

5. Genussgarten – Monatsbrief, 07. Juni 2021

Liebe Gartengenussler*innen,

ERNTZEIT !!!!!



Spinat, Salate, Mangold, Kohlrabi (er wird bald im unteren Bereich holzig), BROKKOLI, Wilde Rauke, Radieschen (aus der unteren Reihe)

Der Brokkoli ist durch die Kältephase sehr schnell in der Blüte!!!

Brokkoli-Ernte

Der essbare Teil des Brokkoli sind nichts anderes als die zahlreichen, winzigen Knospen, die in der sogenannten Blume dicht nebeneinander wachsen. Sie bilden sich im Herz der Pflanze und sind auch in jungem Zustand schon gut zu sehen.

Brokkoli wird dann geerntet, wenn die Blume schön

gleichmäßig entwickelt und noch sattgrün bzw. leicht violett ist. In den letzten Tagen muss man sie gut im Auge behalten, da die Knospen ganz plötzlich (in den vergangenen Tagen !!!) in voller Pracht erblühen können!

Bei der Ernte ist zu beachten, dass nicht die ganze Kohlpflanze sondern lediglich die Blume abgeschnitten wird. Denn daraufhin bilden sich viele neue Blumen, die allerdings alle kleiner als die erste sind. **Auf diese Weise kann der Brokkoli auch bis in den Herbst hinein beerntet werden!**

Blühender Brokkoli: Die Blüte einfach auf die gleiche Weise herausschneiden und warten bis sich neue Blumen bilden!

Brokkoli lässt sich sehr gut einfrieren!

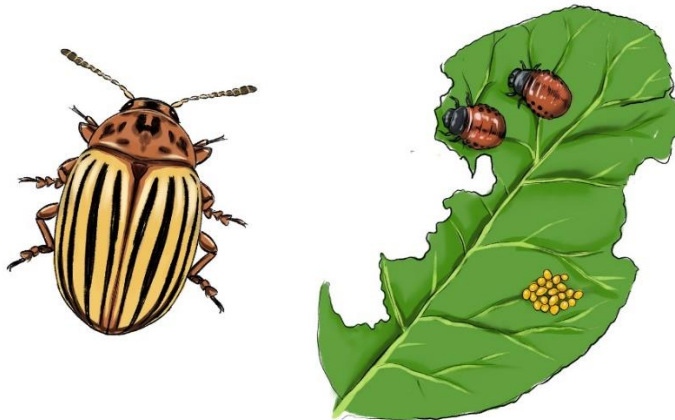
Wilde Rauke

Die Wilde Rauke ist köstlich, sie kann nach und nach wie Rucola gegessen und verarbeitet werden. Einfach ganz unten abschneiden und genießen. Die kleinen Löcher frisst der Erdfloh in die Blätter. Es ändert nichts am tollen Geschmack!

Kartoffeln

Am Sonntag habe ich mit Frau Büttner den ersten Kartoffelkäfer gesichtet! Kaum sind die Blätter sichtbar, lassen auch Kartoffelkäfer nicht lang auf sich warten...

Der Kartoffelkäfer, seine Larven und Eier



**Kartoffelkäfer müssen zeitnah abgesammelt werden.
Wenn Sie Lust auf eine gemeinsame Sammelaktion
haben, schlage ich den kommenden Samstag um 17.00
Uhr und Sonntag um 11.00 Uhr vor.**

Die Kartoffel ist unsere Gemeinschaftsfläche!! Für alle ist genügend da, da auch die Wege bepflanzt sind. Wer die meisten Kartoffelkäfer absammelt, darf die meisten Kartoffeln ernten 😊!!

Kartoffelkäfer - die Jagdsaison ist eröffnet!

Er ist auffällig gelb-schwarz gestreift und etwa 0,7 bis 1,5 cm groß. Er sitzt in der Regel auf den Blättern der

Kartoffelpflanzen. Großen Schaden verursachen die Larven: Sie können in kurzer Zeit Kartoffelpflanzen bis aufs Gerippe kahl fressen. Die Folge ist ein Ernteausfall.

Die wirksamste Methode gegen diesen gefräßigen Plagegeist ist das Absammeln. Allerdings muss man schnell und beherzt zupacken, da der Käfer sich bei Bewegungen der Pflanze blitzartig fallen lassen kann. Schädlich sind zwar nicht so sehr die Käfer, als vielmehr deren Larven. Es ist allerdings viel einfacher, sauberer und effektiver die Käfer einzusammeln, als später die Heerscharen von Larven!

An der Blattunterseite der Kartoffel befinden sich die Gelege der Käfer: Eine Ansammlung zahlreicher gelber, stiftartiger Eier. Ein einzelnes Weibchen legt bis zu 1200 Eier!

Die Gelege kleben ausschließlich an den Blattunterseiten und lassen sich einfach zwischen zwei Blättern zerdrücken.

Die Käfer unbedingt zertreten, zerhacken etc.... Es macht überhaupt keinen Sinn, sie am Feldrand auszusetzen, da sie zielsicher zu den Kartoffelpflanzen zurückfliegen!

Man müsste sie dann schon einige Kilometer entfernt aussetzen, um das zu vermeiden (und dort verhungern sie dann). Bitte keine Käfer in Schraubgläsern sammeln und dann in der Sonne köcheln lassen!

Wasserversorgung

In der Regel werden die Wassertonnen am Freitagmittag neu befüllt. Wenn einige von Ihnen in der vergangenen Woche vor leeren Behältern standen tut es mir leid. Sie dürfen sich dann gern mit Wasser aus dem Fass am Blumenfeld versorgen. Bitte schließen Sie den Schlauch im Anschluss wieder an!

Denken Sie bitte daran das Paprika, Gurken, Tomaten und Jungpflanzen viel Wasser benötigen, alle anderen Pflanzen über die noch vorhandene Bodenfeuchte versorgt sind.

Ihnen weiterhin viel Freude im Garten,

Ihre Katrin Westermann.



www.westermann-imkerei.de