

## Informationen für den Garten 5/2020

Gartenakademie Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit hessischer und saarländischen Gartenakademie

DLR Rheinland-Pfalz für wein- und gartenbauliche Berufsbildung, Beratung,  
Forschung und Landentwicklung | Breitenweg 71 | 67435 Neustadt/Wstr.

«Anrede»  
«Firma»  
«Vorname» «Name»  
«Strasse»  
«PLZ» «Ort»

### Ziergarten im Mai

Der Mai trägt den Namen „Wonnemonat“ völlig zu Recht- zu dieser Zeit explodiert in Natur und Garten geradezu die grüne Üppigkeit und die Vielfalt der Farben. Die warmen Tage bringen auch Trockenheit mit sich, vor allem frisch gepflanzte Stauden und Sträucher benötigen unsere Unterstützung mit gezielten Wassergaben. Grundsätzlich gilt: lieber durchdringend und seltener gießen, als immer wieder nur ein bisschen! Wir wollen unsere Pflanzen dazu erziehen, tiefreichende Wurzeln zu bilden, und sich langfristig selbst zu versorgen. Das erreichen wir nur, indem wir bis in die tieferen Bodenschichten wässern. Befeuchten wir immer nur die oberen Schichten des Bodens, bleiben die Pflanzen mit Ihren Wurzeln auch dort, und machen sich nicht die Mühe, tiefer zu wurzeln. Dort sind sie dann natürlich anfällig für Trockenheit und immer auf die tägliche Gießkanne angewiesen!

Ebenso wie unsere Gartenpflanzen explodiert natürlich auch das Unkraut. Hier ist im Vorteil, wer im März schon viele Wurzelunkräuter tiefgründig entfernt hat, doch trotzdem zeigen sich jetzt Ackerdistel, Giersch und Co und müssen mit so vielen Wurzeln wie möglich ausgegraben werden. Einjährige Unkräuter wie Springkraut und Vogelmiere können leichter herausgezogen werden, man sollte jedoch schneller sein als ihre Samenreife!

Vielleicht hilft auch eine Veränderung der Sichtweise: Viele Pflanzen, die wir Unkräuter nennen, sind heimische Wildpflanzen, die den Tieren in unserem Garten Nahrung bieten, und auch unsere Küche bereichern können. Nicht nur aus dem bekannten Bärlauch lassen sich Köstlichkeiten zubereiten, auch Giersch, Springkraut, Brennessel, Vogelmiere und Löwenzahn lassen sich zu leckeren Beilagen oder Gewürzen zubereiten. Wenn man sein Unkraut einfach aufessen kann, ärgert man sich gleich viel weniger!

Eine satte Mulchabdeckung auf den Flächen, die noch nicht mit Stauden geschlossen sind bzw. im Gemüsebeet verhindert bzw. verzögert die Keimung von einjährigen Unkräutern. Auch hier können wir von der Vorarbeit profitieren. Achtung: mehrjährige Unkräuter lassen sich von Mulch nicht zurückhalten, im Gegenteil, sie profitieren wie alle Stauden davon. Dafür erspart uns eine Mulchaufgabe das anstrengende Hacken!

Die ersten Steingartenstauden sind zum Teil schon verblüht und sind dankbar für einen Rückschnitt und eine (vorsichtige) Düngergabe. Ebenso entfernen wir die Samenstände der Zwiebelblumen und lassen das Laub einziehen, die Zwiebel benötigt diese Energiereserven für die nächste Blütezeit, deshalb bitte nicht abschneiden! Für eine Teilung ist nun bei allen Stauden der Blattaustrieb schon zu weit fortgeschritten. Für die meisten höheren Beetstauden beginnt im Mai die Hauptblütezeit. Besonders auffällig sind nun Ziersalbei, Schwertlilien, Katzenminze, Spornblume, oft flankiert von späten Zwiebelblühern wie dem Zierlauch.

Diese Farbenpracht können wir einfach genießen, Schnittmaßnahmen kommen hier erst später. Lediglich bei den Spätsommer- und Herbstblühern empfiehlt es sich, eine sogenannte „Pinzierung“ vorzunehmen. Dabei wird der erste Austrieb um ca. ein Drittel zurückgeschnitten. Das führt bei hohen Asten, Phlox, Sonnenbräuten dazu, dass sie dichter und kompakter wachsen und die Stängel nicht so von unten verkahlen. Die Blütezeit verschiebt sich um ca. zwei Wochen nach hinten. Führt man diese Maßnahme nur bei einem Teil der Pflanzen durch, lässt sich die Blütezeit insgesamt verlängern.

Hat man noch keine Sommerblumen vorgezogen, kann man jetzt viele Einjährige wie Sonnenblume und Trichterwinden einfach an Ort und Stelle aussäen, sie holen den Rückstand sehr schnell auf. Die spätblühenden Knollen- und Zwiebelpflanzen müssen spätestens jetzt in den Boden. Dahlien, Canna und Gladiolen sollten in Töpfen schon aus dem Winterquartier befreit worden sein und nun abgehärtet bereit stehen

Eva Hofmann, Gartenakademie RLP

### **Selbst bevorraten wiederentdeckt!**

Bei vielen Gartenbesitzern beschränkt sich heute der Nutzgarten auf etwas (Nasch-)Obst und Gemüse zum Frischverzehr. Teilweise wurden Obstbäume nur noch teilweise abgeerntet, denn Vorratshaltung war nicht mehr modern. Doch jetzt entdecken wieder viele Menschen das Selbstkochen und Bevorraten und es macht auch noch Spaß! Dabei ist nicht immer eine spezielle Ausstattung nötig, man hat dazu alles im Haushalt.

Und bereits jetzt geht es los: Ab April/ Anfang Mai beginnt die Ernte des Rhabarbers. Danach kommen die Erdbeeren, im Sommer das Beerenobst wie Johannis- und Stachelbeeren, es folgen Sommerhimbeeren (wer keine hat kann sie bei einem Spaziergang am Waldrand pflücken). Auch Süß- und Sauerkirschen reifen im Sommer, während die anderen Obstarten erst zum Spätsommer/Herbst reifen. Auch einige Blüten und Früchte von Wild- und Ziersträuchern sowie Kräuter kann man verarbeiten. Hier einige Vorschläge wie man ohne spezielle Gerätschaften leckere Vorräte herstellen kann:

**In Alkohol einlegen - der Rumtopf:** Klassisch nimmt man einen sauberen, großen glasierten Steinguttopf. Alternativ gehen auch ein Kochtopf oder große Gläser (s. kleiner Rum- bzw. Weinbrandtopf). Die Gefäße sollen einen gut schließenden Deckel haben oder mit Frischhaltefolie abgedeckt werden, damit keine Fruchtliegen hineingelangen. Außerdem braucht man mindestens 54 %-igen Rum und Zucker (250g Zucker/ 500 g Früchte).

So setzen Sie den Rumtopf an:

- Nur reife, feste und einwandfreie Früchte verwenden: Früchte waschen, gut abtropfen lassen, mit Küchentüchern trocken tupfen. Früchte je nach Obstsorte schälen, klein schneiden, entsteinen, entkernen. Die Früchte zuckern (Erdbeeren: 1 Teil Zucker: 1 Teil Erdbeeren, sonstige Früchte: 1 Teil Zucker: 2 Teile Frucht) und mehrere Stunden, besser über Nacht, kühl gestellt ziehen lassen.
- Die ersten Früchte in den Topf geben, mit Rum vollständig bedecken. Regelmäßig den "Rum-Stand" kontrollieren. Die Früchte müssen immer vollständig bedeckt sein.
- Jede Fruchtlage 1-2 Wochen setzen lassen, eine neue Lage gezuckerte Früchte mit dem Löffel hinzugeben, Rum nachgießen. Nicht im Rumtopf rühren!
- Etwa 4 Wochen, nachdem die letzte Fruchtlage zugegeben wurde, noch mal Rum zufügen und weitere 2 Wochen ruhen lassen.

Variante "**kleiner Rum- bzw. Weinbrandtopf**": Früchte mit der gleichen Menge Zucker vermischen in große Gläser (z.B. Gurkenglas) geben, mit Weinbrand o. Rum aufgießen.

Der Rumtopf sollte an einem kühlen Ort (Keller) aufbewahrt werden. Gläser sollen dunkel z.B. in einem Schrank) stehen,

**Einkochen in Twist-off-Gläsern ohne Einkochapparat:** Viele Lebensmittel werden in Drehverschlussgläsern (Twist-off-Gläsern) angeboten. Die leeren Gläser kann man prima zur Vorratshaltung weiternutzen. Ohne großen Aufwand können hiermit selbst Konserven hergestellt werden. Wer jetzt z.B. frisches Rhabarberkompott kocht, macht dies einfach in einer etwas größeren Menge – eine Portion zum Frischverzehr, der Rest wird noch heiß in kleine Gläser

gefüllt. Diese werden sofort zugedreht und kurz auf den Deckel gestellt - genau wie bei der Marmeladenherstellung! Das Vakuum macht den sterilen Inhalt haltbar.

Wer in etwas größerer Menge z.B. Kirschen verarbeiten möchte, kann diese in Drehverschlussgläser der gewünschten Größe tun und gießt mit der aufgekochten Zuckerlösung (s. unten) auf. Danach werden die verschlossenen Gläser in die 1 cm hoch mit Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens gestellt. Man schaltet 180°C (Ober-Unterhitze) ein. Sobald in den Gläsern Luftbläschen aufsteigen, bleiben die Gläser noch 30 Minuten im eingeschalteten Ofen. Zuckerlösung: pro 1l Wasser für Beerenobst 400 - 700 g, Kernobst 350 - 750 g, Steinobst 200 - 700 g Zucker. Die Zuckerlösung reicht für ca. 3 kg Obst.

Hinweis: Nur unbeschädigte Deckel verwenden! Im Zweifel neue Deckel kaufen!

**Konfitüre (Marmelade) kochen:** Rhabarber oder Obst werden aufgekocht und mit dem Mixstab zerkleinert. Dann gibt man den Gelierzucker hinzu und kocht nochmal auf. Alle Gelierzuckerarten enthalten Pektine, wie sie z. B. in unreifen Äpfeln reichlich vorhanden sind. Dies erleichtert das Gelieren, besonders bei pektinarmen Früchten wie z.B. Erdbeeren. Hat man gerade keinen Gelierzucker zur Hand, kann man auch normalen Haushaltszucker (zu gleichen Teilen) verwenden. Allerdings muss man unter Umständen länger kochen, damit die Konfitüre geliert. Da neben dem Erhitzen der Zucker das wesentliche Konservierungsmittel ist, sind in Gelierzucker 2:1 oder 3:1, bei denen nur die Hälfte bzw. 1/3 der üblichen Zuckermenge für die Konfitürenherstellung verwendet wird, zusätzlich Konservierungsmittel enthalten. Gelierzucker 1:1 enthält keine Konservierungsmittel. Fruchtaufstriche und Gelees halten sich am besten in Gläsern mit Twist-Off-Deckeln (Drehverschlüsse). Das Glas wird kurzzeitig umgedreht auf den Deckel gestellt, damit er durch die Hitze steril wird

### Kräuter- und Blütensirupe:

<b>Pfefferminzsirup</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
150 g Pfefferminze 100 ml Essigessenz 1150 ml Wasser	Alles in ein großes Glasgefäß geben, Pfefferminze muss mit Essigwasser bedeckt sein. Zugedeckt stehen lassen. Nach 14 Tagen abseihen.
1 kg Zucker je 1 l Pfefferminz-Essig-Brühe	Die Pfefferminz-Essig-Brühe mit Zucker zu gleichen Teilen aufkochen. Nach 2 Minuten Kochzeit den Sirup in saubere, vorgewärmte Flaschen füllen und sofort verschließen.

<b>Holunderblütensirup</b>	
<b>Zutaten:</b>	<b>Zubereitung:</b>
12 – 15 Holunderblütendolden	ausschütteln, in ein großes Gefäß legen
4 unbehandelte Zitronen	in Scheiben schneiden, dazu geben
1,5 l Wasser (oder zu 1/3 Wein) 15 g Zitronensäure (oder 1/4l Obstessig)	Mischen, über die Holunderblüten gießen. Zugedeckt 2-3 Tage kühl stellen, in dann einen Kochtopf abseihen
1,5 kg Zucker	dazu geben, zusammen einige Minuten aufkochen. Heiß in Flaschen / Twist-off-Gläser füllen, sofort verschließen

**Verwendung:** Je nach Geschmack 20 - 40 ml Sirup mit 0,2 l kaltem Wasser oder Mineralwasser mischen (evtl. Eiswürfel zugeben)

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

### **Bei Pflanzenschäden auch an abiotische Ursachen denken**

Beim Rundgang durch den Garten entdeckt man immer wieder Schäden, die man sich nicht erklären kann. So sind z.B. Blätter an Sträuchern zerrissen oder es liegen viele Blätter unter dem Baum. Es kann sogar vorkommen, dass ein Ast abgewelkt ist. Untersucht man ihn genauer, erkennt man, dass er abgeknickt oder sogar abgerissen ist. Hier wütete jedoch keine schlimme Erkrankung noch ein bössartiger Nachbar: Es waren die heftigen Windböen, die wir mancherorts Ende April hatten.

Genauso kann es sein, dass Blätter braune Spitzen haben oder sogar alle frisch ausgetriebenen Blätter wie überbrüht wirken. Dann hat eine kalte Frostnacht den Schaden verursacht,

auch wenn daneben stehende Pflanzen unbeschadet davonkamen. Sie standen dann vielleicht etwas geschützter oder haben später ausgetrieben.

Auch an Trockenschäden sollten Sie denken, war doch der April ausgesprochen regenarm. Insbesondere die immergrünen Sträucher leiden darunter, aber auch der Neuaustrieb der laubabwerfenden Gehölze braucht im Frühjahr ausreichend Wasser. Selbst wenn es kein akuter Mangel ist, sondern eine permanente leichte Unterversorgung, macht sich dieser Trockenstress bereits jetzt bemerkbar. Die Immergrünen beginnen sich stärker zu „Putzen“, d.h. sie werfen die unteren bzw. inneren Blätter ab und zwar früher und in größerem Umfang als dies normalerweise geschieht. Beim Neuaustrieb kann es zu Störungen kommen, da bei Trockenheit die Nährstoffaufnahme behindert ist. Ist der Standort ohnehin nicht ganz optimal zeigen sich schnell Chlorosen oder andere Mangelsymptome.

Haben Sie übrigens auf das Wetter bei der Obstbaumblüte geachtet? Es müssen nicht unbedingt Frostnächte sein, die die Blütenanlagen zerstören. Es reicht bereits eine kühle Periode ohne Bienenflug während der Blüte, damit die diesjährige Ernte ausfällt.

Auch ein Rückblick ins letzte Jahr ist hilfreich, um in diesem Jahr Schäden zu vermeiden: An welchen Standorten bzw. Pflanzen gab es Sonnenbrand? Hier sollte man mit entsprechenden Maßnahmen vorbeugen. Ein Stammanstrich kann vor Sonnenekrosen schützen. Für besonders gefährdete Gartenpartien sollte man über eine Schattierung nachdenken z.B. mit einem Sonnenschirm oder der Befestigung von Tüchern am Himbeerspalier, die man bei extremen Wetterlagen anbringt, um vor Sonneneinstrahlung zu schützen.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

### **Wie kommt die Birne in die Flasche?**

Wer kennt sie nicht, die Flasche mit Obstbrand, in der eine ganze Frucht schwimmt. Doch wie kommt sie nun rein, die Birne? Man benötigt dazu lediglich einige bauchige Flaschen mit möglichst kurzem Hals sowie einen Birnbaum. Je nach Vegetationsverlauf Mitte - Ende Mai sollten geeignete und vor allem gesunde Früchte ausgewählt werden. Dazu entfernt man alle Blätter um die Birne herum. Anschließend werden die Flaschen an einem Draht oder einer Kordel kopfüber (damit kein Regenwasser reinläuft) mit der Öffnung nach unten gehängt und über die Birne gestülpt. Bis zu einer Fruchtgröße von etwa 20 mm Durchmesser funktioniert das problemlos. Normalerweise gedeihen die Früchte in ihrem kleinen „Gewächshaus“ sehr gut, so dass Anfang September geerntet werden kann. Damit der Stiel nicht aus der Frucht herausreißt, sollte man ihn mit einer kleinen Schere abschneiden. Bevor die Flaschen mit Birnenbrand gefüllt werden, sollten sie mit warmem Wasser ausgespült werden. Fertig ist das individuelle Geschenk mit der persönlichen Note. Das Gleiche gelingt auch mit Äpfeln!

Werner Ollig, Gartenakademie RLP

### **Schäden durch saugende Insekten**

Alljährlich finden sich im Frühjahr viele Blattläuse ein und auch die verschiedenen Wanzenarten sind schon unterwegs. Saugschäden an den noch nicht voll entwickelten Blättern führen dazu, dass sie nicht mehr gleichmäßig weiterwachsen können und sich dann kräuseln. Oft sind dann keine Blattläuse mehr zu finden, da die Nützlinge diese bereits vertilgt haben. Solange es sich nicht um einen Pfirsich, Nektarine, Mandel, Aprikose handelt, kann die Kräuselkrankheit als Ursache ausgeschlossen werden. Die von Wanzen verursachten Saugschäden reißen oft auf, so dass fälschlicherweise beißende Schädlinge verdächtigt werden. Angestochene Früchte entwickeln an diesen Stellen tiefe Kuhlen, da hier das Wachstum gebremst ist. Entstandene Schäden können nicht mehr rückgängig gemacht werden, die gekräuselten Blätter erfüllen aber weiterhin ihre Funktion und müssen nicht entfernt werden.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP

### **Rosmarin vermehren**

Rosmarin ist eine Halbstaude, die sich sehr einfach vermehren lässt. Einfach einen Zweig abschneiden, am unteren Ende die Nadeln entfernen und in ein Glas Wasser stellen. Innerhalb weniger Tage ist der Zweig bewurzelt und kann eingepflanzt werden. Rosmarin kann seinen Platz im Kräuter- oder Staudenbeet finden, ist aber auch als Kübelpflanze sehr dekorativ.

Eva Morgenstern, Gartenakademie RLP