



09/2005

Gültstein



seit 1992

Kinder und Jugendecke

Hier erwarten wir, dass Sie ihren Kindern, Enkeln und Nachbarn die Natur etwas näher bringen. Wir fordern alle dazu auf, aktiv damit umzugehen, denn ihre Erfahrung und neue Ideen sorgen für neuen Schwung!

Auf jeden Fall waschen

Ob klein und kernlos oder groß und saftig: Weintrauben sind einfach lecker.



Trauben sind häufig mit Pestiziden belastet. Trauben haben bald Saison. Die Früchte schmecken lecker und haben einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Die Stiftung Warentest hat Weintrauben näher unter die Lupe genommen. Gemeint sind natürlich Tafeltrauben, also Früchte, die ausschließlich zum Essen bestimmt sind.

Ergebnis: Von 26 Proben waren 14 deutlich bis stark mit Pestiziden belastet. Das heißt, die Werte überschritten die gesetzlich zulässigen Höchstmengen.

Pestizide schützen Pflanzen bei der landwirtschaftlichen Produktion und bei der Lagerung vor Krankheiten und Schadorganismen. Am häufigsten verwendet werden Insektizide (gegen Insekten), Fungizide (gegen Pilzkrankheiten) und Herbizide (gegen Unkraut). In Deutschland unterliegen sie einer strengen Zulassungsprüfung. Keine Pestizide fanden Tester in den Biotrauben Sublima. Das muss den Verbrauchern aber dann 5,20 € pro Kilo wert sein.

Sehr genau hat das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Stuttgart untersucht und dabei die Ware aus Lateinamerika und Südafrika mit Trauben aus Mittelmeerländern verglichen. In Test wiesen von 271 Proben 221 Rückstände an Pflanzenschutzmitteln auf, das sind 82 Prozent. In 44 Fällen (16 Prozent) wurden Höchstmengen überschritten. Auffällig waren vor allem Tafeltrauben aus der Türkei, Spanien, Griechenland und Italien. Ware aus der südlichen Halbkugel, die vor allem im Winter angeboten wird, wurde hingegen nicht beanstandet.

Wie wäscht man Trauben?

Trauben sollten vor dem Verzehr unbedingt gewaschen werden. Denn durch Transport und Lagerung hat sich sehr viel Staub und Schmutz auf den Früchten abgelagert. Und der kann – wenn man ihn nicht abwäscht – zu Magenbeschwerden führen. Außerdem entfernen Sie durch das Waschen auch Pestizide, zumindest die, die noch nicht nach innen gewandert sind, sondern sich noch außen auf der Schale befinden. Die Trauben deshalb am besten gründlich unter fließendem, lauwarmem Wasser abwaschen und die engen Fruchtstände dabei vorsichtig etwas mit den Fingern auseinander drücken, damit das Wasser auch überall hingelangen kann.

Ganz wichtig: die Trauben waschen, wenn sie noch an den Zweigen hängen, also nicht einzeln. Denn dann ist die Haut verletzt und das Wasser würde wertvolle wasserlösliche Vitamine einfach wegspülen. Übrigens: Ein nebelartiger und tauähnlicher Film, der auf vielen Trauben liegt, kommt nicht von Spritzmitteln gegen Pestizide, wie viele Verbraucher vermuten. Es ist ein natürlicher Schutzmantel der Traube, der durch die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bei der Reifung entstanden ist. Er bewahrt die empfindliche Haut vor Verletzungen und damit vor schnellerem Verderben. Er ist nicht gesundheitsschädlich und beeinträchtigt auch nicht den Geschmack. Allerdings verschwindet der nebelartige Film in der Regel durch das Waschen.



Wenn ein Baum eine einseitige Krone hat, wenn er also mehr Äste auf einer Seite hat als auf der anderen, dann wird er durch den Wind verdreht. Wenn das lange genug dauert, dann legt der Baum seine Holzfasern in die Drehrichtung und passt sich an.

Struppi zeigt die einseitige Kronenform mit den Händen und wie er verdreht wird, wenn der Wind ihm ins Gesicht weht.

Übrigens werden solche Bäume immer fester, je mehr sie verdreht werden. Es ist wie ein Seil, das man immer mehr verdreht.

Gut in Form - der Buchs

Der Buchs macht auch als Kübelpflanze eine gute Figur, allerdings ist er dann anspruchsvoller als seine "Kollegen" im Freiland.

Werfen Sie ein besonderes Augenmerk auf den Kübel: Als Richtlinie gilt, dass er in Höhe und Breite der oberirdischen Pflanze entsprechen sollte, so kann sich das Wurzelwerk richtig entwickeln. Gelbe Blätter signalisieren übrigens den dringenden Topfwechsel. In der Wachstumszeit bekommt der Buchs einmal wöchentlich einen Spezialdünger, an heißen Tagen wird er ordentlich gewässert. Soll der Buchs im Freien überwintern, wird er auch vor Beginn der kalten Jahreszeit kräftig gegossen. So können die Wurzeln an milden Wintertagen genügend Feuchtigkeit aufnehmen. Im Haus liebt die Pflanze im Winter einen hellen und kühlen Platz.

Süße Erbsen als Herbstgemüse

Erst seit kurzem gibt es mit den Sorten 'Zuccola', 'Delikata' und der Markerbse 'Profita' herrlich süß schmeckende Erbsen, die man noch mitten im Sommer säen kann. Dank Resistenz gegen die Mehltaukrankheit reifen die leckeren süßen Zuckerschoten noch bis September-Oktober und bringen zu ungewöhnlicher Jahreszeit hohen Ertrag. Dank zarter, weicher Schalen ohne das übliche zähe Pergamin kann man schon zeitig ernten, braucht keine Körner auszupalen und kann die als Feingemüse bekannten "Kaiserschoten" ohne viel Putzen im Ganzen verzehren. Sie schmecken roh als Salat oder in Butter gedünstet.

Gesät wird in Doppelreihen von je 20 cm Abstand, dünn verteilt auf sonnige Beete. Geben Sie den Pflanzen bald nach dem Aufgang Halt an Maschendraht, Netzen oder Reisig und häufeln Sie die Reihen mit Erde etwas an.

Gemüse für das Herbstbeet

Chinakohl und Pak Choy. Mit gutem Grund hat sich das fernöstliche Volksnahrungsmittel bei uns so gut eingeführt. Unserem Weißkraut gegenüber besitzt der Chinakohl einige Vorteile: er bläht nicht, er hat wenig Eigengeschmack, was bei unseren modernen Ernährungsgewohnheiten nicht als nachteilig gewertet wird- im Gegenteil! Jede Art von fertigen und selbst gemachten Soßen passt dazu, nahezu alle Salatrezepte geben ein akzeptables Ergebnis. Der Chinakohl enthält reichlich Ballaststoffe, hat Biss, ist jedoch nicht zäh und lässt sich sowohl im Kühlschrank in Plastiktüten oder im winterlichen Kellerlager lange aufbewahren. Dabei ist es am besten, die abgeernteten Köpfe nur so weit zu putzen, dass kranke und faule Blätter vollständig entfernt werden. Danach werden sie einzeln in Zeitungspapier gewickelt und mit dem Kopf nach oben nebeneinander in Kisten gestellt. Die beste Lagertemperatur liegt gerade über Null Grad. Chinakohl ist als Pflanze, die im sommerlichen Langtag blüht, extrem schossgefährdet, wenn zu früh ausgesät wird. Der auf den Samentüten angegebene Saattermin Juli bis spätestens ca. 8. August ist daher ernst zu nehmen!

Chinakohl lässt sich wegen seiner feinen Pfahlwurzel ziemlich schlecht verpflanzen. Daher hat sich die Direktsaat mit späterem Verziehen auf 25-30 cm Abstand nach allen Seiten gut bewährt. Natürlich kann man auch in Töpfen oder Topfplatten vorziehen und mit Ballen verpflanzen. Spätester Termin dazu ist Ende August. Die Ernte setzt dann im Oktober ein, wenn sich die Köpfe zu zylindrischen, fest geschichteten Gebilden geschlossen haben. Wählen Sie nach Möglichkeit gegen die Kohlhernie resistente Sorten wie z. B. 'Bilko', 'Chorus F1 Hybride' oder 'Masamune F1'.

Pak Choy ist ein naher Verwandter des Chinakohls. Der Chinesische Senfkohl gleicht in Geschmack und Kultur dem Chinakohl. Die verdickten Blattstiele, die Mangold ähneln, werden gedünstet gegessen. 'Joy Choy F1- Hybride' ist eine bewährte schossresistente Züchtung. Sehr dekorativ ist darüber hinaus die Sorte 'Red Giant', die nur lose Köpfe bildet, jedoch herrlich marmorierte bronzegrüne Blätter besitzt, die jedem Gartenbeet zur Zierde gereichen.

Meisterschnitt

Gut in Form präsentieren sich immergrünen Gehölze, wenn man ihnen einen flotten Schnitt verpasst. Dabei gilt: Hecken werden oben immer schmaler geschnitten als unten. Pflanzen mit kleinen Blättern, etwa Buchs oder Eibe, eignen sich am besten für Tierfiguren und Kegel. Oder für den "Pyramidenschnitt", er gelingt auch, wenn man mit der Gartenschere noch nicht viel Übung hat. Dazu formen Sie aus Maschendraht und Bambusstäben ein Pyramidengestell und stülpen es über die Pflanze, zum Beispiel über den Buchsbaum. Dazu formen Sie aus Maschendraht und Bambusstäben ein Pyramidengestell und stülpen es über die Pflanze, zum Beispiel über den Buchsbaum. Das Gestell bleibt, bis es vollständig bewachsen ist. Dann die überstehenden Zweige abschneiden - fertig ist Ihre "lebende" Pyramide. Aber Sie müssen dranbleiben: damit die Form bleibt, ist im Sommer etwa alle 4 Wochen der Nachschnitt fällig.

Die nächsten Termine

30. + 31. Juli

Waldsägewettbewerb Gasthaus Krone wieder mit dem OGV Gültstein

13. August

Wanderung mit Nachbetrachtung zum Winterschnitt. Start um 13.30 Uhr am Partnerschaftsplatz

Neueröffnung Heidelbeerpflückanlage. Detaillierte Information im Amtsblatt der Stadt Herrenberg KW 28 unter Gültstein/Obst- und Gartenbauverein.

Unser kostenloses Amtsblatt ist auch übers Internet abzurufen:

siehe www.herrenberg.de - unter Aktuelles - Amtsblatt.

Übrigens: All unsere Termine mit Themen/Ablauf finden Sie auch unter Aktuelles – Veranstaltungen oder unter www.ogv-guelstein.de

Mit freundlichen Grüßen,
ihr Obst- und Gartenbauverein Gültstein

"Feuer"-Alarm im Garten



Mit ihrem rotschwarzen Körper und der auffälligen Zeichnung wirken sie im Garten sehr auffällig.

Von Hörern wird das Insekt häufig als "marien-käferähnlich" oder fast richtig als "Feuerkäfer" beschrieben. Die Feuerwanze - was richtet sie im Garten an?

Die Entwarnung gleich zu Beginn: Vom Gesundheits- und Umweltschutzdepartement der Stadt Zürich wird die Feuerwanze (Pyrrhocoris apterus) als harmlose Vertreterin der Wanzen eingeordnet. Zumindest der Gesundheit der Menschen sind die Feuerwanzen nicht abträglich, auch wenn sie in größerer Zahl an sonnigen und trockenen Plätzen im Garten auftauchen.

Meist sind Stockrosen, Malven (z.B. Eibisch) oder Linden in der Nähe, von deren heruntergefallenem Samen sie sich mit Vorliebe ernähren. Außerdem stehen Insekten auf dem Speiseplan der Feuerwanzen, weshalb Pflanzenschutzexperten bislang raten, auf die Bekämpfung der "Gendarmen" (so ihr französischer Name) zu verzichten.

Allerdings sind die Tiere auch Pflanzensauger. Es gibt jedoch bisher keine Beobachtungen, dass die Wanzen einheimischen Pflanzen gefährlich werden könnten. Fressfeinde hat die Wanze keine. Dafür schmeckt sie Dank ihrer Stinkdrüsen zu widerlich. Die Feuerwanze kommt in allen gemäßigten bis warmen Ländern Europas bis Indien vor. Auffällig ist ihre gesellige Lebensweise, bereits mit den ersten Sonnenstrahlen im zeitigen Frühjahr sind die Tiere zu beobachten.

