

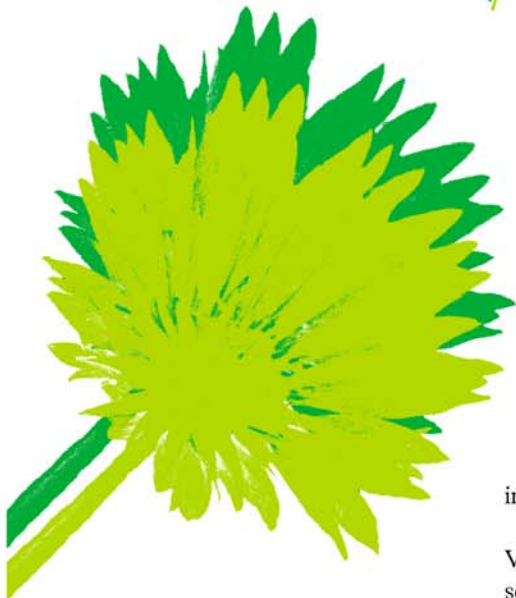
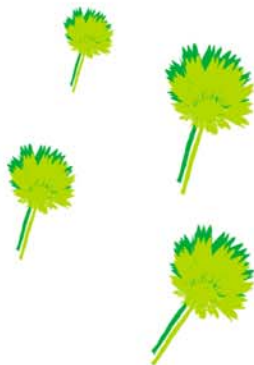
Im Einklang mit der Natur

Für einen üppigen Küchengarten gibt der Ratgeber „Gartenschätze“ die richtigen Tipps

■ Tomaten, die noch nach Tomaten schmecken, Birnen, die erst dann vom Baum geholt werden, wenn sie reif sind, und Kräuter, die ganz ohne chemische Keule wachsen und gedeihen – das gibt es nur im eigenen Küchengarten. „Gartenschätze“ von Renate Hudak und Harald Harazim liefert ambitionierten Hobbygärtnern das nötige Know-how für einen wahren Erntereigen.

Mal ehrlich: Wen erfüllt es nicht mit Stolz, die Früchte seiner eigenen Arbeit zu ernten? Und im eigenen Garten kann man das sogar wörtlich nehmen. In farbenfrohen Kapiteln, die in Frühling, Sommer und Herbst unterteilt sind, verbinden die beiden Gartenexperten altes Gärtnerwissen mit modernen Ansätzen.

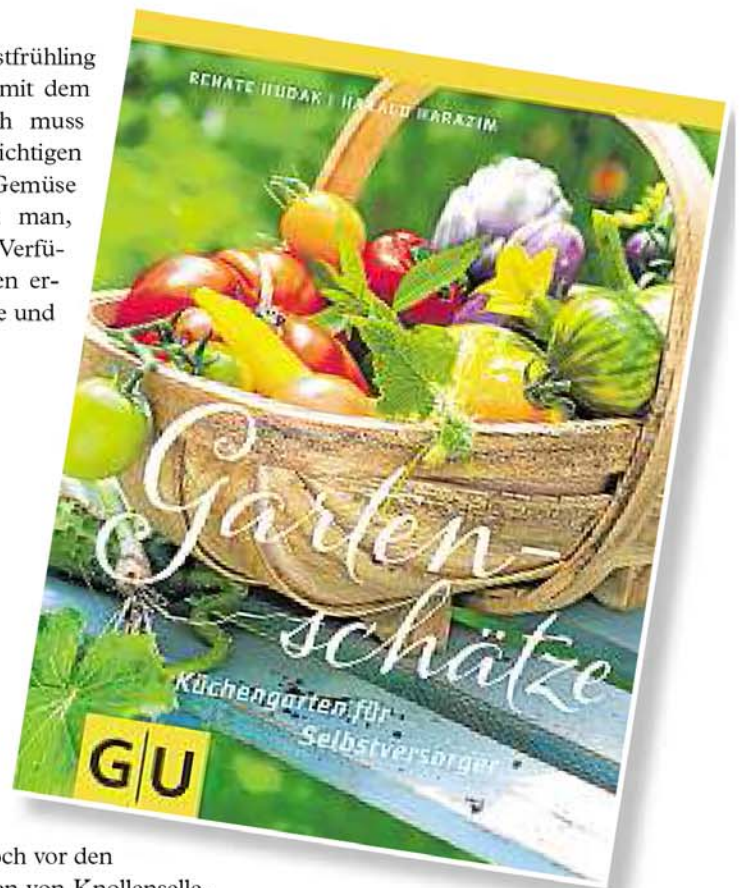
dann beginnt der Erstfrühling und es kann losgehen mit dem Gartenplan. Schließlich muss jedes Pflänzchen den richtigen Platz haben. Wie viel Gemüse und Kräuter benötigt man, wie viel Platz steht zur Verfügung oder welche Arten ergänzen sich gut – solche und



So beginnen die Autoren ihre Reise durch die Gartenwelt mit dem Ratschlag, nicht gegen, sondern im Einklang mit der Natur zu gärtnern. Am meisten Erfolg haben Gärtner, wenn sie auf die Signale der Natur achten. Ein Beispiel: Wenn die Forsythien in leuchtendem Signalgelb erblühen,

andere Fragen müssen noch vor den ersten Pflanzungen von Knollensellerie, Kohlrabi und Kohl geklärt werden. Die Autoren geben dem Leser einen genauen Fahrplan an die Hand, wie der Garten das ganze Jahr über bewirtschaftet wird. Die zahlreichen stimmungsvollen Fotos und Illustrationen machen Lust, das soeben Gelesene gleich im eigenen Garten umzusetzen.

Mit Tipps und Kniffen wie „Tierische Verbündete anlocken“, „Altes Gärtnerwissen“ oder „Nachhaltig gärtnern“ kann im eigenen Küchengarten nichts mehr schief gehen. Sonderseiten zu Brauchtum und jahreszeitlichen Festen wie Tanz in den Mai oder Mittsommernacht gehören ebenso zum Repertoire wie saisonale Rezepte mit dem eigens geernteten Obst, Gemüse und Kräutern.



Alle wichtigen Gartenarbeiten sind Schritt für Schritt in Text und Bild erklärt. So können auch Einsteiger ihre Lieblingspflanzen erfolgreich anziehen, pflegen und die üppige Ernte genießen. Der Porträtteil stellt insgesamt rund 150 Gemüse-, Kräuter- und Obstarten vor, darunter alte, vergessene Kulturpflanzen wie Guter Heinrich, Zuckerhut und Kerbelrübe, aber auch moderne Trendgewächse wie Andenbeere, Chili und Maibeere. Zahlreiche Informationen zu Ernte und Verwertung runden den perfekten Gartengenuss ab. ■

Renate Hudak und Harald Harazim:
Gartenschätze. Küchengarten für Selbstversorger. Gräfe und Unzer Verlag 2012.