

AUSGABE 1-2017

GartenVisionen

M A G A Z I N

RUND UM DIE GARTENGESTALTUNG



HOFFMEIER
GARTENDESIGN



Das Experten für
Garten & Landschaft

Wenn Natur und Mensch sich in Liebe vereinigen, wird entweder ein Gedicht daraus oder ein Garten



Gärten werden immer wieder als Wohnräume im Freien bezeichnet. Und so unterschiedlich wie die Einrichtung der Wohnung ist auch die Gestaltung des Außenraums. Da gibt es Liebhaber üppiger Gärten, die in einem Blütenmeerversinken wollen. Sind Kinder im Haus, dürfen es neben Platz zum Toben gerne auch Klettermauern, Obstbäume

und Sträucher mit leckeren Beeren sein. Der eine mag es natürlich, mit eigenem Gemüsebeet und warmem Holz, der andere mag es modern, mit exklusiven Pflanzen und kühlem Metall. Ob zweckmäßig oder luxuriös, ob idyllisch oder elegant, ob prachtvoll oder unaufdringlich – zu jedem Gartenstil gibt es die passende Ausstattung, die das Ambiente perfekt

macht: Wer beispielsweise Wasser im Garten mag, kann zwischen unzähligen Möglichkeiten wählen, angefangen vom kleinen Quellstein bis zum Schwimmteich. Wer gerne grillt und kocht, hat von der Feuerstelle bis zur komplett ausgestatteten Outdoor-Küche jede Menge Auswahl. Bei so vielen Alternativen kann schon die Entscheidung für Gartenmöbel

zur Sisyphusarbeit werden. Passen die behaglichen Möbel besser oder soll es lieber der robuste, wetterfeste Kunststoff sein? Sind die Stühle mit dem Edelstahlrahmen schicker oder sieht auch Aluminium schön aus?

Gerne helfen wir Ihnen, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Gemeinsam finden wir heraus, welcher Garten zu Ihnen passt und

welche Accessoires das Ambiente abrunden. Damit Sie das tun können, was Sie möchten: Ihren Garten genießen.

Wir freuen uns auf Sie – und wünschen Ihnen nun erst einmal viel Vergnügen mit den GartenVisionen.

Ihr David Hoffmeier

IMPRESSUM

Redaktion, Organisation, Inhaltskonzeption,
Texte: **4c-textprojekte**

Susanne Wannags, Kempten
Tel. 0831 69726544
www.4c-textprojekte.de

*Ausnahmen: Pflanzentext, S.4: **S. Schnick**;
Wassertext, S.6–9: **K. Flubacher**; Rezepte,
S.17: mit freundlicher Genehmigung durch
GRÄFE&UNZER

Art Direction, Grafik, Layout,
Gesamtgestaltung & -herstellung:

Thomas Pichler, Nesselwang
Tel. 08361 446060 · www.pichler.bayern

Lektorat: **Petra Gössl-Kubin**, Bad Tölz

Druck: **Schirmer Medien GmbH**, Ulm

*Bilder: Titelbild – sofern nicht anders
angegeben: Lizenziert © ADOBE Stock;
Seite 3: Miniaturbilder Inhalt: siehe auf den
jeweiligen Seiten der Originalbilder; Großes
Bild: T. Pichler für Messner GmbH Galabau,
Schwerte;*

HERZLICH
WILLKOMMEN

I N H A L T

3

PFLANZEN	
INSEKTENTRÄUME	4
GESTALTUNG	
GLITZERWELT	6
MÖBLIERUNG	
ZUSAMMENSETZEN	9
GARTENKÜCHE	
COOK DOCH MAL	12
PRAXISTIPP	
BODENPOWER	15
ESSBAR	
BEERENPERLEN	16
REZEPTE - mit Johannisbeeren - ROTE-BETE-SALAT TRÄUBLESMUFFINS ...	17
NATURSCHUTZ	
i-HOTEL	18



INSEKTEN-TRÄUME

Trockene, sonnige und nährstoffarme Flächen im Garten werden mit den richtigen Pflanzen zu Tummelplätzen für Schmetterlinge & Co.

Magerstandorte im Garten, also Pflanzflächen mit wenig Nährstoffen, haben viele Vorteile. Sie müssen sich nicht in eine strenge Beetform einfügen, sondern können eine Terrasse spielerisch umrahmen, dem Schwung eines Weges folgen oder auch ganze Flächen einnehmen. Ordnet man die Stauden in Pflanzgruppen, bleibt dazwischen genug Platz zum Sitzen. Hier ist man nicht lange alleine: Auf standortgerechten Trockenflächen feiern Hummeln, Bienen, Schmetterlinge und Schwebfliegen wahre Feste.

Zum Standort passen die oft lange haltenden Samenstände von Riesenlauch, Disteln, Schafgarben und Hohe Fetthenen. Sie sind auch im Winter interessant. In Raureif und Schnee und zusammen mit filigranen Gräsern bieten sie im Garten ein lebhaftes, sich stetig wandelndes Bild.

Die Blühabfolge im Trockenbeet beginnt spätestens im März mit den ersten Blumenzwiebeln. Hier eignen sich die zwar weniger prächtigen, dafür aber umso langlebigeren Wildkrokusse und Wildtulpen. Auch für den Herbst gibt es übrigens Wildkrokusse und -tulpen, die auf diesen Flächen hervorragend gedeihen. Hornkraut, Sonnenröschen, Sandnelken sowie Lein folgen und eröffnen die Zeit der großen Blütenfülle im Sommer.

Viele Stauden remontieren, das heißt, sie blühen nach einem Rückschnitt noch einmal nach. Dazu gehören zum Beispiel Lavendel, Katzenminze, Spornblume und Schafgarbe. Das freut nicht nur den Gartenbesitzer, sondern sorgt auch für eine ununterbrochene Nahrungsversorgung unserer Insekten. Passende Gehölze und Halbsträucher für trockene Flächen sind Sanddorn, Felsenbirne, Berberitzen, Bartblume, Schmetterlingsflieder und an wintermilden Orten der wunderschöne Mönchspfeffer. Letzterer zieht von August bis September

Hummeln und Bienen magisch an und bringt mit seinen langen Rispen viel Blau in den Altweibersommer.

An heiße und trockene Standorte angepasste, winterharte Stauden benötigen in der Regel nährstoffarme, sandige bzw. kies- oder steindurchsetzte Böden mit schnellem Wasserabzug. Wichtig ist vor der Bepflanzung daher die Überprüfung der Bodennährstoffe.

Der Natur entsprechend können die Flächen mit unterschiedlichen Steinmulchen bedeckt werden. Sitzflächen mit feinem Schotter- oder Kiesauftrag können so ganz unauffällig in die Pflanzung integriert werden. Gerade an Neubauten empfehlen sich solch natürliche Pflanzflächen. Frisch gepflanzt Bäume sind noch klein und werfen keinen Schatten, die jungen Rohböden mit minimaler Humusaufgabe verlangen nach robusten Stauden und Sträuchern. Der oft durch Baumaßnahmen verdichtete Untergrund sollte jedoch unbedingt gelockert, eventuell auch drainiert werden. *Text/Bilder: Sylvia Schnick*



1



2



3



4

- 1** Die Kombination macht's: Hier werden Kugeldisteln und Fetthennen von Fontänengras umspielt.
- 2** Magische Anziehungskraft haben die langblühenden Fetthennen, hier in strahlendem Weiß.
- 3** Die Fetthenne Matrona hat besonders große Blütenteller.
- 4** Echinacea pallida ist eine sehr robuste Sonnenhut-Art, die luftige Leichtigkeit in Beete bringt.

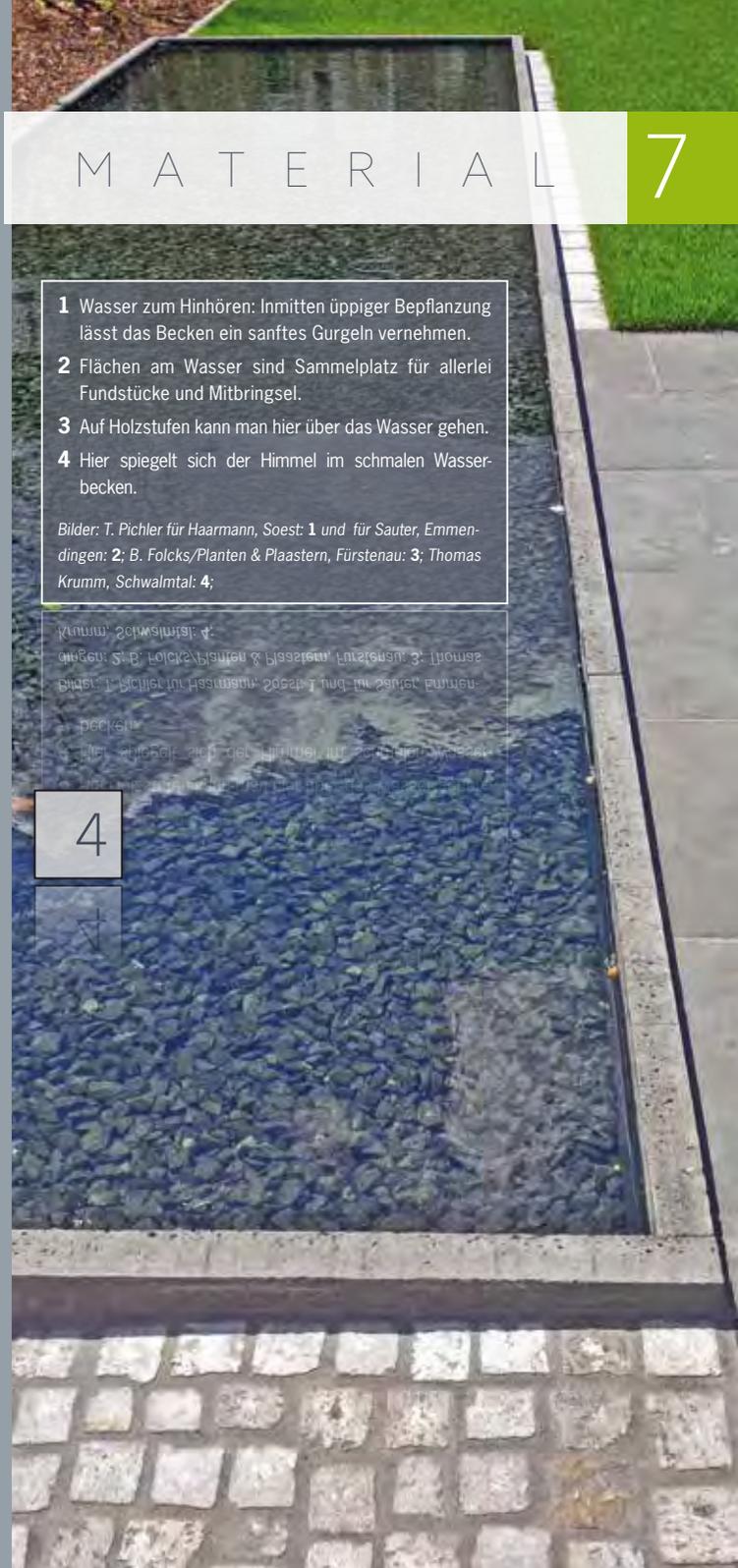
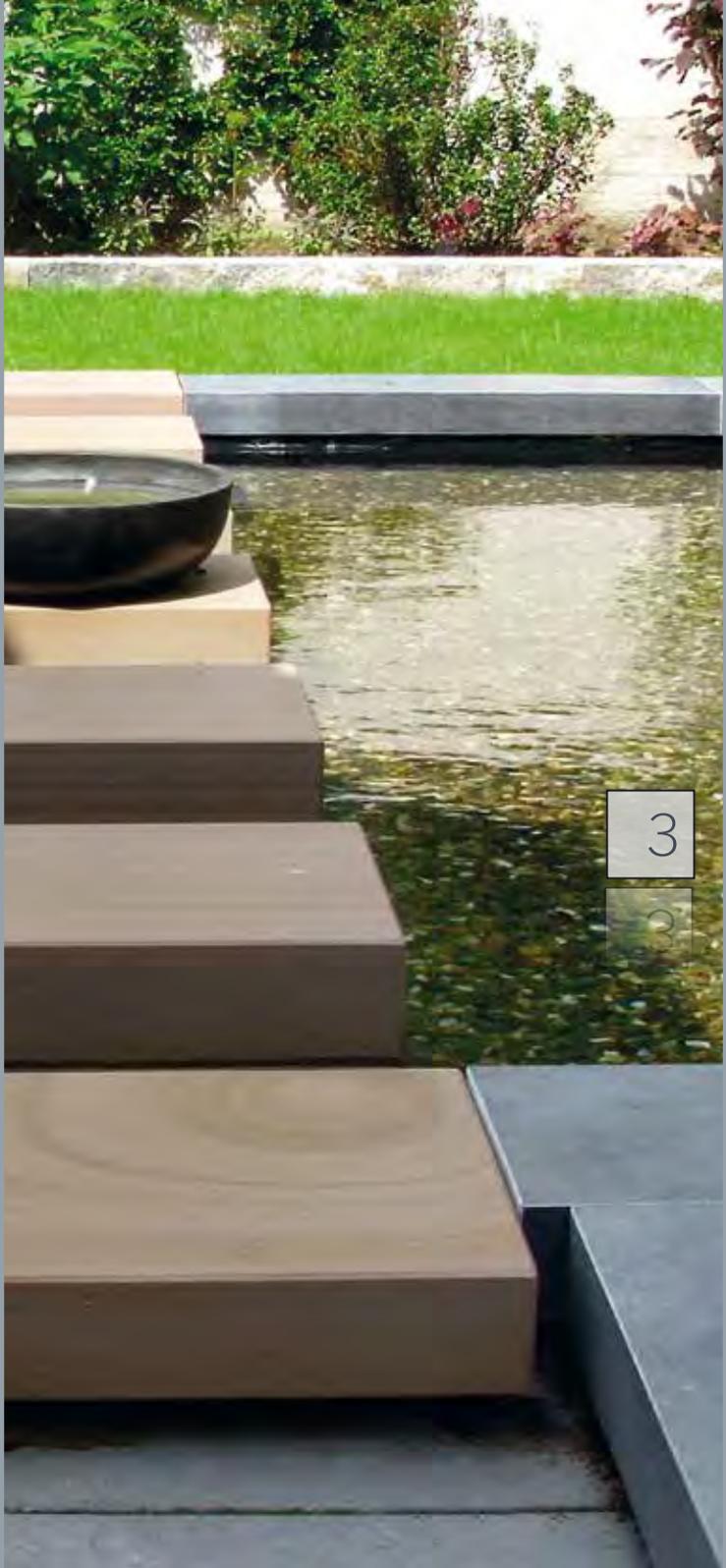
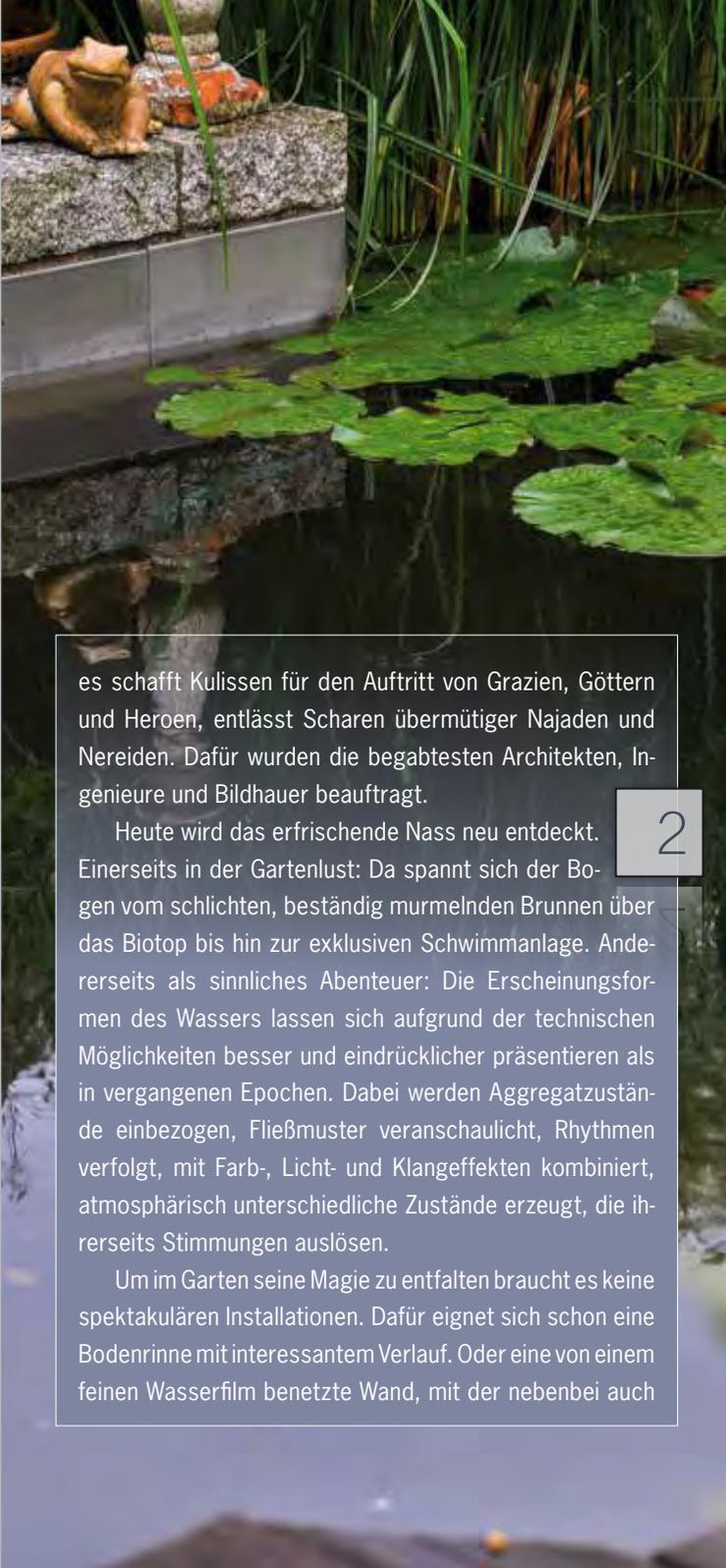
GLITZERWELT

Kaum ein Gestaltungsmittel hat eine solche Ausdruckskraft wie Wasser. Zu allen Zeiten wusste man im Garten seine Ästhetik, Beweglichkeit und Wandlungsfähigkeit zu nutzen.

Was wäre ein Garten ohne Wasser? Wasser ist ein Urstoff, die Voraussetzung allen Lebens wie auch der Beginn jeder kulturellen Entfaltung. Den kostbaren Quell durch Einfassungen zu schützen und auf jede erdenkliche Weise zu verzieren, zählt zu den frühesten und kreativsten Tätigkeiten des Menschen. Einst standen Dorf- und Marktbrunnen im Mittelpunkt der Gemeinschaft. Sie waren Treffs für Jung und Alt. Da wurde der neueste Klatsch ausgetragen, Liebeshändel angebahnt, Abschiede erlitten.

Die Gartengeschichte kennt Wasser seit jeher auch als Element der Gestaltung. Mal bildet es stille Spiegel, mal schäumende Kaskaden; es sprudelt, sprüht und spritzt, steigt als Fontäne empor, fächert auf, fällt wie ein Vorhang und verweht; oder es schwappt in Becken und Wannen, auch mehrschaligen, gar monumentalen Aufbauten;





es schafft Kulissen für den Auftritt von Grazien, Göttern und Heroen, entlässt Scharen übermütiger Najaden und Nereiden. Dafür wurden die begabtesten Architekten, Ingenieure und Bildhauer beauftragt.

Heute wird das erfrischende Nass neu entdeckt. 2

Einerseits in der Gartenlust: Da spannt sich der Bogen vom schlichten, beständig murmelnden Brunnen über das Biotop bis hin zur exklusiven Schwimmanlage. Andererseits als sinnliches Abenteuer: Die Erscheinungsformen des Wassers lassen sich aufgrund der technischen Möglichkeiten besser und eindrucklicher präsentieren als in vergangenen Epochen. Dabei werden Aggregatzustände einbezogen, Fließmuster veranschaulicht, Rhythmen verfolgt, mit Farb-, Licht- und Klangeffekten kombiniert, atmosphärisch unterschiedliche Zustände erzeugt, die ihrerseits Stimmungen auslösen.

Um im Garten seine Magie zu entfalten braucht es keine spektakulären Installationen. Dafür eignet sich schon eine Bodenrinne mit interessantem Verlauf. Oder eine von einem feinen Wasserfilm benetzte Wand, mit der nebenbei auch

- 1 Wasser zum Hinhören: Inmitten üppiger Bepflanzung lässt das Becken ein sanftes Gurgeln vernehmen.
 - 2 Flächen am Wasser sind Sammelpunkt für allerlei Fundstücke und Mitbringsel.
 - 3 Auf Holzstufen kann man hier über das Wasser gehen.
 - 4 Hier spiegelt sich der Himmel im schmalen Wasserbecken.
- Bilder: T. Pichler für Haarmann, Soest: 1 und für Sauter, Emmendingen: 2; B. Folcks/Planten & Plaastern, Fürstenau: 3; Thomas Krumm, Schwalmtal: 4;*

Krumm, Schwalmtal: 4; anigen: S. B. Folcks/Planten & Plaastern, Fürstenau: 3; Thomas Bilder: T. Pichler für Haarmann, Soest: 1 und für Sauter, Emmendingen: 2; B. Folcks/Planten & Plaastern, Fürstenau: 3; Thomas Krumm, Schwalmtal: 4;

3
3

4
4



1



3



2

noch die Luft befeuchtet wird. Auch herkömmliche Ausstattungsstücke – ein rustikaler Trog oder der blubbernde Findling – haben weiterhin ihre Berechtigung, sollten jedoch nicht beliebig eingesetzt werden.

Gerade weil Technik es uns erlaubt, Wasser überall und sehr unterschiedlich zu inszenieren, besteht die Kunst darin, aus den möglichen Variationen auszuwählen, was der Besonderheit und Qualität des jeweiligen Ortes entspricht. Gelingt diese Aufgabe, dann können sich in unseren Gärten auch heute noch Najaden tummeln, die lieblichen Geister der Quellen, Bäche und Seen. Text: Karl-Heinz Flubacher

- 1** Lieblingsplatz am Wasserbecken, das von einem Quellstein gespeist wird.
- 2** Hier verbindet das schlichte Becken Terrasse und Garten.
- 3** Auf der Holzterrasse, die von einer Wasserrinne umspült wird findet nicht nur der Buddha Erholung.

Bilder: Hannes Höchsmann/hannes-art.de für Widl, Postmünster: **1**; Thomas Pichler für Haarmann, Soest: **2** – und für Kröner, Hübigen: **3**;

ZUSAMMEN SETZEN

Gemeinsam im Garten sitzen und reden, essen, spielen – was für uns heute selbstverständlich ist, ist kulturgeschichtlich relativ jung.

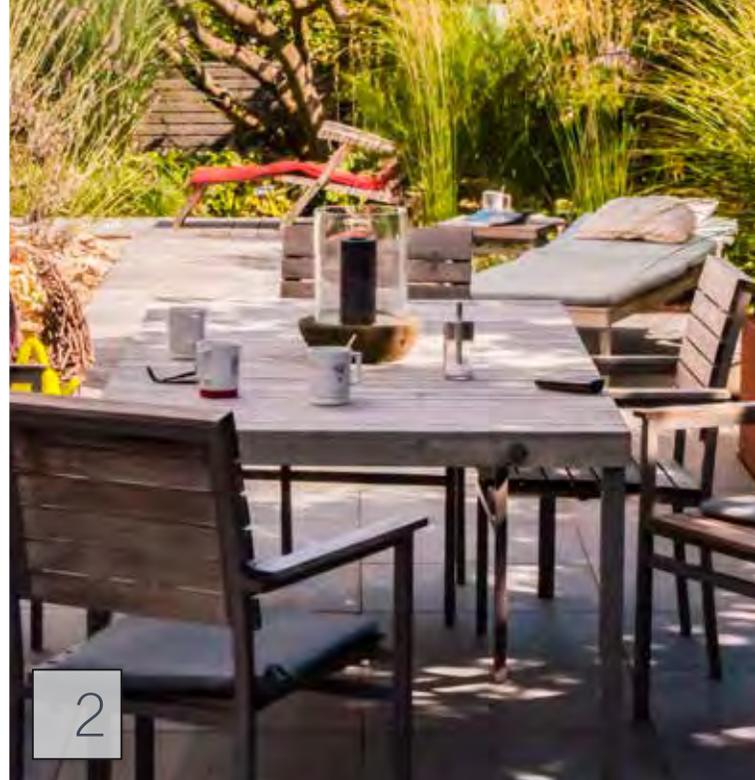
Erde, Steine und Stämme, die bei Kälte mit Fellen und Matten belegt wurden – so sahen wohl die ersten menschlichen Sitzgelegenheiten aus. Die ersten „Stühle“ waren Herrschern vorbehalten – davon zeugt auch der althochdeutsche Begriff ‚stuoī‘, der ebenso Sitz als auch Thron bedeutet. Wer saß, hatte die Macht. Etwas von dieser „Symbolik“ des Sitzens hat sich bis heute gehalten. So wartet man als Gast in der Regel, bis man zum Sitzen aufgefordert wird – zumindest, wenn es sich bei den Besuchten nicht um Familie und enge Freunde handelt. Sitzplätze in Konzerten und Stadien kosten mehr als Stehplätze und wer sich in einem Restaurant oder Café hinsetzt, muss sich dieses Recht durch eine Bestellung erwerben.

Dass das gemütliche Zusammensitzen im Garten, umgeben von Freunden und Familie als geselliger Zeitvertreib noch relativ jung ist, mag man kaum glauben, wenn man in netter Runde den Garten und die Natur genießt. Bis etwa ins 17. Jahrhundert waren lauschige Bänke, auf denen sich

10 M Ö B L I E R U N G



1



2



3

meist Jungverliebte zum Stelldichein trafen, oft die einzigen Sitzgelegenheiten im Garten.

Heute gehören Tisch und Stühle zur Grundausrüstung eines jeden Gartenbesitzers. Die Auswahl der Materialien reicht von Holz bis Rattan, von Kunststoff bis Metall und lässt keine Wünsche offen. Die Pflege der Möbel ist in der Regel unkompliziert. Tische und Stühle aus Bambus und Rattan sind Schönwetter-Liebhaber und sollten vor Feuchtigkeit geschützt werden. Zu trocken sollten sie aber auch nicht stehen. In Wintergärten mögen sie es, ab und an mit etwas Wasser leicht angesprüht zu werden. Kunststoff, Kunststoffgeflecht und Metall sind relativ wetterunempfindlich. Hier genügt es, die Möbel feucht abzuwischen. Unbehandeltes Holz wie beispielsweise Teak behält seinen natürlichen Farbton länger, wenn es mit speziellen Pflegeölen behandelt wird – für die Haltbarkeit ist das Öl allerdings nicht unbedingt notwendig. Geöltes Holz hingegen benötigt mindestens einmal im Jahr eine „Ölmassage“, um den Schutz aufrecht zu erhalten. Was allen Möbeln gut tut, ist, sie geschützt oder zumindest bis zum Boden abgedeckt zu überwintern, um lange Freude daran zu haben.

1 Ob man sich für Stühle und Liegen aus pflegeleichtem Kunststoffgeflecht ...

2 ... aus behandelten und unbehandelten Hölzern ...

3 ... oder Metall entscheidet, ist eine Frage des Gartenstils und persönlicher Vorlieben.

4 Filigran wirken die Sitzflächen dieser Stuhlgruppe.

5 Die einheitliche Materialwahl lässt die Sitzecke mit Bank, Stühlen und Tisch harmonisch wirken.

6 Heute wieder in: Stühle im 70er-Jahre-Retrolook.

Bilder: Evi Pelzer: **1** und **5**; Thomas Pichler für Messner, Schwerte: **2**; für STEINBERG.GÄRTEN, Hannover: **3**; Carolin Tietz/blitzart.de für Deppisch Gartenbau, München: **4**; Hannes Höchsmann/hannes-art.de für Widl, Postmünster: **6**;



4



5



6

C O O K
D O C H
M A L .

Mit Outdoor-Küchen kann man im Garten mehr machen als nur Würstchen grillen.



Diese „Freiluftküche“ ist in vielen verschiedenen Farben und Variationen erhältlich.
Bild: Michael Daldrup/
www.freiluftkueche.com



1



2

- 1** Ganz nach Wunsch gibt es die „Outdoor-Küche“ wahlweise mit Arbeitsplatten aus Holz, Naturstein oder Beton.
- 2** Auch bei der Gartenküche Cero setzt der Hersteller auf ein modulares Baukastensystem, diesmal aus Cortenstahl.

Bilder: Martin Häringer/www.dieoutdoorkueche.de; 1; Mecondo/www.mecondo.de; 2; Hintergrund-Bild von: Michael Daldrup/www.freiluftkueche.com

Noch vor wenigen Jahren war eine Outdoor-Küche eine Sonderanfertigung. Zum edlen Gas-Grill wünschte man sich eine Ablage für Gewürze und Geschirr – kurzerhand wurden aus Beton Ablagen improvisiert oder aus Ziegeln und Brettern Unterschränke mit steinernen Arbeitsplatten konstruiert. Diese „Bauwerke“ waren unflexibel, Veränderungen entsprechend aufwändig.

Wer heute eine Outdoor-Küche sucht, hat die Qual der Wahl zwischen unterschiedlichsten Modellen. Mittlerweile gibt es modulare Systeme, die keine Wünsche offen lassen. Die Möbel sind individualisierbar, mobil und lassen sich schnell auf- und abbauen. Das erinnert an das IKEA-Prinzip, allerdings übertragen auf eine andere Preisklasse.

Der Preis hängt von der Größe der Küche, also von der Menge der verschiedenen Module und deren Ausstattung ab. Bei allen Küchen gibt es Basismodule, die offen mit Regalen eine ebenso gute Figur machen wie geschlossen mit Schranktüren und Schubladen. Der Gartenbesitzer kann zwischen verschiedenen Materialien bei Ablageflächen und Türen wählen, bei einigen Herstellern wird die Küche auch in der Wunschfarbe produziert. Arbeitsplatten aus Holz, Beton oder Naturstein komplettieren das Ensemble. Da es sich bei den meisten modularen Außenküchen nicht um Großserien handelt, können auch individuelle Anliegen berücksichtigt werden. Da entstehen aus alten Holzdielen des Kunden auch mal Regalbretter für die neue Küche.

Neben Gas- oder Holzkohlegrill, der in der Regel in ein Modul eingebaut wird, ist offenes Feuer ein großer Trend in der Gartenküche. Das bringt eine neue Qualität in die Outdoor-Küche. Während ein Gasgrill oder eine Spüle nicht unbedingt zu gemütlichen Runden animiert, sammeln sich die Menschen gerne dort, wo ein Feuer brennt und Holz knistert.



1



2

Ein weiteres wichtiges Element in den Küchen ist Wasser. Von der Natursteinspüle bis zum Edelstahlbecken ist mittlerweile alles zu haben. Eine Herausforderung sind immer noch Kühlschränke. Hier sollte man darauf achten, dass es sich um einen wintertauglichen Kühlschrank für den Außenbereich handelt. Viele Küchenhersteller finden gemeinsam mit dem Landschaftsgärtner Lösungen, wie sich ein solcher Kühlschrank integrieren lässt.

Angst, dass die Küchen schlechtes Wetter übelnehmen, muss man als Gartenbesitzer nicht haben. Alle Materialien sind wasser- und wetterfest. Die Küche dennoch mit einem Dach zu versehen, hat jedoch einen erheblichen Vorteil: Die Kochsaison im Freien verlängert sich um ein Vielfaches.

- 1** Mit reichlich Platz für Zutaten und Zubereitung wird das Kochen im Freien zum Erlebnis.
- 2** Wenig Platz benötigt diese Lösung mit Gasgrill und einigen Ablageflächen.
- 3** Richtig beleuchtet ist die Außenküche auch abends ein echter Hingucker.

Bildnachweise: Ulrike Halbmeier von Halbmeier Gartengestaltung/Gütersloh; 1; Michael Kupka/Selectie Napoleon – www.michaelkupka.de; 2; Michael Daldrup/www.freiluftkueche.com; 3;



3

BODENPOWER

Neben Licht, Kohlendioxid und Wasser benötigen Pflanzen auch Nährstoffe, damit sie gesund bleiben. Sind im Boden nicht genug Nährstoffe vorhanden, muss der Mensch mit Dünger nachhelfen.

Um zu wachsen, also Blattmasse zu bilden benötigen Pflanzen Stickstoff. Ist davon zu wenig vorhanden, verfärben sich die älteren Blätter der Pflanze gelblich bzw. werden blass, die jüngeren hingegen bleiben erst einmal grün. Zuviel Stickstoff im Boden führt übrigens zum Gegenteil: Pflanzen und Stängel sind fleischig und dunkelgrün. Hier haben Schädlinge und Krankheiten leichtes Spiel.

Ein weiterer Pflanzennährstoff ist Phosphor. Ein Mangel kommt in unseren Böden eher selten vor. Wenn, dann zeigt er sich jedoch in vermindertem Pflanzenwachstum. Ältere Blätter können bei anhaltendem Phosphormangel rot-violette Verfärbungen bekommen, die sich vor allem an den Rändern zeigen. Schäden durch ein Zuviel an Phosphor sind eher selten.

Kalium ist für die Pflanze notwendig, um den Wasserhaushalt zu regulieren. Das Zellgewebe der Pflanze wird gestärkt, sie wird widerstandsfähig gegen Trockenheit und Kälte. Fehlt Kalium, sehen Pflanzen schlapp aus, Blätter können sich gelb verfärben und werden trocken. Zuviel Kalium wiederum kann zu Wachstumsstörungen führen, weil es die Magnesiumaufnahme verhindert. Magnesium unterstützt die Phosphorversorgung und damit das gesunde Wachstum.

Mit organischen Düngern kann man im Garten wenig falsch machen. Die Nährstoffe in diesen Düngern stehen in der Regel genau dann zur Verfügung, wenn die Pflanze wächst. Bis man Erfolge sieht, dauert es bei organischen Düngern etwas länger als bei mineralischen. Letztere sind Langzeitdünger, mit denen man als Laie vorsichtig umgehen sollte. Ein Zuviel richtet hier mehr Schaden als Nutzen an. Ein Kompromiss können organische Dünger mit mineralischen Beimengungen sein.

BEERENPERLEN

Johannisbeer-Sträucher lassen sich im Garten problemlos pflanzen, brauchen wenig Pflege und versprechen reiche Ernte, wenn man einige Hinweise beachtet.

Es gibt sie in rot, schwarz und weiß: die Johannisbeeren.

Die Sträucher werden zwischen 1,5 und 2 Meter hoch und fühlen sich an hellen, sonnigen Plätzen am wohlsten.

Machen Sie das Pflanzloch ausreichend groß: Über dem Wurzelballen sollten sich etwa drei bis fünf Zentimeter nährstoffreiche Erde befinden.

Nach dem Einpflanzen können die Triebe um bis zu zwei Drittel gekürzt, also der sogenannte Pflanzschnitt vorgenommen werden. Johannisbeeren sind Flachwurzler, daher sollte der Boden immer ausreichend feucht sein. Daher heißt es bei Trockenheit: gießen, gießen, gießen. Eine Schicht aus Rindenmulch hilft, die Erde feucht zu halten.

Johannisbeeren sind selbstfruchtbar. Will man bei der Bestäubung auf Nummer sicher gehen, pflanzt man mehrere unterschiedliche Sträucher nebeneinander – das gilt vor allem für die schwarzen Vertreter.

Ende Juni beginnen die ersten Früchte an den Rispen zu reifen. Vom Johannistag, dem 24. Juni, haben die Beeren auch ihren Namen. Die meisten Sorten erreichen im Laufe des Juli ihren



optimalen
Erntezeitpunkt und schme-

cken dann am besten. Die Beeren werden nicht einzeln vom Strauch gepflückt sondern die gesamten Rispen entfernt. Geübte Naschkatzen lassen sie mit sanftem Druck durch die Finger gleiten und können die so entstielteten roten, weißen oder schwarzen Perlen direkt von der Hand in den Mund befördern.

Was nicht aus dem eigenen Garten kommt, sollte vor dem Verzehr gewaschen werden – das passiert vor dem Entstielen. Lange haltbar sind die Beeren nicht. Auf Tellern ausgebreitet halten sie sich ein, zwei Tage im Kühlschrank. Das flächige Ausbreiten ist auch für das Einfrieren wichtig. Johannisbeeren müssen einzeln, also nebeneinander vorgefroren werden, bevor sie dann gemeinsam in ein Gefriergefäß wandern. Das verhindert unschöne Klumpen.



IN F O b o x JOHANNISBEERE

- ♦ **Pflanzung:** ideal im Frühjahr und im Herbst
- ♦ **Standort:** heller, sonniger Standort
- ♦ **Böden:** nährstoffreich
- ♦ **Bewässerung:** ausreichend gießen
- ♦ **Geschmack:** rote Johannisbeeren säuerlich, schwarze etwas herber
- ♦ **Vitamine:** Schwarze Johannisbeeren haben etwa fünfmal soviel Vitamin C wie die roten Verwandten, nämlich ca. 180 mg pro 100 g. Rote bringen es auf nicht ganz 40 mg.
- ♦ **Gesundheit:** In der Medizin werden rote und schwarze Früchte sowie die Blätter der schwarzen Johannisbeere genutzt. Sie helfen bei Erkältungen, Venenbeschwerden und sollen Gicht und Rheuma lindern.

Rote-Bete-Salat mit Johannisbeer-Vinaigrette

Bild: ©Wolfgang Scharot/Gräfe&Unzer



Einkaufszettel

- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Ahornsirup
- 1½ EL Schwarzes Johannisbeergelee
(Cassis-Gelee)
- 2 EL Aceto balsamico
- 4 EL Walnussöl
- 800 g Rote Bete
- 300 g grüne kernlose Trauben
- 60 g Walnusskerne
- 30 g frisch geriebener Meerrettich
- 1 Bund Petersilie
- Vanillesalz, Schwarzer Pfeffer

1 Für die Vinaigrette den Senf mit Ahornsirup, Vanillesalz, Pfeffer und dem Cassis-Gelee glatt rühren. Den Essig untermischen und das Öl tropfenweise unterschlagen, bis sich alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette verbunden haben.

2 Für den Salat die Rote Bete schälen und grob raspeln (Einmalhandschuhe verwenden). Mit der Vinaigrette mischen und zugedeckt im Kühlschrank mind. 30 Min. durchziehen lassen.

3 Die Weintrauben waschen und längs halbieren. Einige Trauben beiseite legen, den Rest unter den Salat mischen. Die Petersilie abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen grob hacken oder ganz lassen und unter den Salat mischen. Die Walnusskerne grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten und ebenfalls zum Salat geben.

4 Vor dem Servieren den Salat mit den restlichen Trauben bestreuen. Den Meerrettich auf dem Salat verteilen. Mit Baguette servieren.

Träublesmuffins

Bild: ©Silvio Knezevic/Gräfe&Unzer



1 Die Johannisbeeren waschen und trocken tupfen, Beeren von den Rispen streifen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein 12er-Muffinblech mit Butter einfetten.

2 Eier und Zucker schaumig schlagen, Butter und Joghurt unterrühren. Mehl und Backpulver drüber sieben und unterheben. Die Hälfte der Johannisbeeren untermischen.

3 Teig ins Blech füllen, übrige Beeren darauf verteilen, mit den Kokosflocken bestreuen. Im Ofen (Mitte) 20–25 Minuten backen. Muffins zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

- Einkaufszettel – für 12 Stück
- 300 g rote Johannisbeeren
 - 150 g Butter (zimmerwarm)
plus etwas mehr zum Einfetten
 - 3 Eier
 - 100 g Zucker
 - 150 g Naturjoghurt
 - 180 g Mehl, 1 TL Backpulver
 - 3 EL Kokosflocken
 - Puderzucker zum Bestäuben



Rezepte und Bilder wurden mit freundlicher Genehmigung den Büchern »VEGETARISCH VOM FEINSTEN« (Buch links) und »DEUTSCHE KÜCHE – NEU ENTDECKT« (rechts) des Verlages GRÄFE & UNZER entnommen.

i-HOTEL

Über die Hälfte der mehr als 560 Wildbienenarten in Deutschland sind vom Aussterben bedroht. Mit einem Insektenhotel stellt man ihnen die Nistplätze zur Verfügung, die sie in der freien Natur immer schwerer finden.

Wildbienen sind wichtige Bestäuber. Doch sie haben es nicht leicht, sich zu vermehren. Arten, die ihre Brut in Käferfraßgängen oder Spalten morscher Bäume, in löchrigen Brettern baufälliger Schuppen oder Ritzen alter Mauern ablegen, finden diese Nistplätze immer seltener. Bäume werden umgesägt und das Holz abgeräumt, alte Stadel und Mauern abgerissen, Böden versiegelt.

Dass Wildbienen Einzelgänger sind, macht die Sache nicht einfacher. Wohnungen für Singles sind nicht nur bei Menschen rar. Im Gegensatz zu den Honigbienen, die Staaten bilden, ziehen die solitär lebenden Bienen ihren Nachwuchs nicht groß, sondern sammeln Nektar und Pollen in einer Brutzelle, in die ein Ei gelegt wird, wenn sie ausreichend gefüllt ist. Diese Brutröhre wird verschlossen und die nächste angelegt. Die Larven ernähren sich nach dem Schlüpfen von der gesammelten Nahrung, bis sie ausgewachsen sind. Doch mit der Vorratshaltung für den Nachwuchs sieht es nicht rosig aus. Das Nahrungsangebot wird durch intensive landwirtschaftliche Nutzung und großflächige Monokulturen, aber auch durch Flurbereinigung und zunehmende Bebauung immer knapper. Insektenhotels können zumindest bei der Wohnungsnot Abhilfe schaffen. Wenn man beim Bau einige Voraussetzungen beachtet, werden die Nistplätze gut besucht sein. Ein perfekter Lebensraum ist es, wenn es dann im Garten noch eine Blumenwiese gibt, die erst im Herbst gemäht wird oder Hecken aus heimischen Sträuchern.



Auch der »Marienkäfer« gehört als Nützling zu den Mitbewohnern in einem Insektenhotel.



IN F O B O X INSEKTENHOTEL

Insektenhotels setzen sich aus unterschiedlichen Nisthilfen zusammen, beispielsweise

- ♦ hohlen Stängeln, die an einer Seite verschlossen sind, damit es nicht zieht, z.B. mit Baumwolle. Oder die Stängel in eine Blechdose mit Boden stecken. Die Stängel müssen in der Länge mindestens 8 bis 10 cm Nistplatz bieten und dürfen keine scharfen Schnittkanten haben.
- ♦ Baumscheiben mit gebohrten Löchern. Das Holz muss unbedingt trocken sein.
- ♦ Die Öffnungen von Hohlziegeln müssen mit Schilf- oder Bambushalmen gefüllt werden.
- ♦ Miniaturmauern aus Kleinsteinpflaster.
- ♦ Mauerbienen mögen leere Schneckenhäuser, Sandbienen kann man mit einem Sandbeet glücklich machen.
- ♦ Lehmklötzen mit Löchern.





*Erst sehen, was sich machen lässt,
dann machen, was sich sehen lässt.*

HOFFMEIER
GARTENDESIGN

K

KONTAKT

Mit Vergnügen Ihren
Garten genießen...



Bilder: Kontrastwerkstatt/Adobe Stock; Thomas Pichler (kl. Bild) für Hoffmeier Gartendesign

