt werden und zur Würzung dienen. Die Keimblätter sowie die ersten Blattpaare müssen jedoch an der Pflanze bleiben, um sich später noch prächtig entwickeln zu können.

Mischkultur kann auch am Balkon zu reicher Ernte führen

Nachdüngung für weiteres Wachstum

Sind Gemüse und Kräuter in Töpfen oder Kisten gepflanzt, können diese die notwendigen Nährstoffe nur schwer aus tieferen Schichten holen. Daher ist es besonders bei Gefäßen wichtig, Nährstoffe in flüssiger oder leicht verfügbarer fester Form nachzuliefern. Flüssiger Dünger wirkt sehr schnell und kann bei sichtbarem Nährstoffmangel sofort zum Erfolg führen. Granulierter oder pelletierter Dünger wirkt etwas langsamer, aber auch länger. Er kann auf das Pflanzsubstrat gestreut und durch Bewässern langsam aufgelöst werden. Sticht man mit einem Setzholz Löcher in das Pflanzsubstrat und werden diese mit granulierten Dünger gefüllt, dient das sehr einfach einer guten Düngerversorgung. Pflanzenstärkung wie zum Beispiel mit Mikroorganismen, Knoblauchauszügen oder Brennnessel-Tee kann wie Wellness für die Pflanzen wirken und somit auch zu einer besseren Ernte führen. Diese Anwendungen sollten jedoch sehr früh am Morgen oder am späten Abend gemacht werden, damit es zu keinen Verbrennungen bei zu starker Sonneneinstrahlung kommt. Knoblauch kann auch einen Läusebefall eindämmen. Melanzani, Paprika oder Gurken sind besonders anfällig gegen Spinnmilben. Ölige Mittel wie aus Neem schaffen da Abhilfe. Ebenfalls im Sommer tritt echter Mehltau bei sehr vielen Pflanzen auf. Mehltau ist eine weißer Belag an den Blättern (z.B. bei Gurken), er kommt mit dem schönen Wetter in den Garten oder auf dem Balkon. Daher wird er auch „Schönwetterpilz" genannt. Schachtelhalm kann man als Tee dagegen sehr erfolgreich einsetzen. Vorbereitete Biomittel wie Pflanzentees oder auch vorbereitete Bioflüssigdünger sollen sofort zum Einsatz kommen, da sie sehr schnell mit Fäulnisbakterien befallen sind und daher nicht mehr brauchbar sind.

Was passt jetzt in die Kisterl und Töpfe?

Sind die Pflanzgefäße beerntet, ist natürlich auch das

Kleine Pflanzen können für ein besseres Wachstum flüssig nachgedüngt werden

Nachpflanzen für die Folgeernte sehr wichtig. Im Juni können Salate wie Radiccio, Römersalat, Eichblatt- aber auch Lollo-Rosso-Salat, Karotten, Kohlrabi, Lauch und Zwiebel, Buschbohnen und Erbsen den Weg ins Pflanzgefäß finden. Ich empfehle, Erbsen, Bohnen und Karotten in kleinen Töpfe vorzuziehen und erst dann nach Freiwerden des Pflanzplatzes in die Kisterl oder Tröge pflanzen. Der Vorteil dabei ist, dass die kleinen, empfindlichen Pflänzchen so einfacher vor zu starker Hitze oder Platzregen schnell im Schatten oder unter einem Vordach Schutz finden können. Auch können die Gemüsekinder besser im Auge behalten und so vor dem Austrocknen geschützt werden. Vergessen sie auch nicht, im Sommer die Neubepflanzungen zu mulchen. Gartenfaser oder auch abgetrockneter Rasenschnitt kann auch bei Pflanzgefäßen Verwendung finden. Der Vorteil dabei ist, dass auch da die Erdoberfläche vor zu starker Aufheizung und Verdunstung geschützt werden kann. Werden dunkle Gefäße aus Kunststoff verwendet, kann Vlies oder Jute gegen das Verbrennen der Wurzeln im Inneren durch Umwickeln der Töpfe eine große Hilfe sein und sind oft optisch ein Gewinn für Terrasse und Balkon.

Salat aus der eigenen Balkonernte

Sommerlaune selbstgemacht!

Genuss aus dem eigenen Garten

Dieses Jahr haben wir lange darauf gewartet: Die wohlige Wärme auf der Haut, angenehme Sonnenstrahlen, die in der Nase kitzeln, endlich wieder kurze Hosen oder Röcke und T-Shirts. Na, wie klingt das? Genau, nach Sommer! Das Thermometer klettert in die Höhe und der Sommer startet jetzt richtig durch.

Nun erwarten uns auch wieder angenehme Grillabende mit guten Freunden und Bekannten. Die mediterrane Küche setzt sich beim Grillen immer mehr durch und damit auch der Trend, buntes Gemüse auf den Teller zu zaubern.

Selbstversorger

Hier empfiehlt sich der Griff in den eigenen Gemüsegarten, der immer beliebter wird. Nach den Eisheiligen kann man jetzt ohne Probleme alle Sorten von Gemüse und Kräutern setzen und hat diese bis spät in den Sommer immer frisch zur Verfügung.

Die Blumenschmuck Gärtner empfehlen hier besonders Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Melanzani + Zuckermais.

Als kühle Beilage wird knackiger Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Oliven, Basilikum, Knoblauch und Schafskäse serviert.

Kräutervielfalt – ein Fest der Aromen

Den typisch mediterranen Geschmack erreicht man aber mit

den Gewürzen. Rosmarin, Thymian, Petersilie oder Majoran können entweder gehackt verwendet oder dem Salz zugegeben werden oder die Basis für eine köstliche Marinade bilden.

Mit diesen frischen Kräutern lassen sich auch herrliche Tischdekorationen gestalten.

Gruß aus Spanien

Eine Besonderheit ist das diesjährige Gemüse des Jahres „Pauli Pepper", der schmackhafte Grillpaprika. Er ist sehr mild und entfaltet beim Grillen ein besonders gutes Aroma. Er wächst sowohl im Beet als auch in großen Töpfen und trägt viele Früchte. Um den Fruchtertrag und den Wuchs noch zu verbessern kann man die Königsblüte ausbrechen. Die Königsblüte ist die erste Blüte, die sich an der Gabelung zum 1. Seitentrieb bildet. „Pauli Pepper" wird zum Grillen grün geerntet. Mit etwas Salz und Öl wird er als Vorspeise oder als Beilage serviert.

Kohl – der Neuling beim Grillen

Immer beliebter wird auch der gegrillte Kohl, er ist nicht nur eine perfekte Beilage für Fisch oder ein gegrilltes Steak sondern auch ein tolles vegetarisches Grillgericht. Hierzu eignet sich Blau- sowie Weißkohl. Die Kohlspalten werden dazu auf den Schnittflächen eingeölt und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Die grüne Überraschung

Eine besondere Delikatesse ist auch der grüne Spargel. Die gleichmäßig dünnen Stangen werden ebenfalls leicht gesalzen und mit Olivenöl eingestrichen. Am Grill benötigt er ca. 12 Minuten, dabei sollte er gelegentlich gewendet werden. Dann kann er mit gehobeltem Parmesan oder Kräuterbutter serviert werden.

Die orange Gaumenfreude

Süßkartoffeln am Grill sind eine schmackhafte Alternative zu Folienkartoffeln. Sie werden in gleichmäßige Streifen oder Scheiben geschnitten, mit Öl, Pfeffer und Salz gewürzt. Zum Grillen werden geschälte Knoblauchzehen und Rosmarinzweige in die Folie gegeben.

Robuste Sorten – altbewährt und gut verträglich

Alte Tomatensorten erfreuen sich beim Hobbygärtner immer größerer Beliebtheit. Sie sind gut verträglich und haben ein einzigartiges Aroma. Besonders empfehlenswert sind die Typen „Ochsenherz", „San Marzano", „Ananastomate" oder die „Andentomate".

Grüße aus dem Naschgarten

Ein vitaminreicher und frischer Abschluss ist ein Mix aus dem eigenen Naschgarten. Wunderbare, unkomplizierte Desserts lassen sich z.B. aus Himbeeren, Heidelbeeren, Marillen, Zwetschken, Kirschen, Kiwi, Äpfel und Birnen zaubern.

Highlight für den Gastgeber

Schnell gelöst ist auch die Frage des Gastgeschenkes für eine Einladung zur Grillparty: Hier bieten sich Kräuterkombinationen in Kisterln oder Körben an. Als Ergänzung können sie mit frischen, langstieligen Blumen oder Gräsern besteckt werden. Als Wasserspeicher könne hier Eprouvetten verwendet werden. Eine nette Variante ist es, die Kräuter mit nützlichen Accessoires wie Grillanzünder, Grillbesteck, kleine Gartenschaufeln- oder harken zu kombinieren.

Ihre steirischen Blumenschmuck Gärtner wünschen Ihnen einen einzigartigen Sommer!