

6. Genussgarten – Monatsbrief, 17. Juli 2021

Liebe Gartengenussler*innen,

nach genügend Regen kann fleißig geerntet werden:

Mangold und unbedingt Rote Bete!!!! Wilde Rauke, erste Zucchini, grüne Bohnen, Zwiebeln für den Direktverzehr, Lauch für den Direktverzehr, ggf. erste Paprika

Bodenbearbeitung:

Für die Bodenbearbeitung ist es noch zu früh. Ab Mitte der Woche ist erstes Hacken wieder möglich. Der Boden sollte beim Bearbeiten schön krümeln. Dann macht es auch mehr Freude. Gut entfernt werden kann nun die zu groß gewordene Melde die vereinzelt in den Beeten zu sehen ist.

Nachsaat:

Wer im Herbst noch volle Erntekörbe haben möchte, sollte jetzt noch einmal abgeerntete Reihen oder Freiflächen einsäen.

Die Erbse zum Beispiel gilt als sehr gute **Vorfrucht** besonders für Gemüsearten, die dann als Zweitfrucht folgen wie Blumenkohl, Grünkohl, Chinakohl, Kohlrabi, Kopfsalat, Spinat, Endiviensalat oder ein weiterer später Satz Möhren!

Speisezwiebel-Ernte:

Zwiebeln für den Direktverzehr können bereits seit einigen Wochen geerntet werden.

Wenn der sogenannte "Schlottenknick" stattgefunden hat, sind die Zwiebeln lagerfähig: Das Grün (die "Schlotten") knicken um und liegen auf dem Boden. Stehen die Schlotten aufrecht, sollte man mit der Ernte lieber noch warten, da die Zwiebeln in diesem Stadium noch nicht lagerfähig sind. Bei der Ernte verfährt man am besten folgendermaßen: Bei gutem Wetter die Zwiebeln herausziehen und zum trocknen auf dem Boden ausbreiten. Wichtig ist die trockene Lagerung! Sehr dekorativ sehen geflochtene Zwiebelzöpfe aus, die man aufhängen und nach Bedarf verbrauchen kann.

Bohnen-Ernte

Die ersten Bohnen lassen sich schon dann ernten, wenn man noch gar nicht damit rechnet. Die Pflanzen sind noch ziemlich niedrig, jedoch erntereif! Die Hülsen sind teilweise schön lang und idealer Weise noch dünn. Der perfekte Zeitpunkt, dann sind sie besonders zart! Bei der Ernte am besten zweihändig vorgehen: während man die Hülsen mit einer Hand festhält und mit einem kräftigen Ruck erntet, unbedingt mit der anderen Hand die Pflanze festhalten! Nicht einfach abreißen, denn dabei kann es schnell passieren, dass ganze Pflanzenteile abgerissen werden. Hat man den richtigen Erntezeitpunkt verpasst und die Hülsen sind schon ziemlich dick geworden, macht es Sinn, die Bohnenkerne aus den Hülsen zu puhlen. Die Bohnen-Ernte zieht sich über viele Wochen lang hin; durch regelmäßiges Abernten der reifen Hülsen wird die Pflanze angeregt, immer wieder neue Bohnen zu produzieren. (In trockenen Zeiten machen die Pflanzen möglicher Weise eine Pause und sehen nicht sehr schön aus, um dann nach dem nächsten Regen neu auszutreiben und zahlreiche neue Blüten zu bilden! Das Abwarten lohnt sich!!)

Achtung: Rohe Bohnen sind giftig!

Zucchini

Bei den **Zucchini**s handelt es sich um eine gelbe Sorte. Sobald die Blüte Ihre Farbe verändert oder abfällt ist Sie erntereif. Sie schmeckt besonders gut, wenn Sie nicht zu groß wird. Das Ernten nicht vergessen !!!!

Wilde Rauke-Rückschnitt

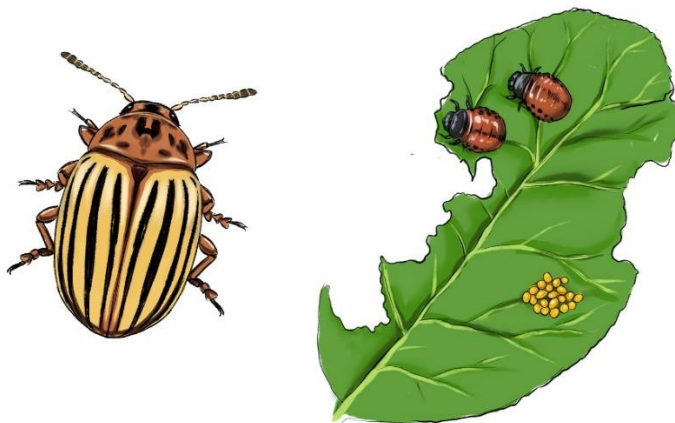
Die Wilde Rauke steht inzwischen fast überall in voller Blüte. Deshalb ist es sinnvoll, die Pflanzen 10-15 cm über dem Boden abzuschneiden, um zu erreichen, dass sie neu austreiben. Alternativ kann man die Wurzeln danach unterhacken und die Reihe anders nutzen. Es ist jedoch empfehlenswert, einige Pflanzen blühen zu lassen - sie samen aus und schon in wenigen Wochen keimt neuer Rukola!

Tipp: Aus der Ernte lässt sich eine leckere Schlaraffenlandsuppe kochen: Alles einfach in einen Topf!

Kartoffeln

Die Kartoffeln bitte weiterhin auf Kartoffelkäfer kontrollieren. Je mehr auf der Genussgartenparzelle gesucht wird, desto weniger Pflanzenschutzaufwand auf den Parzellen in der Umgebung und desto höher unser Ertrag !!!!

Der Kartoffelkäfer, seine Larven und Eier



Kartoffelkäfer müssen zeitnah absammeln!!

Wasserversorgung

Die Wassertonne wird am Mittwoch neu befüllt. Der Boden verfügt erst einmal über ausreichend Bodenfeuchte!! Eine Bewässerung ist in der Regel nicht nötig.

Ihnen weiterhin viel Freude im Garten,

Ihre Katrin Westermann.

www.westermann-imkerei.de

