Was Sie schon immer über Erdbeere wissen wollten

Erdbeerpflanzen im Topf können das ganze Jahr über gepflanzt werden. Gut zu wissen ist, dass sich die Blütenknospen bereits Ende August bilden. Zu dieser Zeit bilden sich auch die Ausläufer. Wenn Sie diese an der Pflanze belassen, bilden sich mit Sicherheit weniger und kleinere Blütenknospen. Um Pilzkrankheiten vorzubeugen, ist es gut, die Pflanzen in einem ausreichenden Abstand zu pflanzen . Empfehlung: Reihenabstand 80-100 cm und Pflanzabstand 25-30 cm. Pflanzen Sie die Pflanze nicht tiefer oder höher in den Boden. Erdbeerpflanzen wachsen sowohl auf leicht sandigem Boden als auch auf schwerem Lehm gut. Auf leicht sandigen Böden ist die Bewässerung besonders wichtig. Vor allem, wenn die Pflanze in voller Blüte steht und die Früchte bereits daran hängen. Hat die Pflanze in dieser Zeit zu wenig Wasser bekommen, entwickeln sich saure, nicht saftige Früchte. Die Erdbeeren werden nach 2-3 Jahren etwas kleiner und die Pflanzen werden auch schwächer. Daher ist es nicht verkehrt, das Erdbeerbeet nach 2-3 Jahren aufzufrischen. Wenn möglich, platzieren Sie diese neuen Pflanzen am besten auf einem „sauberen“ Stück Land, auf dem seit 3 bis 4 Jahren keine Erdbeeren mehr angebaut wurden.

Die Sorten

Die **Kleine Walderdbeere** (F. vesca) bringt kleine saftige Früchte hervor. Sie tragen im Juli Früchte und machen viele Ausläufer. Es gibt auch eine immertragende Sorte (Alpina) mit weißen oder roten Früchten. Schmeckt gleich, macht aber keine Ableger. Die **Große Walderdbeere** (F. moschata) bringt etwas größere Früchte hervor, ist aber geschmacklich völlig anders. eher würzig. Für den Halbschatten. Bei der **Gartenerdbeere** gibt es auch die sogenannten Juniträger und die Immerträger. Unterm Strich erhält man genauso viele Erdbeeren. Die Immerträger tun dies über einen längeren Zeitraum bis September. Dadurch wird der Pflanze so viel Energie abverlangt, dass es am besten ist, die Immerträger jedes Jahr auszutauschen. Die Gartenerdbeere benötigt einen vollsonnigen Standort. Eine besondere Gruppe sind die **Hänge- und Klettererdbeeren**. Erdbeeren klettern nicht, deshalb nenne ich sie Spaliere. Es handelt sich um immerträgende Gartenerdbeeren, die aber auch an den neuen Trieben Blüten und Früchte hervorbringen. Die Blüten sind oft (dunkel)rosa. Der Geschmack ist unterschiedlich, aber nie so lecker wie die übliche Gartenerdbeere.

Als allgemeine Faustregel ist, dass Sie mit der Düngung beginnen, wenn die Pflanzen im Frühling sprießen, und am längsten Tag aufhören. Bei Erdbeeren können Sie bis August weitermachen. Dies hängt mit der Bildung von Ablegern und der Bildung von Blütenknospen im August zusammen. Um zu verhindern, dass die Erdbeeren den Boden berühren und schlechter schmecken oder von Schnecken gefressen werden, wird eine Schicht Stroh unter die Pflanzen gelegt. Ein zusätzlicher Vorteil besteht darin, dass der Boden weniger schnell austrocknet und das Wachstum von Unkraut verringert wird. Vor allem Läuse sind an den Erdbeerpflanzen keine gern gesehenen Gäste. Sie sind dafür berüchtigt, Viren zu übertragen. Ein gutes Mittel sind Wasser, Bio-Seife und etwas Chilipulver. Oft liest man auch vom Spiritus. Tun Sie das nicht, denn dieses Produkt ist auch schlecht für die Bienen mögen Vögel möchten Ihre Erdbeeren noch lieber, ein Vogelnetz kann die Ernte schützen. Nehmen Sie ein blaues, diese Farbe ist für Vögel wahrnehmbar. Sie können auch CDs an schrägen Tonkin-Stäben aufhängen. Wenn der Herbst kommt, ist es gut, die alten, oft etwas matt gefärbten Blätter zu entfernen. Schneiden Sie das neue Blatt nicht ab. Blatt ist für die weitere Entwicklung der Pflanze notwendig.

KWEKERIJ DE GOEDE AARDE

Was Sie schon immer über Kräuter wissen wollten

Der Ursprung der Küchenkräuter liegt vor allem in den mediterranen Gebieten Südeuropas. Die Sommer sind sehr heiß mit vielen Sonnenstunden und wenig Niederschlag. In den heißesten Monaten oft weniger als 30 mm. Die Winter sind sehr mild mit mindestens dreimal so viel Niederschlag. Es gibt wenig Vegetation. Das Gebiet erhält mit etwa 2500 Stunden pro Jahr viel Sonne. Die Zahl der Regentage ist gering: weniger als 100 Tage pro Jahr. Die trockene Sommersaison kann 3 bis 4 Monate dauern. Die Temperatur schwankt im Durchschnitt um 15-20 °C. Frost und Schnee sind selten und kommen meist nur in höheren Lagen vor. Pflanzenarten sind oft nicht frostbeständig. Viele Pflanzen haben zähe Blätter, die wenig Wasser abgeben. Diese Blätter sind oft mit einer zusätzlichen Wachsschicht versehen. Ein gutes Beispiel für eine angepasste Pflanze ist der Lavendel mit seinen nadelförmigen Blättern. Die blaue Farbe entsteht durch eine Wachsschicht, die die Verdunstung im Sommer minimieren soll.
Wenn Sie wissen, woher die Pflanzen kommen und unter welchen Bedingungen sie gedeihen, wissen Sie viel über die Pflege

Fast alle unsere Küchenkräuter stammen aus der oben genannten Gegend. Die Pflege kurz zusammengefasst:

- ✓ Ein sonniger Platz im Garten,
- ✓ Gut durchlässiger Boden
- ✓ Wir können trockenen Sommern standhalten, also nicht im Sommer gießen!
- ✓ Wir brauchen kein zusätzliches Dünger, wir mögen einen etwas ärmeren Boden
- ✓ Arten aus den Bergregionen sind oft etwas robuster als solche aus den tiefer gelegenen Gebieten
- ✓ Nach den schlimmsten Frösten Schneiden
- ✓ Die Frühlingspflanzung hat einen Vorteil (im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzen)
- ✓ Wir gedeihen hervorragend in Töpfen (aber in den Wintermonaten bitte vor Frost schützen)
- ✓ Achten Sie genau auf die richtigen Kombinationen. Lavendel in Kombination mit Kletterrose ist gar nicht so gut. Die Kletterrose benötigt nährstoffreichen Boden, Wasser und Nahrung

Einige Kräuter werden am besten frisch verarbeitet. Denken Sie an Petersilie und Estragon. Diese können aber im Winter nicht frisch aus dem Garten geerntet werden. Und andere Kräuter wie Thymian, Salbei und Oregano haben getrocknet mehr Wirkstoffe. Deshalb werden Kräuter konserviert. Welche Möglichkeiten gibt es? **Kräuterbündel an eine Leine.** Binden Sie die Kräuter mit einem Gummiband zu Bündeln zusammen. Hängen Sie die Büsche kopfüber an eine Leine. Der ideale Ort zum Trocknen ist warm und gut belüftet. Die Trocknungszeit dauert jedoch ein bis zwei Wochen. Für saubere getrocknete Kräuter können Sie eine Papiertüte um die Kräuter binden. **Im Ofen trocknen**. Reinigen Sie die Kräuter gut und tupfen Sie sie vollständig trocken. Den Backofen auf 35 Grad vorheizen. Geben Sie die Kräuter in den Ofen und lassen Sie die Ofentür für eine gute Luftzirkulation leicht geöffnet. **Kräuteröl.** Fast alle Kräuter können in Öl verarbeitet werden. Verwenden Sie 1 Deziliter Öl. Erhitzen mit drei Knoblauchzehen fünf Minuten lang. Anschließend das Öl abkühlen lassen. Geben Sie die Kräuter in die Flaschen und gießen Sie das abgekühlte Öl mit Knoblauch darüber. Füllen Sie die Flaschen mit dem restlichen Öl. Die Flasche gut verschließen und drei bis vier Wochen an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen. Das Öl durch ein feines Sieb passieren und in saubere Flaschen füllen. Haltbarkeit: vier Monate.

KWEKERIJ DE GOEDE AARDE

Was Sie schon immer über Minze wissen wollten

Was müssen Sie über Minze wissen? Eigentlich nicht viel, denn Minze ist eine sehr einfache Pflanze. Eigentlich zu einfach, und man kann Minze zu den hartnäckigen Wurzelunkräutern zählen. Das heißt, sobald die Pflanze im Garten ist, ist es schwierig, sie auszurotten. Jedes zurückbleibende Wurzelstück bildet eine neue Pflanze. Unterirdische Läufer sorgen dafür, dass sich die Pflanze im Garten schnell vermehrt. Und hier gebe ich den wichtigsten Tipp: pflanzen Sie Minze immer in einen Topf oder Wurzelsperre. Wichtig sind hier eine gute Drainage (Löcher im Topf und Hydrokörner am Boden) und gute Blumenerde. Es ist vielleicht seltsam, von einem Züchter zu hören: Aber eine schlechte Pflanze in einer guten Blumenerde kann etwas Schönes werden. Nicht umgekehrt. Der optimale Standort von Minze ist artabhängig. Minze-Pflanzen freuen sich im Allgemeinen über einen sonnigen bis halbschattigen Standort. Oft wird angenommen, dass man Blühkräuter nicht mehr verwenden kann, weil die Wirkstoffe nicht mehr wirksam sind. Ein bisschen ein Mythos. Minze stirbt im Winter oberirdisch ab. Am besten entfernen Sie die Zweige im Winter. Dies beugt Pilzerkrankungen der Pflanze vor.

Welche Minze eignet sich am besten für Tee? Eine Frage, die oft gestellt wird.
Für den Tee wird die beste „**marokkanische Sorte**“ verwendet. Jede Region hatte hier ihre eigene Sorte. Sie erkennen die Art an einem tief eingeschnittenen hellgrünen Blatt. Diese „Tee“-Minze gedeiht am besten an einem sonnigen Standort, kann aber auch etwas dunkler wachsen. Für Desserts und Salate eignen sich die „**Apfel-Minze-Sorte**“. Das Blatt ist etwas kleiner, filzig und rund. Diese Sorten sind absolute Sonnenanbeter. Es ist Geschmackssache, aber die meisten Kunden finden diese Sorten zu bitter für Tee. Sie bleiben meist etwas kompakter und bilden auch schwächere Ableger. Bei den „**Pfefferminzarten“** handelt es sich um Kreuzungen, bei denen die Wasserminze einer der Eltern ist. Sie haben kein eingeschnittenes Blatt, das Blatt ist auch etwas zarter (wie Salat) und meist dunkel gefärbt. Diese Gruppe verträgt den meisten Schatten und mag zudem einen etwas feuchteren, nährstoffreichen Boden. Sie verträgt auch einen sonnigen Standort.
Hin und wieder bekomme ich die Frage nach einer Minze, mit der man kochen kann. Dann wird oft eine Sorte De **Mentuccia-Minze** nachgefragt. Für die berühmte Minzsauce.

„Jeden Tag eine Tasse Tee trinken,
wird den Apotheker sicherlich bankrott machen“
Chinesisches Sprichwort

茶

Für eine Tasse (250 ml) wohltuenden Minztee nehmen Sie 2 Zweige frischen Pfefferminztee. Wenn keine frische Minze vorhanden ist, nehmen Sie zwei volle Teelöffel getrocknete Minze. Anschließend kochendes Wasser hinzufügen und ca. 6-8 Minuten ziehen lassen, dabei das Glas verschließen. Dadurch werden die ätherischen Öle optimal freigesetzt und Sie profitieren optimal von der wohltuenden Wirkung.