

Gartenhinweise 2024

Monat April



Liebe Gartenfreunde,

der Frühling ist da und die Natur ist schon recht weit fortgeschritten. Wir freuen uns über die blühenden Pflaumenbäume und über die Wildbienen die schon ganz fleißig beim Bestäuben sind. Vor zwei Jahren hatte ich mit eine Lungenblume auf unsere Kräuterböschung gepflanzt die jetzt schon bestimmt 14 Tage blüht. Es ist schön mit anzusehen, wie die Hummeln täglich – vor allen Dingen die jungen roten Blüten besuchen – denn sie beinhalten besonders viel Nektar. Übrigens, eine sehr wertvolle Pflanze nicht nur für die Hummeln! Schon Hildegard von Bingen empfahl das Kraut für die Lunge und die Bronchien (als Tee oder Wein aber auch frischen Salaten oder Smoothies), Lungenkraut enthält unter anderem Schleimstoffe, Flavonoide, Allantoin und Kieselsäure. Für den April möchte ich auf zwei wichtige Vitaminlieferanten aufmerksam machen!



Zeit für den Frühjahrsputz im Erdbeerbeet

Wer freut sich nicht schon jetzt auf eine Schale frischer und reifer Erdbeeren. Es ist jetzt der richtige Zeitpunkt, um dem Erdbeerbeet einen guten Start zu geben. Deshalb müssen verwelkte Blätter aus dem Vorjahr abgeschnitten werden (nicht reißen). Die alten Blätter behindern den Neuaustrieb und fördern Pilzkrankheiten. Auch die Ausläufer abschneiden und zu dicht stehende, schwache Pflanzen, entfernen. Wichtig ist, den Boden um die Pflanzen zu lockern (nicht umgraben-Flachwurzler), die Wildkräuter zu beseitigen und den Boden mit einer Kompostgabe etwas aufzubessern. Mulchmaterial, wie z.B. Stroh, hilft gegen die Verdunstung der Bodenfeuchtigkeit, hält die Wildkräuter im Zaum und schützt später die Früchte vor Verschmutzung. So haben wir erst einmal alles getan, um gesunde Früchte zu erhalten. Übrigens, die Erdbeere - so kann man verschiedentlich lesen - ist die schlankmachende, Vitamin - C – „Bombe“. Nebenbei schmeckt sie auch noch vorzüglich.



Eigene Tomaten - Anzucht

Zwiebeln anbauen

Die Küchenzwiebeln, z.B. „Stuttgarter Riesen“, sind aus der heimischen Küche nicht wegzudenken. Schon deshalb wird wohl in vielen Gärten das Zwiebelbeet seinen Platz haben.

Die Zwiebel ist ein Mittelzehrer und kann gut als Zweitkultur nach den Leichtzehrern gepflanzt werden. Man braucht nur die Mulchschicht vom Vorjahr entfernen, den Boden grubbern und glatt ziehen. Die Steckzwiebeln so stecken, dass man noch gut mit einer Hacke pflegen kann. Es darf nur die Spitze der Steckzwiebel an das Licht kommen.

In Mischkultur vertragen sich Zwiebeln gut mit Möhren, Roter Bete, Salat und auch zwischen den Erdbeeren gedeihen Zwiebeln gut. Die Möhren und Zwiebeln schützen sich gleich gegenseitig vor den gefürchteten Möhren- und Zwiebelnfliegen.

Es ist wirklich interessant einmal genau über die Zwiebeln zu recherchieren! Wer hätte gedacht, dass in der Zwiebel mehrere Vitamine u.a. B6 u. C aber auch Eisen, Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor u.a. Mineralien enthalten sind. Vor allen Dingen die roten Zwiebelsorten verfügen über einen erhöhten Gehalt an Antioxidantien, was sie noch wertvoller macht. Die Zwiebel schmeckt als Zwiebelkuchen, -suppe, -fleisch, auf dem Rostbrätchen, in Salaten aber auch einfach frisch, die junge Zwiebel auf das Brot geschnitten, ist köstlich und gesund. Die Zwiebel hilft aber auch gegen Husten, durch z.B. selbst hergestellten Hustensaft, gegen Bluthochdruck, hat entwässernde Wirkung, beugt Thrombosen vor, reguliert Bluthochdruck oder mildert die Folgen von Insektenstichen u.a. Leiden.

Wie auch wir Kleingärtner wissen, ist vorbeugen besser als heilen. Deshalb jetzt Zwiebeln stecken (oder säen) und später regelmäßig in den Speiseplan integrieren!

Viel Erfolg wünscht
euer Kreisfachberater