



Fachberatung - Gartentipps für den Monat Juni

Der 24.06 hat eine besondere Bedeutung – es ist der Johannitag

Der Johannitag 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 abgeschossen, trotzdem **vor dem Schneiden** immer nochmal die Hecken bzw. Sträucher **kontrollieren!**

Am 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

"Aktion Offener Garten" am 14. und 15.06.2025. An diesem Wochenende gibt viele Veranstaltungen bei uns in Hamburg – mehr Infos gibt es im Internet.

29.06.2025 - Naturforum - Tag der offenen Tür im botanischen Sondergarten in Wandsbek.

In der Zeit von 11:00 bis 17:00 Uhr - Eintritt frei.



Checkliste für den Juni

Was gibt es zu tun im Garten?

Schnecken bekämpfen oder absammeln. Auf Blattlausbefall achten.

Pflanzen mit Schachtelhalm-Sud 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. Grade bei Äpfeln sollten immer nur drei Früchte pro Büdel ausreifen.

Gartenarbeit ist besser als Therapie. Und es gibt Tomaten.

(Quelle: www.die-lustigsten-sprueche.de)

Die Fachberatung wünscht allen einen schönen und ertragreichen Sommer!



Wildkräuter im Juni

Ein oft gesehener Gast im Garten ist der Gundermann. Ein am Boden liegendes Wildkraut und aus diesem Grund in manchen Regionen auch Erdrebe genannt. In der Blüte reckt es sich bis zu 30 cm der Sonne entgegen. Der Gundermann hat seinen Namen vom altdeutschen Wort für Eiter, denn es wurde früher zur Behandlung von eitrigen Wunden oder Entzündungen der Haut verwendet.

Wie erkenne ich den Gundermann?

Gundermann hat nierenförmige gezahnte Blätter und in der Blüte reckt es sich dem Licht entgegen und du kannst ihn noch schneller erkennen. Seine lippenförmigen Blüten sind meist lila bis blaufarben. Er duftet aromatisch und wenn du die Blätter probierst entdeckst du viele ätherische Aromen, wie leicht herb und minzig. Durch die enthaltenen Gerbstoffe hast du eine weitere Quelle für Bitterstoffe.



Was kann ich alles verwenden und wie?

Die Blätter können im Salat, gegessen werden, ein weiteres Kräutlein für dein Jahressalz sein. Die Blüten kannst du als Deko auf Süßspeisen, Limonaden, in Eiswürfel oder Salat verwenden.

Kräuterbutter mit Gundermann, eine Zutat im Pesto oder als Tee kannst du die Blätter und feinen Blüten. Überraschend ist auch das Garten After Eight aus den Blättern.

Ein immunstärkendes Oxymel gemeinsam mit weiteren Kräutern oder ein würziges Kräuterpulver, um den Salzkonsum zu reduzieren.

Rezept

Auf dem Schrebermarkt habe ich schon mal das Garten After Eight vorgestellt. Hierfür brauchst du einfach flüssige Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter – je nach Vorliebe) und frische Blätter. Diese waschen und sanft abtrocknen. Dann tauchst du Blatt für Blatt in die Kuvertüre und legst es zum trocknen auf ein Blatt Backpapier. Am besten kühl stellen und für Deko auf Torten oder zum Snacken vernaschen.

HINWEIS: Gundermann kann mit dem ebenfalls essbaren Günsel verwechselt werden, der hat meist blaue Blüten und die Blätter sind rötlich bis lila.

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

Es grüßt herzlich

Katrin