

Karl Ploberger
Karoline Ploberger

GARTENLUST UND KÜCHENZAUBER

Praktisch garteln, saisonal ernten, einfach zubereiten



Zuerst kein Winter und dann der Rückschlag mit Schnee, wenn wir alle hinaus und Garten und Balkon auf Frühjahr trimmen wollen. Der Ausweg für die Durststrecke ist die Fensterbank. Besonders beliebt sind da Gemüse, Kräuter und viele Sommerblumen: Kein Frühjahr ohne die Pflanzen auf der Fensterbank! Sie wird in den nächsten Wochen wieder zur Kinderstube für all das, was uns im heurigen Sommer den Alltag würzt, versüßt, verfeinert. Damit das gelingt, heißt es Grundlagen zu beachten:

- 🌱 Die richtige Aussaaterde kauft man entweder im Fachhandel oder stellt sie selbst her. Folgende Erdmischung hat sich am besten bewährt: Zu gleichen Teilen werden Maulwurferde (im Frühjahr bei einem Sonntagsausflug leicht zu sammeln), Anzuchterde aus der Packung und Quarzsand miteinander gemischt. In die Aussaatschalen oder -töpfe gibt man am Boden eine Schicht Sand, und die Abzugslöcher werden mit einer Tonscherbe abgedeckt, damit sie nicht durch Erde verstopft werden können.
- 🌱 Der hellste Platz auf der Fensterbank ist der beste. Damit die Erde nicht zu kalt wird, stellt man Dämmplatten oder Joghurtbecher als „Säulen“ unter. Decken Sie die Schalen mit Glasplatten ab, um die Luftfeuchtigkeit zu erhöhen. Das fördert nämlich die Keimung. Oder man verwendet gleich kleine Zimmergewächshäuser, die es sogar mit preiswerter und energiesparender Bodenheizung gibt.

GARTEN 🌿 WISSEN

So richtig lästig werden sie ja erst wieder im Mai, doch schon jetzt werden Schnecken aktiv. Kaum ist der Schnee weg und es „duftet nach Frühling“, sollten Sie vorsorgen, denn dann gibt es das ganze Jahr über viel weniger Probleme. Die seit einigen Jahren im Handel erhältlichen umweltfreundlichen Schneckenmittel auf Eisen-III-Phosphat-Basis werden breitwürfig im Garten ausgestreut: beim Komposthaufen, in der Blumenwiese, in den Staudenbeeten und an den versteckten Ecken hinter dem Frühbeet, denn dort verstecken sie sich, die Schnecken. Das („Eisen“-)Schneckenkorn ist für andere Lebewesen wie Regenwürmer, Igel, Kröten, Ringelnattern und so weiter unproblematisch.

- 🌱 Verwenden Sie nie zu viel Saatgut und beachten Sie, dass manche Samen, wie Basilikum, Lichtkeimer sind. Würde man sie mit Erde bedecken, keimten höchstens 50 Prozent der Samen. Nach dem Säen angießen und ab nun täglich die Schalen lüften und dosiert gießen, falls nötig.
- 🌱 Damit Pilzkrankheiten sich nicht ausbreiten, gießt man am besten mit Schachtelhalmtee, der Krankheiten wie Grauschimmel verhindern kann. Geben Sie außerdem dem Gießwasser EM – Effektive Mikroorganismen – zu. Sie unterstützen das Wurzelwachstum enorm. (Bezugsquellen siehe Anhang)

- Es muss rechtzeitig pikiert, also auseinandergesetzt werden, wenn das Saatgut nicht gleich in kleine Töpfe (Quelltöpfe) gesät wurde. Ansonsten müssen nach zwei bei drei Wochen die Pflanzen in größere Töpfe gepflanzt werden. Als Pikierwerkzeug ist ein spitzer Bleistift ideal. Damit Wurzeln lockern und in den neuen Topf setzen, Erde nur leicht andrücken.
- An sonnigen Tagen sollten Sie die Pflanzen abhärten, das heißt immer wieder ins Freie stellen, zunächst mit dünnem Vlies abgedeckt, damit die zarten Keime nicht verbrennen, später in die volle Sonne. Dadurch wachsen die Pflanzen kompakt.



Foto © [shutterstock.com](https://www.shutterstock.com)/Cora Mueller

Schachtelhalmtée kann man sehr gut selbst herstellen. Dazu werden 30 Gramm getrockneter Schachtelhalm

mit 1 Liter Wasser übergossen. Lassen Sie das Ganze 24 Stunden ziehen, dann eine Dreiviertelstunde köcheln, abkühlen. Zum Gießen wird der Tee 1 : 5 mit Wasser verdünnt.



Foto © Wildbild/Freund

Zu ernten gibt es im Vorfrühling noch nicht allzu viel. Neben den schon erwähnten Bärlauchspitzen und dem ersten Spinat aus dem Gewächshaus oder Frühbeet sind es vor allem Wildkräuter, die auf dem Speisezettel der Natur stehen, z. B. Löwenzahnblätter und Gänseblümchenblüten.

Selbst gemachte Nudeln

Küchengeräte als Geschenke unter dem Christbaum sind ja eigentlich nicht sehr kreativ. Doch für das Zuschneiden von selbst gemachten Nudeln gibt es ein sehr praktisches Gerät: eine Nudelmaschine. Und die befand sich im vergangenen Jahr unter meinen Weihnachtsgeschenken. Seit diesem Zeitpunkt mache ich die Nudeln größtenteils selber..

Zutaten

200 g Mehl

200 g Hartweizengrieß

1 Ei

3 Dotter

1 TL Salz

3 TL Olivenöl

Etwas Wasser

Zubereitung

Das Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Dotter, Salz, Öl und Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht kleben. Die Teigkugel in eine Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine Stunde rasten lassen.

Anschließend den Teig bis zur gewünschten Dicke ausrollen, in dünne Streifen schneiden oder durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudeln in Salzwasser etwa 2 Minuten kochen lassen, abgießen und in zerlassener Butter schwenken.

Mit Tomatensugo oder nur mit geriebenem Parmesan sind die Nudeln ein Genuss.



Foto © Wildbild/Freund