



05/2012

Gültstein



seit 1992

### Spargel – essbares Elfenbein

Endlich Spargelzeit! Ob Weiß, Violett oder Grün – Spargel schmeckt mit einfachen Kartoffeln genauso gut wie zu zartem Kalb oder feinem Fisch. Auch als Suppe oder Salat ist das Edelgemüse ein wahres Gedicht.



Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise – für viele Spargelfans das Größte!

94.200 Tonnen – so viel Spargel wurde im Jahr 2007 in Deutschland geerntet. Dieses Jahr könnte der Ertrag etwas magerer ausfallen: Anfang März riss Sturmtief Emma viele Schutzplanen herunter, in der dritten Märzwoche gab es einen überraschenden Frosteinbruch und starke Regenfälle im April machten dem Spargel ebenfalls zu schaffen.

Bleichspargel ist das beliebteste Gemüse im Land: Rund ein Kilogramm der leckeren Stangen lässt sich jeder Deutsche statistisch gesehen jährlich schmecken. Kein Wunder – bezeichnete doch bereits der römische Geschichtsschreiber Plinius (23–79 n. Chr.), in seinem Buch „Naturgeschichte“ das Gemüse als eine „Schmeichelei des Gaumens“. Auch Lucullus (117 – 57 v. Chr.), Patron aller Gourmets, soll gesagt haben: „Es kann nur der kochen, dem die Kunst gelingt, Spargel ohne jede Zutat in wonnigster Vollendung aufzutischen!“

### SPARGEL ALS HEILPFLANZE

Bereits in vorchristlicher Zeit (3000 v. Chr.) wurde Spargel in vielen Ländern, wie zum Beispiel Ägypten, China oder Persien wegen seiner heilenden Wirkung hoch geschätzt.

Spargel galt als aphrodisierend und potenzsteigernd – nicht nur wegen seiner Inhaltsstoffe, sondern auch wegen seiner fantasieanregenden Form. Die Griechen zählten Spargel zu den „heiligen Pflanzen“ und weihten ihn ihrer Liebesgöttin Aphrodite.

Im Mittelalter wurde grüner Spargel in benediktinischen Kloostergärten als Heilpflanze angebaut. So findet sich eine Beschreibung des Spargels aus zu verwechseln mit dem Maler Hieronymus Bosch). Auch dem Jahr 1539 noch im „Kreütter Buch“ des deutschen Botanikers und Arztes Hieronymus Bock (nicht ihm blieb die Schmackhaftigkeit dieser „Medizin“ nicht verborgen: „Ein lieblich Speis für Leckermäuler“, schwärmte er.

### Liebe Mitglieder, Leserinnen und Leser

Im Zuge der neuen Medien wie Internet und E-Mail wird der OGV Gültstein eine neue Mitgliederliste erstellen. Um diese zu optimieren bitte ich alle Mitglieder uns eine gültige E-Mail Adresse mitzuteilen. Natürlich nur wenn eine vorhanden ist. Dies erleichtert unsere Arbeit in Zukunft enorm. Vielen Dank für eure Unterstützung.

Andreas Glasbrenner

### Landesgartenschau Nagold Kirschentag

Es wird ein Kirschentag auf der LGS stattfinden. Die OGV's aus Gültstein, Mönchberg und Kayh werden Listen mit Erzeugern auslegen. Wer vom OGV Gültstein auf diese Liste möchte solltetsich bei uns bis 15. Juni melden.

**Andreas Glasbrenner Tel. 01624128926 oder Günther Vetter Tel. 07032/82807**

Die Liste wird am Kirschentag auf der LGS ausgelegt. Interessenten nehmen dann direkt mit dem Erzeuger Kontakt auf.

Der Termin für diesen Kirschentag wird noch bekanntgegeben

Karten für die Landesgartenschau können weiterhin bei Helmut Plaz geordert werden. Zum Vorzugspreis von 12,50 €

### Lehrfahrt am Mittwoch 23. Mai 2012

Am vergangenen Mittwoch machten sich ca. 40 Personen mit dem OGV Gültstein auf den Weg zum Bodensee. Die Lehrfahrt stand auf dem Programm. Pünktlich um 8:00 Uhr starteten wir am Partnerschaftsplatz in Gültstein.

Anfangs war das Wetter nicht so gut, aber als wir zur Rast im Hegau aus dem Bus stiegen war klar es wird besser. Nach einem Vesper fuhren wir dann weiter nach Sipplingen wo wir zur Besichtigung der Bodenseewasserversorgung angemeldet waren.

Nach den Formalitäten starteten wir die Führung mit einer Tonbildschau. Im Anschluss konnten wir die Anlage ausgiebig besichtigen. Die kompetente Führerin wusste auf fast alle Fragen eine Antwort.

Unser nächstes Ziel war Meersburg. Bei strahlendem Sonnenschein fuhren wir von dort mit der Fähre nach Konstanz. Danach ging die Fahrt weiter auf die Reichenau wo wir bei einem Gemüseanbaubetrieb erwartet wurden. Nach einer kleinen Einführung erläuterte uns der Fachmann die vorgehensweise beim Gemüseanbau.

In diesem Fall Tomaten Gurken und Paprika. Zum Ende der Führung konnten wir noch die Gurkensortiermaschine besichtigen. Und zufällig hatte der Gärtner eine Kiste Gurken da, die er zum Verkauf anbot.

Im Anschluss verweilten wir noch eine Weile bei Kaffee und Kuchen oder einem Eis auf der Reichenau

Zahlreiche OGV'ler kauften dort ein.

Als Abschluss der Lehrfahrt kehrten wir im Gasthof Sternen in Kirchen-Hausen ein und liessen den Tag ausklingen.



## Der Garten im Juni

### Tomaten und Gurken benötigen Pflege

Tomaten, deren Stängel nicht selbsttragend sind, werden an Schnüren, Stäben o. ä. aufgeleitet. Beim wöchentlichen Nachleiten werden auch gleich die jungen Seitentriebe aus den Blattachsen gebrochen. Dieses "Ausgeizen" sollte man durchführen, sobald die Triebe zu fassen sind, spätestens aber, bevor sie 10 cm lang sind. Kranke und vergilbte Blätter werden auch herausgenommen. Zur besseren Belüftung der Pflanzen entfernt man auch die unteren Blätter der Tomatenpflanze, jedoch werden die Fruchtrauben nie freigelegt, da die Früchte nicht der prallen Sonne ausgesetzt werden sollen. Die aufgeleiteten Gewächshausgurken werden bei Erreichen der Dachhöhe entspitzt und die Seitentriebe und die Früchte bis zu einer Höhe von etwa 60 cm entfernt. Es werden nur 4 bis 6 Gurken am Haupttrieb belassen. Das Absterben junger Früchte von der Spitze her ist oft ein Zeichen von übermäßigem Fruchtansatz, aber manchmal auch von Kälte, Lichtarmut oder Nährstoffmangel.

### Trockenes Klima im Pflanzenbestand vergrault Pilzkrankheiten

Pilzkrankheiten wie Salatfäule, Grauschimmel u. a. benötigen ein feuchtes Milieu, um sich auf Pflanzen ansiedeln zu können. Wirkungsvolle Methoden, um Pilzkrankheiten zu vermeiden: weite, luftige Pflanzabstände, bedarfsgerechtes Gießen in den Wurzelbereich statt über die Pflanzen und morgendliches Gießen statt Gießen am späten Abend.

### Obst. Wurm im Apfel muss nicht sein

Was wir als Wurm im Apfel finden, ist die Raupe des Apfelwicklers, eines Falters. Die Apfelwickler-Falter schlüpfen ab Mitte Mai, die Hauptflugzeit ist um Mitte Juni. Die Weibchen legen nach der Befruchtung ihre Eier an die Früchte und die Raupen entwickeln sich in den Früchten. Am Ende der Raupenentwicklung verlässt diese die Frucht, seilt sich ab und sucht sich ein Versteck unter Borkenschuppen zur Überwinterung. Im nächsten Frühjahr verpuppt sie sich. Aus diesen Puppen schlüpfen dann wiederum Apfelwickler-Falter. In warmen Jahren können sich zwei Apfelwickler-Generationen gleich hintereinander entwickeln, wobei die zweite Generation (Flugzeit dieser Falter im August) dann besonders schädigt.

### Erdbeerpflanzen vermehren

Erdbeerpflanzen, die gut tragen, werden jetzt markiert. Zur eigenen Weitervermehrung werden nach der Erntezeit jeweils die stärksten Ableger der Pflanzen verwendet. Entweder werden die Ableger abgetrennt, die gut entwickelten Kindel in feuchte Anzuchterde getopft und dann zur Bewurzelung in ein leicht schattiertes Frühbeet o. ä. gestellt oder aber man bewurzelt die Pflanzen gleich an Ort und Stelle, indem man die ältesten Kindel an den (in diesem Fall nicht abgetrennten) Ranken über eingegrabene Töpfe mit Anzuchtssubstrat leitet und sie dort mit Hilfe von Drahtklammern festhält. Nach 4 bis 6 Wochen können sie abgetrennt und verpflanzt werden.

### Gemüse. Rhabarber und Spargel

Spargel sollte im ersten Erntejahr nur bis zum 10. Juni, und in den darauffolgenden Jahren bis zum Johanni-Tag (24. Juni) gestochen werden. Beim Rhabarber ist spätestens Anfang Juli mit dem Ernten aufzuhören, damit die Pflanzen bis zum nächsten Frühjahr genügend Reservestoffe für die Ernte des nächsten Jahres bilden können

### Pflanze des Monats Juni 2012

... ist das Berghähnlein, auch Narzissenblütiges Windröschen genannt (Anemone narcissiflora L.)



### Berghähnlein

aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae).

Zur Hauptblütezeit im Juni schweben die Blüten des Berghähnleins wie eine weiße bis zartrosa Wolke im Alpen-Quartier über dem kalkhaltigen Hang.

Die mehrjährige, krautige Pflanze ist in Europa in Alpen, Jura, Vogesen und in den Sudeten beheimatet und kommt hier in Höhen zwischen 700 bis 2500 m vor.

Die Pflanze wird zwischen 20-50 cm hoch. Die handförmigen Blätter sind lang gestielt,

3-5teilig und tief eingeschnitten. Auf den Blattnerven und an den Stielen sitzen silbrige Härchen.

An den aufrechten Stängeln befinden sich unterhalb der Blütendolde die sitzenden oder nur sehr kurz gestielten Hochblätter. Sie sind drei- bis fünfteilig, fingerförmig tief eingeschnitten und quirlig angeordnet.

Die weißen Blütendolden werden von 3 bis 8 Einzelblüten gebildet. Die Blüten sind 2-3 cm groß und haben zwischen 5 bis 6, selten mehr Blütenhüllblätter. Die Blütenblätter sind außen rötlich überlaufen und beiderseits kahl. Die Staubgefäße sind grünlich-gelb gefärbt.

Die Früchtchen (Nüsschen) besitzen einen geschnäbelten Griffel.

Das Berghähnlein wächst auf alpinen Wiesen, aber auch in Felsspalten und auf Felsschutt. Sie kommt auf kalkhaltigen Lehm- oder Tonböden, die von Sickerwasser durchzogen werden, vor.

Die n. Termine

[www.ogv-guelstein.de](http://www.ogv-guelstein.de)

E-Mail: [ogvguelstein@web.de](mailto:ogvguelstein@web.de)

27.4.-7.10.2012 Landesgartenschau in Nagold Juni 2012 Kirschenenernte im Gäu mit dem OGV Kayh  
**Aug 2012. Zwetschgenernte im Gäu mit dem OGV Gültstein**  
Sept. 2012 Streuobsternte im Gäu mit dem OGV Mönchberg

09.06.2012 Logl Mitgliederversammlung in Wäschenbüren. Der Bustransfer wird rechtzeitig bekanntgegeben.

15.07.2012 40 Jahre Jubiläumsfest Naturpark Schönbuch auf der alten Rain bei der Jahnütte

Mit freundlichen Grüßen  
Obst- und Gartenbauverein Gültstein