GartenVisionen

MAGAZIN

1 | 2022

RUND UM DIE GARTENGESTALTUNG

Bild: ©rh2010/stock.adobe.com

Ihr Experte für Garten & Landschaft

wesser

Gärten, Grün & Service

Vom BLÜTEN-DUFT *überwältigt zu werden, ist eine lustvolle Niederlage.*

[Beverley Nichols, 1898–1983]

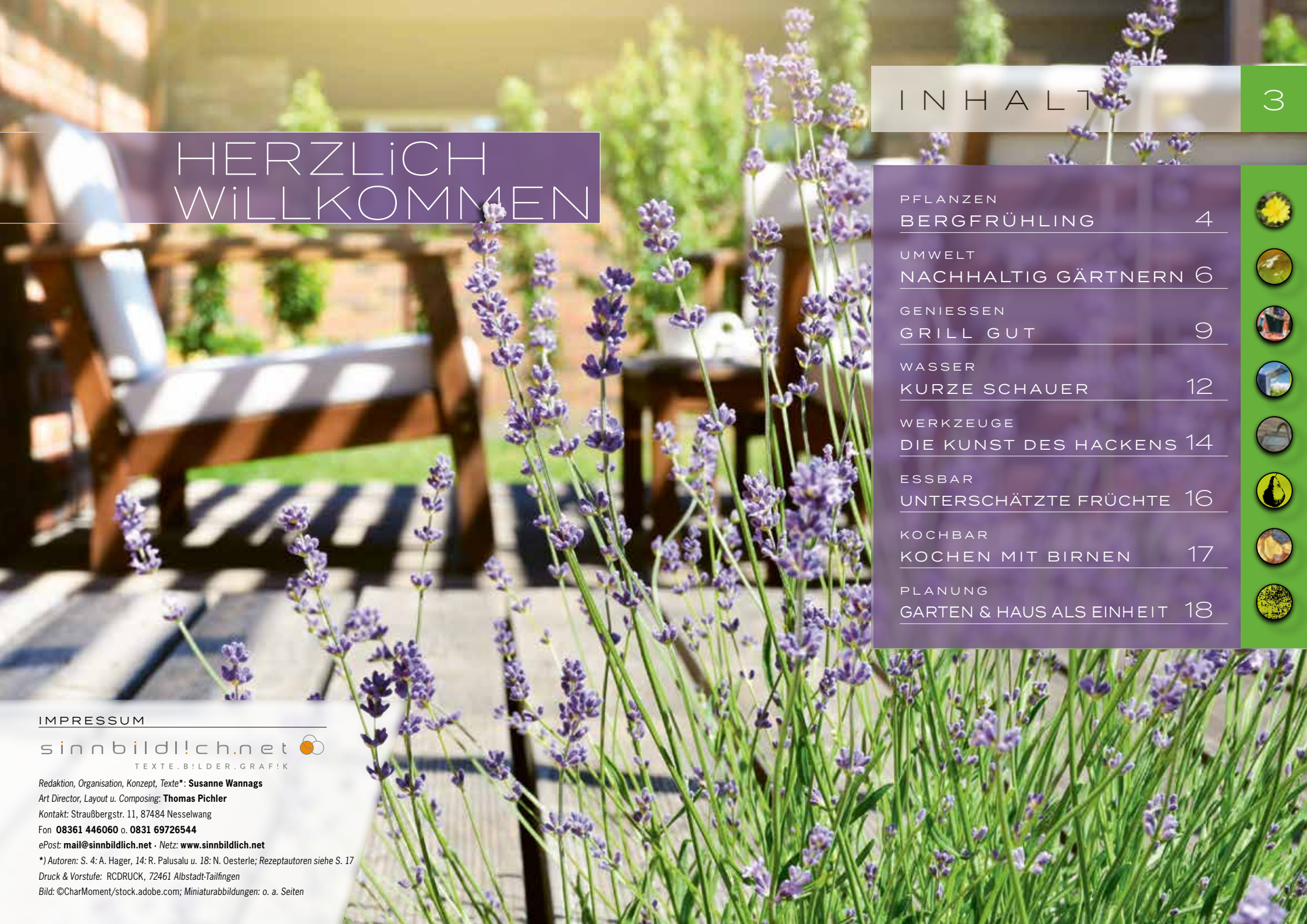
Naturnah und insektenfreundlich – immer häufiger verbindet sich beim Bau eines Gartens überzeugendes Design mit nachhaltiger Gestaltung. Dazu gehören natürlich vor allem Pflanzen, die Insekten und Vögeln schmecken, aber auch die Auswahl heimischer Materialien. Daneben helfen technische Lösungen, den Garten umweltfreundlich zu bewirtschaften. Sie reichen von der Energieerzeugung bis zum Umgang mit Regenwasser. In den *GartenVisionen* möchten wir Ihnen Anregungen geben, was Ihren Garten (noch) nachhaltiger macht.

Gärten bieten nicht nur etwas fürs Auge sondern auch für die Nase. Frische Erde, frisch gemähter Rasen, Blüten, – es gibt so viele Düfte, die wir dort wahrnehmen können. Im Sommer mischt sich darunter oftmals der appetitanregende Duft von Fleisch und Gemüse, das gerade auf einem Grill zubereitet wird. Die Begeisterung für das Outdoor-Kochen ist ungebremst – wir zeigen, wohin der Trend geht. Und natürlich finden Sie in unserem Magazin viele weitere Ideen für das Leben im Garten. Gerne setzen wir für Sie und mit Ihnen diese Ideen um.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

wesser · *Gärten, Grün & Service*

Bild: ©Wesser



HERZLiCH WiLLKOMMEN

INHALT

PFLANZEN
BERGFRÜHLING 4

UMWELT
NACHHALTIG GÄRTNERN 6

GENIESSEN
GRILL GUT 9

WASSER
KURZE SCHAUER 12

WERKZEUGE
DIE KUNST DES HACKENS 14

ESSBAR
UNTERSCHÄTZTE FRÜCHTE 16

KOCHBAR
KOCHEN MIT BIRNEN 17

PLANUNG
GARTEN & HAUS ALS EINHEIT 18

IMPRESSUM

sinnbildlich.net
TEXTE.BILDER.GRAFIK

Redaktion, Organisation, Konzept, Texte:* **Susanne Wannags**
Art Director, Layout u. Composing: **Thomas Pichler**
Kontakt: Straußbergstr. 11, 87484 Nesselwang
Fon **08361 446060** o. **0831 69726544**
ePost: **mail@sinnbildlich.net** · *Netz:* **www.sinnbildlich.net**
**) Autoren: S. 4:* A. Hager, *14:* R. Palusalu *u. 18:* N. Oesterle; *Rezeptautoren siehe S. 17*
Druck & Vorstufe: RCDRUCK, *72461 Albstadt-Tailfingen*
Bild: ©CharMoment/stock.adobe.com; *Miniaturabbildungen: o. a. Seiten*

BERGFRÜHLING

Mit einem Steingarten kann man sich ein wenig alpines Bergfeeling in den eigenen Garten holen – und das schon im Frühjahr.

Ein Steingarten zeichnet sich durch nährstoffarme Böden, schottrigen Untergrund und im Boden eingebaute Natursteine aus. Die Pflanzen, die in dieser Umgebung wachsen, sind robust und wenig anspruchsvoll – und die meisten sind Frühlingsblüher. Charakteristisch sind bei vielen Arten der niedrige Wuchs und silbrige, behaarte Blättchen, mit denen sie sich an die trockenen, warmen Standorte angepasst haben.

Das *Frühlingsadonisröschen Adonis vernalis* (Bild 1) hat ein reich verzweigtes Wurzelsystem, das bis zu einem Meter tief reicht. Mit ihren Blüten verwandelt die Pflanze, die bis zu 20 Zentimeter hoch werden kann, den Garten im April in ein goldgelbes Meer. Doch so schön sie ist, so giftig ist sie auch. Im Frühsommer zieht sie ihre Blüten ein und zeigt sie im nächsten Jahr wieder.

Pulsatilla vulgaris (Bild 3), auch bekannt als *Küchenschelle*, ist ebenfalls giftig, aber wunderschön. Ihre violetten, dicht behaarten Blütenköpfe zeigen sich im März. Die heimische Wildstaude erreicht eine Höhe von maximal 20 Zentimetern. Insekten lieben die Blüten, die reich an Pollen und Nektar sind. Auch die silbrigfedrigen Samenstände machen die Pflanze zu einem Hingucker im Garten.

Der Klassiker unter den Frühlingsblühern im Steingarten ist das *Blaukissen* (*Aubrieta x cultorum*/Bild 2). Von April bis Mai beeindruckt der reichblühende Winzling mit seinem blauvioletten Blütenpolster in jeder Steinanlage. Besonders schön wirkt die Pflanze, wenn sie auf Mauerkronen gepflanzt wird und ihr Polster sich wie eine Decke über die Steine schmiegt. Die bienenfreundliche Pflanze ist wintergrün, robust und unempfindlich.

Moossteinbrech (*Saxifraga x arendsii*/Bild 4) ist ebenfalls wintergrün und blüht von April bis Mai je nach Sorte von Weiß über Rosa bis hin zu einem kräftigen Rot. Auch mit Schatten kommt die zarte Pflanze, die fünf bis zehn Zentimetern groß wird, zurecht. So kann sie gut auf der Nordseite von Mauern angesiedelt werden. Der Name kommt wohl daher, dass die Pflanze gerne in winzigen Felsspalten wächst. Es scheint dann, als hätte das zierliche Pflänzchen den Stein gesprengt. Um die attraktiven Blattrosetten genießen zu können, ist ein Rückschnitt der Blütenstiele nach der Blüte empfehlenswert.

In Weiß, Rosa, Pink, aber auch Lavendelblau zeigt sich der *Polsterphlox* (*Phlox subulata*/Bild 5) von April bis Mai. Mit seinen zehn Zentimetern Höhe bleibt die pflegeleichte und robuste Pflanze klein und verwandelt mit ihrem polsterförmigen Wuchs Steingärten in ein wahres Blütenmeer. Auch diese Pflanze ist eine wichtige

Bilder von: © agatchen (Nr. 1); © jamescade (Nr. 2); © Marta (Nr. 3); © Jürgen Vogt (Nr.4); © Pixelmixel (Nr. 5); © Lianem (Nr. 6); © K.-U. Häßler (Hintergrund) ALLE lizenziert durch stock.adobe.com;

Nahrungsquelle für Insekten. Sie steht gerne trocken und mag Sonne. Sie verträgt auch Schatten, dann leidet jedoch die Blühfreudigkeit.

Alyssum saxatile (Bild 6), das *Felsen-Steinkraut*, bildet niedrige, kompakte Polster mit einer Höhe von etwa 15 Zentimetern. Die Pflanze blüht üppig im April. Die duftenden, goldgelben Blüten sitzen auf verholzten Trieben und locken Insekten. Als wintergrüne Pflanze ist das Steinkraut auch in der kalten Jahreszeit ansehnlich. Ein Rückschnitt nach der Blütezeit ist empfehlenswert, damit sich die Pflanze nicht zu stark aussamt und in Form bleibt.

Autorin: Angelika Hager

NACHHALTIG GÄRTNERN

Jäten, mähen, gießen – im Garten gibt es immer etwas zu tun. Wussten Sie, dass sich nicht nur der Garten, sondern auch seine Pflege nachhaltig gestalten lässt?

DACH- UND FASSADE

Die Vorteile begrünter Dächer und Fassaden sind bekannt: die Pflanzen filtern Feinstaub, senken die Umgebungstemperatur, verhindern das Aufheizen im Sommer und isolieren im Winter, schützen vor Lärm und bieten Tieren einen Lebensraum. Auf dem Dach hält die Begrünung einen Teil des Regenwassers zurück.

Dieser Effekt lässt sich mit extra eingebauten Speicherelementen noch erhöhen. Bei der Fassadenbegrünung reichen die Möglichkeiten von relativ pflegeleichten Selbstklimmern über Rankpflanzen an Drähten und Metallstäben bis zu pflegeaufwändigeren, wandgebundenen Systemen.

WASSERMANAGEMENT

Immer häufiger wird im Sommer das Wasser für die Gartenbewässerung knapp. Die Lösung: Das Regenwasser nutzen, statt es im Boden versickern zu lassen. Dazu genügt schon eine Regentonne, in die das Dachwasser abfließen kann. Wer größere Mengen auffangen möchte, sollte über eine Zisterne nachdenken. Sie lässt sich unterirdisch einbauen und nimmt somit im Garten keinen Platz weg. Bis zu einem Volumen von 50 m^3 sind Zisternen in der Regel nicht genehmigungspflichtig.

Ein weiterer Tipp: Für Wege und Einfahrten Sickerpflaster verwenden, damit das Regenwasser dort in den Boden gelangen kann.

ENERGIE

Die Sonne im Garten ist gratis. Solarelemente wandeln Sonnenlicht in Strom oder Wärme um. Platz dafür findet sich überall: auf dem Müllhäuschen oder Carport, an Zäunen und auf dem Gründach. Auch Gartenbeleuchtung, Sprudler oder Ventilatoren lassen sich umweltfreundlich mit Solarzellen betreiben.

Wer mag, kann sich sogar Sichtschutzelemente mit Warmluftkollektoren in den Garten stellen und die erwärmte Luft in Haus leiten. Bei Gartengeräten lohnt sich die Überlegung, was man wirklich braucht. Vielleicht tut es statt des Benzinrasenmähers auch der Handmäher und statt der elektrischen die mechanische Heckenschere?

Bilder: Hand mit Erde: ©994yellow; Dachrinne: ©majivecka; Solaranlage: ©René Notenbome; Dachbegrünung: ©Stefan Körber; Wasserfass: ©Andreas Schulze; Wassertank: ©Hamik; Hintergrundbild: ©BillionPhotos.com — ALLE Bilder lizenziert durch stock.adobe.com

BODENSCHUTZ

Wer gärtnert, weiß: im Boden krabbeln, laufen, springen und winden sich jede Menge Lebewesen. Auch wenn sich gerade nichts bewegt: in einem Gramm Boden leben 600 Millionen Bakterien. Zum Bodenschutz gehört, Beete möglichst lückenlos zu bepflanzen. Abgestorbenen Pflanzenteile liegen lassen – sie liefern wertvolle Nährstoffe. Organisches Material kann man auch gezielt zuführen, zum Beispiel mit Rindenmulch oder Stroh mit Hornspänen. Sogar der eigene Garten gibt einiges zum Mulchen her, z. B. Rasenschnitt und Staudenstängel. Hier ist darauf achten, dass im zerkleinerten Material keine Samen und Wurzeln enthalten sind.

KOMPOST

Garten- und Küchenabfälle werden auf dem Kompost zu wertvollem Humus. Im Kompostwerk geschieht im großen Stil das Gleiche wie auf dem Komposthaufen zu Hause. Der Komposthaufen sollte im Schatten angelegt werden, auf offenem Boden, damit Würmer und kleine Lebenwesen die Bioabfälle zu Erden verarbeiten können. Auf genügend Luft im Kompost achten, damit die Abfälle nicht faulen. Wer keinen Platz oder keine Geduld zum Kompostieren hat und fertige Blumenerde kauft, sollte auf torffreie Erde achten: Torf wird in jahrtausendealten Mooren abgebaut, die Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere sind.

PFLANZENSCHUTZ

Wer nachhaltig gärtnert, verzichtet auf chemische Pflanzenschutzmittel. Robuste, einheimische Pflanzen, die beim Kauf gesund wirken, sind die Basis für einen gesunden Garten. Haben sich doch mal Schädlinge breit gemacht, helfen Nützlinge. So sind Marienkäfer, Florfliege und Schlupfwespe äußerst effiziente Helfer im Kampf gegen Blattläuse. Attraktiv für diese Nützlinge wird der Garten durch eine entsprechend natürliche Gestaltung mit Totholz- und Laubhaufen, gemischten Hecken und/oder Trockenmauern. Auch die richtige Bodenbearbeitung hilft: Regelmäßiges Hacken und Jäten hält den Boden gesund und unerwünschte Arten in Schach.

BUCHTIPP

Antje Krause:

1 x Hacken spart 2 x Gießen

Mit klugen Ideen Wasser, Strom und Co. im Garten bewusster nutzen

Eugen Ulmer Verlag

14 €

Bilder: Mareinkäfer: ©Rhönbergfoto; Der gesunde Boden: ©jbphotographylt; Hintergrundbild von ©BillionPhotos.com — ALLE Bilder lizenziert durch stock.adobe.com

GRILL GUT.

Ein Sommer ohne Grillen ist kein Sommer. Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – welche „Technik“ bringt das echte Grillfeeling?

Grillen macht am meisten Spaß mit Familie, Nachbarn und Freunden – hier stilecht mit Holzkohle.

Bild: © Martin Erd, Nesselwang/ KONTOR 1710 von Höfats

Grill-Traditionalisten schwören auf Holzkohle: Das Anzünden, das Feuer, die Glut, der Rauch – all das gehört für sie zum Grillen einfach dazu. Es geht nicht nur um lecker gebratenes Fleisch oder Gemüse mit dem unverwechselbaren Grillaroma, sondern um ein Ritual. Entsprechend Zeit muss dafür eingeplant werden. Bis die Kohle richtig glüht und das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann, kann es schon mal eine halbe Stunde und länger dauern. Dann jedoch zeigt sich der Könner. Beim Profi-Griller ist die Temperatur gleichmäßig im Grill verteilt und es tropft kein Fett ins Feuer – damit hält sich auch der Rauch für die Nachbarn in Grenzen.

Keine Aufheizzeit, kein offenes Feuer, kein Rauch – beim Gasgrill wird einfach die Gasflasche aufgedreht und die Flamme mit einer Elektrozündung entfacht. Binnen kürzester Zeit kann das Grillgut auf den Rost. Im Gegensatz zur Holzkohle lässt sich die Temperatur

1

2

3

4

5

1 Sanft angebraten, geräuchert, langsam aufgewämt: Holzpellet-Grills erfüllen viele Wünsche.

2 Outdoor-Küche mit Grill und Pizzaofen.

3 Feuerschalen sind schlicht und effektiv.

4 In der Kombination mit rustikalem Holz wird die Edelstahl-Outdoor-Küche richtig gemütlich.

5 Der Gasgrill ist der Mittelpunkt der komplett mit Spüle und Kühlschrank ausgestatteten Außen-Küche.

Bilder: © weber.com/Smokefire (1); © martin erd, Nesselwang/KONTOR 1710/höfats Ellipse (3); © gardelino.de (2, 4, 5); Hintergrund: © New Africa/stock.adobe.com

regulieren. Mit sogenannten Räucherboxen, die mit Räucherchips gefüllt sind, sorgt man auch beim Grillen mit Gas für Raucharoma. Die Pellets zum Glimmen zu bringen, kann fast so lange dauern wie das Anzünden von Holzkohle. Und während es Holzkohlegrills schon für kleine Geldbeutel gibt, muss man für einen Gasgrill tiefer in die Tasche greifen.

Auch was die Mobilität angeht ist ein Gasgrill wenig flexibel. Er muss nicht an einem Platz stehen bleiben, aber die Gasflasche ist seine ständige Begleitung. Deshalb ist der Gasgrill gut als fester Bestandteil einer Outdoorküche geeignet.

Von echten Grillenthusiasten meist ein wenig belächelt wird der Elektrogrill – rein in die Steckdose und los gehts. Das heißt auch: wo kein Strom, da kein Grill. Das Grillen selbst ähnelt eher dem Anbraten in einer Grillpfanne auf dem Herd. Toll geeignet sind Elektrogrills überall dort, wo es schnell gehen muss, kein Rauch entstehen soll und man nicht viel Zeit für die Reinigung aufwenden will.

KURZE SCHAUER

Die Gartendusche sorgt für Erfrischung an heißen Tagen – oder für wohlige Wärme nach dem Schwimmen.

Gartenduschen sind wahre Platzwunder. Sie passen auch in Minigärten und sind eine tolle Möglichkeit, sich an heißen Tagen draußen abzukühlen. Schluss mit dem Rasensprenger oder dem Gartenschlauch – mit einer fest installierten Outdoor-Dusche bekommt die Sache Stil. Ob elegant in Edelstahl, ob in der Wunschfarbe für den doppelten Gute-Laune-Effekt oder rustikal aus Holz – für jeden Geschmack findet sich das Passende. Bei Holz darauf achten, dass es Nässe verträgt. Schnell stößt man da auf Tropenhölzer. Für ungetrübtes Duschvergnügen sollten sie aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammen.

Outdoor-Duschen gibt es mit Kaltwasser oder auch mit Kalt- und Warmwasseranschluss. Alternativ kann das Wasser in einem Tank mit Hilfe von Solarzellen erwärmt werden. Die Tankgrößen reichen von etwa 20 bis 60 Liter. Familien sollten sich besser für einen großen Tank entscheiden, damit der Letzte nicht kalt duschen muss. Etwa ein bis zwei Stunden dauert es, bis die Solarzellen das Wasser erwärmen. Aber Achtung: Steht das Wasser zu lange oder erhitzt es sich nicht hoch genug, können sich Legionellen ansiedeln. Daher den Tank besser leerduschen. Längere Zeit nicht genutztes Wasser tunlichst ablassen, als Gießwasser im Garten verwenden und komplett erneuern.

Bei einer Kaltwasserdusche oder dem Direktanschluss an die Warmwasserleitung reicht es, vor dem Unterstellen das Wasser ein paar Sekunden laufen zu lassen. Idealerweise kommt es während des Duschens den Pflanzen zugute. Auf Seife sollte verzichtet werden, damit das Grundwasser nicht mehr als nötig belastet wird. Auch wenn eine Dusche frei im Garten aufgestellt werden kann – richtig komfortabel wird es mit einem Sichtschutz aus Glas, Metall, Holz oder Stein.

1

2

3

4

1 Bei dieser Dusche wurden silbrig-glänzender Edelstahl und dunkler Natursteine kombiniert.

2 Urlaubsfeeling mit »*Dusch-Baumstamm*« und Keramikfliesen.

3 Die knallrote Dusche bringt Farbe in den Garten.

4 Materialmix aus Edelstahl, Cortenstahl und Holz.

Bilder: © sinnbildlich.net/Thomas für Hügel Garten-und Landschaftsbau (1); © Schradi Garten- und Landschaftsbau (2); © www.eichenwald.de (3, 4)

DIE KUNST DES HACKENS

Viele träumen von pflegeleichten Gärten. Der Aufwand kann reduziert werden, doch ganz ohne Pflege geht es nicht. Richtiges Hacken erspart dabei viel Zeit.

Professionell geplante und wurzelunkrautfrei angelegte Pflanzflächen bleiben nur zwei bis drei Wochen unkrautfrei. Danach keimt aus der Saat, die im Boden vorhanden ist, neues Unkraut auf. Das muss zum richtigen Zeitpunkt bekämpft werden – nämlich in der Keimblattphase. Zur Vernichtung der einjährigen Ackerbeikräuter eignet sich am besten eine Hacke, aber nur, wenn es keine mehrjährigen Wurzelunkräuter im Boden gibt. Giersch, Quecke, Ackerschachtelhalm, Ackerwinde und Distel müssen ausgegraben werden.

Wie findet man die richtige Hacke? Zunächst muss die Qualität stimmen, denn hochwertiges Material spielt für die Arbeitsgeschwindigkeit eine wichtige Rolle. Ebenso die Breite der Hacke. Ist sie zu schmal, geht die Arbeit nicht voran. Bei sehr kleinen und schmalen Beeten wiederum macht es keinen Sinn, eine breite Hacke zu benutzen. Die Klingenbreite einer guten Hacke beträgt mindestens 18 cm. Die Form der Klinge beeinflusst, wie schwer und robust die Hacke ist und was man sonst damit machen kannst. Ist ein Löwenzahn im Beet, der nicht abgehackt werden darf, sondern ausgegraben wird, kann man das mit einer Hacke tun, bei der eine Seite spitz zuläuft (Halbmond). Die Spitze wird einfach in den Boden gestochen. Mit einem rechteckigen Blatt funktioniert das nicht.

Das Hackenblatt kann gerade oder gebogen sein. Heutzutage ist es meist gerade, die Enden sind entweder rechteckig, abgerundet oder spitzzulaufend. Die letzteren beiden sind in der Regel leichter und gut geeignet, um etwas im Boden auszustechen. Ist der Arbeitswinkel der Hacke zu steil, muss man sehr aufgerichtet stehen. Bei einem flachen Winkel krümmt sich der Rücken. Profi-Werkzeuge berücksichtigen die unterschiedlichen Staturen, so dass sich jeder etwas Passendes aussuchen kann.

Es gibt Hacken mit langem, kurzem und verstellbarem Stiel. Holz oder Metall ist eine Frage der persönlichen Vorliebe. Werkzeuge mit Holzstiel sollten nicht bei Wind und Wetter ganzjährig im Garten liegen. Beim Kauf auch auf das Gewicht der Hacke achten: je schwerer, desto schneller schmerzen die Hände.

Wie gut die Hacke letztlich schneidet und wie lange sie scharf bleibt, hängt vom Material der Klinge ab. Edelstahlwerkzeuge rosten nicht, sind aber in der Regel recht schwer.

Aluminiumhaltige Legierungen sind empfindlich und das Werkzeug bricht schnell. In Japan gibt es eine Hacke mit einer Klinge aus Kohlenstoffstahl, die stark und lange scharf ist und so einfach nachgeschärft werden kann wie ein Küchenmesser.

Merke: billige Hacken müssen oft geschärft werden. Das Blatt wird dünner und verbiegt sich schließlich.

Wie hackt man richtig? Häufig wird die Hacke kräftig in den Boden geschlagen und kaum gezogen. Das erschwert die Arbeit und bringt wenig Erfolg. Im Gegenteil: die Ackerbeikräuter vermischen sich mit dem Boden und wachsen einfach wieder an. Richtig ist: Man stellt die Hacke auf den Boden, drückt sie leicht hinein und zieht sie langsam und vorsichtig zu sich heran. Die gehackten Pflanzen sollten nach dem Hacken dort liegen, wo sie vorher gewachsen sind. Wenn das gelingt, ist die Hackmethode perfekt! Wichtig: keine Kraft auf die Hacke ausüben.

Vielmehr ist Fingerspitzengefühl gefragt. Gehackt werden übrigens nur ungemulchte Flächen. Größere Ackerbeikräuter jenseits der Keimblattphase gleich aufsammeln, vor allem bei feuchtem Wetter. Ist es schön und sonnig, dürfen sie liegen bleiben und als Kompost enden.

Reet Palusalu

1 In manchem Schuppen findet sich noch ein altes, handgeschmiedetes Exemplar.

2 Mit der Hacke in Halbmondform kann man auch Löwenzahn ausstechen.

3 Die klassische gerade Hacke. Hacken werden gar nicht in den Boden gehackt, sondern leicht hineingedrückt.

Bilder: Maria u. Falk David Palusalu, Palusalu-Gärten/Estland – palusalugaerten.com

UNTERSCHÄTZTE FRÜCHTE

Süß, weich und saftig oder eher knackig – Birnen sind ein vielseitiges Obst, das einen festen Platz in der Küche verdient hat.

Das Lieblingsobst der Deutschen ist der Apfel – mehr als 20 kg isst jeder von uns jährlich. Die Birne kommt mit etwa 2,5 kg pro Kopf gerade mal auf etwas mehr als ein Zehntel. Zu Unrecht, denn die süßen Früchte sind gesund und eignen sich in der Küche als Begleiter für süße Gerichte ebenso wie für herzhafte. Da die Auswahl an Birnensorten im Supermarkt begrenzt ist, lohnt es sich, Besonderheiten im eigenen Garten zu pflanzen. Dort können dann Birnensorten mit Namen wie *Badische Mostbirne*, *Blutbirne*, *Clapps Liebling*, *Gellerts Butterbirne*, *Kuhfuß*, *Nordhäuser*, *Winterforelle*, *Stuttgarter Geißhirtle* oder *Schweizerhose* wachsen.

Voraussetzung für jede Birnensorte ist ein sonniger, warmer, windgeschützter Standort, gerne an einer Hauswand. Übrigens eignen sich Birnen auch gut als Spalierbäume. Der Boden sollte idealerweise ein durchlässiger, humoser Lehmboden sein. Die Birne mag es feucht, verträgt allerdings keine Staunässe.

Der Ballen des Birnbaums darf nicht zu tief eingesetzt werden. Niemals die Veredelungsstelle, also die Verdickung am Stammende, mit eingraben. Birnbäume benötigen Nährstoffe. Ins Pflanzloch eingearbeiteter reifer Kompost sichert die Grundversorgung. Bei älteren Bäumen genügt im Frühjahr ebenfalls etwas Kompost, gerne vermischt mit Hornspänen und Algenkalk.

Da Birnbäume nicht selbstbefruchtend sind, wird in der Nähe ein zweiter Birnbaum einer anderen Sorte benötigt. Im Handel sind allerdings auch Duo-Bäume erhältlich, an denen zwei unterschiedliche Sorten wachsen.

Je nach Birnensorte können die Früchte von Ende Juli bis in den Winter hinein geerntet werden. Viele Sorten werden noch besser, wenn sie nachreifen dürfen. Den richtigen Pflückzeitpunkt kann man bestimmen, wenn man die Birne am Baum vorsichtig anhebt und ein wenig dreht. Löst sie sich vom Ast, ist sie erntereif, ansonsten benötigt sie noch ein bisschen Zeit.

Nur wenige Birnensorten lassen sich lange lagern – die meisten sollten nach spätestens zwei Wochen gegessen werden.

INFOBOX BIRNEN

ALLGEMEINES

Was die Herkunft der Birne angeht, basiert vieles auf Vermutungen. Als Ursprungsgebiet werden Anatolien und der Kaukasus angenommen. Auch bei den Sorten ist man sich bisher nicht ganz einig – es kursieren Zahlen von 1500 bis zu 5000.

KALORIEN

100 g Birne haben etwa 55 Kalorien, eine mittelgroße Birne damit rund 100 kcal

NÄHRWERTE & VITAMINE

Birnen haben weniger Fruchtsäure als Äpfel und sind daher für viele Menschen bekömmlicher.
Auch bei den Ballaststoffen punktet sie mit etwa 6 g pro Frucht. Außerdem liefert sie wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Magnesium, Eisen und Fluor und viel Folsäure. Gesichert ist zudem, dass sie aufgrund ihres hohen Kaliumgehalts entwässert und bei Nieren- und Blasenproblemen hilft.

Hintergrundbild: Seite 16 – 17: ©olepeshkina/stock.adobe.com; kl. Bild S. 16: © Stijn Daenens/Shutterstock

MOHN-BIRNEN-SCHMAUS

1 | Die Birnen abtropfen lassen, auf die Schnittfläche legen und die Kuppeln ca. 1 cm dick abschneiden.

2 | Butter mit Honig cremig schlagen. Die Eier und zuletzt die Mohnmasse unterrühren. Backpulver mit Mehl mischen und unterheben. Teig in eine kleine Plastiktüte füllen. Der Teig ist ziemlich fest.

Rezept: Dagmar von Grimm; Bild: I. Pfannebecker

3 | Backpapier für den Pfannenboden zurechtschneiden und einlegen. 1 EL Butter darin schmelzen lassen und verteilen, Birnenscheiben sternförmig in die Pfanne legen, dazwischen die Kuppeln legen. Eine Ecke der Teigtüte knapp abschneiden und den Teig spiralförmig über den Birnen verteilen. Mit einem Löffel glatt streichen.

4 | Den Deckel auf die Pfanne geben. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Min. backen, dann auf eine Platte stürzen. Den Birnenkuchen mit Schlagsahne oder Vanillesauce warm servieren.

Einkaufszettel für zwei Perswonen:
1 Dose Birnen in Birnensaft (Abtropfgewicht 230 g),
75 g weiche Butter, 2 EL Honig, 2 Eier,
100 g Mohnback, 1 TL Backpulver,
150 g Mehl (Type 1 050) und
Butter zum Braten

FLAMMKUCHEN MIT BIRNEN UND ZIEGENKÄSE

1 | Hefe in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Weizenmehl, Roggenmehl und Salz vermischen. Hefewasser und Olivenöl dazugießen und alles von Hand oder mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 | Hefeteig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, flach drücken,
halbieren, zu zwei Teigkugeln formen und zugedeckt mind. 15 Min. gehen lassen.
Den Backofen auf 250° vorheizen, dabei ein Backblech mit aufheizen.

3 | Für den Belag Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Birnen waschen, vierteln, entkernen und ungeschält feinblättrig hobeln oder schneiden.

4 | Teigkugel auf der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, mit dem Nudelholz dünn ausrollen und auf eine mit Backpapier belegte Unterlage geben. Mit der Hälfte der Crème fraîche bestreichen, rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Mit der Hälfte der Zwiebeln und Birnen belegen und die Hälfte des Ziegenkäses drüberkrümeln. Flammkuchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech im Ofen geben und in 10–12 Min. knusprig backen – mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren! Aus den übrigen Zutaten den zweiten Flammkuchen backen.

Rezept und Foto: Nicole Stich

Einkaufszettel
1/3 Würfel Hefe (ca. 15 g), 250 g Weizenmehl (Type 550), 50 g Roggenmehl,
1/2 TL Meersalz, 1 EL Olivenöl
200 g Crème fraîche + 50 g Sahne (oder wahlweise nur 250 g Crème fraîche)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss,
2 rote Zwiebeln, 2 kleine, eher feste Birnen, 100 g milder Ziegenkäse oder alternativ Ziegenfrischkäse
Mehl zum Arbeiten

Das Rezept »Mohn-Birnen-Schmaus« *wurde dem Buch* »Express for Familiy« *entnommen und der* »Flammkuchen mit Birnen und Ziegenkäse« *findet sich in* »Reisehunger«.
Die Verwendung geschieht mit freundlicher Genehmigung des Verlages Gräfe & Unzer.

GARTEN UND HAUS ALS EINHEIT

©Martin Maier, 2020/Schwehr Garten- und Landschaftsbau

Damit der Garten zur grünen Erweiterung des Wohnhauses wird, gilt es, einige Gestaltungregeln zu beachten.

In einer optimalen Welt werden Haus und Garten gemeinsam gestaltet, damit der Stil des Gebäudes und des Außenbereiches aufeinander abgestimmt werden kann und sich ergänzt. Doch auch nach dem Hausbau lässt sich der Garten mit dem Gebäude in Einklang bringen.

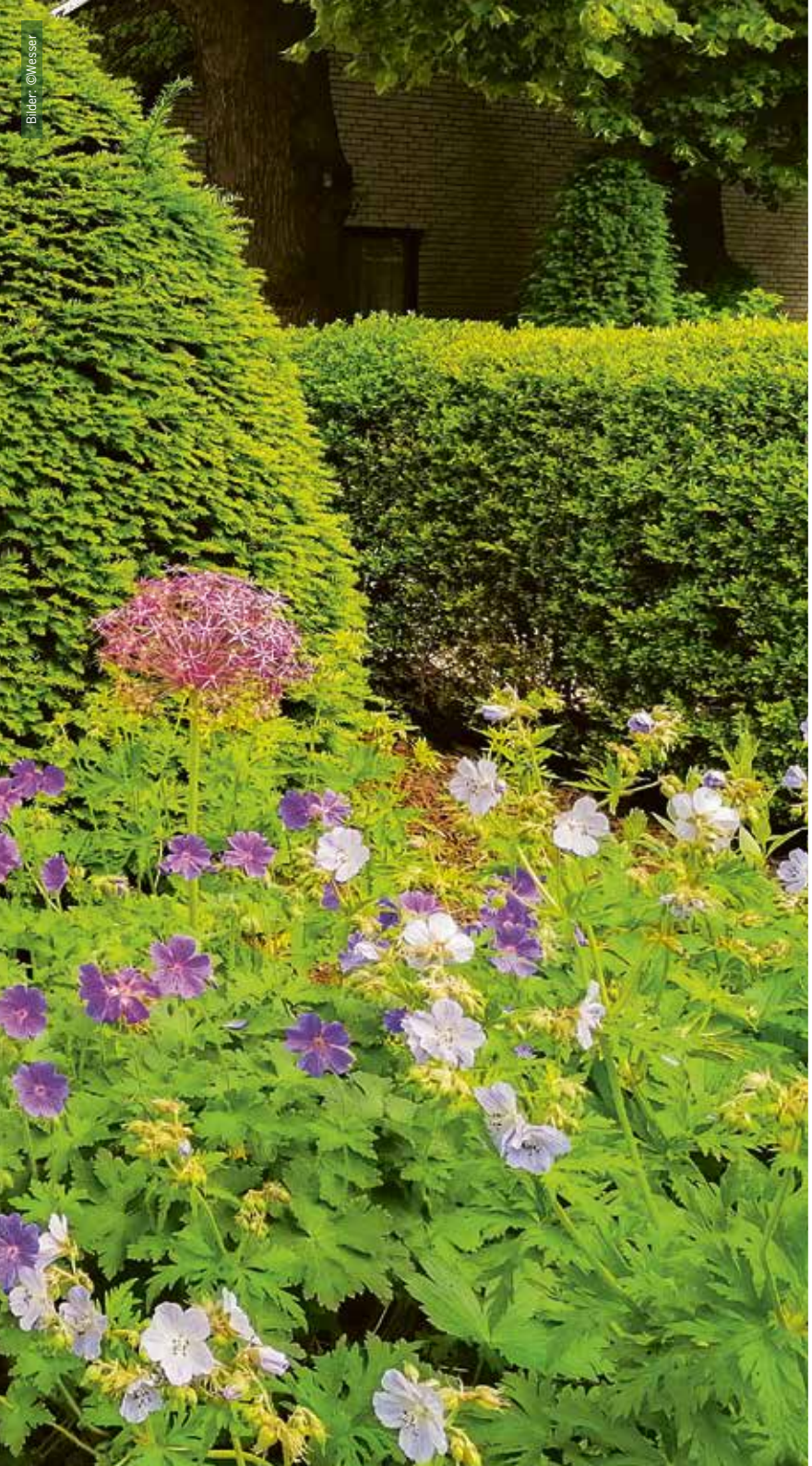
Architektonische Merkmale aus dem Haus, wie die Aufteilung wichtiger Räume und Sichtachsen, werden aufgenommen und im Garten fortgeführt. So wird man vom Haus förmlich in den Außenbereich gelockt. Beachtet man die Blickachsen in den Garten, kann dieser ganzjährig wahrgenommen werden.

Ein Garten besteht aus Räumen, die mit Wegen verbunden sind. Wegeführung und Raumgestaltung entsprechen idealerweise der Ordnung der Räume im Haus und berücksichtigen dabei deren Öffnung zum Garten. So sollte der Hauptsitzplatz, wenn möglich, direkt neben der Terrassentür von Küche oder Esszimmer liegen und überdacht sein, damit man das Gartenzimmer oft nutzen kann. Wichtig ist auch, dass sich im Garten Materialien der Innenräume wie beispielsweise Holz, Stein, Keramik und Metall wiederfinden. Lediglich die Oberflächen werden den Anforderungen des Innen- bzw. des Außenraums angeglichen. So werden beispielsweise Gartenmauern aus dem gleichen Material wie der Eingangssockel gebaut, nur sind die Steine für die Mauer großformatiger und gröber bearbeitet.

Farbharmonien zwischen innen und außen unterstützen die Verzahnung der Räume. Werden Formate und Farben von Bodenbelägen im Haus in den Garten übernommen, gehen die »Zimmer« scheinbar ineinander über. So verbinden beispielsweise Sichtschutzelemente aus Holz, die die Farbe und das Material hölzerner Fassadenteile aufnehmen, Haus und Garten.

Einheit schaffen, das funktioniert auch umgekehrt. Bäume und Sträucher gliedern nicht nur den Garten, sie bringen außerdem die Jahreszeiten ins Haus und in unseren Alltag. Selbstverständlich sollte sein, dass an den Garten ebenso hohe Qualitätsstandards angelegt werden wie an Haus- und Innenraumgestaltung. Nur dann kann alles zu einer harmonischen Einheit zusammenwachsen.

Norgard Oesterle



Bilder: ©Wesser

KONTAKT

MIT VERGNÜGEN
IHREN GARTEN
GENIESSEN

Ihr Experte für Garten & Landschaft

wesser
Gärten, Grün & Service

Am Blaufuß 70, 46485 Wesel | Fon 0281 62990
info@galabau-wesser.de | www.galabau-wesser.de

©barmalini - stock.adobe.com