

Der Garten im August

Aussaat/ Pflanzung:

Radieschen, Rettiche, Lauchzwiebeln, Feldsalat, Spinat, Salatrauke, schnelle Kohlrabi, Asiasalatsmischungen, Chinakohl und Pak Choi, Dill, Koriander, Erdbeeren pflanzen, Knoblauch stecken, Stauden und mehrjährige Kräuterpflanzen

Was ist zu tun

Reife Beeren, Obst und Gemüse ernten und verarbeiten
(Marmelade, Gelee, Mus, Saft, Sirup, Likör, Kompott, Ketchup, Chutney, Relish...).

Bei Bedarf wässern, Unkraut zupfen und den Boden lockern.

Besonders Kürbisse freuen sich über eine zusätzliche Wassergabe.

Tomaten regelmäßig ausgeizen, anbinden und nach dem 5 - 7 Rispenansatz die Pflanzen endspitzen, um (den kurzen Sommern geschuldet) alle Fruchtansätze gut ausreifen zu lassen. Bei Bedarf die Tomaten mit einem kaliumbetonten Flüssigdünger versorgen (alternativ eine Brennnessel- Beinwelljauche verwenden).

Den Mauerseglern auf ihrem Abflug Richtung Süden hinterherschauen.

Kohlpflanzen auf Raupenbefall durch den Kohlweißling prüfen und diese absammeln.

Erdbeeren in rechtzeitig mit gut verrotteten Rinderdung oder Kompost vorbereitete Beete an einen sonnigen Platz im Garten pflanzen.

Ein Reihenabstand von 60 cm und ein Pflanzabstand von 30 cm haben sich bewährt.

Nach der Pflanzung auf eine gute Wasserversorgung der Erdbeerpflanzen achten.

Vorbeugend gegen Pilzkrankungen ist eine Mischkultur mit Knoblauch zu empfehlen.

Durch eine gute Sortenauswahl ist im nächsten Jahr eine Erdbeerernte über mehrere Wochen möglich.

Sortenempfehlungen wären: Daroyal, Korona, Miese Schindler (braucht eine zweite Sorte als Bestäuber), Senga Sengana, Malwina, Pegasus, Manille

Ein - und mehrjährige Sommerblumen, wie Asters, Löwenmäulchen, Zinnien, Dahlien ausputzen, um einen neuen Knospenansatz anzuregen.

Sich über eine schöne Kartoffelernte freuen.

Die Vogeltränke regelmäßig reinigen und mit frischem Wasser auffüllen.

Einen ersten Apfelkuchen backen und die Nachbarn auf einen Kaffee einladen.

Salzgurken einlegen und aus dem Sommerkohl Sauerkraut ansetzen.

Gründünger einbringen. Er nimmt die noch im Boden vorhandenen Nährstoffe auf, speichert sie und verhindert so deren Auswaschung. Da im Hochsommer relativ wenige Pflanzen

Pollen und Nektar bieten, sind blühenden Gründümpflanzen für viele Insekten eine wichtige Nahrung. Die Pflanzendecke der Gründüngung schützt den Boden vor Austrocknung und Starkniederschlägen und fördert das Bodenleben. Ölrettich lockert und lüftet den Boden

schonend bis in die Tiefe bzw. hält ihn locker. Leguminosen wie Lupine, Klee oder

Ackerbohnen sind dazu in der Lage, Luftstickstoff zu binden, in sogenannten Wurzelknöllchen zu speichern und der Folgekultur als zusätzliche Nährstoffquelle zur Verfügung zu stellen.

Gemüse des Monats:

Meerrettich

Armoracia rusticana, Pflanzenfamilie Kreuzblütler

Meerrettich ist eine ausdauernde Staude, die viele Jahre an einem Ort stehen kann. Er wächst wild an Flussufern und feuchten Wiesenrändern und stammt ursprünglich aus Moldawien und der Ukraine. Der Starkzehrer steht auch im Garten gern an Orten mit einer guten Wasserversorgung, kommt aber auch mit anderen Standorten zurecht.

Bei der Standortwahl ist zu bedenken, dass Meerrettich sich gut durchsetzt und eventuell anderen Pflanzen den Platz streitig macht. Um die langen Wurzeln gut setzen zu können, sollte man den Boden tief lockern.

Meerrettich braucht eine Startdüngung mit gut verrottetem Kompost, vollständig kompostierter Rinderdung oder Hornspänen. Er bildet starke, lange Wurzeln. Es empfiehlt sich der Anbau im Damm. Meerrettich ist absolut frosthart und kann laufend frisch geerntet werden. Die Hauptwachstumsphase ist der Spätsommer. Die Wurzel ist etwa 30 bis 40 cm lang und 5 cm dick, außen ockerfarben und innen weiß. Lockerer Boden erleichtert die Ernte.

Seitenwurzeln können abgestochen und zur Vermehrung wieder schräg in Erde gesetzt werden. Die geerntete Wurzel entfaltet geschält und gerieben ihr unverwechselbar scharfes Aroma.

Bei Chefkoch gefunden...

Zucchiniisalsa – das ideale Rezept für „vergessene“ Zucchini

1,5 Liter Ketchup, 1,5 kg geschälte, entkernte und in kleine Würfel geschnittene Zucchini, 0,5 kg in kleine Würfel geschnittene Paprika, 0,5 kg geschälte und in schmale Halbringe geschnittene Zwiebeln, 1-3 zerdrückte Knoblauchzehen, 400 ml Olivenöl, je 2 TL Worcestershiresauce und Tabasco (je nach Geschmack auch etwas mehr...)

Das vorbereitete Gemüse mit Olivenöl in einem Topf mit einer möglichst großen Oberfläche kräftig anschmoren, Ketchup und Gewürze dazugeben. Alles unter regelmäßigem Rühren auf Soßenkonsistenz einkochen lassen (ca. 1 -1,5 Stunden) und sehr heiß in vorbereitete Gläser mit Schraubverschluss abfüllen.

Die Sauce ist ca. 1 Jahr haltbar, kann kalt zu Gegrilltem gegessen werden, ist warm eine super Saucengrundlage für Gehacktes, Gulasch, Nudelsaucen, Reisgerichten, Aufläufe...

Sommerlesespaß:

„Botanik für Gärtner“ von Geoff Hodge
erschienen bei DUMONT ISBN 978-3-8321-9493-2

„Die verborgene Sprache der Blumen“ von Vanessa Diffenbaugh
erschienen bei Knauer ISBN 978-3-426-50917-3

Alle Angaben erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie sind als Anregung für die eigene Arbeit im Kleingarten zu betrachten.

