

# OBST & GARTEN GARTENKALENDER



DIE OBST- UND GARTENBAUVEREINE

Gartenkalender für die 2. Kalenderwoche



## Einjährige, Stauden und Ziergräser

### Gräser stehen lassen

Einziehende Ziergräser wie Pennisetum (Lampenputzergras) und Miscanthus (Chinaschilf) werden erst im Frühjahr (Ende April, Anfang Mai) geschnitten, wenn die Frostgefahr weitestgehend vorüber ist. Die alten Halme schützen das Herz der Gräser vor der Auswinterung. Ganz abgesehen davon geben die Halme dem winterlichen Garten Struktur und bieten für Vögel und Insekten Nahrung und Winterschutz. Wie schön wird der Januarraureif auf den Gräsern aussehen!

## Gemüse und Kräuter

### Wintergemüse auf dem Speiseplan

Setzen Sie in den Wintermonaten verstärkt klassische Wintergemüse wie Sauerkraut, Grünkohl, Lauch und Knollensellerie auf den Speiseplan. Die darin enthaltenen Vitamine, Mineralstoffe und bioaktiven Substanzen haben besonders gesundheitsfördernde Wirkung.

### Artischocken aussäen

Wussten Sie, dass sich Artischocken auch als Schmuckpflanzen verwenden lassen? Damit sich noch in diesem Jahr kräftige Blüten entwickeln, empfiehlt sich eine Aussaat in Töpfe oder eine Saatkiste bereits im Januar. Tipp: Legen Sie die Samen vorher einen Tag in warmes Wasser, dann keimen sie an einem temperierten Standort nach zwei bis drei Wochen.

## Bodenuntersuchungen im eigenen Garten

Von Zeit zu Zeit ist es sinnvoll, den Gartenboden auf Nährstoffe und Säuregrad (pH-Wert) untersuchen zu lassen. Erkundigen Sie sich beim Landwirtschaftsamt bzw. bei den Fachberatern der Landkreise über die Möglichkeiten solcher Bodenuntersuchungen.



(c) Peter Hagen

## Rosenkohlernte

Rosenkohl verträgt zwar Frost, bei längeren Perioden unter  $-10\text{ °C}$  sind die meisten Röschen aber nicht mehr zu gebrauchen. Wenn eine längere Frostperiode droht, lagern Sie die Strünke besser aufgehängt an einem kühlen Ort.



(c) Peter Hagen

## Scharfe Vinaigrette

Schon mal probiert, eine eigene scharfe Vinaigrette anzusetzen? Die getrockneten Schoten der Pfefferpaprika aus der Herbsterte werden dafür zerrieben und mit Oliven- und Sonnenblumenöl vermischt. Dazu kommen ein guter Schuss Essig, verschiedene Kräuter sowie Pfeffer. Die Schärfe, also das Capsaicin, befindet sich in der Plazentawand und in den Scheidewänden der Frucht, weniger im Fruchtfleisch selbst. Die Samenkörner enthalten - anders als vielfach beschrieben - weder viel Aroma noch Schärfe. Vorsicht: Waschen Sie nach dem Zerreiben der Paprika sehr gründlich die Hände. Kleinste Spuren der Inhaltsstoffe brennen nämlich teuflisch auf Schleimhäuten und empfindlichen Hautpartien!



(c) Peter Hagen

## Tee aus Thymian und Salbei

Ein schmackhafter und Husten stillender Tee lässt sich aus frisch geschnittenem Thymian und Salbei herstellen. Die beiden Halbsträucher sollten aber nicht zu weit heruntergeschnitten werden, damit sie bei späten Frostperioden nicht auswintern (zurückfrieren).

## Obst

### Schnitt von Reisern

Im Januar können für die Veredlung noch Reiser von Apfelsorten geschnitten werden, vorausgesetzt, sie haben noch nicht angetrieben. Wählen Sie Reiser von gut belichteten Baumpartien aus und bewahren Sie sie in feuchtem Sand

im kühlen Keller auf. Für Süßkirschen, insbesondere in Frühgebieten, ist der Zeitpunkt jetzt allerdings zu spät.

## **Glasierte Apfelstücke**

Im Winter steigt der Appetit auf Süßes. Nutzen Sie doch mal einen Abend, um Apfelstücke zu glasieren. Dazu wird eine Lösung aus 500 g Zucker und 250 ml Wasser so lange gekocht, bis sie zähflüssig ist. Wenden Sie die vorher kurz in kochendes Wasser getauchten Apfelstücke in der Zuckermasse. Danach werden sie zum Trocknen ausgelegt oder aufgespießt.

## **Apfelrezept**

Noch ein Apfelrezept: Über der Heizung aufgehängte oder auf Backpapier gelegte Apfelringe trocknen schnell, verströmen ein angenehmes Aroma und befeuchten die Raumluft. Die gesunde Süßigkeit lässt sich den ganzen Winter aus in Scheiben geschnittenen Äpfeln aller Sorten leicht gewinnen. Welche Sorten am besten schmecken, sollten Sie selbst ausprobieren.

## **Schutz vor Stachelbeermehltau**

Der Amerikanische Stachelbeermehltau überwintert überwiegend als Pilzgeflecht in den Knospen der Triebspitzen von Stachelbeersträuchern. Deshalb lässt sich durch einen Rückschnitt der Triebspitzen das Infektionsrisiko deutlich senken. Entfernen Sie das Schnittgut vollständig, und geben Sie dieses aber nicht auf den Kompost, sondern entsorgen es am besten über den Hausmüll! Am besten resistente Sorten wählen.

## **Zimmer und Wintergarten**

### **Bromelien zum Blühen bringen**

Wenn die Bromelie nicht blühen will, schafft ein einfacher Trick Abhilfe: Stecken Sie die Pflanze zusammen mit einigen reifen Äpfeln ein paar Tage in eine luftdicht verschlossene Plastiktüte. Die Äpfel geben Ethylengas ab, das die Blütenbildung anregt.

## **Tiere im Garten**

### **Vögel**

Die großen Knospen von Laubgehölzen, aber auch die von Johannisbeersträuchern sind in den Wintermonaten bei Vögeln sehr beliebt. Da die Tiere durch die Knospen vermutlich ihren Wasserbedarf stillen wollen, sollten Sie ihnen an frostfreien Tagen zusätzlich auch immer frisches Wasser bereitstellen.

## **Profi-Tipp der Woche**



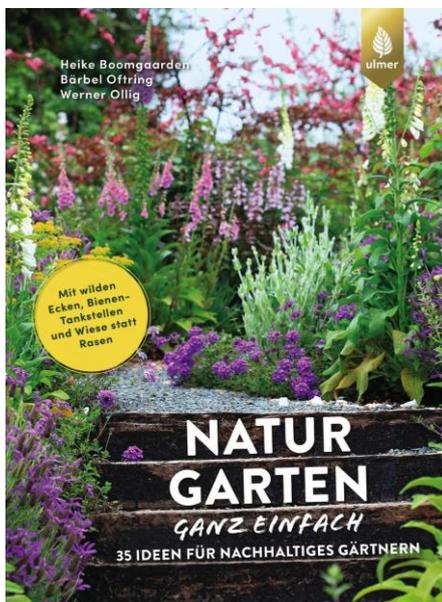
(c) gartenfoto.eu / Martin Staffler

Gartenpraxis-Profitipp

## Klappertopf für die Blumenwiese

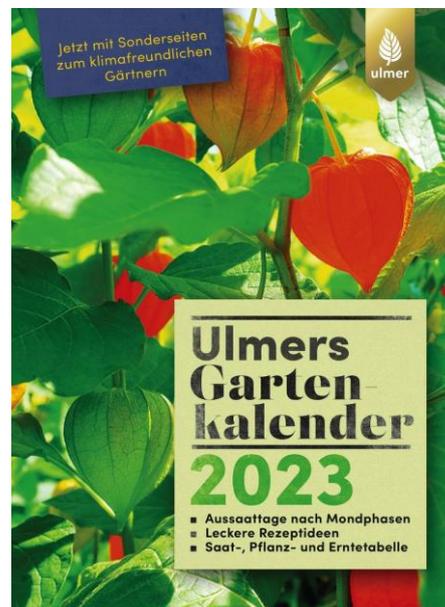
Blumenwiesen bestehen in der Natur zu einem großem Teil aus Gräsern. Der kleinere Teil sind die bunt blühenden Wiesenblumen. Der Trend zu Blumenwiesen ist ungebrochen, aber im Garten gibt es gute Gründe, den Anteil der farbenfrohen Pflanzen zu erhöhen. Eine Taktik besteht darin, mit dem halbparasitären Klappertopf (Rhinanthus) die Gräser im Wuchs gezielt zu schwächen. **lesen**

## Aktuelle Buchtipps



### Naturgarten ganz einfach

19,95 EUR



### Ulmers Gartenkalender 2023

12,00 EUR

## IMPRESSUM & KONTAKT

[www.gartenkalender-online.de](http://www.gartenkalender-online.de)

Redaktion Obst & Garten

AR Agrar-Redaktion GmbH

Bopserstraße 17, 70180 Stuttgart

Telefon: (0711) 982940-11

E-Mail: [redaktion-ar@ulmer.de](mailto:redaktion-ar@ulmer.de) Verantwortlich für den Inhalt gemäß § 18 Abs. 2 MStV ist Friedrich Springob ([fspringob@ulmer.de](mailto:fspringob@ulmer.de)).

© Eugen Ulmer KG. Die in diesem Newsletter veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Der Verlag Eugen Ulmer KG als Inhaber der Urheberrechte bzw. Urhebernutzungsrechte behält sich sämtliche Rechte vor.

### Herausgeber:

Eugen Ulmer KG, Wollgrasweg 41, 70599 Stuttgart

Kommanditgesellschaft, Sitz Stuttgart

Registergericht Stuttgart, HRA 581

Persönlich haftender Gesellschafter: Matthias Ulmer

Handelsregister HRA 581/HRB 5038

USt-ID: DE147639185

