

Eine Verlagsbeilage des *General-Anzeiger*

GARTEN & GENUSS



Wiesenglück
Mit frischen selbstgepflückten Wildkräutern
die heimische Küche aufpeppen
SEITE II

Pommes & Chips
Kartoffeln selbst anbauen: Was man über
die leckere Knolle wissen muss
SEITE III

Helfer im Beet
Gartengeräte erleichtern die Arbeit. Drei
Profis verraten ihre Lieblingswerkzeuge
SEITE VII



EDITORIAL

Von Redakteur
Sascha Stienen

Zeit für den Garten

Der Frühling ist da, und die Natur erwacht zu neuem Leben. Es ist die perfekte Zeit, um den eigenen Garten auf Vordermann zu bringen und sich auf die kommende Gartensaison vorzubereiten. In unserer Beilage „Garten und Genuss“ möchten wir Ihnen einige spannende Themen rund um den eigenen Anbau von Kräutern, Gemüse und Blumen vorstellen.

Unter dem Motto „Von der Wiese auf den Teller“ möchten wir Ihnen zeigen, wie Sie aus eigenen Kräutern und Blüten köstliche Gerichte zaubern können. Ob auf der Fensterbank, dem Balkon oder im Garten – mit unserem Gewürzregal aus eigenem Anbau haben Sie immer die perfekten Zutaten für eine aromatische Kräuterküche zur Hand. Auch für Tee und Cocktails eignen sich die selbst angebauten Pflanzen hervorragend.

In weiteres Thema, das uns am Herzen liegt, ist die Erhaltung alter Sorten. Diese tragen nicht nur zur Biodiversität bei, sondern sind oft auch widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Wir möchten Ihnen zeigen, wie Sie selbst zum Erhalt dieser Sorten beitragen können.

Wer sich in diesem Jahr erstmals an den Anbau von Kartoffeln wagen möchte, findet in unserer Ausgabe wertvolle Tipps und Hinweise. Auch beim Kauf und der Pflege von Frühblühern sollten einige wichtige Aspekte beachtet werden – wir haben die wichtigsten Informationen für Sie zusammengestellt.

In Thema, das vielen Gartenbesitzern viel Arbeit abnehmen kann, ist der Einsatz von Mährobotern. Wir stellen Ihnen verschiedene Modelle vor und geben Tipps zum Kauf und zur richtigen Anwendung. Auch bei der Wahl der richtigen Gartengeräte sollten Sie nichts dem Zufall überlassen – wir zeigen Ihnen, welche Helfer im Beet unverzichtbar sind.

Zum Abschluss möchten wir Ihnen auf dieser Seite noch einige Tipps und Tricks für den Start in die Grillsaison mit auf den Weg geben. Mit der richtigen Ausrüstung und einigen Kniffen können Sie Ihr Grillfest zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und eine erfolgreiche Gartensaison!

Impressum

Verlag
General-Anzeiger Bonn GmbH,
Justus-von-Liebig-Str. 15,
53121 Bonn,
Telefon: 0228/66 88 0

Anzeigen
Kersten Köhler (Ltg.),
Telefon: 0228/66 88 333,
anzeigen@ga.de

Vertrieb
Telefon: 0228/66 88 222,
vertrieb@ga.de

Redaktion
Sonderveröffentlichungen,
Rheinland Presse Service GmbH,
Redaktion Bonn, José Macias
(verantwortlich), Sascha Stienen,
Astrid Hillebrand, Martina Sondermann, Jörg Wild
Kontakt: Tel. 0228/66 88 684,
ga-bonn@rheinland-presse.de
Titelbild-Gestaltung:
Sabrina Stamp



Wiesenglück – frisch auf den Teller

Die heimische Küche aufpeppen – mit selbstgepflückten Wildkräutern

VON MARTINA SONDERMANN

Wer jenseits von Basilikum und Schnittlauch für mehr Abwechslung auf dem Teller sorgen will, der sollte beim Spaziergehen öfter mal einen Seitenblick riskieren. Denn die Natur bietet gerade im Frühjahr viele Wildpflanzen, die optisch wie geschmacklich punkten. Und gesund sind die grünen „Weggefährten“ obendrein.

Zarte Blüten und raffinierte Aromen haben es längst von der Haute Cuisine in die heimische Küche geschafft. Denn auch Hobbyköche peppen ihre kulinarischen Kreationen mittlerweile ganz nonchalant mit dem auf, was Mutter Natur ihnen kredenzt.

Jetzt schießen in Wald und Wiese wieder zahlreiche Frühlingsboten wie Kerbel, Bärlauch und Waldmeister aus dem Boden. Einfach pflücken, waschen und genießen. Doch Vorsicht: In ausgewiesenen Naturschutzgebieten ist das Sammeln von Wildkräutern verboten und manche Sorten stehen sogar selbst unter Naturschutz. Möglichst unbelastete Pflanzen findet man am besten abseits von Straßen, Ackerrändern und beliebten „Gassirouten“. Wichtig ist bei der Ernte, sie nicht mit der Wurzel auszureißen, sondern im Sinne der Nachhaltigkeit nur kleinere Mengen mit einem Messer oder einer Schere abzuschneiden.

Geschmackssache
Der Open-Air-Gewürzschrank ist größer, als man denkt. Allein in Deutschland gibt es über 100 essbare Wildkräuter. So klein und unscheinbar viele auch daherkommen, so facettenreich sind ihre Aromen – von bitter über nussig bis süß ist bei den oft als „Unkraut“ degradierten Allround-Talenten nahezu alles vertreten. Aber nicht zwangsläufig alles genießbar: So sieht der giftige Schierling dem essbaren Wiesenerkel gefährlicherweise zum Verwechseln ähnlich.

Um die Würzlinge in ihrer ganzen Bandbreite optisch wie geschmacklich näher kennenzulernen, empfiehlt sich daher eine professionelle Führung mit Verkostung, das Selbststudium via Buch oder eine praktische App zur Wildkräutererkennung.

Vitamin-Reich
Einige der wilden Aromen haben



Mit Kräutern lässt sich ein köstlicher Salat zaubern.

FOTO: GETTY IMAGES/MARTIN POOLE

„Doppelgänger“. An Knoblauch erinnert der Bärlauch, der im Englischen passenderweise „Wilder Knoblauch“ (wild garlic) genannt wird. Seine Blätter können roh gegessen und die Blütenknospen eingelegt werden. Außerdem kann man den Bärlauch zu Kräuterbutter oder Pesto (s. Rezept) verarbeiten. Und wer die Nase voll von Kopfsalat & Co. hat, der zaubert aus Waldsauerklee, Schafgarbe und Löwenzahn einen köstlichen Wildkräutersalat.

Viele der Naturburschen sind echte Vitaminbomben. Die Brennnessel hat als „Königin“ der Heilpflanzen fünfmal mehr Vitamin C als eine Zitrone. Zum „Jungbrunnen“ wird sie außerdem dank ihres hohen Vitamin-E-Gehalts.

Blütenzauber
Zarte Wildkräuter, die vor dem Servieren auf dem Teller verteilt werden, sind ein Highlight für Auge und Gaumen. Auch das beliebte Gänse-

blümchen aus dem eigenen Garten sorgt, bevor es vernascht wird, gleich für gute Laune am Tisch. Sogar selbstgezüchteter Schnittlauch trumpft neben seinen röhrenförmigen Blättern, die für gewöhnlich zum Einsatz kommen, besonders mit seinen fliederfarbenen Miniatur-Blüten auf, die ebenso köstlich sind wie die von Fenchel, Dill oder Verbenen. Also nichts wie raus an die frische Luft und Zutaten gesammelt!

Start in die Grillsaison

Ein paar Tipps und Tricks zum sicheren Angrillen – von der Wahl des Brennmittels bis zum Standort

Mit den frühlingshaften Temperaturen wird sicher so mancher Grill aus dem Winterschlaf geholt. Für ein sicheres und gesundes Grillen sollten einige Ratschläge beherzigt werden. Einige Tipps:

Wo der Grill stehen sollte
Der Grill sollte auf festem und ebenem Untergrund stehen. In der Nähe sollten sich keine brennbaren Materialien befinden. Spielende Kinder müssen in jedem Fall vom Grill fern gehalten werden – Experten empfehlen einen Sicherheitsabstand von mindestens zwei Metern.

Holzkohle entzünden
Experten raten dringend von Brennspritus oder gelartigen Grillpasten ab. Werden Spiritus und Benzin auf bereits entzündete Kohle gegossen, gibt es gefährliche Verpuffungen oder Stichflammen. Am sichersten sind feste Grillanzünder wie Würfel auf Petroleumbasis oder auch biologische Holzwolle.

Ausrüstung fürs Grillen
Schürze, Grillhandschuh und langes Grillbesteck schützen vor heißen Fettspritzern und Funken. Wer solch einen Aufzug albern findet, sollte



Wenn die Sonne scheint, wird gegrillt.

FOTO: ROLF VENNENBERND/DPA

sich die Statistiken ansehen. Jedes Jahr gibt es etwa 4000 bis 5000 Unfälle beim Grillen. Rund 500 davon enden mit schweren Verbrennungen, unter deren Folgen die Betroffenen zum Teil ihr Leben lang leiden.

Wann die Kohle gut ist
Die Kohle sollte gut durchgeglüht sein, bevor das Grillgut auf den Rost kommt. Die richtige Grilltemperatur ist erreicht, wenn sich auf der Kohle eine weiße Ascheschicht bildet – was

je nach Grill bis zu einer knappen Stunde dauern kann. Lieber bei niedrigen Temperaturen etwas länger grillen. Verkohltes Fleisch schmeckt nicht nur schlecht, es ist auch ungesund.

Wozu Grillschalen?
Sie sind sicherer, weil sich vom Grillrost herabtropfendes Fett entzünden kann. Sie dienen aber auch der Gesundheit, denn bei der Verbrennung von tierischem Fett, Fleisch-

saft oder Marinade werden zum Beispiel polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe gebildet, die als krebserregend gelten. Mit dem aufsteigenden Rauch können die Schadstoffe auf das Fleisch gelangen. Das Garen in Grillschale oder Alufolie reduziert die Schadstoffbelastung.

Alugrillschalen bedenklich?
Aluminiumverbindungen können durchaus ins Grillgut gelangen, an-

Aus dem Inhalt

Kunst im Garten
Kessenicher Kleingärtner bieten zum Tag der offenen Gartenpforte ein besonderes Programm **IV**


Rhein statt Amazonas
Abenteuer warten direkt vor der eigenen Haustür – im heimischen Garten, im Park oder im Wald **V**

Schön und essbar
Mit ein wenig Aufwand und Phantasie kann jeder sein Gewürzregal aus dem eigenen Anbau füllen **VI**

Unverzichtbare Helfer
Gartengeräte erleichtern die Arbeit im Beet. Drei Profis verraten, welche Werkzeuge sie zum Pflanzen, Pflegen und Schneiden verwenden **VII**

Alt, aber wichtig
Vielfaltssorten sind unschätzbar wichtig für die Landwirtschaft und unsere Ernährung in der Zukunft **VIII**

REZEPT



Pesto FOTO: GETTY IMAGES

Wildkräuter-Pesto

Zutaten:

- 500 g Wildkräuter (zum Beispiel Bärlauch, Brennnessel, Brunnenkresse)
- 75 g Pinienkerne
- 75 g Parmesan
- 225 ml Olivenöl
- Pfeffer & Salz
- etwas Zitronensaft

Geriebenen Parmesan und gehackte Pinienkerne mit den kleingeschnittenen Kräutern auf geringer Stufe in Mixer oder Küchenmaschine vermengen, bis die für Pesto typische Konsistenz erreicht ist. Dann das Olivenöl untermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Nachdem die Masse in ein Gefäß gefüllt wurde, muss sie vor dem Schließen mit Olivenöl bedeckt werden. Pesto kann über heiße Nudeln gegeben werden, gesellt sich als Dip zu Fleisch oder Gemüse und als Zutat zu Salatdressing oder Quark. **sdm**

dererseits schützen die Grillschalen vor Schadstoffen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hält daher den gelegentlichen Gebrauch von Aluschalen beim Grillen für „vertretbar“. Gesalzen und gewürzt werden sollte allerdings erst ganz am Ende. Auch sollte Alufolie nicht für das Einwickeln von sauren oder salzigen Lebensmitteln wie aufgeschnittene Tomaten, mariniertes Fleisch oder Käse verwendet werden.

Das Risiko ist nicht zu unterschätzen: Aluminium steht wegen Wirkungen auf das Nervensystem und auf die Fruchtbarkeit in der Diskussion. Eine Alternative sind Grillschalen aus Edelstahl oder Keramik.

Innenräume sind tabu
Beim Verbrennen von Holzkohle bildet sich neben Brandgasen auch Kohlenmonoxid. Die Gase können nicht abziehen, konzentrieren sich immer stärker in der Raumluft und werden von den Betroffenen unbemerkt eingeatmet. Das geschmacks- und geruchlose Kohlenmonoxid kann im schlimmsten Fall zum Tod führen – immer wieder gibt es solche Fälle. Vergiftungsgefahr besteht übrigens auch bei geöffnetem Gargentor. **app**

Pommes und Chips aus dem Garten

Natürlich kann man Kartoffeln selbst anbauen. Das gelingt sogar sehr gut – aber man sollte ein paar Eigenheiten der Pflanze kennen

VON DOROTHÉE WAECHTER

Pommes, Klöße, Gnocchi, Püree – und haben wir schon Chips erwähnt? Diese Speisen bestehen aus Kartoffeln – kaum eine Nutzpflanze ist so reich auf unserem Speiseplan vertreten wie sie. Und wie viele Knollen landen sogar als Ganzes auf unseren Tellern? Zumindest ein Teil unseres Kartoffelbedarfs lässt sich einfach im eigenen Garten anbauen.

Im Grunde kann man jede Pflanzkartoffel nehmen und zur Anzucht der nächsten Pflanzen- und Knollengeneration nutzen. Es bietet sich aber an, aus der Vielzahl an Sorten jene auszusuchen, die für den Anbau im Privatgarten auch geeignet sind.

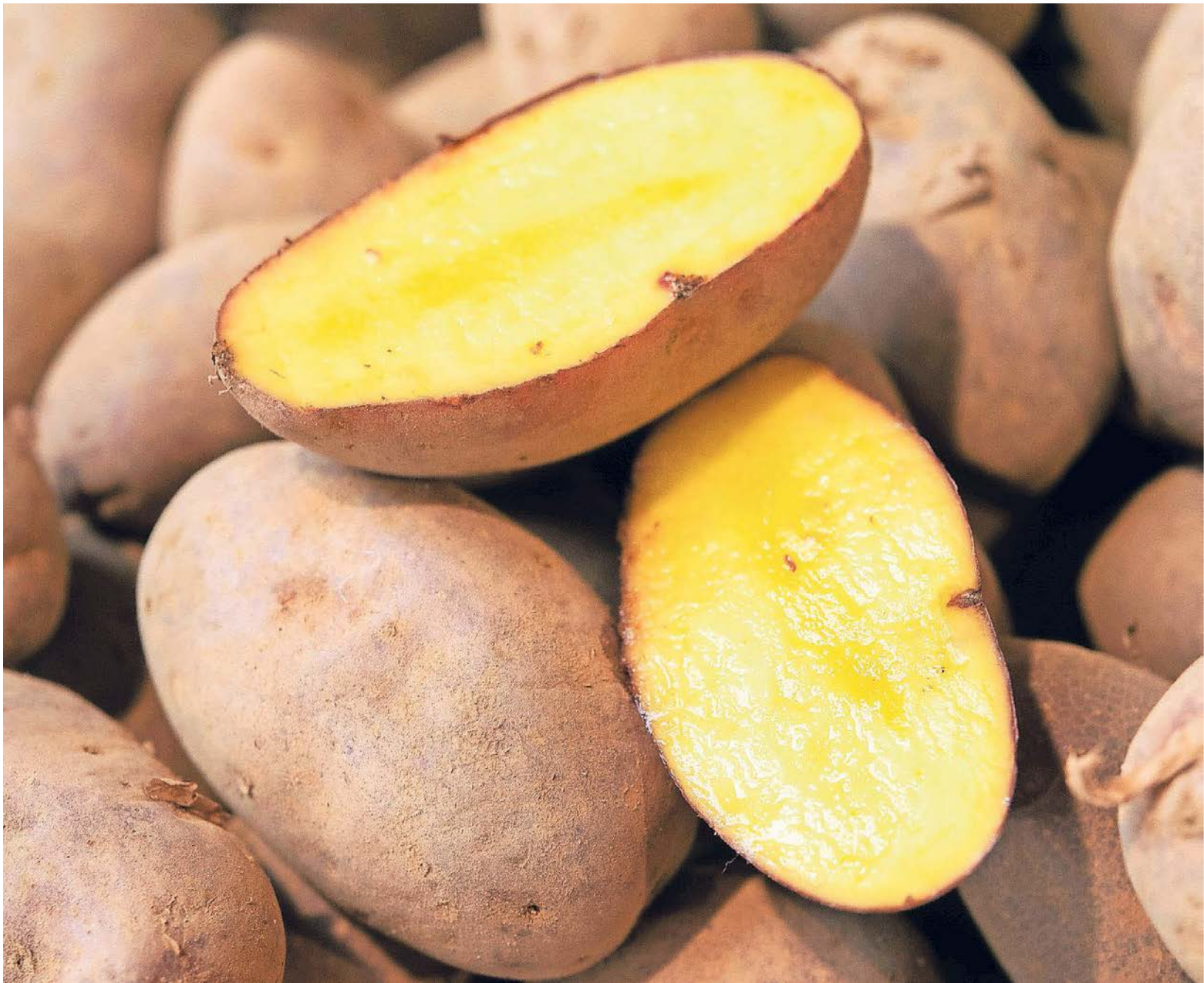
Und das sind nicht wenige: Rund 100 seien es, berichtet Kim Sharon Leary, Fachberaterin für den Kleingarten aus Mülheim an der Ruhr. Die Sorten unterscheiden sich zum Beispiel in Erntezeit, Lagerfähigkeit, Kocheigenschaften, Form, Farbe von Schale und Innerem sowie in der Größe.

Der Pflanzenhandel bietet auch sogenannte Saatkartoffeln an. „Im Vergleich zu den Speisekartoffeln, die für den Verzehr angebaut werden, stammen die sogenannten Saat- oder Pflanzkartoffeln aus speziellen Anzuchtbetrieben“, erläutert Martin Nickol, Kustos des Botanischen Gartens der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Eine Zertifizierung bescheinigt, dass die Kartoffeln virenfrei sind und die Qualität für den Anbau haben.

Die Knollen müssen vortreiben
Die Kultur der Kartoffeln beginnt im Frühjahr, wenn die Böden sich auf knapp zehn Grad erwärmt haben. Ab dem 15. April herum ist eine gute Zeit. Aber zuvor müssen die Knollen schon erste Triebe entwickeln, die das Wachstum im Boden dann beschleunigen.

Man kennt diese Entwicklung: Lagern Kartoffeln in der Küche zu warm oder zu hell, zeigen sich an der Schale erst Augen und mit der Zeit werden daraus Triebe. Aber: Werden diese Triebe lang und hellgrün, sind sie für die Kultur wertlos, so Leary. Sie empfiehlt daher, die Saatkartoffeln ab Mitte März in Eierkartons zu legen und diese bei Temperaturen von 12 bis 15 Grad möglichst hell aufzustellen. „So bilden sich kräftige, dunkelgrüne Triebe.“

Diese Knollen kommen am besten in sandige und sandig-lehmige Böden. Schwerere Böden müssen aufbereitet werden. Kim Sharon Leary empfiehlt dafür Kompost. Er lockert nicht nur den Boden auf, er reichert ihn auch mit Nährstoffen an. Denn Kartoffeln sind Mittel- bis Starkzehrer. Alle Böden müssen vor dem Pflanzen noch mal gelockert werden, dann kommen die vorgetriebenen Knollen darin in zehn Zentimeter tiefe Furchen. Zwischen den einzelnen Kartoffeln sollte ein Ab-



Schöne Kartoffelernte: Bei einer Bodentemperatur von 15 Grad entwickeln sich die Knollen am besten.

FOTO: ANDREA WARNECKE/DPA-TMN



Zwischen den einzelnen Kartoffeln sollte der Abstand etwa 35 Zentimeter betragen.

FOTO: CHRISTIN KLOSE/DPA-TMN

stand von 35 Zentimetern bleiben, zwischen den Reihen 70 Zentimeter. Über die Knollen kommt eine dicke

Schicht Erde und bis keine Spätfröste mehr drohen, was in Deutschland in der Regel bis Mitte Mai möglich



Frühe Sorten kann man bereits im Juli und August ernten, mittelfrühe Anfang September und späte Sorten bis zum Oktober.

FOTO: CHRISTIN KLOSE/DPA-TMN

ist, sollten licht- und wasserdurchlässige Wachstumsfolien die Pflanzen schützen.

Die Pflanze bildet nun krautige, oberirdische Triebe. Und mit zunehmender Größe entwickeln sich

im unteren Teil des Stängels sogenannte plagiotrope Achsen, erklärt der Botaniker Nickol. Dabei handelt es sich um waagrecht in den Boden wachsende Ausläufer, die nach und nach dicker und schließlich zu den Knollen werden.

Kartoffeln brauchen nach und nach extra Erde

„Durch das Anhäufeln entstehen noch mehr dieser Triebe“, sagt Nickol. Damit ist gemeint, dass man immer wieder Erde aus den Zwischenräumen der ganzen Bepflanzung nimmt und direkt an die einzelnen Pflanzen gibt – sie wachsen dann also auf Wällen. Gleichzeitig verhindert man mit dem Anhäufeln das Wachstum von Unkraut und fördert die Gesundheit der Pflanzen.

Kartoffelernte im Spezialtopf

Dieses Anhäufeln ist auch wichtig beim Anbau von Kartoffeln im Kübel. Die Knollen wachsen hier gut in speziellen Kartoffeltöpfen aus einem Hauptgefäß und einem innenliegenden Einsatz mit mehreren offenen Fenstern. In diese legt man am besten maximal drei Knollen und deckt sie wie üblich mit Erde ab, wie Expertin Leary erklärt. Nun kommt aber die Besonderheit: Der Topf ist zunächst nicht ganz mit Erde gefüllt. Den Raum nach oben braucht man für das Nachfüllen mit Erde. Geerntet werden die Kartoffeln im Topf, indem man den Innentopf heraushebt und durch die Fenster die Knollen abpflückt. Anschließend werden die Töpfe wieder ineinander gestellt, damit weitere Knollen wachsen können.

Bei einer Bodentemperatur von 15 Grad entwickeln sich die Knollen am besten. „In kühlen Sommern hören sie auf zu wachsen und ebenso bei Temperaturen über 30 Grad“, erklärt der Kustos Nickol.

Die frühen Sorten lassen sich bereits im Juli und August ernten. Die mittelfrühen Knollen werden Anfang September aus der Erde geholt und die späten können bis in den Oktober ausgegraben werden. „Dazu nimmt man am besten eine Grabegabel und siebt damit quasi das Erdreich nach reifen Knollen ab“, erklärt Fachberaterin Leary.

Die Kartoffelpflanze ist auch eine Zierpflanze

Als vor über 500 Jahren die Kartoffel von Südamerika nach Europa kam, sah man in den horstig wachsenden Pflanzen eher eine Zier- als eine Nutzpflanze. Es dauerte dann sogar fast zwei Jahrhunderte, bis die Kartoffeln nicht mehr nur als Viehfutter und Nahrung für Arme anerkannt wurden.

Die bei uns verbreiteten Kartoffelsorten gehen auf Landsorten aus den Anden zurück, berichtet Martin Nickol. Schon im Reich der Inka waren diese Knollenpflanzen als Nahrungsquelle beliebt. Zurecht: Sie sind schließlich nahrhaft und enthalten recht viel Vitamin C.



über 1500 m²
Größte Gartenmöbel-Ausstellung
im Raum Köln / Bonn / Aachen

Riesenauswahl!
an Gartenmöbel-Garnituren, Lounges,
Strandkörbe, Sonnenschirme u.v.m.

ALLES,

**UM EINE WUNDERBARE ZEIT
DRAUSSEN ZU VERBRINGEN!**

- ✓ Neueste Kollektionen & Trends eingetroffen
- ✓ Vieles sofort lieferbar
- ✓ Sensationelles Strandkorb-Studio

IHR **GARTENMÖBEL** EXPERTE
IN WEILERSWIST

Just Home & Garden GmbH • Nikolaus-A.-Otto-Str. 4 • 53919 Weilerswist • www.justhomeandgarden.de

Besuchen
Sie unseren
ONLINESHOP
justhomeandgarden.de

Gutschein
**LIEFERUNG & MONTAGE
GRATIS**
Beim Kauf von neuen Gartenmöbeln im Wert
von 500 Euro im Umkreis von 40 km

JUSTHOME & GARDEN



GARTENMÖBEL & MEHR...

Wir führen ausschließlich Markenqualität, zum Beispiel von:



Kunst in der grünen Oase

Die Kleingartenanlage Bonn-Süd lockt am „Tag der Offenen Gartenpforte“ mit vielen Kunstaktionen

VON JÖRG WILD

Kunst und Natur, das gehört eigentlich untrennbar zusammen. Schon seitdem Menschen Kunst produzieren, verwenden sie natürliche Materialien. Und die Natur inspiriert sie zu immer neuen Werken. Wie grandios die beiden Welten harmonisieren, zeigt sich am „Tag der Offenen Gartenpforte“ in der Kleingartenanlage Bonn-Süd in Kessenich. Auch für die diesjährige Aktion laufen die Planungen auf Hochtouren.

„Wir sind wahrscheinlich eine der wenigen Kleingartenanlagen, die die Kombination aus Kunst und Natur so in den Vordergrund stellt“, meint der Vorsitzende des Kleingartenvereins Holger Heß und erklärt, wie es zu der einmaligen Symbiose kam. Ursprünglich war die Anlage bei den Bürgern der Umgebung kaum bekannt, zudem waren Teile der insgesamt 55 Pachtgärten von Überbauung bedroht. Die Gärtner taten sich zusammen und starteten eine breit angelegte Kampagne, die klarstellte: Die Kleingartenanlage ist nicht nur Heimat von Gärtnern und Gärtnerinnen, sondern auch integraler Bestandteil der Stadtbegrünung und damit nachweislich unschätzbar wichtig für die „Belüftung“ der Nord-Süd-Achse Bonns. Sie ist heute zudem Bestandteil der Kessenicher Kulturszene und ein Erholungsort für alle Bewohner im



Die Harfenspielerin Antje ten Hoevel und die Geigerin Luise Blum haben auch für dieses Jahr einen Auftritt zugesagt.

FOTO: JÖRG WILD



Kunst - inspiriert von der Natur: Ein gut getarnter Grasfrosch von Kirsten Treis.

FOTO: KIRSTEN TREIS

Viertel. Zu der Kampagne gehörte daher auch eine Einladung an die Öffentlichkeit, sich mit den Zielen und Möglichkeiten der Kleingärtnerie auseinander zusetzen. Immer mehr Bürger strömten in die bis dato weitgehend unbeachtete „grüne Oase“, wie die Kleingärtner ihre Anlage nennen und erkannten die ökologische und soziale Vielfalt, die hier herrscht.

Mit im Boot der Aktivisten waren schon damals die Künstlerinnen Kirsten Treis und Andrea Buhmann, die als Teil der PR-Arbeit ihre Werke im Rahmen der bundesweiten Aktion „Tag der Offenen Gartenpforte“ ausstellten. Und das tun sie bis heute – unterstützt von Künstlerinnen und Künstlern, die das Potential erkennen, das in der Harmonie aus Garten und Kunst steckt.

„Wir sind längst nicht mehr allein“, erzählt Kirsten Treis, die mit ihren farbenfrohen Gemälden immer populärer wird. Ihre Bilder „sind ein Fest, eine Huldigung an die Schönheit der Natur“, heißt es in der Vorstellungsrede zu einer ihrer Ausstellungen. Zwei bis drei Ausstellungen organisiert sie jährlich und weiß daher, wie viel Arbeit nötig ist, um Kunst und interessierte Menschen

zusammenzubringen. Davon kann auch Andrea Buhmann ein Lied singen. Sie hat Design mit Schwerpunkt Keramik studiert und sich schon während des Studiums selbständig gemacht. „Ich hole einen großen Teil

meiner Inspiration im Garten“, sagt Kirsten Treis und zeigt auf ihre Bilder von Blumen und Fröschen, Insekten und Gartendetails. Und Andrea Buhmann erklärt, dass sie in ihren Objekten und Installationen oft



Kirsten Treis (l.) und Andrea Buhmann sind die Organisatorinnen der Kunstaktionen während des „Tags der Offenen Gartenpforte“.

FOTO: JÖRG WILD

Naturmaterialien verarbeitet.

Aber die beiden Künstlerinnen wollen das Programm für den „Tag der Offenen Gartenpforte“, das sie schon seit Wochen akribisch vorbereiten, natürlich nicht allein bestreiten, viele Gärtner helfen dabei mit. Es sollen Malworkshops stattfinden – vielleicht wieder mit Pflanzenextrakten aus dem Färbegarten. Kinder sollen mit Natur-Objekten basteln. In den Vorjahren malten sie beispielsweise Vogelhäuschen an, die sie dann auch aufhängen durften.

Zudem soll es Führungen durch die Gartenanlage geben, eine Pflanzentauschbörse und Konzerte. Das Wanderharfen-Geigen Duo Les Soeurs du Coeur wird wieder „Musikstücke aus Phantasie weben“ und die Improvisationstheater-Gruppe les-bon(n)mots Szenen unter Beteiligung des Publikums zeigen.

Wie in den Vorjahren wurden 2023 Künstler eingeladen, die nicht selbst Gärtner im Verein sind. „Wir fragen Kolleginnen und Kollegen an, führen sie durch die Anlage und bringen sie dann mit unseren Mitgliedern zusammen, in deren Gärten sie ihre Werke ausstellen wollen“, erläutert Kirsten Treis das Konzept.

Übrigens: Die Bebauung konnte verhindert werden, die Schrebergartenkolonie blieb – und mit ihr die Kunst, die sie seither belebt.

Tag der Offenen Gartenpforte
Kleingärtnerverein Bonn Süd
Rheinweg 48-72
Höhe Haus 48
53129 Bonn
13. bis 14. Mai 2023
jeweils von 12 bis 17 Uhr

TERMINE

Tag der offenen Gartenpforte

Die Webseite www.offene-gartenpforte-rheinland.de bringt das Konzept der Gartenöffnungen auf den Punkt: „Verborgene Gartenschätze werden der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und der Austausch unter Gartenfreunden ist stets fruchtbar. Ob man auf der Suche nach Inspirationen, Tipps oder Ausflügen ins Grüne ist, ist ganz egal: All dies kann bei der ‚Offenen Gartenpforte‘ kombiniert werden. Schon im Mai erwarten die Besucher frühlingshafte Blütenpracht und vieles mehr.“

Die Offene Gartenpforte Rheinland 2023 findet statt am 13./14. Mai, 03./04. Juni, 01./02. Juli sowie am 23./24. September 2023

KISSNER'S GARTENMARKT
Pflanzen, Dekoration und mehr

Jetzt den Frühling pflanzen

Margheriten-Büsche
7,95

Primeln
0,75

Planzen und Blumen
Garten-, Balkon- und Zimmerpflanzen in Riesenauswahl

Zubehör und Dekoartikel
Oster- und Frühlingsartikel aus unserer großen Dekoabteilung

Kissener's Gartenmarkt GmbH | Landgrabenweg 79 | 53227 Bonn | 0228 - 47 17 08 | www.gartenmarkt-kissener.de

Alles aus einer Hand!

- Fundamente • Montage • Anstriche • Terrassen • Dacheindeckung • Dämmung

Gartenmöbel & Blockhäuser

PAVILLONS

Carports, Garagen, Gartenhäuser und Saunen

...auch Sonderbauten

STEINHAUER Holzhaus GmbH
Großausstellung im Westerwald
www.blockhaus-holzhaus.com

57635 Kirchheib/88, Hauptstr. 15-19
Telefon: 02683 9782-0

Tipps zu Kauf und Pflege von Frühblühern

Gelb, Rot, Weiß: Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen sprießen im Frühling überall Blüten

Wer Frühlingsblüher wie Ranunkeln und Hornveilchen bei sich Zuhause anpflanzen will, sollte beim Kauf auf Qualität achten. Gesunde, kräftige Pflanzen erkennen Käufer an den Blättern, den Wurzeln und Knospen, erklärt die in Bonn beheimatete Fachgruppe Jungpflanzen (FGJ).

Frisches Grün

Besser nicht zugreifen, sollten Verbraucher, wenn die Blätter gelb verfärbt sind – das ist meist ein Zeichen für einen Nährstoffmangel oder Gießfehler. Auch Pflanzen, bei denen unten aus dem Topf braune und matschige Wurzeln rausschauen, sollten sie besser stehen lassen.

Ein Zeichen für Qualität ist es hingegen, wenn die Frühblüher viele Wurzeln haben – sie dürfen durchaus aus dem Topf ragen, sollten aber weiß oder beige sein.

Offene Blüten sehen zwar schön aus. Damit Käufer länger Freude an den Frühblühern haben, sollten sie aber darauf achten, dass möglichst

viele Knospen noch geschlossen sind.

Zuhause angekommen, brauchen die Pflanzen einen größeren Topf. Zunächst sollten Käufer den Erdballen der Frühblüher wässern.

Dafür den Topf in einen Eimer mit Wasser tauchen, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Dann haben sich die Wurzeln ausreichend vollgesogen.

Die Frühblüher kommen dann

in frische, hochwertige Blumen-erde. Das Pflanzgefäß sollte bis zur Hälfte damit gefüllt sein. Da frische Qualitätsblumenerde für etwa sechs Wochen genug Nährstoffe enthält, müssen Sie die Frühblüher nicht extra düngen. Vor dem Eintopfen sollten Sie die Wurzeln noch lockern und dann die Zwischenräume mit Erde auffüllen und diese fest andrücken.

Einen geeigneten Standort finden

Als Standort im Freien eignet sich ein sonniger bis halbschattiger Ort. Regelmäßiges Gießen nicht vergessen – die Erde sollte stets leicht feucht sein. Das Wasser darf sich nicht stauen.

Wenn die Frühlingsblüher keine Knospen und Blüten mehr haben, können Gartenbesitzer sie erneut umtopfen. Dann können die Blumen im kommenden Jahr wieder austreiben – so finden Insekten schon früh das nötige Futter im Garten.



Futter für Insekten: Eine Biene landet in einem Krokus.

FOTO: STRATENSCHULTE/DPA

dpa

Rhein statt Amazonas

Abenteuer vor der Haustür – spannende Erlebnisse warten auch im heimischen Garten, Park oder Wald

VON ASTRID HILLEBRAND

Kein Urlaub in Sicht, aber reif für eine kleine Auszeit in der heimischen Wildnis mit wohl dosiertem Nervenkitzel? Dann auf ins Mikroabenteuer nach Feierabend! Das heißt nicht Zoo, Schwimmbad, Wasserspielplatz oder Wildpark, sondern kleine, spannende Erlebnisse im Garten, Park oder Wald. Mit wenigen Schritten kann man hier viel erleben, großen Spaß haben, seine Akkus wieder aufladen und mit neuer Energie in den nächsten Tag starten. Jetlag Fehlanzeige, schlechte Klimabilanz ebenso und der Geldbeutel wird auch geschont.

Hummeln, Wasserläufer und die Froschperspektive

Wilde Tiere gibt es nicht nur auf Safari in Botswana, auch in heimischen Gefilden finden sich aufregende Lebewesen auf zwei, vier oder noch mehr Beinen. Schon das alleinige Beobachten und Fotografieren von Tieren kann für manche ein Ausflug in eine unbekannte Welt sein. Wasserläufer, gehören z.B. zu den ersten Insekten, die einen neu angelegten Gartenteich besiedeln, aber auch Balkontümpel und Mini-Teiche auf der Terrasse werden von den flinken Flitzern gerne besucht und sind Beobachtungsobjekte par Excellence. An größeren Teichen und Seen, in der Rheinaue oder an den Ufern von heimischen Flüssen wie Rhein, Sieg usw. kann man ab Mitte ab April auf Wasservogelexpedition gehen. Niedliche junge Küken mit ihren wachsamen Müttern gibt es zu sehen – und zu fotografieren. Dabei kann man durchaus mal die Perspektive wechseln und hockend wie ein Frosch oder im Liegen Handy oder Kamera anlegen. Die ersten Insekten nach dem Winter sind häufig Hummeln, die manchmal schon

mit den zeitigen Märzsonnenstrahlen nach Blüten suchen und zum entspannten Beobachten geradezu einladen. Ganz Mutige trauen sich, eine Hummel, während sie auf einer Blüte sitzt, an ihrem pelzigen Hinterleib zu streicheln. Das geht, weil Hummeln sehr stechfaul und nicht angriffslustig sind.

Barfuß im Wald

Schuhe aus und rein ins Abenteuer, denn wann sind Sie zuletzt ohne Schuhe und Socken unterwegs gewesen? Was wir am Strand ganz automatisch machen, ist auch auf Wald- und Feldwegen ein ungewöhnliches, obendrein aber auch noch sehr gesundes Erlebnis: mal spüren wir den feuchten Boden, die spitzen oder abgerundeten Steine, die stechenden Nadeln der Fichten oder raschelnde Laubblätter unter unseren Fußsohlen. Wilder, matschiger und noch ursprünglicher wird das Ganze an einem Regentag, wenn auch die Luft ganz anders riecht als an trockenen, warmen Sommertagen.

Freies Schweben

Schaukeln im Sitzen auf einer herkömmlichen Schaukel entspannt und macht gute Laune, man fühlt sich frei und unbeschwert, die Beine schlackern locker und man schwebt ein wenig über den Dingen. Haben Sie es aber schon mal mit einer Hängematte versucht? Häufig gestaltet sich schon das Reinkommen als erste Mutprobe und kleines Abenteuer, bei dem alles wackelt und kein Bein mehr auf dem Boden steht.

Liegt man jedoch erst einmal drin, will man so schnell nicht mehr hinaus, denn Hängematten sind Urlaubsgefühl und Stresskiller pur: Liegen und leicht schwingen, ins Blätterdach blicken und den Wolken hinterher träumen, Abhängen und Entspannen.



Paradiesisch: die Hängematte im eigenen Garten. FOTO: PÄFFGEN/WESTEND61/DPA-TMN



Wildtier-Safari mit Gartenteich-Bewohnern: Ein Frosch ruht sich auf einer Wurzel aus. FOTO: PATRICK PLEUL/DPA

Morgenstimmung

Sonnenaufgangsspot in der Karibik oder am Atlantik gibt es wie Sand am Meer, oft versammeln sich dann dort wahre Menschenscharen. Aber auch in Bonn und der Eifel, an Sieg und Ahr geht die Sonne auf – leider viel zu oft unbeachtet. Deshalb an einem klaren Tag früh – wirklich früh – raus aus dem Bett, Thermoskanne einpacken und den Tag mit einem phänomenalen Sonnenaufgang über dem Siebengebirge, dem Rhein oder der nächsten Wiese starten: mit dem ersten Kaffee oder Tee in der Tasse beobachtet man die Veränderung des Himmels und seiner Farbe, das rundherum langsam erwachende Leben, lauscht dem Morgenkonzert der Vögel und taucht gemütlich ein in den jungen Tag. Morgens vor sieben ist die Welt noch in Ordnung.

So vielfältig wie die Natur

Das Sachbuch Schreibers Naturarium erklärt Flora und Fauna

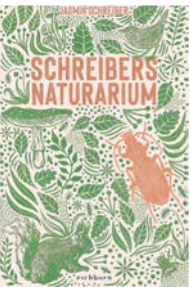
Die Natur spielt nicht nur in Jasmin Schreibers Romanen eine große Rolle, sondern ist für die studierte Biologin eine Herzensangelegenheit. In diesem prächtig ausgestatteten und wunderbar illustrierten Naturführer nimmt uns die Autorin mit nach draußen und zeigt Monat für Monat neue Entdeckungen, Wissenswertes und Überraschendes. Beginnend mit dem Dachs spazieren wir durch den Jahreskreislauf. Wir sehen die Nieswurz blühen, hören den Zilpzalp singen und schauen uns an, was in so einem Schmetterlingskokon eigentlich wirklich passiert (Spoiler: Es ist eine verdammt flüssige Angelegenheit.) Ganz nebenbei erfahren wir faszinierende Fakten zu Flora und Fauna, zu Biodiversität und anderen Themen. Jasmin Schreiber, 1988 in Frankfurt/Main geboren, ist Biologin,



Jasmin Schreiber FOTO: JASMIN SCHREIBER

Schriftstellerin und Wissenschaftsjournalistin. Wenn sie nicht gerade Expeditionen zu Farn und Glie-

derfüßern macht, schreibt sie sich auf die Bestsellerliste und erzählt Geschichten aus Wissenschaft und Natur im Podcast Bugtales.fm. Bei Eichborn erschienen die Romane „Marianengraben“ und „Der Mauersegler“. Auf Instagram und Twitter findet man sie unter @lavievagabonde, ihre Natur-Kolumne gibt es per Mail auf schreibersnaturarium.de. Aktuell lässt sie sich zur Rangerin und Natur- und Waldpädagogin ausbilden.



Jasmin Schreiber: Schreibers Naturarium, Eichborn Verlag, Hardcover, 352 Seiten, 26 Euro

Fermob

Erhältlich bei JARDECO Garten erleben

AUSSTELLUNG WACHTBERG
Siebengebirgsblick 2e
53343 Wachtberg
Tel. +49 (0) 228 92 39 30-30

SHOWROOM BONN
Fritz-Tillmann-Str. 4
53113 Bonn
Email: info@jardeco.de
www.jardeco.de

Schön und essbar

Mit ein wenig Aufwand und ein bisschen Phantasie und Experimentierfreude kann jeder recht einfach ein Gewürzregal aus eigenem Anbau von Balkon oder Fensterbank füllen



Bei essbaren Blüten, Blättern und sogar ganzen Blumen stockt aber manch einem der Atem.

FOTO: GETTY IMAGES/DULEZIDAR

VON ASTRID HILLEBRAND

Petersilie, Schnittlauch, Kresse – diese Gewürzklassiker kennen selbst Gelegenheitsköche. Auch die unverzichtbaren mediterranen Kräuter wie Basilikum, Oregano oder Thymian sind noch in (fast) aller Munde. Bei essbaren Blüten, Blättern und sogar ganzen Blumen stockt aber manch einem der Atem. Dabei kann jeder und jede mit ein wenig Aufwand und ein bisschen Phantasie und Experimentierfreude recht einfach das Gewürzregal aus eigenem Anbau von Balkon bzw. Fensterbank oder der eigenen Gartenwiese nutzen und essen.

Blumen und Blüten

Vieles, was unser Auge in Vase oder Topf erfreut, ist auch essbar. Das fängt beim Gänseblümchensalat an und hört beim Löwenzahn noch lange nicht auf. Picken wir uns aus der bunten Vielfalt an verzehrbaren Blumen und Blüten zwei besonde-

re Vertreter heraus: Lavendel und Kapuzinerkresse. Der Alleskönner Lavendel gilt als das Symbol mediterranen Lebensgefühls, sei es als Duftsäckchen oder Raumspray, macht aber auch als aromatisches Nahrungsmittel keine schlechte Figur. Süßmäuler naschen gerne Lavendelkekse, für die in einen Mürbeteig lediglich frische, gehackte Lavendelblätter und Blüten ohne

Auch in unseren Breiten wachsen Pflanzen, aus deren Zutaten geschmackvolle Teemischungen entstehen können

Stiel gegeben werden. Fleischesser können zu ihrem Spießbraten in den Bratschlauch einfach ein paar Zweige Lavendel fügen, um dem Ganzen eine besondere Note zu verleihen, zusammen mit Rosmarin und etwas

Wein erspart man sich so schon fast den Urlaub in Südfrankreich. Kapuzinerkresse ist eine Art kunterbunter Selbstbedienungsladen, denn ihre roten, gelben und orangen Blüten können als Snack zwischendurch einfach gepflückt und gegessen werden. In jedem Salat bilden sie das leuchtende essbare Tüpfelchen auf dem i. Kapuzinerkresse enthält Senföle und schmeckt deshalb etwas scharf und leicht nach Pfeffer. Schnelles Pesto zu Kartoffeln gesucht? Einige Handvoll Blüten mit Rapsöl, Parmesan, angerösteten Pinienkernen sowie Salz und Pfeffer pürieren – fertig! Toll zur Geltung kommen die farbigen Blüten auch als Party-Hingucker in Eiswürfeln für sommerliche Getränke.

Sofa-Happy-Hour

Nach getaner Arbeit gemütlich im Sessel chillen mit einem selbst hergestellten Getränk aus Grünzeug kann nur langweilig und öde sein? Probieren Sie doch mal dies: Es ist

zwar exotisch lila, trotzdem vollkommen natürlich und garantiert von der Pflanze im eigenen Beet – violetter Malven-Wasser. Kaltes Wasser wird dabei durch die Blüten der Wilden Malve violett und jede Bowle oder Limonade zum Farbwunder. Zur Abwechslung kann man sich auch den immer noch angesagten „Hugo“ gönnen, für den Holunderblüten zu Sirup verarbeitet werden und mit Sekt oder Mineralwasser aufgefüllt wird. Aus dem Tausend-sassa Minze lässt sich zum Beispiel Eistee machen. Und was wäre der klassische Mojito ohne Minze? Inzwischen gibt es jedoch auch viele andere Cocktail-Varianten mit Kräutern, wie den Basilikum Smash aus Gin, Zitronensaft und Basilikum oder Rosmarin-Margarita, die auch alkoholfrei mit Pfirsichsaft Trinkgenuss verschafft. Freunde des herb-aromatischen Geschmacks mögen Salbei als Gegenspieler in Cocktails, aber auch Prosecco mit Pflaume und Thymian eignet sich als ausgefallenes Sommergetränk. Klassisch kommt dagegen eine Waldmeister-Bowle daher, die mit Weißwein oder hellem Traubensaft, Sekt oder Mineralwasser und einer Handvoll Waldmeisterblättern (nicht übertreiben, sonst drohen wegen des Cumaringehalts Kopfschmerzen usw.) im Frühjahr und Sommer gern getrunken wird.

Kräuter in der Tasse

Darjeeling aus Indien oder Rooibos aus Südafrika wird bei dieser Teerunde nicht getrunken. Auch in unseren Breiten wachsen Pflanzen, aus deren Zutaten geschmackvolle Teemischungen entstehen können. Für Einsteiger einfach zu kultivieren sind Pflanzen aus der Familie der Minze. Bekannt ist vor allem die Pfefferminze, aber es gibt auch die etwas süßere Schokoladenminze, die vielfältig einsetzbare Apfelminze und viele mehr. Pflanzen dieser Art sind relativ pflegeleicht, wachsen unkompliziert von selber (manch ein versierter Gärtner würde sagen wie Unkraut) auch in Kübeln und



Gin mit Pfiff: der Thai Basilikum Smash Cocktail. FOTO: GETTY IMAGES/MARYNA VORONOVA

können bei der Ernte fast komplett geplündert werden. Ab und zu mal ein Blättchen Minze in den Mund, kauen und (unauffällig) wieder ausspucken, macht ein frisches Gefühl und ersetzt den Kaugummi. Gesund wird es mit Tees aus Salbei oder Holunderblüten. Für letzteren benötigt man lediglich von einem Strauch des Schwarzen Holunders eine Handvoll frische oder getrocknete Blüten, säubert diese von Kleintieren, übergießt sie mit heißem Wasser

und lässt die Mischung acht Minuten stehen. Frühere Generationen halfen sich so bei Erkältungen und Fieber. Nicht nur die süßen Früchte von Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren sind essbar, auch deren Blätter taugen für ein wohliges Getränk aus der Kanne. Ideal sind die zarten, jungen Blätter, die man ab April sammeln kann. Die Zubereitung ist ähnlich der von Holunder und kann auch als Beerenblätter-Mix getrunken werden.



Vielseitig verwendbar ist der Tausendsassa Minze, hier mit Schokolade.

FOTO: GETTY IMAGES/LILECHKA75

Unverzichtbare Helfer im Beet

Gartengeräte erleichtern die Arbeit im Beet. Drei Profis verraten, welche Werkzeuge sie zum Pflanzen, Pflegen und Schneiden verwenden

VON MELANIE ÖHLENBACH

Handschere, Astschere, Schwertsäge: Wenn Hansjörg Haas Bäume und Sträucher schneidet, hat er diese Geräte immer dabei. „Mit diesen drei Werkzeugen lassen sich im Garten die meisten Gehölze pflegen“, sagt der Baumschulgärtner und Gartenbauingenieur aus Herbolzheim bei Freiburg.

Die Handschere nutzt er für kleinere, bis zu zwei Zentimeter dicke Triebe – „nicht mehr“, betont er. „Der Schnitt soll mit wenig Kraftaufwand möglich, glatt und sauber sein, damit die Wunde schnell verheilt.“ Haas setzt dabei auf eine Bypass-Schere, bei der die Klinge auf einer Seite am Amboss vorbei läuft.

Auch Gartenbloggerin Sandra Jägers aus Hürth bei Köln ist selten ohne Gartenschere in den Beeten anzutreffen. Eine Vorliebe für einen bestimmten Typ hat sie nicht. „Es muss nicht das neuste und schickste Modell sein. Eine gute Universalschere reicht für Rückschnitt, Ernte und um bei Stauden kranke oder abgestorbene Pflanzenteile zu entfernen“, sagt sie.

Wichtig ist es aus Sicht der Gartenprofis, dass die Gartenschere gut in der Hand liegt, sich einfach pflegen und reparieren lässt. Einmal im Jahr gründlich reinigen und nachschärfen ist Pflicht – die Schere sollte sich daher auseinander bauen lassen.

Hansjörg Haas empfiehlt Handscheren mit nach innen geneigten Griffen. „Beim Öffnen klaffen die Scherengriffe nicht so weit auseinander.“ Das ist praktisch – nicht nur für Menschen mit kleinen Händen, sondern weil es Kraft spart. Universalscheren könnten sowohl Rechts- als auch Linkshänder benutzen, ergänzt Sandra Jägers. „Es gibt aber auch Scheren nur für Linkshänder.“

Welche Astscheren die Profis nutzen

Bei Ästen mit einem Durchmesser von maximal vier Zentimetern kommt bei Hansjörg Haas die Astschere zum Einsatz. Auch hier bevorzugt der Baumschulgärtner Bypass-Modelle, deren Klinge sich leicht ausbauen lassen. „Mit der Astschere kann ich ohne viel Bücken bodentief die Triebe bei Zier- und Beerensträuchern entfernen“, sagt Haas. Auch für das Auslichten von Bäumen greift er zur Astschere – allerdings von der Leiter aus. „Aus



Die Handsäge braucht Kraft – und ist genau deshalb der Tipp der Profigärtner. Denn man überlege sich dann eher, muss ein Ast wirklich weg.



Bald geht es wieder los: Die Pflanzsaison braucht auch gute Werkzeuge, zum Einsetzen des neuen Gartengrüns.

der Waagrechten kann ich Steiltriebe sauberer entfernen, als wenn ich über Kopf arbeite.“

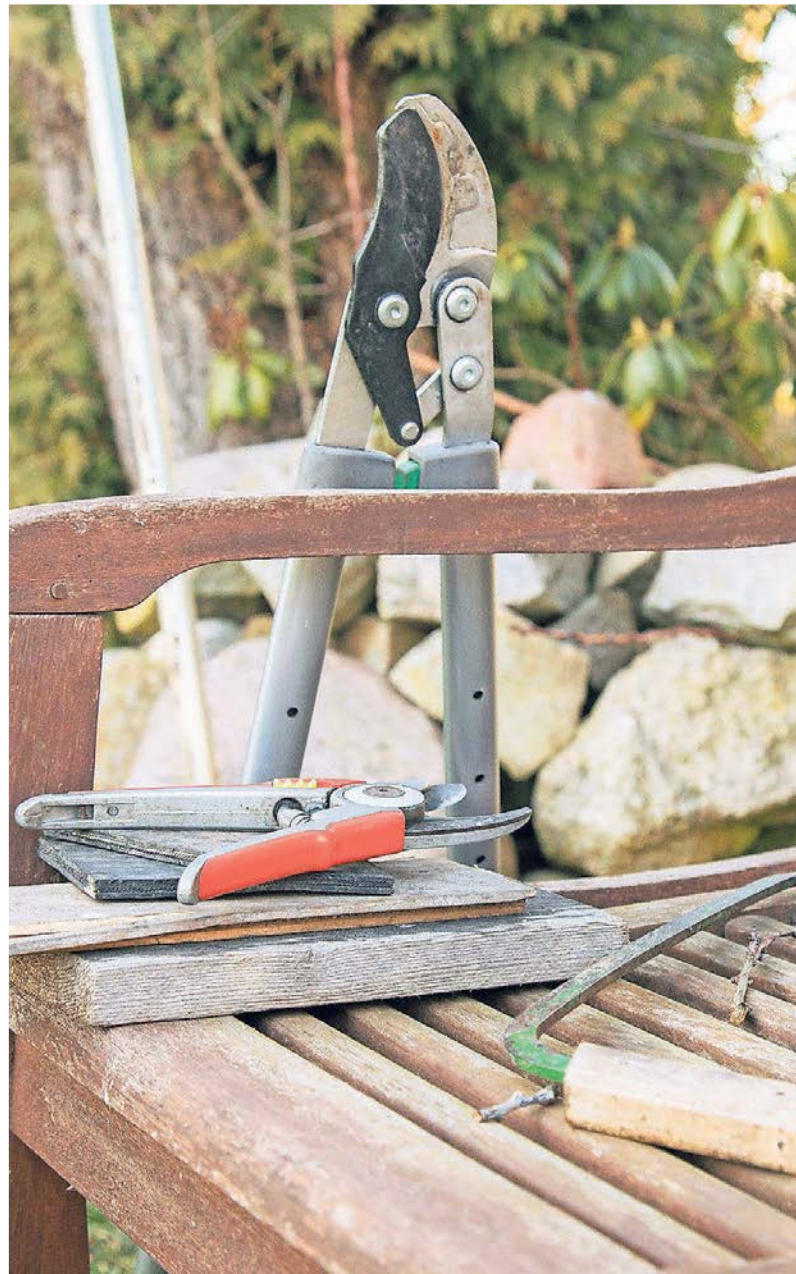
Stoßen die Scheren an ihre Grenzen, wird gesägt. Baumschulgärtner Haas setzt auf manuelle Baum- oder Schwertsägen – nicht nur, weil sie leichter sind. „Eine Handsäge benötigt Kraft. Daher überlege ich mir zwei oder drei Mal, ob der Ast weg muss. Bei Akku-Geräten denke ich nicht darüber nach.“

Die Schwertsäge arbeitet ausschließlich auf Zug, daher sollte der Griff rutschfest sein. Modelle mit einer Halterung oder zum Zusammenklappen findet Hansjörg Haas nicht nur praktisch, sondern auch für das gefahrlose Arbeiten am Baum unabdingbar. Sein Rat: „Han-

tieren Sie nie am Holz mit Werkzeug in den Händen. Ziehen Sie den Ast erst aus dem Baum, wenn Sie die Säge sicher weggesteckt haben.“

Anders als Scherengriffen können die Sägeblätter nicht nachgefeilt werden. Der Baumschulgärtner rät Interessierten daher zu Qualitätsmarken. „Sehr billige Sägen sind schnell stumpf, weil das Material minderwertig ist.“

Mit welchem Gerät der Boden gelockert wird
Szenenwechsel – von der Baumkrone ins ebene Beet: Um den Boden vor der Aussaat schonend zu bearbeiten, verwendet Bio-Blumengärtnerin Peggy Giertz aus Großwoltersdorf (Brandenburg) eine Broadfork.



Kein Wachstum ohne Entfernen: Schnittwerkzeuge gehören zur Ausrüstung eines Hobbygärtners.

FOTOS: CHRISTIN KLOSE/DPA-TMN

Diese Form der Doppelgrabgabel – in Frankreich auch als Grelinette bekannt – gibt es in unterschiedlichen Ausführungen.

Der Bau erinnert an eine breite Harke: Die dicken, langen Zinken sind an einem breiten Holm befestigt. Am jeweiligen Ende sitzen zwei Stiele. Um die Gabel tief in der Erde zu bewegen, steht die Gärtnerin auf dem Holmen und schaukelt vor und zurück. Durch das Ruckeln werde die Erde gelockert und belüftet, aber nicht umgedreht, sagt Peggy Giertz. „Das ist gut für das Bodenleben.“

Da die Arbeit mit der Broadfork anstrengt, rät die Bio-Blumengärtnerin zu einem Modell, das gut zur eigenen Körpergröße passt und nicht zu schwer ist. Auch die Bo-

denbeschaffenheit kann Einfluss auf den Typ haben: Die Grelinette mit ihren prinzipiell kürzeren, schmalen Zinken eignet sich für leichten Boden. Die Broadfork dringt mit ihren messerähnlichen Zinken leicht in schweren Boden ein.

Eine Japanische Handhacke verwendet Peggy Giertz, um den Boden unter den Pflanzen zu lockern und

Beikräuter zu entfernen. Das sichelförmige Blatt steht im rechten Winkel vom Griff ab und kann flach durch den Boden gezogen werden. „Die Handhacke ist sehr wendig, sodass ich in der Reihe nah an die Pflanzen herankomme, ohne sie zu verletzen“, sagt die Gärtnerin.

Diese Geräte eignen sich fürs Einsetzen

Auch zum Pflanzen nutzt Peggy Giertz die Japanische Handhacke. „Mit der Spitze ziehe ich den Boden weg und setze den Setzling in die Mulde.“ Die Sichel muss aber ab und zu nachgeschliffen werden, damit sie scharf bleibt. Peggy Giertz empfiehlt daher langlebige, geschmiedete Werkzeug mit einem stabilen Griff.

Sandra Jägers greift zum Einsetzen zu einer breiten Pflanzkelle. „Mit ihr kann ich prima den Boden lockern, Löcher für Neupflanzungen graben und sogar Stauden samt Wurzeln entfernen.“ Ihr Rat für den Kauf: Die Kelle sollte stabil und der Griff rutschfest sein, da gerade bei der Arbeit in trockenem und harten Boden auf beide große Kräfte wirken können. Und: „Die Verbindung zwischen Griff und Kelle muss gut verarbeitet sein, damit sich nichts verbiegt“, so Jägers.

Welcher Erntekorb am besten passt

Die Früchte ihrer Gartenarbeit sammelt die Bloggerin in einem Erntekorb ein. Sie selbst nutzt dafür ein altes Modell aus Metall, das es auch gebraucht auf Flohmärkten zu kaufen gibt. Ihr Tipp: „Nehmen Sie den Korb vor dem Kauf in die Hand und schauen Sie, ob der Korb gut ausbalanciert ist und der Griff angenehm in der Hand liegt.“

Das Geflecht sollte nicht zu grob sein. „Sonst rutschen Radieschen, kleine Tomaten oder Bohnen durch.“ Damit der Korb lange hält, empfiehlt Sandra Jägers, ihn bei feuchtem Wetter im Gartenhaus aufzubewahren. „Säubern sie den Korb nach jeder Ernte mit einer Bürste, dann hält er ewig.“

Tipps zum Kauf und Einsatz von Mährobotern

Für Gartenbesitzer komfortabel. Was Nutzer in der Praxis beachten sollten

Still und fleißig trimmen sie den Rasen: „Viele Mähroboter funktionieren gut und kommen auch mit Unebenheiten im Garten wunderbar klar“, sagt Peter Baruschke von der Zeitschrift „Selbst ist der Mann“. Das zeigt auch ein Test, den die Zeitschrift (Ausgabe März 2023) gemeinsam mit dem TÜV Rheinland durchgeführt hat.

Mehrheit bekam Note „gut“

Sieben von zwölf getesteten Mährobotern erhielten die Note „gut“. Ein Gerät bekam die Note „sehr gut“ – der Testsieger hieß Husqvarna (305). „Zwei Mähroboter hatten Schwierigkeiten bei Unebenheiten im Gelände“. Daher bekamen sie nur die Note „befriedigend“. Zwei Geräte konnten beim Sicherheitstest nicht überzeugen – dafür gab es die Note „mangelhaft“.

Die Testgeräte eignen sich für eine Fläche von 400 Quadratmetern. Der Günstigste lag bei rund 550 Euro. Das teuerste Gerät mit etwa 1380 Euro war der Testsieger. Der Preis-Leistungs-Sieger Worx (Landroid M 500Plus) kostete rund 700 Euro – also nur rund die Hälfte.

Worauf man bei der Anwendung dringend achten sollte

Mähroboter stehen in der Kritik, dass sie kleine Igel und sogar Kinderfüße verletzen können. „Beim Norm-Test, der eine Situation

mit einem knienden Kind simuliert, konnten zehn Geräte überzeugen. Sie hatten sich rechtzeitig abgeschaltet.“ Der Dummy blieb so unverletzt. Dennoch: „Haustiere und Kinder sollten sich während des

Betriebes nicht auf der Fläche befinden“, empfiehlt Baruschke. Am besten laufen die Geräte tagsüber. Denn dann sind kleine Igel meist nicht unterwegs, die manche Mähroboter verletzen können. *dpa*



Sicher: Die Messer des Geräts sind mit dem Test-Dummy-Fuß nicht erreichbar.

FOTO: MÜLLER-MÜNKER/SIDM/DPA-TMN

Wieder jeden Tag für Sie da
Minigolf und Einkehrhaus Trimborn
Osterferien ab 10.00 Uhr geöffnet



Marienforster Promenade 1

53177 Bonn/Bad-Godesberg • 02 28/35 12 54

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**SCHÖNE STEINE FÜR
TERRASSE, EINFAHRT
GARTEN, WEGE, PLÄTZE**

Täglich bis
21 Uhr geöffnet
**IDEEN-
GARTEN**
Maarstr. 85-87
Bonn

www.koll-steine.de

Jetzt kostenlos Katalog anfordern:
T: (02 28) 400 64-0 • service@koll-steine.de
KOLL Steine • Maarstr. 85-87 • 53227 Bonn

**koll
STEINE**

Alt, aber wichtig

Vielfaltssorten sind unschätzbar wichtig für die Landwirtschaft und für die Ernährung in der Zukunft

VON JÖRG WILD

Alte Sorten – klingt erst mal nach Auslaufmodell. Dabei ist der Begriff ein Qualitätsmerkmal bei der Artenvielfalt. Und genau die steht durch Überzüchtungen und Verdrängung durch Massenprodukte sowie durch gedankenlosen Umgang mit Lebensmitteln auf dem Spiel.

Wenn es in Bonn eine Expertin für Vielfaltssorten gibt, dann ist es Susanne Gura. Die Ernährungswissenschaftlerin hat ihre ehrenamtliche Energie in den Erhalt der Nutzpflanzenvielfalt gestellt: Den Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt hat sie lange Zeit geleitet. Inzwischen ist sie im Ruhestand und engagiert sie sich vor allem im Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e. V., den sie mitgegründet hat. Sie kämpft außerdem in einem regionalpolitischen Verein gegen die Versiegelung von Naturräumen durch Neubaugebiete und gegen den Bau von Autobahnen.

„Zum Glück sind Vielfaltssorten inzwischen zumindest wieder in viele Hausgärten zurückgekehrt“, sagt Susanne Gura. So können sie nicht verlorengehen, denn sie haben unbezahlbare Eigenschaften.

Seit Beginn der Landwirtschaft wird selbstverständlich Saatgut von Pflanzen für die nächste Aussaat gewonnen. Geistige Eigentumsrechte und Hybridtechnik, die von der Saatgutindustrie genutzt werden, beschränken rechtlich und technisch die Saatgutvermehrung. Erst als Gegensatz zu Hybridpflanzen wurde ein Begriff für das Selbstverständliche erforderlich: „Samenfest“ sind Sorten, die – wie seit jeher – sortenrein weiter vermehrt werden können. Darunter auch die Vielfaltssorten.

Verdrängung durch Großkonzerne

Ein Blick in die Geschichte – sehr schön dargestellt auf der Informationsseite nutzpflanzenvielfalt.de – verdeutlicht die Entwicklung. Früher wurden Obst und Gemüse in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben und Hausgärten angebaut. „Jedes Jahr wurde von dem angebauten Gemüse Saatgut für den Anbau in der nächsten Saison gewonnen. Landwirte und Hausgärtner waren zugleich auch Pflanzenzüchter. Sie entwickelten durch Auslese und Saatgutgewinnung samenfeste Sorten mit für sie günstigen Eigenschaften. So entstanden über die Jahrhunderte optimal an die Bedingungen der Region angepasste Nutzpflanzen und eine riesige Vielfalt an Sorten.“

Alte Sorten können sich mit ihrer breiten genetischen Ausstattung den Bedingungen anpassen. Dem Boden, den klimatischen Veränderungen, Schädlingen. Das geht teils sofort, teils mit der nächsten Aussaat des geernteten Saatguts.

Ganz anders die Hybridsorten. Sie können nicht auf die Gegebenheiten reagieren, weil sie erstens genetisch einheitlich sind, und zweitens, weil kein Saatgut aus eigener Ernte ausgesät wird.

„Der Landwirt von heute baut im großen Stil Nutzpflanzen an, kontrolliert jedoch nicht mehr den



Weil Tomaten so beliebt sind, werden sie Botschafter der Vielfalt genannt – wenn sie aus den Samen alter Sorten gewonnen wurden.

FOTO: SUSANNE GURA

gesamten Kreislauf der Pflanze“, erläutert die Webseite. „Die Pflanzenzüchtung und die Herstellung von Saatgut ist in der Hand von wenigen, zum Teil sehr großen Industrieunternehmen, die die vielen kleinen Pflanzenzüchterbetriebe weitgehend aufgekauft haben. Die vier größten dieser Unternehmen verkaufen weltweit fast die Hälfte des Saatguts. Diese vier weltgrößten Saatgutkonzerne sind gleichzeitig die vier Weltmarktführer bei Pestiziden.“

Ein Schuss ins eigene Knie – und in das der nächsten Generationen

„Moderne Landwirtschaft ist nicht nachhaltig“, konstatiert Susanne Gura trocken. „Böden sind inzwischen humusarm, das Insektensterben schreitet immer weiter voran, und ganze Ökosysteme werden zerstört.“ Kurz gesagt, haben wir die Grundlagen für die Produktion unserer pflanzlichen Ernährung aus der Hand gegeben. Und das leider ohne guten Grund und zu einem

– im mehrfachen Sinn – unfassbar hohen Preis. Während die samenfesten alten Sorten sich an ihre Umwelt anpassen können, fehlt den Hybriden diese Anpassungsfähigkeit völlig. Das Versprechen, sie würden sich besser gegen Schädlinge halten, sie würden bei der Bekämpfung des Hungers auf der Welt helfen oder ohne Pestizide auskommen: „Solche Wirkungen sind zumindest nicht dauerhaft“, sagt Susanne Gura. Bisher ist eher das Gegenteil nachgewiesen: Hybridsorten und Gentechnik erreichten nur mit Agrarchemie die versprochenen Erträge. Böden und Biodiversität und das Klima wurden schwer be-

einträchtigt. Viele Schadinsekten und Krankheitserreger sind immun gegen Pestizide oder Resistenzgene geworden. Unsere Ernährung wurde abhängig von Chemiekonzernen.

Alte Kulturpflanzen, die vitaler, gesünder und oft schmackhafter sind, wurden verdrängt. Mehr als drei Viertel der Sorten sind nach Auskunft der Vereinten Nationen auf diesem Weg bereits verloren gegangen. „Die Menschen schließen sich damit selbst ins Knie – und den nachfolgenden Generationen gleich mit!“, beschreibt Susanne Gura die Auswirkungen dieser Entwicklung. Inzwischen werden samenfeste neue Sorten von Ökozüchtern für

die Landwirtschaft gezüchtet. In Deutschland gibt es sogar eine freie Züchterausbildung, an der großes Interesse besteht. Seit kurzem erlaubt ihnen die EU endlich den viele Jahrzehnte lang verbotenen Verkauf des Saatguts. Das wachsende Angebot an Gemüse aus samenfesten Sorten zeigt: Eine Zukunft ohne Raubbau an Natur und Klima ist möglich.

Diese Gegenbewegung freut sich immer stärkerer Aufmerksamkeit – und das nicht nur bei ökologisch interessierten Fachleuten, sondern auch unter Kleingärtnern, Menschen mit Balkonpflanzen und Bürgern, die sich bewusst ernähren. Hinzu kommt, dass der Umgang mit alten Sorten auch eine kulturelle Handlung ist. „Das Wissen und das Saatgut werden von Hand zu Hand gegeben und von Generation zu Generation – Menschen und Sorten gehören zusammen“, meint Sortenerhalterin Gura.

Diese Weitergabe ist für alle Beteiligten nicht nur eine Frage des Erhalts wichtiger Kultur- und Nutzpflanzen. Sie ist auch eine ziemlich spannende und sehr persönliche Angelegenheit. „Das macht Freude, schmeckt besser und sieht schöner aus!“ Susanne Gura ist in ihrem Element und erklärt, wie auch nicht-ökologisch versierte Zeitgenossen alte Sorten anpflanzen können. „Da ist zunächst ein Bestell-Portal auf nutzpflanzenvielfalt.de. Es gibt Tauschbörsen, Tage der Artenvielfalt und oft auch auf Frühlingsmärkten Stände, an denen die entsprechenden Samen zum Verkauf angeboten werden.“ Dabei wird auch Wissen und Erfahrung weitergegeben. Und es gibt das Bildungsprojekt „Saatgut leihen – Vielfalt ernten“ (siehe Infokasten).

Als Tipp am Rande erwähnt Susanne Gura den Nutzpflanzengarten

der Uni Bonn, der in zwei Bereichen auch für die Öffentlichkeit zugänglich ist: im Botanischen Garten und dann im eigentlichen Nutzpflanzengarten am Katzenburgweg am neuen Campus. Wer also alte Sorten erst mal als Pflanze sehen und vielleicht auch Samen kaufen möchte: In Bonn ist das direkt vor Ort möglich.

Infos: www.nutzpflanzenvielfalt.de

BILDUNGSPROJEKT



Alte Maissorten. FOTO: SUSANNE GURA

Saatgut leihen – Vielfalt ernten

Der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. hat das Bildungsprojekt „Saatgut leihen – Vielfalt ernten“ im Jahr 2022 ins Leben gerufen. Interessenten können sich in der Bibliothek ihres Vertrauens ein Saatguttütchen mit einer Frist von neun Monaten ausleihen. Sie säen die Samen nach Anleitung aus und pflegen die Pflanzen bis zur Samenreife. Einen Teil des leckeren Gemüses genießen sie schon vorher. Den ausgereiften Samen ernten und trocknen sie und geben sie in eine vorbereitete Saatguttüte für die Rückgabe. Das neu gewonnene Saatgut geben sie gut beschriftet wieder in ihrer Bibliothek ab. jöw

Infos: www.saatgutleihen.dez



Saatgutfestivals sind nicht nur eine ideale Tauschbörse, sondern auch ein Umschlagplatz für neueste Infos und gute Ratschläge. FOTO: SUSANNE GURA



Tüten mit Samen alter Sorten gibt's beispielsweise auf dem Bonner Frühlingsmarkt. FOTO: SUSANNE GURA