

Herbstzeitlose, Lavendel und Sauerkirschen

EICHSFELDER GARTENLUST In den Gärten werden jetzt schon Vorbereitungen für die nächste Saison getroffen, und es gibt einiges zu tun

VON SIGRID ASCHOFF

Eichsfeld. Oft sind die Hobbygärtner dieser Tage in ihren grünen Paradiesen anzutreffen. Es wird geerntet, und auch ansonsten gibt es einiges zu tun – manches schon mit Blick auf das nächste Gartenjahr. Bernd Reinboth, der Vorsitzende des Verbandes der Eichsfelder Kleingärtner, ist zu Besuch in so manchem Gartenparadies und hat auch noch einige Tipps parat.

Die Jahreszeit ist eine, in der beides im Garten getan wird – genießen und arbeiten. Was gibt es jetzt beispielsweise zu tun?

Zum Beispiel ist jetzt Pflanzzeit. Wer im nächsten Jahr köstliche Erdbeeren ernten will, muss sie in diesem Jahr pflanzen, und jetzt ist der späteste Zeitpunkt. Um Krankheiten vorzubeugen, sollten auf der Anbaufläche möglichst seit vier Jahren keine Erdbeeren angebaut worden sein. Bei der Pflanzung achtet man darauf, dass die Wurzeln nicht verletzt oder zu stark gebogen werden. Beste Anwachsresultate werden mit Erdbeeren aus dem Topfanbau erzielt. Vorsicht: Nicht zu tief pflanzen. Die Mittelknospe muss oberhalb des Erdniveaus bleiben. Nach der Pflanzung gut angießen – gezielt in den Wurzelbereich. Ansonsten sparsam gießen und düngen, um Erdbeermehltau vorzubeugen. Mehrmals tragende Sorten können noch im späteren September ins Beet gesetzt werden. Sie eignen sich auch für große Pflanzkästen auf der Terrasse.

Viele von uns lieben Kirschen. Doch es müssen nicht immer nur die süßen sein, sondern es dürfen auch gern Sauerkirschen sein. Gibt es bei diesen etwas zu beachten?

Sauerkirschen fruchten im Gegensatz zu Südkirschen an den einjährigen Trieben. Schneiden Sie jedes Jahr alle abgemerten Triebe direkt oberhalb der ersten seitlichen Verzweigung ab, damit die Krone der Sauerkirsche kompakt und fruchtbar bleibt. Wenn Sie außerdem noch zu dicht stehende Triebe im Kroneninneren auslichten, erübrigt sich in der Regel der Winterschnitt.

Und wenn wir schon bei leckeren Früchtchen sind: was ist mit Heidelbeeren, die sich ja auch einer großen Beliebtheit erfreuen?

Der beste Zeitpunkt für eine Neupflanzung von Heidelbeeren ist im August und September. Anders als Wald-Heidelbeeren verlangen vor allem spät reifende Sorten einen sonnigen Platz. Heben Sie einen 80 Zentimeter breiten, gut spatentiefen Pflanzstreifen aus, füllen Sie die Grube mit Nadelholzäcksels, Sägespänen von Nadelholzern und Rhododendronerde auf, und mulchen Sie das Beet nach der Pflanzung dick mit Häckselgut von Nadelgehölzen.

Haben Sie auch einen Tipp für die Stauden, die Farbe in unse-

re Gärten bringen?

Winterharte Stauden und Blumenzwiebeln blühen jedes Jahr wieder. Jetzt ist es an der Zeit, Herbstzeitlose, Herbstkrokus, Lilien, Taglilien und Iris zu pflanzen. Nun beginnt auch die Blumenzwiebel-Pflanzzeit für die Spätwinter- und Frühjahrsblüher. Sie dauert bis Oktober beziehungsweise November.

Was ist mit dem Zierlauch, der immer mehr Fans bekommt?

Jetzt müssen Sie ganz schnell sein. Pflanzen Sie die Zwiebeln großblütiger Zierlauch-Züchtungen am besten einzeln oder in Dreiergruppen. Heben Sie mit dem Spaten ein ausreichend tiefes und breites Pflanzloch aus: Der Zwiebelboden sollte später mindestens 15 Zentimeter unter der Erde liegen. Mein Tipp: Füllen Sie bei lehmigen Böden unten als Drainageschicht etwa drei bis fünf Zentimeter groben Sand ins Pflanzloch. Damit senken Sie auf Böden, die zu Staunässe neigen, die Fäulnisgefahr.

Wenden wir den Blick zum Rhododendron. Was gilt hier?

Wie alle immergrünen Pflanzen zeigen auch Rhododendren erst sehr spät, dass sie unter Wassermangel leiden. Ein typisches Symptom sind eingerollte Blätter und gelbbraune Brandflecken durch intensive Sonneneinstrahlung. Warten Sie mit dem Gießen nicht zu lange, denn Trockenschäden wirken bei immergrünen Sträuchern besonders störend und wachsen nur langsam wieder heraus. Weisen Ihre Rhododendren Blattsprenkelungen an der Unterseite und dunkle Kot-Tropfen an den Blättern auf, sollten Sie die Pflanze auf einen Netzwanzen-Befall hin prüfen. Befallene Blätter dürfen nicht auf den Kompost. Für den Einsatz eines Insektizids sollten Sie sich im Gartenfachmarkt beraten lassen.

Nicht jeder hat einen Garten. Wie lautet Ihr Rat für die, die Balkon- und Kübelpflanzen haben?

Pflanzen in Töpfen und Blumenkästen benötigen eine regelmäßige Wasserversorgung. Mit Wasserreservoirs oder Speichermatten im Topf- oder Kastenboden können Sie ein bis zwei Tage ohne Gießen überbrücken. Verblühte Triebe sollten regelmäßig entfernt werden. Geranien sind den ganzen Sommer über Garant für einen farbenprächtigen Balkon. Auf das Düngen von Geranien ist jetzt zu verzichten, vorausgesetzt, die Pflanzen sollen auch überwintern. Die Triebe reifen sonst nicht mehr rechtzeitig aus, bleiben weich und werden anfälliger gegenüber Pilzkrankheiten.

Was tun wir Lavendel Gutes?

Der Blütenfior des Lavendels ist jetzt weitgehend verblüht, und die Pflanzen brauchen einen leichten Rückschnitt. Damit verhindern Sie, dass die Zwergsträucher unnötig Energie in die Samenbildung investieren. Schneiden Sie einfach alle Triebe mit einer Heckenschere um etwa ein Drittel zurück.



In der Kleingartenanlage „Thomas Müntzer“ in Bischofferode haben Herbert (Bild) und Cornelia Kindler ihre Parzelle. Beide sind leidenschaftliche Hobbygärtner.

FOTOS: ECKHARD JÜNGEL



Es ist Erntezeit. Leckere Gurken hat Familie Kindler. Die Arbeit trägt bei ihnen reiche Früchte.



Ein echter Farbtupfer ist der Salbei, der heute in zahlreichen Gärten der Region zu finden ist.



In den grünen Paradiesen gibt es manchen hübschen und witzigen Blickfang, der nicht nur den Kinder gefällt, sondern auch Erwachsenen.



Cornelia und Herbert Kindler haben in ihren Garten neben Zucchini und Gurken unter anderem auch Kürbisse angebaut, die sich zu Prachtexemplaren entwickelt haben.

Kochen mit Zucchini

Suppe, Puffer und eine gefüllte Variante – das Gemüse ist vielfältig einsetzbar und hält zunehmend auch in den Eichsfelder Küchen Einzug

Heute gehören Zucchini zu den gern angebauten Gemüsearten im Kleingarten. Es gibt sie in verschiedenen Sorten. Zucchini gelten als vitaminreich und enthalten verschiedene Mineralien. Mit ihnen lassen sich viele Gerichte zubereiten.

Zucchini-Cremesuppe (für vier Personen)

► **Zutaten:**

2 große Zucchini
1 Zwiebel
200 ml Brühe
1 Päckchen Sahne- oder Kräuterschmelzkäse
Petersilie gehackt
Salz
Pfeffer

► **Zubereitung:**

Zuerst die Zucchini schälen und natürlich auch entkernen, anschließend in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und zerkleinern. Danach die zerteilte Zucchini und die zerkleinerte Zwiebel in einen Topf schütten und auch gleich die Brühe hinzugeben. Alles eine Weile köcheln lassen, bis die Zucchini weich ist. Das dauert etwa 15 Minuten. Anschließend wird das Ganze mit einem Pürierstab zerkleinert. Sahne- oder Kräuterschmelzkäse unterrühren und alles kurz aufkochen lassen. Zum Schluss die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie darüber streuen.

Gefüllte Zucchini (für vier Personen)

► **Zutaten:**

1 große Zucchini
125 Gramm Reis
400 Gramm Hackfleisch
1 Ei
1 Zwiebel
Paniermehl
½ Liter Brühe
3 Esslöffel Tomatenmark
1 rote Paprika
200 Gramm geriebener Käse
Salz
Pfeffer

► **Zubereitung:**

Die Zucchini waschen, längs halbieren und tief entkernen. Den Reis nach Anleitung ko-



Cornelia Kindler hat in ihrem Kleingarten auch ganz besondere Zucchini.

FOTOS: ECKHARD JÜNGEL

chen. Zudem die Zwiebel zerkleinern. Danach Zwiebel, Ei, etwas Paniermehl und den gekochten Reis zum Hackfleisch hinzufügen und alles gut durch-

mengen. Nun wird die Zucchini mit der Masse gefüllt und in eine Auflaufform gesetzt. Die Paprika waschen und in Würfel schneiden. Brühe mit Tomaten-

mark verrühren und die Paprika hinzugeben. Die Brühe wird nun um die Zucchini in die Form gegossen. Zum Schluss die gefüllte Zucchini mit dem Käse bestreuen. Das Ganze im Backofen (Umluft 180 Grad) etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Noch ein Tipp: Zucchini lassen sich auch als Gemüseschnitzel braten. Hierzu die Zucchini in Scheiben schneiden, panieren und braten. Auch für Grillspieße eignet sich das Gemüse sehr gut.

Zucchini-Puffer

► **Zutaten:**

2 Eier
75 Gramm Mehl
Salz

Fondor
300 Gramm Zucchini
1 Zwiebel
50 Gramm Reibekäse
1 Esslöffel gehackte Petersilie

► **Zubereitung:**

Aus den Eiern, Mehl, Salz und Fondor mit dem Schneebesen einen Teig rühren und diesen zehn Minuten ruhen lassen. Die Zucchini grob raspeln und sie wie die klein geschnittene Zwiebel, den Reibekäse und die Petersilie unterheben. Die Puffer in der Pfanne braten. Dazu schmecken Sie mit Sauce, Senf und Kartoffelsauce.

Kartoffel
Cornelia Reinboth