nen. Denn der Falsche Gurkenmehltau bringt regelmäßig im Hochsommer unsere Gurken zum vorzeitigen Absterben.

Gurken am Klettergerüst

Gemüse-verträglichkeit

Kraut, Kohl und Sellerie nebeneinander gepflanzt, ergänzen sich hervorragend. Sellerie hält mit seinem intensiven Duft Kohlmücke und Kohlweißling von seinem Mitbewohner fern, während der Kohl sein Nachbargemüse vor Rostbefall schützt.

Schnittlauch und Petersilie vertragen sich nicht miteinander. Sie müssen entweder auf verschiedenen Beeten oder mit großem Reihenabstand gepflanzt werden.

Kartoffelkäfer-Saison

Kartoffelkäfer haben jetzt im Juni Hochsaison. Nicht nur der Käfer, sondern auch die Larven ernähren sich von Teilen der Kartoffelpflanze, aber auch von anderen Nachtschattengewächsen. Daher sollten im Garten gefährdete Pflanzen untersucht und die Larven gleich abgesammelt werden. Die Käfer legen jetzt im Juni an der Blattunterseite Pakete zu jeweils 20 bis 80 gelbe Eier ab, aus denen nach 3 bis 12 Tagen die Larven schlüpfen, die mittels Fressorgie sehr rasch heranwachsen.

Engerlinge im Kompost

Beim Umsetzen des Komposts schaufelt man manchmal große Engerlinge frei, die viele Gärtner für das Jungvolk von Maikäfern halten. Sie legen die lichtempfindlichen Käferlarven in die Sonne, wo sie innerhalb von Stunden eingehen oder Feinden zum Opfer fallen.

Die Untermieter im Kompost sind jedoch die Engerlinge des schillernd grünen, dickbauchigen Rosenkäfers. Er ernährt sich von Blütenstaub und Nektar.

Rosenkäfer-Larven fressen keine lebenden Wurzeln, sondern nur abgestorbene Pflanzenteile. Ihr Kot liefert wertvollen Dauerhumus.

Falls beim Umsetzen des Kompostes versehentlich die Rosenkäfer-Engerlinge freigelegt werden, soll man diese möglichst umgehend wieder einbuddeln.

Larve („Engerling") des Rosenkäfers

Cornelia Tatzl

Giersch-Brennnessel-Strudel

DIE KRÄUTER JÄGERIN

Zutaten:

- Salatschüssel voll essbarer Wildkräuter wie Giersch und Brennnesseln
- 1 großer Zwiebel
- 1 Becher Sauerrahm
- 1 ganzes Ei + 1 Dotter (1 Eiklar zum Bestreichen)
- ca. 600-700g Erdäpfel, gekocht, in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss- und Kümmelpulver
- Blätterteig

Sauerrahm, Eier, Gewürze und gekochte Kartoffelwürfel vermengen und auf vorbereiteten Strudelteig platzieren; Zwiebel anrösten, zerkleinerten Giersch und Brennnesseln kurz mit anschwitzen, Gemisch auf Kartoffelmasse verteilen und zu Strudel formen, mit Eiklar bestreichen

190°C Heißluft - 30 Min.

Mit Sauerrahm-Kräuterdip und Salat servieren.

Mahlzeit!

Cornelia Tatzl

Selbstständige Referentin für Kräuter- und Salbenwissen mit 10 Jahren Apothekenerfahrung

info@diekraeuterjaegerin.at

Termine für Kräuterwanderungen und andere Kurse gibt es unter:

www.diekraeuterjaegerin.at