



GARTEN  KULTUR  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

# NewsLetter

Juni 2021

## In dieser Ausgabe

Garten bei Nacht	2 - 3
Bohnen	3
Kolkwitzie	4
Rote Bete - Rezept	4
Phlox	5
Salat	6



# Garten bei Nacht

Wer behauptet, dass ein Garten ohne künstliche Beleuchtung einen Aufenthalt nicht wert ist?

Ein nächtlicher Streifzug durch unsere grüne Anlage kann wunderbare Eindrücke verschaffen.

Nachtschönheiten sind oft auch Zauberpflanzen, denn viele von ihnen sind für uns Menschen giftig- unklug wäre es, sie in den Salat zu geben. Viele davon sind mit altem Brauchtum verknüpft, wurden gegen jenes Unheil angewendet, das vermeintliche Hexen den Leuten antaten; im Stall und im Haus aufgehängt, sollten sie böse Mächte fernhalten. In die Wiege gelegt, schützten sie die Kleinen vor Verzauberung.



*Solanum nigrum*



*Solanum dulcamara*



*Datura stramonium*

Diese wohlriechenden Nachtschönheiten sind: Stechapfel – *Datura stramonium*-, Mondscheinkraut – *Solanum nigrum*-, Bittersüßer Nachtschatten – *Solanum dulcamara* - .



*Hesperis matronalis*

Aber sie sind nicht die einzigen, die, manchmal mehr, manchmal weniger, nachts duften. Wer bei Einbruch der Dunkelheit an einem Nachtviolebeet –*Hesperis matronalis*- vorbeisclendert, wird von einer köstlichen Duftwolke umgeben, und entdeckt zudem unbekannte Nachtfalter, diese sanften, lichtscheuen Sommervögel – so hießen in alten Zeiten die Schmetterlinge-.



*Taubenschwänzchen*



Auch das Geißblatt –eine eifrige Kletterpflanze- verströmt intensiven Wohlgeruch.



*Oenothera*

Die Nachtkerze, *Oenothera*, entfaltet ihren Duft erst nach der Dämmerung; und wer kleine Wunder liebt, kann dabei zuschauen, wie sich ihre dottergelben Blüten mit einem unhörbaren Knall plötzlich entfalten.



Brugmansia

Die *Brugmansia*, auch Engelstrompete genannt, verströmt erst in den Abendstunden ihren stärksten Wohlgeruch; auch der Sternbalsam - oder Nachtpflanz-, mit dem abstrusen botanischen Namen *Zaluzanskyia*, duftet intensiv. Die Levkojen, das Seifenkraut, die wilden Gladiolen, die Phlox, die Zitronen-Taglilien, das Nickende Leimkraut: lauter Pflanzen, die in keinem Garten für Nachtschwärmer und Liebhaber von Düften fehlen sollten.



Und bei Vollmond sollten diese kleinen Naturwunder auch in jenen Gärten vorkommen, die den „Früh-zu-Bett-Gehern“ gehören. Denn „**Wenn der Mond dann in feierlicher Pracht aufsteigt, zeigt sich ein nächtliches Schauspiel, das die Erde mit seinem Reiz verschönert**“ schwärmte ein Lorenz Hirschfeld im fernen Jahr 1785.

Das wäre auch heute möglich, wenn Gärtner\*innen beizeiten daran dächten, duftende „Nachtschönheiten“ zu pflanzen.



Bohnen aus dem eigenen Garten haben nicht nur schöne Blüten, die bei Insekten beliebt sind, ihre unreifen Samenstände bestechen auch durch ihr Aroma, und durch ihren Gehalt an Vitamin K, Magnesium, Kalzium und Eisen.

Die frischen Bohnen aus dem Garten, die jede\*r ohne viel Aufwand kultivieren kann, sind die niedrig wachsenden Buschbohnen. Wir sollten sie – wollen wir verhindern dass Nacktschnecken darüber gehen - in kleinen Töpfen bereits ab Mitte März vorziehen: pro Töpfchen zwei Samen. Sie brauchen fünfzehn bis zwanzig Grad zum Keimen, dann dürfen sie kühler stehen. Im Mai werden sie dann ausgepflanzt.

Sie können bis Mitte August alle zwei Wochen nachgesät werden: so hat man den Sommer über frische Buschbohnen für die Küche.

Im Beet sollten sie nicht zu dicht stehen, und sie müssen fleißig gegossen werden.

Bohnen brauchen magere Erde: je mehr Stickstoff im Beet enthalten ist, desto leichter werden sie von Blattläusen befallen.

Es sind Bakterien, die für ihr Wachstum den nötigen Stickstoff bilden. An den Wurzeln jeder Bohnenpflanze haften kleine, weiße Kügelchen; sie sind eben von jenen Bakterien

gebildet, die aus der Luft den lebensnotwendigen Stickstoff für die Pflanze entwickeln.

Wer sparsam ist, nichts nicht wegwirft, kann die Samen in Klo-Rollen vorziehen: sie werden im unteren Teil eingeschnitten, die Enden werden eingebogen, damit ein Boden entsteht. In die Rolle wird Anzuchterde (ohne Dünger) eingefüllt, angegossen; zwei Samen werden hineingedrückt, nochmals kurz angegossen und eventuell mit einem Hauch Erde oder Sand bedeckt; dann in ein Untersatz gestellt. Sobald die Keime zwei bis drei Blätter haben, können die Bohnen samt Klo-Rolle ins Beet kommen. Ferramol – ein Schneckenkorn auf Eisenbasis sollte vorsichtigerweise gleich um jedes Pflänzchen gestreut werden.





# Kolkwitzie Perlmutterstrauch

Der Mai ist ihr großer Moment: da öffnet die Kolkwitzie –*Kolkwitzia amabilis*– ihre Blüten in hellen Büscheln, die an den Enden der jungen, behaarten Triebe sitzen.

Ihre Heimat liegt im Fernost, im westlichen China, wo der imposante Strauch an Hängen und entlang der Straßen wächst. Ihr eigentlicher Name wäre Wei-shi, Stacheliger Igel. Europäer neigen dazu, überall ihren Stempel aufzudrücken, darum der sperrige deutsche Namen.



*Kolkwitzia amabilis*

Nach England kam der imposante, elegante Strauch im Jahr 1910. Zwanzig Jahre später, 1930, wurde er nach Mitteleuropa importiert. Aber erst um 1950 herum konnten Gärtner\*innen die Pflanze in einigen wenigen Gärtnereien finden; auch heute wird sie eher selten angeboten.

Für einen kleinen Garten ist die Kolkwitzie sozusagen zu schad'. Denn erst in ihrem ungebremsten Wachstum entfaltet sie ihre umwerfende Schön-

heit: sie kann bis zu drei Meter hoch werden, und von den Hauptachsen hängen die Seitenäste wie ein blühender Wasserfall herab. Mit den Jahren geht der Strauch mehrere Meter in die Breite, und erhält eine kugelige, weiche Form.

Etliche Wildbienen, Mauerbienen und Hummeln umschwirren die Blüten. Schimmert der Strauch im Mai perlmuttrot, so tauchen ihn die Früchte im Frühherbst in ein gelbes Licht. Die Borsten und Haare an den eigenartigen, stacheligen Fruchtständen sind gelblich. Im Herbst färbt sich das Laub rostrot. Die dünne Rinde der Haupt-Äste blättert im Alter ab.

Will man diesem Strauch unwiederbringlich seine Schönheit zerstören, so greife man zur Schere: jeder Schnitt wird den eleganten, natürlichen Habitus frevlerisch zerstören. Möchte man wirklich einmal daran herumschnip-peln, so kappe man nur die ältesten Hauptachsen, und zwar dreißig Zentimeter über dem Boden.

Kolkwitzien sind extrem winterhart, haben keine Ansprüche auf Bodenbeschaffenheit, vertragen mit Nonchalance Dürrezeiten.

Wenn der Boden zu sehr gedüngt ist, werden sie jedoch blühfaul.

Kolkwitzien - aus der Familie der Geißblattgewächse - sind die einzigen Vertreterinnen ihrer Gattung.

Die Varietät 'Pink cloud' finde ich nicht so schön wie die *Kolkwitzia amabilis rosea* - die hat nämlich kürzere Seitentriebe, die sich nicht elegant zu Boden neigen.

## Rote Bete Carpaccio

mit Linsen und Feta

für 2 Personen



### Zutaten

2 rote Bete gekocht

70 g schwarze Linsen gegart

Selleriestängel roh

100 g Feta

### Für die Vinaigrette:

Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer,

Petersilie gehackt

Balsamicoessig und Olivenöl

zum Beträufeln des Bete-Rands

### Zubereitung

Die rote Beete in dünne Scheiben schneiden und eine Platte damit auslegen;

Linsen mit Vinaigrette anmachen, die Selleriestängel fein schneiden, untermischen und in der Mitte der Platte anhäufen;

die Betescheiben mit Balsamico und Öl beträufeln;

Feta in kleine Würfel schneiden und auf den Carpaccio streuen.

*Guten Appetit*

  
GARTEN  KULTUR  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter <http://sbz.name/sbz/bei-uns/gartenkultur/>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnet Martha Canestrini

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Günther Schlemmer, Pixabay, Wikipedia



# Phlox

*Phlox paniculata* heißt zu Deutsch Flammenblume. Diese Bezeichnung hört man jedoch selten.

Meist verbinden Gärtner\*innen diesen Namen mit Blüten in einer großen Farben-Palette, von weiß, creme, violett, orange bis rosa. Früher, als sie noch Modeblumen waren, gehörten jedoch die rein roten Phloxe zu den beliebtesten. Heute blühen sie meist nur in Bauerngärten, seltener in den klassischen Staudenbeeten.



Nur: was ist richtiges, echtes Rot? Rein rote Phloxe sind eher selten, so schreibt ein bekannter Gärtner, der es wissen muss, denn die meisten haben einen Stich ins Violett-Purpur, oder gehen auch ins Orange. Und wenn noch ein markantes, andersfarbige „Auge“ die Blütenfarbe verwischt, wird die Suche nach einer rein-roten Phlox ein schwieriges Unterfangen.

Die ideale rote Phlox muss früh mit dem Blühen beginnen, dann lange blühen, nach Möglichkeit noch remontieren (also zwei, vielleicht auch drei Mal blühen), robust gegen plötzliche Kälte sein und natürlich Mehltau-resistent: erst dann haben wir die Wunsch- und Wunderpflanze entdeckt.

Eine Züchtung aus dem Jahre 1942, mit dem Namen 'Glut', mit leuchtend roten Blütenköpfen von schwäbischen Züchter Schöllhammer wird leider sehr selten angeboten. Sie wäre gesund, wüchsig und Boden-tolerant.

Bis heute hat noch eine andere, alte, rein rote Sorte überlebt, die den Namen 'Leo Schlageter' trägt: sein Züchter war Georg Arends aus Wuppertal, der sie 1925 vorstellte. Kenner bezeichnen diese Phlox als eine der besten, rein-roten Züchtungen, mit mittelgroßen Blüten, die verhältnismäßig wetterstabil und dichtblühend ist. Leider erweckt der Sortennamen die unangenehme Erinnerung an einen hingerichteten Deutschnationalen, der später von den Nazis verehrt wurde.

Die Sorte 'Furioso' stammt aus der Hand des Altmeisters Karl Foerster; sie kann aber manchmal leicht zu violett tendieren.

Das reinste Rot weist die Züchtung 'Martha' auf- mit einem kleinen dunklerem Auge; sie ist mittelfrüh, eher niedrig, gesund und standfest.



(Auszug und Zusammenfassung aus dem Magazin „Gartenpraxis“, frei nach einem Text von Christian Kreß, Staudengärtner, Inhaber der Gärtnerei Sarastro-Stauden. Bei ihm können die angeführten Sorten bestellt werden)

# SALAT

In der Küche wird jedes grünes Gemüse, das wir roh essen, als Salat bezeichnet.

Es gibt sehr viele Salatsorten, die für den Anbau im Frühjahr, einige, die auch für den Sommeranbau, bzw. auch Winteranbau geeignet sind. Beim Samenkauf sollten wir also darauf achten, ob die Sorte für Frühjahr-, Sommer- oder Winteranbau empfohlen wird.

Bei den Salaten gibt es Unterteilungen, weil es verschiedene Wuchstypen davon gibt: Solche, die einen sogenannten Kopf bilden, andere, die in offenen Blattrosetten wachsen.



**Pflücksalate** ernten wir, indem wir die Pflanzen mit dem Messer reihenweise schneiden. Dieser Salat-Typ wird direkt ins Beet gesät.



**Blattsalate** sind die Ersten, die wir im Frühling ernten können. Sie schließen die Blätter nicht zu einem Kopf zusammen. Eichblatt und Lollo gehören dazu, und wir können die Blätter mehrfach blattweise über Wochen ernten.



Zu den kopfbildenden Typen zählen wir **Butter-, Eis-Salate**, sowie **Batavia-Salate**.



Eissalate tragen saftige Blätter mit breiten Blattrippen und bilden fest geschlossene Köpfe.



Batavia Salate wachsen eher locker mit gekräuselten, manchmal blasigen Blattstrukturen. Beide schießen spät. Die Buttersalate sind die zarteren unter den Kopfsalaten. Sie haben auffällig glänzende Blätter und sind öfters an den Rändern der Blätter rötlich gefärbt. Nimmt die Tageslänge zu, stellen besonders die Buttersalate auf Blütenbildung um, und eignen sich deshalb nicht für den Sommeranbau.

**Romana Salat**, ein ausgesprochener Sommersalat, hat feste und würzige Blätter, wächst aufrecht und bildet einen eiförmigen Schopf. Die Blätter stehen eng zusammen und haben ein zartes, hellgrünes Herz.



Wie der herbere **Radicchio**, der ein Herbst- und Wintersalat ist, eignet sich der Romana Salat auch für die Zubereitung von Pfannengerichten.



**Asia-Salate** aus dem fernen Orient sind winterhart, und können im August, anfangs September ausgesät werden. Sie sind meistens Pflücksalate.

Frühjahrsorten setzen Blüten an, sie „schießen“ wenn die Tage ab Mai länger werden: Die Köpfe strecken sich, die Blätter werden härter und im Geschmack bitterer.

Bei den Sommersorten wurde diese Reaktion herausgezüchtet- ab Juni sind nur jene Sorten geeignet, die als „schossfest“ erklärt werden.

Salate brauchen humusreichen, lockeren Boden, der Stickstoff darf nicht zu hoch sein, sonst werden sie von Blattläusen befallen. An heißen Tagen brauchen sie täglich Wasser.

Der botanische Namen der „echten“ Salate ist *Lactuca sativa*. Der botanische Namen vom Radicchio ist *Cichorium intibus*.

Aus der dritten Klasse Grundschule Neumarkt, von meinem Jüngsten kolportiert:

**„Warum ist der Frühling die gefährlichste Zeit im Jahr? Die Bäume schlagen aus und der Salat schießt- Hahahaha!“**