

# Gartenhinweise 2025

## Monat August



Liebe Gartenfreunde,

trotz Sommerpause im RV-Vorstand von mir, auch im August, einige Gartenhinweise und Tipps.

Die Ernte ist z.Z. gigantisch und es warten noch einige Früchte auf die Ernte! Vor einigen Tagen hatte ich ein nettes Gespräch, mit einer frisch, in Pillnitz, ausgebildeten Gartenfachberaterin über die Gewinnung von Saatgut für den Eigenverbrauch und auch für den Saatguttausch. Ich arbeite schon lange mit eigenem Saatgut für die Kulturpflanzen, die uns wichtig sind. Dazu gehören z.B. verschiedene Bohnensorten, Erbsen, Schwarzwurzeln, Zucchini, Kürbis aber auch Kartoffeln, einjährige Gewürzpflanzen und verschiedene Blumen. Dieses Thema habe ich schon eine ganze Weile auf dem Plan für die Fachberatung. Wer noch keine Erfahrungen hat, experimentiert mal, z.B. mit Bohnen oder Erbsen.

Einfach ein paar Früchte ausreifen lassen und erst ganz trockene und gesunde Bohnen oder Erbsen ernten und trocken aufbewahren. Im Frühjahr bei notwendiger Bodentemperatur gelegt, werden sie bestimmt zu 100% keimen und wieder zu kräftigen Pflanzen heranwachsen. Wir werden dieses Thema im kommenden Gartenjahr etwas näher unter die Lupe nehmen!

Ein paar aktuelle Tipps:

- **Die Freilandgurken** vor Strahlung, Trockenheit und kaltem Gießwasser schützen. Kürbisgewächse, zu denen auch die Gurke aber auch Zucchini gehören, produzieren bei ungünstigen Bedingungen den Bitterstoff Cucurbitacin. Dieser Bitterstoff ist, in höheren Dosen genossen, giftig. Die Gurke reagiert bei längerer Trockenheit, Hitze und extremer Sonneneinstrahlung - aber auch bei kaltem Gießwasser - mit der Produktion von Cucurbitacin in den Blättern und Stängeln, die dann in die Früchte ziehen. Vor der Verarbeitung die Gurken, vom Stängel her, auf Bitterkeit prüfen und gegebenenfalls großzügig abschneiden. Ich habe schon von Gärtnern gehört, dass die Früchte gar nicht zu gebrauchen waren. Empfehlung: Abgestandenes Gießwasser verwenden und die Gurken durch einen offenen Folientunnel vor der schädlichen UV-B Strahlung schützen
- **Die Schwarze Johannisbeere** ist sehr wertvoll und deshalb begehrt. In diesem Jahr gibt es wieder genug davon. Wer diese Beere im Garten kultiviert, dem empfehle ich mal „Kaltgerührte Marmelade“ zu machen. Zum Beispiel als Probe: 250g gewaschene und entstielt Beeren mit 300g Zucker mischen und mit einem Stampfer zerdrücken bis der Zucker gelöst ist. Mindestens 30' mit einem geeigneten Holz-(Plaste)löffeliterrühren, um ein homogenes Gelieren, durch das, in den Früchten enthaltene Pektin, zu gewährleisten. Eine Probe in eine Kompottschale abnehmen und den Rest in kleine Gläser abfüllen und dicht verschlossen in den Kühlschrank stellen. Nach 24 Std. sollte die frische und wohlschmeckende Marmelade streichfähig sein.
- Wenn jetzt die Beerensträucher abgeerntet sind, dann die alten Ruten rausschneiden und den jungen, aufstrebenden Platz machen.
- Jetzt fallen viele Kräuter an! Zum Würzen der Speisen sind sie sehr wertvoll. Aber auch selbst angefertigte Kräuteröle, Kräuteresrige aber auch Tees oder Badesalze sind- nebenbei gesagt - auch schöne Mitbringsel!
- **Schnellgurken:** In ein großes, klares Glas zuerst ½ Bäckerbrötchen und Dill legen, dann die gewaschenen Gurken mit Dill einschichten, Salzwasser aufgießen u. oben nochmals Dill und das zweite, ½ Brötchen auflegen, mit einem Deckel oder Folie abdecken und eine Woche in die Sonne stellen. Es werden köstliche Salzgurken!



Ernte v. 28.07.



„Schnellgurken“ im Ansatz



Schwarze Johannisbeere: Kalt gerührt



Auslichten, düngen, mulchen

Noch schöne Ferien wünscht der  
Verbandsfachberater