



Monatliche aktuelle Obst- und Gartenbautipps

Januar

Beerensträucher und Obstbäume schneiden

Johannisbeer- und Stachelbeersträucher nur an frostfreien Tagen schneiden. Stark wachsende Obstbäume sollten jetzt noch nicht geschnitten werden. Der Grund hierfür liegt in der zum Frühjahr zunehmenden Anreicherung von Bildungstoffen in den Trieben. Werden die Triebe früh geschnitten, gehen relativ wenig Stoffe verloren. Erfolgt der Gehölzschnitt spät, gehen dem Gehölz mehr Aufbaustoffe verloren und der Zuwachs verringert sich. Apfel- und Birnbäume, die im vergangenen Jahr stark gewachsen sind und wenig getragen haben, werden deshalb erst im März bzw. Anfang April geschnitten. Wer sich mit dem Obstbaumschnitt noch nicht auskennt, sollte Schnittkurse der Obst- und Gartenbauvereine besuchen und die Kenntnisse durch ein gutes Fachbuch vertiefen.

Schnittregel für Obstgehölze

Starker Winterschnitt bedeutet stärkeres Wachstum, schwacher Winterschnitt schwächeres Wachstum. Winterschnitt fördert das Triebwachstum. Sommerschnitt reduziert es und fördert die Fruchtbarkeit.

Schnitt von Reisern

Im Jan./Febr. können für die Veredlung noch Reiser von Apfelsorten geschnitten werden, vorausgesetzt, sie haben noch **nicht angetrieben**. Wählen Sie Reiser von gut belichteten Baumpartien aus und bewahren Sie sie in feuchtem Sand im kühlen Keller auf. Für Steinobst insbesondere Süßkirschen ist der Zeitpunkt jetzt zu spät.

Feldsalat zur Mittagszeit schneiden



Feldsalat kann in der lichtarmen Winterzeit einen erhöhten Nitratgehalt aufweisen. Schneiden Sie daher die Blattrosetten bevorzugt um die Mittagszeit. Das Tageslicht verwandelt einen Großteil des Nitrats zu unschädlichen Stoffen.

Glasierte Apfelstücke

Im Winter steigt der Appetit auf Süßes. Nutzen Sie doch mal einen Abend, um Apfelstücke zu glasieren. Dazu wird eine Lösung aus 500 g Zucker und 250 ml Wasser so lange gekocht, bis sie zähflüssig ist. Wenden Sie die vorher kurz in kochendes Wasser getauchten Apfelstücke in der Zuckermasse. Danach werden sie zum Trocknen ausgelegt oder aufgespießt.

Apfelrezept

Noch ein Apfelrezept: Über der Heizung aufgehängte oder auf Backpapier gelegte Apfelinge trocknen schnell, verströmen ein angenehmes Aroma und befeuchten die Raumluft. Die gesunde Süßigkeit lässt sich den ganzen Winter aus in Scheiben geschnittenen Äpfeln aller Sorten leicht gewinnen. Welche Sorten am besten schmecken, sollten Sie selbst ausprobieren. Gegen das Oxidieren, also Braunwerden, hilft ein kurzes Bad in verdünnter Zitronensäure.

Scharfe Vinaigrette



Schon mal probiert, eine eigene scharfe Vinaigrette anzusetzen? Die getrockneten Schoten der Pfefferpaprika aus der Herbsternste werden dafür zerrieben und mit Oliven- und Sonnenblumenöl vermischt. Dazu kommen ein guter Schuss Essig, verschiedene Kräuter sowie Pfeffer. Das trockene Fruchtfleisch sorgt dabei hauptsächlich für die gute Farbe und die Samen liefern die Schärfe. Vorsicht:

Waschen Sie nach dem Zerreiben der Paprika sehr gründlich die Hände. Kleinste Spuren der Inhaltsstoffe brennen nämlich teuflisch auf Schleimhäuten und empfindlichen Hautpartien!