



Liebe Beetpächterinnen und Beetpächter,

Jetzt ist Hochsaison. Vieles kann geerntet werden, sofort verspeist, fermentiert, eingelegt oder anderweitig konserviert werden. Viele Blumen haben ihre Blütezeit hinter sich, das heißt, wir können damit beginnen, Saatgut aus eigenem Anbau herzustellen. Zum Beispiel: Ringelblume, Akelei, Stockrose, Studentenblumen und nicht zu vergessen Gemüse, wie Tomaten, Gurken, Zucchini. Die Kräuter können getrocknet werden oder mal aus Kräutern Essig herstellen: Kräuter wie Rosmarin, Kapuzinerkresse, Estragon u.s.w. in eine Flasche geben, dazu Knoblauch und alles mit einem milden Weinessig übergießen. Drei Wochen ziehen lassen (im Dunkeln) und dann abgießen. Basilikumöl herstellen, mit Pflanzenöl, das auf 70 Grad Celsius erhitzt wird, Basilikum dazugeben und dann fein mixen.

WAS IST IM AUGUST ZU TUN:

Für einige Gemüse und Salate ist noch eine letzte Aussaat auf Freiflächen möglich.

- **Säen:** Spinat, Blattmangold, Ruccola, Feldsalat, Wintersalate, Radieschen, Petersilie, Koriander
- **Pflanzen:** Chinakohl, Endivien, Kohlrabi, nicht zu vergessen die Erdbeeren, Knollenfenchel, Winterlauch, Radicchio, Zuckerhut
- **Pflegen:** Tomaten im Auge behalten. Sobald die Blätter, Beläge oder Flecken zeigen, entferne das Laub sofort.
Die Blätter nicht auf den Kompost
- **Erde:** Beete mulchen, haken, damit das Wasser im Boden bleibt, freie Fläche abdecken, Halbsträucher wie Lavendel, Rosmarin schneiden, von den Kräutern wie Petersilie, Basilikum, Bohnenkraut sollen auch die Stiele mitgegessen werden.

Im August kann noch Petersilie gesät werden, 2-3cm tief und feucht halten.

Ich wünsche uns allen einen schönen August

Grüße Elisabeth

denkt daran, wir als Gärtner haben eine Verantwortung der Natur gegenüber