

# Gartentipps für Januar

**Pflanze des Monats** ist nach der Pastinake vom Dezember diesmal ein weiteres frosthartes Wurzelgemüse, nämlich die Schwarzwurzel. Sie gehört zur Familie der Korbblütler, ihre Blüte ähnelt der des Löwenzahns. Die Wildform der Schwarzwurzel stammt aus Südeuropa, beziehungsweise dem Nahen Osten, der wissenschaftliche Name der Gattung – *Scorzonera* – leitet sich aus dem Italienischen ab und bedeutet „schwarze Schale“. Die Schwarzwurzel ist zweijährig, das heißt nachdem sich im ersten Jahr die essbare Wurzel gebildet hat, kommt es nach der Überwinterung im zweiten Jahr zur Bildung der Blüte, was dann wiederum die Wurzel hart und ungenießbar werden lässt.

Die Schwarzwurzel wird im April zwei Zentimeter tief mit einem Reihenabstand von 25 Zentimetern gesät. Der Abstand innerhalb der Reihe sollte zehn Zentimeter betragen. Der Anbau ist problemlos, weder Schädlinge noch Krankheiten sind an den Pflanzen interessiert. Die Ernte der Wurzeln beginnt im November, wobei man wegen der Bruchgefahr vorsichtig zu Werke gehen sollte. Beim Schälen sondert die Schwarzwurzel einen hellen Milchsaft ab, der sich bei Luftkontakt braun verfärbt, was Hände und Gemüse gleichermaßen in Mitleidenschaft zieht. Dagegen helfen Einmalhandschuhe (Hände) und Zitronenwasser (Gemüse).

Zubereitet wird die Schwarzwurzel ähnlich wie Spargel: Die Stangen werden in Salzwasser gekocht und anschließend mit zerlassener Butter oder einer hellen Soße serviert, sie können aber auch mit Schinken umwickelt im Backofen überbacken werden oder in einem Waldorfsalat den Sellerie ersetzen.

Noch weniger angebaut als die Schwarzwurzel wird hierzulande die in England sehr beliebte Haferwurzel, die sich von ihrer schwarzen Kusine hauptsächlich durch die violette Blütenfarbe und die helle Farbe der

Wurzeln unterscheidet. Sie ist im Anbau ebenso robust wie die Schwarzwurzel und wird auch ähnlich zubereitet. Beide Wurzeln sind vitamin- sowie mineralstoffreich und wegen ihres Inulingehaltes besonders bekömmlich für Diabetiker.

**Saatgut**, dass in der letzten Saison nicht verbraucht wurde, kann jetzt auf seine Keimfähigkeit überprüft werden. Dazu bracht man lediglich saugfähiges Papier (Löschpapier, Papiertaschentücher oder eine Serviette)



sowie einen tiefen Teller. Das Papier wird gründlich angefeuchtet und in den Teller gelegt, anschließend zählt man eine Samenprobe des zu testenden Saatguts ab – 50 oder 100 sind gute Zahlen, da man hier nach erfolgter Keimung leicht die entsprechenden Prozentzahlen errechnen kann – und verteilt sie gleichmäßig auf dem Papier. Um die Feuchtigkeit zu halten und damit die Keimung zu erleichtern, spannt man eine Folie über den Teller und lässt das ganze vierzehn Tage bei Zimmertemperatur stehen. Anschließend zählt man die aufgegangenen Samen und errechnet den Prozentanteil. Ergibt sich

eine Keimfähigkeit von weniger als 50 %, schmeißt man das Samentütchen besser weg, bei einem Ergebnis bis 75 % erhöht man entsprechend die auf der Packung angegebene Aussaatmenge.

**Gerätepflege:** Werkzeug sollte jetzt gereinigt und gepflegt werden. Dabei können auch gleich die Funktionsfähigkeit überprüft und gegebenenfalls kleinere Reparaturen vorgenommen werden. Scheren nimmt man auseinander, um sie gründlich reinigen zu können, anschließend schleift man die Klingen mit einem feinen Schleifstein nach und ölt die beweglichen Teile mit Scherenöl. So stellt man sicher, dass die doch recht teuren Geräte nicht frühzeitig ihren Geist aufgeben.

**Jetzt im Winter** sollte für die neue Saison geplant werden. Dabei helfen die Kataloge der großen Samenhersteller. Jedes Jahr gibt es interessante Neuheiten, die durchaus einmal ausprobiert werden können, so zum Beispiel eine Kreuzung von Rosen- und Grünkohl unter dem Namen „*Flower Sprouts Autumn Star*“ (von Sperli). Wie bei Rosenkohl werden an einem langen Stiel Röschen gebildet, diese sind leicht geöffnet mit violetten Blattrippen und fein gekraustem Blatt. Das sieht wirklich schick aus! Ebenfalls interessant ist der neue Blumenkohl „*Multi Head*“, der – nachdem der erste (große) Kopf geerntet ist – noch weitere kleine Köpfe an den Seitensprossen ausbildet. Die Erntezeit verlängert sich so auf mehrere Wochen. Eine weitere schöne Neuheit ist die Gelbe Bete „*Boldor*“, deren Fleisch so zart ist, dass sie auch als Rohkost serviert werden kann. Immer noch gut sind die gegen die Braunfäule hochtoleranten Tomatensorten „*Philovita*“ und „*Philona*“ – mit ihnen kann auch der Nichtgewächshausbesitzer noch mit einer erfolgreichen Tomatenernte rechnen.