

## Fachberatung - Gartentipps für den Monat: Januar



**WICHTIG FÜR ALLE: Baum- und Heckenschnitt ist nur noch bis zum 28. Februar 2025 offiziell erlaubt!**

**Baumfällungen unterliegen auch in diesem Zeitraum der Hamburger Baumschutzverordnung!**

Nach dem Phänologischen Kalender befinden wir uns im Winter. Die Leitpflanze ist das Schneeglöckchen (Januar bis Februar)

### Terminvorschau auf 2025

02.02.2025 Saatgutbörse in Bliestorf

06.04.2025 Pflanzenmarkt Gut Karlshöhe

12.04 und 13.04.2025 Pflanzenmarkt Kiekeberg

18.05.2025 Schreber- und Pflanzenmarkt  
Horner Marsch e.V. – Anmeldung schon möglich!

29.06.2025 Botanischer Garten Wandsbek



Wir freuen uns über Anregungen und Wünsche per Mail oder über den Briefkasten am Vereinshaus.

**Die Fachberatung wünscht allen ein schönes und erfolgreiches Gartenjahr 2025!**

Claudia und Kerstin Ritscher  
Fachberaterinnen KlgV 142 - Horner Marsch e.V.  
gartenfachberater@klgv-142.de – [www.klgv-142.de](http://www.klgv-142.de)

## Der Garten im Januar

### Vorbereitungen für die bevorstehende Saison

#### Johannisbeerenschnitt

An frostfreien Tagen die alten Triebe mit dunkler Rinde bodennah schneiden. Rote und Weiße Johannisbeeren tragen an zwei- und dreijährigen Ästen die meisten Früchte. Für eine ertragreiche Pflanze reichen acht bis zehn Äste aus verschiedenen Jahren.

#### Vorziehen

Auch wenn viele nun noch gar nicht an die Gartenarbeit denken, so gibt es doch einige Pflanzen, die bereits ab Mitte/Ende Januar vorgezogen werden können.



Diese Pflanzen entwickeln sich nur langsam, dazu gehören unter anderem:

Auberginen – Chili – Paprika - Peperoni – Physalis

Durch ihrer langen Kulturdauer können diese Pflanzen bereits ab Januar vorgezogen werden.

#### Tipps zum Pflanzen vorziehen

Die Samen in Anzuchterde oder in Quelltabletten aussäen.

Um Schädlingen wie z.B. Trauermücken entgegenzuwirken, empfiehlt es sich, die Erde im Backofen bei 180 Grad für mindestens 30 Minuten zu sterilisieren.

Am besten die Fensterbank eines Südfensters als Standort wählen.

Wärmeliebenden Pflanzen benötigen mindestens 21 Grad.

Nach der Keimung brauchen die meisten Pflanzen dann eher kältere Temperaturen jedoch mit indirekter Sonneneinstrahlung.

Die Erde sollte stets feucht gehalten werden, aber nicht zu nass sein. Sobald sich erste Blätter entwickeln, sollten die Pflanzen einzeln pikiert werden.

**„Januar ist der ruhigste Monat im Garten...  
Aber nur weil es ruhig scheint, heißt das nicht, dass nichts  
passiert.“**

Rosalie Müller-Wright



## Wildkräuter im Januar

Bereits in dem kalten Januar kann man Wildkräuter entdecken und nutzen. So lassen sich z.B. erste Triebe von Brombeeren naschen (Achtung – Gerbstoffe), Gänsefingerkraut, Vogelmiere (erbsenartiges Aroma der zarten grünen Pflänzchen), Knoblauchsrauke, Gundermann, Labkraut und Breitwegerich sammeln und in die Ernährung einbauen. Eine wilde Kräuterbutter, ein frischer Salat mit wilden Kräutern – hoch ich gerate ins Schwärmen.

Aber in diesem Monat möchte ich einfach mal mitteilen, was ich mit meinen vielen gesammelten Schätzen der Natur zubereite. Besonders gern mache ich mir Kräuteröle, daraus können dann auch Salben werden, ich bereite mir Oxymels zur Stärkung meines Immunsystems zu, wilde Essige aus Beeren, Quitten, Hagebutten unter Zugabe von Kräutern oder auch mal eine Tinktur aus Fichtennadeln oder der kleinen Braunelle und am allerliebsten mische ich Kräutertees.

Ein wilder Essig ist schnell und einfach angesetzt. Mein erster Essig war mit Äpfeln, besser mit Schalen und den Kerngehäusen.

**Was brauchst du?** Ein Glas mit großer Öffnung, damit alles auch ins Glas kommt, deine Essigbasis (z.B. Obst, Hagebutten...), Wasser, etwas Küchenkrepp und ein Gummi.

In dein Glas kommt bis zu 2/3 deine Essigbasis und du füllst es mit frischem Wasser auf. Mit Küchenkrepp und einem Gummiband schützt du deinen wilden Essig vor kleinen Fliegen. Durch die Zufuhr von Luft reift über Zeit dein eigener Essig heran. Das Glas solltest du einmal täglich umrühren, damit sich kein Schimmel bildet, nach 2 Wochen einmal filtern, dabei den wilden Essig nicht wegkippen, sondern nur den „Matsch“. Dann den ersten Essig wieder in ein Glas oder eine Flasche füllen, es wird weitere 4 Wochen nur mit einem Küchenkrepp abgedeckt, damit der Essig weiter reifen kann. Dieses Jahr habe ich Brombeere mit Rosmarin angesetzt, sehr lecker.



Abbildung 1 - Katrin Ringeis

Mit einem solchen Essig kannst du dann weiter machen und setzt dir ein Oxymel – einen Sauerhonig – an. Hier füllst du in ein Glas Hagebutten, Ingwer, Kräuter und oder Gewürze (z.B. Kardamom, Zimt, Sternanis) bis zu einem Drittel, dann kommt ein guter Honig, am besten ein regionaler, und dein Essig. Ich mache gern ein Verhältnis von 50:50 für das Verhältnis von Honig zu Essig, aber das kannst du nach Geschmack anpassen. Dein Oxymel braucht auch wieder etwa 4 Wochen Zeit zu reifen, dann kannst du es abfiltern oder lässt die Inhaltsstoffe weiter im Glas. Bei Bedarf kannst du täglich 1-2 EL deines Oxymels pur oder in einem Glas Wasser genießen.

Ein beliebter Tee, den ich mir gern mische, ist mit Frauenmantel, Kornblumen, Ringelblumen und Gänseblümchen. Nach einem trübeligen Tag eine Tasse dieses Tees und ich kann entspannen und zur Ruhe kommen.

Bei Fragen kommt einfach auf mich zu und lassen wir uns von der Natur verzaubern.

Es grüßt herzlich

Katrin