

Fachberatung - Gartentipps für den Monat Juni

Im Monat Juni hat der 24.06 eine besondere Bedeutung – es ist der Johannitag

Er ist Stichtag für einige Regeln, die auch für uns im Kleingarten gelten:

Hecken und Sträucher dürfen ab dem Johannitag wieder in Form geschnitten werden. Bis zu diesem Termin haben die meisten Vögel ihre Brutzeit abgeschlossen, trotzdem vor dem Schneiden immer nochmal die Hecken bzw. Sträucher kontrollieren!

Der 24.06 ist das offizielle Ende der Spargelernte.

Nach dem 24.06 sollte auch kein Rhabarber mehr geerntet werden. Durch die längeren Tage und die höheren Temperaturen des Sommers, steigt in den Stängeln die Konzentration von Oxalsäure des Rhabarbers und sollten deshalb nicht mehr verzehrt werden.



Der Phänologische Kalender:

Nach dem Phänologischen Kalender beginnt nun Ende Mai bis Anfang Juni der Frühsommer.

Typische Zeigerpflanzen



Zeigerpflanzen „zeigen“ wie ja ihr Name bereits sagt Jahreswechsel jedoch auch z.B. Bodenverhältnisse an.

Es blühen: Holunder, Hundsrosen, Klatschmohn, Pfingstrosen, Robinien sowie der der Türkischer Mohn, Waldgeißbart, Weißdorn sowie viele Wiesengräser (es ist Hochsaison für Heuschnupfen!). Es reifen die ersten Erdbeeren und Süßkirschen.

Veranstaltungstipps im Juni

09.06.2024 – „Tag des Gartens“ – einige Gärten laden um dieses Datum herum zur Besichtigung ein.

Mehr Infos unter www.gartenfreunde-hamburg.de

Checkliste für den Juni

Was gibt es zu tun im Garten?

Schnecken bekämpfen oder absammeln.

Auf Blattlausbefall achten.

Pflanzen mit Schachtelhalmud gegen Pilzkrankheiten und saugende Insekten stärken. Bei der Extraktion mit Wasser löst sich vor allem Kieselsäure im Wasser und diese stärkt die Zellwände der Pflanzen.

Herstellung eines Suds:



benötigt werden entweder frischen (150 Gramm) oder getrockneten (15 Gramm) Ackerschachtelhalm pro Liter sowie eine große Zwiebel, eine Knolle Knoblauch und etwas Öl. Die Halme werden kleingeschnitten, die Zwiebel und der Knoblauch grob würfeln und in etwa einen Liter kochendes Wasser gegeben. Dann etwas Öl hinzugeben, das Ganze umrühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den nun bräunlichen Sud durch ein Sieb gießen und in ein Gefäß umfüllen und abkühlen lassen. So aufbewahrt, hält sich der Sud mehrere Monate.

Wer es noch einfacher haben möchte, kann bereits fertigen Ackerschachtelhalm-Extrakt verwenden.

Pflanzen mit verdünntem Sud einsprühen

Der fertige Sud wird mit Wasser im Verhältnis 1:5 gemischt und als Sprühmittel eingesetzt und zwar entweder vorbeugend zur Stärkung von Pflanzen oder bei Befall, etwa durch Blattläuse oder Mehltau. Immer nur bei bedecktem Himmel, nie bei praller Sonne sprühen und falls bereits Blüten vorhanden sind, diese aussparen.

Obstgarten:

Erdbeeren nach der Ernte düngen und Ableger abnehmen, diese vor dem Trennen von der Mutterpflanze bereits in einen Topf mit Erde setzen, dann können die Ableger bereits Wurzeln bilden.

Sommerschnitt bei Bäumen, die Wassertriebe auch Schosser genannt können nun zurückgeschnitten werden.

Eventuell zu dichten Fruchtbehang bei Obstbäumen ausdünnen. Gerade bei Äpfeln sollten immer nur drei Früchte pro Büdel ausreifen.



Gemüse- und Kräutergarten:

Auspflanzen im Freien:

Herbst- und Wintergemüse kann nun gepflanzt werden, z. B. Brokkoli, Grünkohl, Lauch, Rotkohl und Wirsing. Auch Basilikum, Gurken, Kürbisse, Zucchini, sowie Paprika und Sellerie.

Aussaaten und Folgesaaten im Freien:

Brokkoli, Buschbohnen, Chicorée, Endivien, Fenchel, Kresse, Radicchio, Rote Beete, Sommerradieschen, Sommerrettich, Sommersalate, Winterlauch, Wintermöhren, Zucchini und Zuckerhut.

Starkzehrer wie Kohlsorten, Paprika und Tomaten nun gut düngen, z.B. mit Kräuterjauche.

Nun ist der Beginn der **Kräuternernte** und Trocknung von z.B. Holunderblüten, Melisse, Rosenblüten, Salbei, Thymian.



Ziergarten:

Auspflanzen der vorgezogenen Sommerblumen z.B. Lobelien, Sommerastern und Zinnien.



Hochwüchsigen Stauden spätestens jetzt Stützen anbieten.

Bodennaher Rückschnitt von Prachtstauden, um eine zweite Blüte anzuregen dies gilt z.B. für Rittersporn, Glockenblumen, Katzenminze oder Phlox.

Aussaaten im Freien:

jetzt ist die Zeit der **Zweijährigen**, die im nächsten Jahr blühen sollen. Dies sind z.B. Stockrosen, Nachtkerzen, Fingerhut, Königskerzen, Karden, Stiefmütterchen, Goldlack, Bartnelken, Vergissmeinnicht, Islandmohn.

Die Rosen nach der Blüte düngen.

Ärgere dich nicht darüber, dass der Rosenstrauch Dornen trägt,
sondern freue dich darüber, dass der Dornenstrauch Rosen trägt.

Arabisches Sprichwort

Die Fachberatung wünscht allen einen schönen und ertragreichen Sommer!

Wildkräuter im Juni

Im Juni haben viele blühende Wildkräuter Hochsaison.

Nennen möchte ich schon mal Kornblumen, Hirtentäschel, Wilder Hopfen, Quendel, Wilde Malve, Gänseblümchen, Wegwarte, Gänsefingerkraut, Schafgarbe und viele mehr – einige sind sicherlich bekannter, als andere. Einige davon möchte ich euch hier im Newsletter näher bekannt machen.

In meinem Garten habe ich viele Spitzwegerichpflanzen. Dieses Wildkraut möchte ich diesen Monat näher vorstellen.

Was mich besonders nachhaltig beeindruckt, ist die wundheilende Wirkung, wenn mich im Garten ein Insekt gestochen, Ameisen überrascht haben oder ich ungünstig in die Brennnessel gegriffen habe. Dafür nehme man einfach ein Blatt des Spitzwegerichs und knautsche bzw. quetsche es bis der Pflanzensaft austritt und lege bzw. reibe es dann auf die betroffene Stelle. Unmittelbar lässt der Juckreiz und der Schmerz nach, einfach weil die Natur uns helfen kann.



Wie erkenne ich Spitzwegerich?

Er hat lange lanzettenförmige aufrechtstehende Blätter mit Blattadern von unten nach oben, die aus der Mitte wachsen. Ab späten Mai bilden sich dann Blütenstengel, die wie klitzekleine Zapfen aussehen und nach einigen Tagen einen Blütenkranz zeigen. Ein wenig so, als wenn der Kranz mit den Tagen nach oben wandert und eine Krone bildet.

Was kann ich alles verwenden und wie?

Blätter, Knospen und Samen.

Das einfachste ist, einfach die Blätter frisch gewaschen im Salat verwenden, die Knospen snacken (der Geschmack erinnert an frische Champignons), die Samen als Topping für Salat im Müsli oder Porridge.

Ich bereite mir sehr gern einen Tee mit den Blättern zu, wenn ich ein wenig ein Kratzen im Hals spüre oder ich vermehrt Hustenreiz verspüre. Blätter können bis zum Frost gefunden werden, jedoch ist die meiste Kraft im Mai und Juni in der Pflanze.

Die Samen können als heimische Flohsamen verwendet werden, ihre Schleimstoffe können unsere Schleimhäute in Magen und Darm schützen und beruhigen. Dafür empfiehlt es sich die abgeblühten Köpfe zu sammeln, zu trocknen und dann die kleinen dunklen Samen in einem Gefäß aufzubewahren.

Will ich die Kräfte des Spitzwegerichs länger verwenden, setze ich einen Schichthustensaft an oder koche Spitzwegerichhustensaft (Rezepte auf der Homepage des Kleingartenvereins). Darüber hinaus kann man sich eine Tinktur ansetzen mit den Blättern und einen klaren Alkohol (max 40%) und ca. 6 Wochen Zeit, diese kann als Tropfen bei Husten verwendet oder aber auch auf Insektenstiche und kleine Wunden zur raschen Schmerzlinderung aufgetragen werden kann. Ölauszüge und Salben lassen sich auch mit Spitzwegerichblättern herstellen.

ACHTUNG bei Allergien auf Wegericharten, Paprika, Sellerie, Knoblauch und Karotten.

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

Es grüßt herzlich
Katrin