

GESA SANDER

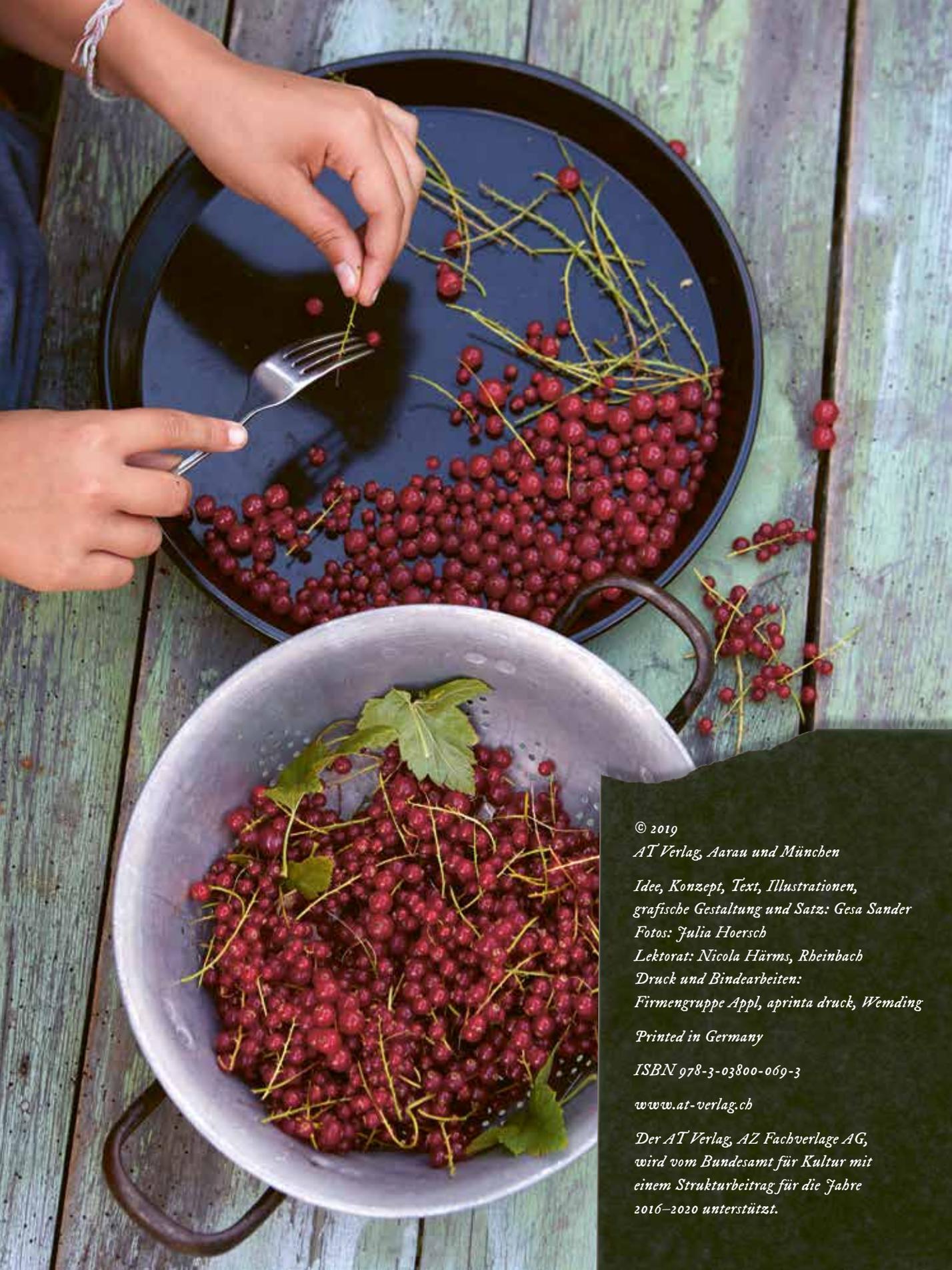
KINDER GARTEN

Pflanzenporträts, Rezepte,
Bastelprojekte und Experimente

*Auch für
Balkongärtner!*



atVERLAG



© 2019

AT Verlag, Aarau und München

Idee, Konzept, Text, Illustrationen,
grafische Gestaltung und Satz: Gesa Sander

Fotos: Julia Hoersch

Lektorat: Nicola Härms, Rheinbach

Druck und Bindearbeiten:

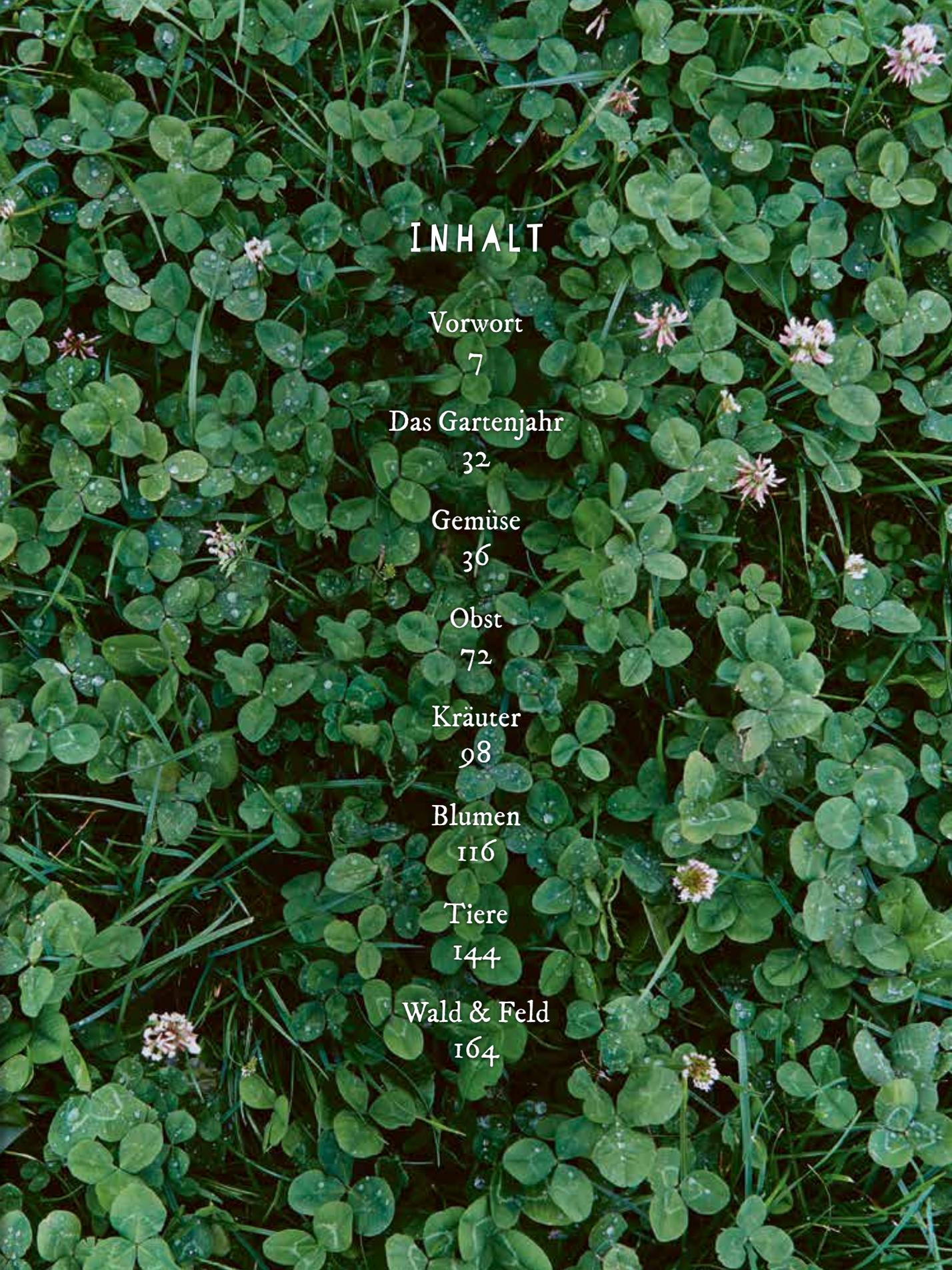
Firmengruppe Appl, aprinta druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-069-3

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag, AZ Fachverlage AG,
wird vom Bundesamt für Kultur mit
einem Strukturbeitrag für die Jahre
2016–2020 unterstützt.



INHALT

Vorwort

7

Das Gartenjahr

32

Gemüse

36

Obst

72

Kräuter

98

Blumen

116

Tiere

144

Wald & Feld

164

SAMEN

Vom Korn zum Leben

Am Anfang eines neuen Pflanzenlebens steht erst einmal der Samen. So wie jede Pflanze ganz unterschiedlich aussieht, unterscheiden sich auch die Samen der Pflanzen voneinander. Dabei lässt das Aussehen des Samens nicht immer auf das Aussehen der späteren Pflanze schließen. Da kann man als junger Gärtner schon mal eine Überraschung erleben! Außerdem gut zu wissen: Aus einem Kürbiskern wird immer wieder ein Kürbis entstehen und niemals ein Apfel.

Hier siehst du eine kleine Auswahl an vielfältigen Farben und Formen.

Damit sich der Samen zu einer Pflanze entwickeln kann, braucht er feuchte Erde, Licht und am liebsten ein wenig Wärme. Nach einer Weile bildet sich ein kleiner Trieb, der die Hülle des Samens durchbricht und in Richtung des Lichts wächst. An der Unterseite entstehen Wurzeln, die in Richtung Erde austreiben, um der Pflanze den nötigen Halt im Boden zu geben und genügend Wasser und Nährstoffe aufzunehmen (ein tolles Experiment hierzu findest du auf Seite 25). Es entstehen Sprosse und Blätter; später Blüten und Früchte mit Samen, aus denen dann wieder eine neue Pflanze entstehen kann.

Die Natur hat viele kluge Ideen ersonnen, um die Samen zu verbreiten: Sie hängt sie an ein Schirmchen und lässt sie vom Wind verteilen. Als Klette bleiben die Samen im Fell eines Tieres hängen und fallen an anderer Stelle wieder herunter. Oder sie sind in einer leckeren Beere versteckt, ein Tier frisst diese und scheidet die Samen an einem anderen Ort wieder aus. Manchmal pflückt sie auch ein junger Gärtner von einer Pflanze und sät sie in seinem eigenen Garten wieder aus.



ENDLICH FRÜHLING!

Den Boden vorbereiten

Welche Pflanze du auch ziehen möchtest, als Allererstes solltest du den Boden mit deiner Gartenkralle, Handgrubber oder Grabegabel lockern und von Steinen und Unkraut befreien. Wer groß und stark werden will, braucht viele Nährstoffe. Das gilt für dich genauso wie für deine Pflanzen – am besten verteilst du also noch ein paar Schaufeln Komposterde (die kannst du selber herstellen, siehe Seite 29, oder fertig kaufen) auf dem Beet, und harkst sie gründlich unter.

Für echte Profis: Jede Pflanze hat unterschiedliche Vorlieben an Böden, man unterscheidet zwischen sandigem lockeren Boden und lehmigem festeren Boden. Da du sicher viele unterschiedliche Pflanzen in deinem Garten ziehen möchtest, wäre eine Mischung zwischen beiden Böden ideal, damit kommen die meisten Pflanzen gut zurecht.

Ist dein Boden sehr sandig, rinnt er schon fast durch deine Finger. Gib dann einige Schaufeln Komposterde hinzu. Ist er sehr lehmhaltig, kannst du ihn wie Teig zu einer Kugel formen. Harke einige Schaufeln Sand und ebenfalls Komposterde unter, um den Boden locker zu halten.

Tipp für Balkongärtner: Pflanzen im Topf können häufiger mal Extradünger vertragen, da sie nur auf eine kleine Menge Erde und damit weniger Nährstoffe zugreifen können. Dafür gibt es zum Beispiel praktische Düngerstäbchen, die du in die Erde stecken kannst. Dasselbe gilt für's Gießen – Töpfe müssen häufiger gegossen werden als Beete.

Einpflanzen

Wann genau du gekaufte oder selbst gezogene Pflänzchen ins Beet setzen kannst, ist von Pflanze zu Pflanze unterschiedlich. Achte dabei auf die Angaben in unseren Steckbriefen hier oder auf die Schildchen aus dem Gartenmarkt. Auf jeden Fall aber solltest du so lange warten, bis es auch nachts nicht mehr friert.

Als Erstes gräbst du in den vorbereiteten Boden ein Loch, etwas größer als der Topf deiner Pflanze. Besonders gut hat es die Pflanze bei dir, wenn du jetzt noch einen Extralöffel Kompost hineingibst.

Die gekauften Pflanzen stellst du samt Plastiktopf in einen Wassereimer.





So kann die Pflanze schon mal ordentlich Wasser vortanken und hat es später leichter anzuwachsen. Um die Pflanzen aus den Töpfen zu holen, drückst du sie vorsichtig von den Seiten her zusammen. So löst du die verwurzelte Erde von den Topfwänden. Dann greifst du die Pflanze ganz vorsichtig direkt über der Erde und ziehst sie heraus, ohne dabei Stiele und Blätter zu knicken. Nun kannst du die Pflanze mit dem vollgesogenen Erdballen in das Loch setzen.

Deine eigenen Anzuchtöpfe von Seite 22 kannst du komplett mit Pflänzchen in die Erde setzen. Anschließend bedeckst du alles mit einer Schicht Erde und drückst sie um die Pflanze herum gut fest. Nun wird die Pflanze noch gründlich gewässert, und zwar möglichst direkt an den Wurzeln und nicht auf die Blätter.

Richtig gießen

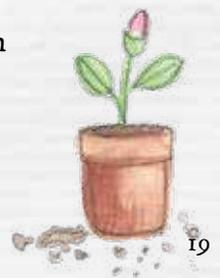
Genau wie du haben deine Pflanzen irgendwann Durst. Falls es lange nicht regnet, musst du also mit der Gießkanne oder dem Gartenschlauch nachhelfen. Toll wäre es, wenn du eine Regentonne im Garten aufstellst, aus der du dein Gießwasser holen kannst. Damit sparst du Leitungswasser und schonst gleichzeitig die Umwelt.

Hier haben wir noch einige Tipps zum richtigen Gießen:

Du solltest deine Pflanzen am besten *nicht in der heißen Mittagszeit* gießen. Das Wasser verdunstet nämlich sehr schnell an der warmen Erdoberfläche und kommt gar nicht erst bei den Wurzeln an. Besser ist es, *frühmorgens oder abends* zu gießen, wenn es kühler ist. Es ist auch sinnvoller, *alle paar Tage gründlich* zu gießen als jeden Tag nur ein bisschen.

Je jünger die Pflanze, desto zarter und kürzer ihre Wurzeln. Diese Würzelchen dringen nicht bis ins tiefere, feuchtere Erdreich und sollten darum häufiger gegossen werden.

Das Wasser immer möglichst *direkt an die Wurzel geben und nicht auf die Blätter*. Du könntest sie sonst mit dem Wasserstrahl verletzen. Die Wassertropfen auf den Blättern wirken außerdem wie ein Brennglas, wodurch richtige Brandflecken entstehen können. Bei manchen Pflanzen beginnen die nassen Blätter auch zu faulen oder sie bekommen eine Pilzkrankheit.





DER KOMPOSTHAUFEN

Ein Komposthaufen ist im Prinzip eine kleine Erdefabrik. Kompost wird zu Recht auch Gartengold genannt. Es ist eine ganz besonders nährstoffreiche Erde, mit der du deine Pflanzen natürlich düngen kannst. Das Beste daran: Sie wird aus Abfall hergestellt!

Du brauchst eigentlich nur ein halbschattiges, geschütztes Eckchen im Garten und eine Mist- oder Grabegabel. Alles, was du im Garten abschneidest, von alten Pflanzenresten über Laub, Zweige, Äste bis hin zum Rasenschnitt, kannst du auf einem Haufen aufschichten. Achte dabei darauf, verschiedene Materialien gut zu durchmischen, dann bleibt alles schön luftig. Außerdem muss der Haufen unbedingt Kontakt zur Erde haben. Nur dann können Würmer, Insekten und Mikroorganismen von unten hineinkriechen und durch Fressen und Ausscheiden alles nach und nach in kostbaren *Humus* verwandeln. Alles, was du tun musst, ist, alle paar Wochen den Haufen mit der Mistgabel gut zu durchmischen. Wenn es sehr trocken ist, kannst du auch ein wenig gießen. Der Haufen sollte im Inneren immer feucht, aber nicht zu nass sein. Was du nicht auf den Haufen werfen solltest, sind Unkraut mit Samen oder mit Pilzen befallene Pflanzenreste. Denn die landen dann ja irgendwann wieder in deinem Beet!

Auch Küchenabfälle kannst du als Rohstoff für deine Fabrik nutzen. Dazu gehören Obst- und Gemüsereste, Eierschalen, Teebeutel und Kaffeesatz.

Nicht auf den Haufen dürfen: Fleischreste, Knochen und Gräten, Fett und Öl. Zum Schutz vor größeren Tieren solltest du die Küchenabfälle stets mit Gartenabfällen bedecken.

Die zersetzten Teile sammeln sich nach und nach von allein auf dem Boden deines Haufens. Nach ein paar Monaten kannst du dein erstes »Gold« im Garten verteilen.

Plastik, Glas, Metall, bedrucktes Papier oder Asche gehören nicht auf den Kompost.





GEBACKENER KARTOFFELSALAT mit Linsen

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DEN SALAT

1 kg möglichst

kleine Kartoffeln

2–3 EL Olivenöl

1 TL Meersalz

400 g braune Linsen

aus der Dose (oder
getrocknet und gekocht)

2–3 große Handvoll

Salatblätter (z. B. Rucola,
Feldsalat oder Spinat)

FÜR DAS DRESSING

3 EL Olivenöl

1–2 EL Apfelessig oder

weißer Balsamicoessig

5 Zweige Dill, fein gehackt

1 Knoblauchzehe,

fein gehackt oder gepresst

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz, schwarzer Pfeffer

aus der Mühle

Den Backofen heizt du auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor. Wasche deine Kartoffeln gründlich. Je nach Größe lasse sie ganz, halbiere oder viertele sie. Verteile sie auf einem Blech mit Backpapier und vermische sie mit dem Öl und dem Meersalz. Backe die Kartoffeln 30 bis 40 Minuten im Ofen, bis sie innen weich sind und die Schale leicht schrumpelig und gebräunt ist. Währenddessen kannst du alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und verquirlen, bis sich alles gut verbunden hat. Gib die Kartoffeln mit den Linsen und den Salatblättern in eine große Schüssel und vermische alles mit dem Dressing.

Weil man die Kartoffel über viele Wochen lagern kann, sie eine ganze Weile satt hält und zudem sehr Vitamin-C-haltig ist, war sie in früheren Jahrhunderten ein perfekter Vorrat auf langen Seefahrten. Noch bis ins 18. Jahrhundert starben nämlich mehr englische Seelente an Vitaminmangel als durch feindliche Schiffe! Erst später setzte sich die unscheinbare Knolle, die ursprünglich aus Südamerika stammt, auch in Europa als Nahrungsmittel durch.





MINZE

(*Mentha*)



Es gibt viele Sorten Minze, die bekannteste ist wohl die Pfefferminze. Achtung: Sie wuchert, das heißt, sie bildet sehr viele Ableger durch Wurzeln.

In der Küche: besonders gut als Tee (einfach die frischen Blätter mit heißem Wasser übergießen) und zu Süßspeisen.

Heilwirkung: krampflösend bei Magen-Darm-Beschwerden, Kopfschmerzen, befreit die Atemwege, wirkt beruhigend und fördert einen guten Schlaf.

*Kräuter schmecken nicht nur toll,
sie verfügen auch über Heilkräfte!*



1 ☀️ ☁️ 💧💧

Es gibt Petersilie mit glatten und mit krausen Blättern. Die glatte Sorte schmeckt intensiver.

In der Küche: würzt Salate und Suppen, Fleisch und Fisch.

Heilwirkung: stärkt das Immunsystem, wirkt verdauungsfördernd und appetitanregend.



PETERSILIE

(Petroselinum crispum)



ROSE

(Rosa)

Pflanzzeit Oktober–November // Blütezeit April–August



Wenn man an Blumen denkt, fällt den meisten Menschen als Erstes die Rose ein. Sicher kennst du das berühmte Märchen von Dornröschen und der undurchdringbaren Dornenhecke. Fast jede der vielen Rosensorten verfügt über Stacheln, auch Dornen genannt, die sie als Schutz vor Tieren, aber auch als Kletterhilfe nutzt. Die Rose gilt als besonders edle Blume und wird als Königin der Blumen bezeichnet. In zahlreichen Gedichten und Geschichten wird sie als Symbol der Liebe verwendet.

Die Rose ist ein Strauch. Wie du sie pflanzt, liest du auf Seite 75. Die meisten Arten duften besonders schön. Kein Wunder also, dass sie auch vielen Parfüms beigemischt wird. Trotzdem werden Rosen nur bedingt von Insekten angefliegen – sie produzieren nämlich nur selten Nektar. Wenn du im Sommer die verwelkten Blüten zeitig abschneidest, blüht sie gern auch ein zweites Mal. Später bilden sie als Frucht etwas ganz Besonderes aus: die Hagebutte.

Ab August entwickeln sich aus dem Fruchtknoten der Blüte die leuchtend roten Früchte, mit deren Hilfe sich die Rose vermehrt. Sie enthalten unheimlich viel Vitamin C und gelten darum auch als Heilpflanze. Die Früchte der Wildrosen (zum Beispiel die Hundsrose) sind besonders groß und fleischig und werden gern zu Marmelade oder Tee verarbeitet.

Das berühmte Kinderlied »Ein Männlein steht im Walde« beschreibt übrigens nicht wie oft geglaubt den Fliegenpilz, sondern, genau: die Hagebutte!

SCHMETTERLINGE IN DEINEM GARTEN

*Manche flattern sehr häufig vorbei, andere nur ganz selten.
Führe doch mal eine Strichliste!*



Distelfalter
(*Vanessa cardui*)

Kleines Nachtpfauenaug*
(*Saturnia pavonia*)



Ligusterschwärmer*
(*Sphinx ligustri*)



Kleiner Fuchs
(*Aglais urticae*)

Schwalbenschwanz
(*Papilio machaon*)



** = diese beiden sind Nachtfalter.
Schau mal, Körper und Fühler sind viel
kräftiger als bei den Tagfaltern!*

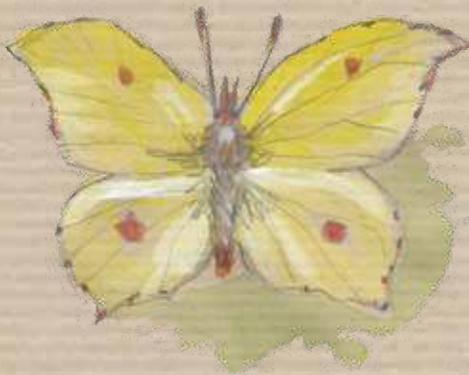
Tagpfauenauge
(*Inachis io*)



Kleiner Kohlweißling
(*Pieris rapae*)



Admiral
(*Vanessa atalanta*)



Zitronenfalter
(*Gonepteryx rhamni*)



Braunauge
(*Lasiommata maera*)