

SOMMER

Tomaten Crimson, Georgia Streak, Paul Robeson, Gelbe Fleischtomate, Harzfeuer, Supersweet 100, Green Zebra • Gurken Spacemaster, japanische, australische Zitronengurke • Zucchini Costata Romanesco, Golden Zucchini, Ronde de Nice, Black Beauty, Patisson-Kürbis Stangen- & Buschbohnen Emerite, Purple Queen, Slenderwax, Blaue Wachtel, Feuerbohne, Augenbohne, Kuhbohne • Basilikum neapolitanisches, Genueser, Zitronenbasilikum, Dark Opal, Thai-Basilikum • Lavendel echter, Hidcote, Munstead • Minze Krause Minze, Garten-Apfelminze, Schokoladenminze • griechischer, mexikanischer, wilder Oregano • französischer Estragon • Himbeeren Williamette, Rubyfall, Sugana, Chilcotin, Autumn Bliss • Brombeeren Loch Ness, Thornless • Heidelbeeren Chippewa, Bluecrop, Polaris • Steinobst Pfirsich Benedicte, Weinbergpfirsich, Roter Ellerstädter, South Haven, Nektarine, Blenheim-Aprikose, Königsaprikose, Orangered, Japanische Pflaume Santa Rosa, Bühler Frühzwetschge, Haganta, Katinka



SOMMER



Laut Kalender beginnt der Sommer am 21. Juni. Bis dahin ist Ihr Garten schon angelegt und weit gediehen – immerhin haben Sie die meisten Sommerobst- und Gemüsesorten schon vor Monaten gesetzt oder gesät: Tomaten, Zucchini, Gurken, grüne Bohnen und alle Arten von Beeren, Obstbäume sogar mindestens ein Jahr zuvor. Sommersorten sind grundsätzlich recht unkompliziert. Sie brauchen relativ wenig Pflege und Wasser und sind im Verhältnis besonders ertragreich.

Kochideen lassen sich für die reiche Ernte genügend finden: Gurken sind rasch eingelegt oder zu einer kalten Suppe püriert, Kräuter wie Basilikum, Lavendel und Minze zu Pesto verarbeitet, als Tee aufgegossen oder für Herbst und Winter getrocknet. Tomaten sind in Küche und Garten besonders beliebt und schmecken auf Pizza, in Salaten und Saucen. Beeren und Steinobst kommen in köstlichen Kuchen, Konfitüren und Chutneys, aber auch in sommerlicher Eiscreme zur Geltung.

Den Garten pflegen

Ebenso wie wir in der heißen Zeit Schutz vor der Hitze suchen, braucht auch der Garten an langen, heißen Tagen besondere Pflege, damit nichts welkt oder vertrocknet. Damit Ihr Garten blüht und gedeiht, sollten Sie regelmäßig wässern, mulchen, welke Blätter entfernen und Reifes rasch ernten. Wenn es warm und lange hell ist, macht die Arbeit ja auch Freude, und nicht zuletzt werden Sie mit leuchtenden Tomaten und saftigen Pfirsichen belohnt.

WÄSSERN Während der sommerlichen Hitze ist es wichtig, gründlich zu gießen und die Erde tief zu wässern. Wenn Sie während der Tageshitze gießen, werden die Blätter trocken und wie verbrannt; gießen Sie sehr spät, sind die nassen Pflanzen anfälliger für Pilze, Mehltau und Schimmel. Prüfen Sie die Bodenfeuchtigkeit regelmäßig mit dem Finger oder einem Feuchtigkeitsmesser in etwa 10 cm Tiefe: die Erde sollte dort

nass und kühl sein. Am besten erstellen Sie sich einen regelmäßigen Bewässerungsplan. Morgenstund hat Gold im Mund – das gilt auch für Ihren Garten.

MULCHEN Mulch wird als Schutzschicht auf Beete oder Erde aufgebracht. Dafür eignet sich Heu, Rasen- oder Baumschnitt oder fertiger Rindenmulch, oft versetzt mit Wolle, Muscheln oder Kies. Das hält die Erde feucht, versorgt sie mit Nährstoffen, bremst den Unkrautwuchs und verhindert Erdabtragung durch Regen und Wind. Im Gemüsegarten verwende ich am liebsten möglichst feinen Biomulch. So muss ich keine großen Stücke in die Gartenerde einarbeiten.

ERNTEN Ernten Sie Obst und Gemüse ab, sobald es reif ist. Das mag selbstverständlich klingen, wird aber leicht unterschätzt! Im Sommer gibt es eine Phase, in der alles gleichzeitig wächst und gedeiht. Die perfekte Zucchini kann über Nacht zu einem Riesen werden, und auch Tomaten sind schnell überreif und noch dazu oft unter einer Abdeckung verborgen, daher halten Sie regelmäßig Nachschau.

Kletterpflanzen wie Gurken und Bohnen produzieren sogar umso mehr Früchte, je mehr Sie ernten, weil nicht die gesamte Energie der Pflanze in die Samenproduktion geht. Sie haben eine kurze Reifezeit und können daher gut nacheinander gepflanzt werden. Säen oder setzen Sie vor allem im Juli etwa alle zwei Wochen. So können Sie den ganzen Sommer über immer knackige Gurken und zarte Bohnen ernten.

PFLANZEN Es stimmt schon: im Sommer denkt man ans Pflücken und Pflegen, aber nicht ans Pflanzen. Sobald die Tage kürzer werden, kann aber bereits neu gesetzt werden. In kälteren Gegenden folgen jetzt Karotten und Wurzelgemüse für die Ernte im Herbst, in wärmeren Regionen ist der Spätsommer eine gute Zeit für Süßkartoffeln.



Sie sind mein absolutes Lieblingsgemüse im Garten: Nichts geht über eine selbst angebaute, reife Tomate frisch von der Rispe. Selbst die seltenen Sorten vom Bauernmarkt können meinem Eigenbau nicht das Wasser reichen. Ich verarbeite sie zu allem, vom Pizzabelag über langsam geschmorte Ragouts bis zu Salaten, Suppen und sogar Konfitüre. Am besten sind sie aber frisch reif, einfach in Scheiben geschnitten und gesalzen.

Tomaten anbauen

Tomaten auswählen und setzen

Jungpflanzen in ca. 10 cm hohen Töpfchen sind in der Gärtnerei erhältlich. Ich habe auch versucht, Tomaten anzusäen, aber ohne Gewächshaus keimen sie nie so schnell, dass sie zur richtigen Zeit reif sind. Ich pflanze sowohl Hybrid- als auch alte oder samenechte Sorten. Sie werden aus Samen gezogen, die aus den Früchten früherer Pflanzengenerationen stammen, sodass die Eigenschaften der Pflanze bewahrt werden. Samenechte Sorte sind besonders schmackhaft und weniger wässrig und unterscheiden sich deutlich in Größe, Färbung, Form und Geschmack. Hybridtomaten dagegen sind gezielt gezüchtete Sorten und damit besonders fest, transportfähig und krankheitsresistent. Im Gegensatz zu den alten Sorten können sie sich nicht vermehren und werden nicht aus gewachsenen Samen gezogen, die Eigenschaften der Elterngeneration bleiben daher nicht erhalten. Für mich sind sie nur zweite Wahl oder »Plan B«: Wenn Wetter, Ungeziefer oder Krankheiten die empfindlicheren alten Sorten angreifen, habe ich immer noch Harzfeuer und andere Gartensorten.

Setzen Sie die Jungpflanzen im Mai oder sobald das Thermometer beständig über 10 °C anzeigt und nicht mehr mit Frost zu rechnen ist. Tomaten mögen volles Sonnenlicht und nährstoffreiche, lockere, gut gewässerte Erde. Setzen Sie die Pflanzen etwa 60 bis 90 cm auseinander und stecken Sie die Stängel 7,5 bis 10 cm tief in die Erde. Tief eingepflanzt können sie stärkere Wurzeln ausbilden, die Pflanze wird dadurch stabiler.

Tomaten pflegen

Tomaten gedeihen am besten, wenn sie regelmäßig und reichlich gegossen werden. Die Erde sollte dazwischen nicht austrocknen. Prüfen Sie immer mit dem Finger, ob sie feucht und mit Wasser gesättigt ist. Die Abdeckfolie sollte nicht nass werden, weil das Mehltau und Krankheiten begünstigt.

Verwenden Sie Stangen oder Gitter als Rankhilfe. Gitter sind günstiger, weil die Pflanzen zwischen den Stäben verteilt wachsen und diese später Ranken und Früchte stützen. Die Früchte sind reif, wenn sie auf leichten Druck nicht nachgeben. Sehen Sie besonders nach den grünen Sorten, denn hier ist die Farbe kein Reifezeichen, und sie sind rasch überreif oder faulen.

Tomaten ernten

Zum Ernten zwicken Sie reife Früchte am besten mit der Küchenschere oder einer kleinen scharfen Gartenschere am Stielansatz ab. Beim Abreißen wird oft die Frucht zerstört oder es knickt ein Stiel, der noch andere, unreife Früchte trägt. Bewahren Sie Tomaten in einem Korb an einem kühlen Platz in der Küche auf. Unbeschädigte Früchte halten sich so 2 bis 3 Tage.



Tomatenkonfitüre mit Honig & Majoran

1½ kg rote Tomaten
45 g Schalotten, gehackt
¾ TL Chiliflocken
60 g brauner Zucker
60 g Kristallzucker
2 EL Honig
1 EL Sherryessig
2 EL frischer Majoran, gehackt

ERGIBT 2 GLÄSER ZU 250 ML

Ich setze jedes Frühjahr sowohl Hybrid- als auch samenechte Tomatensorten. Die gezüchteten Sorten sind meine »Versicherung«, falls Schädlinge oder Krankheiten die empfindlicheren alten Sorten angreifen. Diese herzhaft-süße Konfitüre zeigt auch meine Hybridsorten von ihrer besten Seite. Probieren Sie sie auf Weißbrotscheiben mit Bûcheron oder anderem frischem Ziegenkäse.

Eine große Kasserolle zu drei Vierteln mit Wasser füllen und das Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen mit einem kleinen, scharfen Messer die Tomaten entstielen und am Blütenansatz über Kreuz einschneiden. Die Tomaten in kleinen Portionen etwa 30 Sekunden im kochenden Wasser überbrühen, bis die Schale Blasen wirft, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Über einer Schüssel von den Tomaten die Schale abziehen, die Früchte mit den Fingern aufbrechen und Saft und Samen vorsichtig in die Schüssel drücken. Das Fruchtfleisch in eine kleine Kasserolle füllen und den Saft aus der Schüssel durch ein feinmaschiges Sieb darüberpressen, sodass die Kerne im Sieb zurückbleiben.

Schalotten und Chiliflocken in die Kasserolle zugeben und alles bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Etwa 12 Minuten köcheln, bis die Masse auf etwa 375 g (2 Tassen) eingekocht ist. Dann Kristall- und braunen Zucker zugeben, Honig und Essig zufügen und unter häufigem Rühren etwa 7 Minuten weitergaren, bis die Masse geleeartig eindickt.

Vom Herd nehmen und Majoran unterrühren. Die Konfitüre in saubere Gläser füllen, abkühlen lassen und fest verschließen. Sie ist im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar.

