

Gartentipps für März

In diesem Monat geht es um Gemüsearten, die aus Amerika, genauer gesagt aus den Anden, zu uns gekommen sind. Die bekannteste und für unsere Ernährung wichtigste ist natürlich die Kartoffel, aber es gibt noch sehr viele andere. Erstaunlicherweise werden eigentlich alle wegen ihrer essbaren Knollen angebaut, obwohl sie ganz verschiedenen Pflanzenfamilien angehören, nämlich den Nachtschatten- und Gänsefußgewächsen sowie den Schmetterlings-, Dolden-, Kreuz- und Korbblütlern. Die Andine Knollenbohne (*Pachyrhizus ahipa*) ist, wie der Name schon sagt, eine Hülsenfrucht aus der Familie der Yamböhen. Sie wächst in Höhen zwischen 1800 und 3000 Metern bei Durchschnittstemperaturen von 16–18 °C. Geerntet werden die kreiselförmigen und einem großen Teltower Rübchen ähnelnden Wurzeln. Zur Ertragsmaximierung werden sämtliche Blüten vor der Samenbildung entfernt, so dass die ganze Kraft der Pflanze in die Ausbildung der Wurzeln geht. Sie schmecken süßlich mit einer knackigen Textur und werden meist roh gegessen. Ebenfalls die Knolle schon im Namen tragen sowohl der Knollige Sauerklee als auch die Knollige Kapuzinerkresse, die in Höhen zwischen 3000 bis 4000 Metern wachsen und meist zusammen kultiviert werden. Beide bilden gubbelige längliche Wurzeln in einem Farbspektrum von weiß bis dunkelrot aus, die hauptsächlich gekocht verzehrt werden. Sie gedeihen hierzulande gut im Halbschatten, wobei die Kapuzinerkresse auch eine attraktive Zierpflanze abgibt. Wichtig ist es, mit der Ernte solange wie möglich abzuwarten, da die Knollen erst im Kurztag ausgebildet werden. Zur Familie der Korbblütler gehört die Yacon, deren dahlienartige Knollen ein Gewicht von bis zu zwei Kilogramm erreichen können. Es handelt sich um stattliche Pflanzen mit gelben sonnenblumenartigen Blüten und großen Blättern, die sehr proteinreich sind und ebenfalls verzehrt werden können. Die Knollen haben durch

ihren hohen Gehalt an Oligofructose einen süßen Geschmack und wirken blutzuckersenkend. Übrigens sind auch die Knollen von Dahlien essbar, und es gibt mittlerweile eine ganze Reihe von auf Geschmack selektierten Sorten mit (angeblich) Aromen von Petersilie oder Fenchel. Die ideale Verbindung von Zier- und Nutzpflanze: überirdisch schöne Blüten, unterirdisch schmackhafte Knollen.

Beetvorbereitung im Frühjahr: Solange es noch kalt ist, sollte die vom Herbst verbliebene Gründung abgereicht, beziehungsweise oberflächlich eingearbeitet werden. So kann



sich die Grünmasse bei (hoffentlich) steigenden Temperaturen rechtzeitig vor Aussaatbeginn zersetzen und die in ihr gespeicherten Nährstoffe den



heranwachsenden Jungpflanzen zur Verfügung stellen. Auch für eine Kompostdüngung ist jetzt der richtige Zeitpunkt, wobei man für leichte Böden mit einer Menge von acht bis zehn Litern

auf den Quadratmeter rechnet. Diese maximal einen Zentimeter dicke Schicht bietet eine ausreichende Versorgung für alle Schwach- und Mittelzehrer. Eine Zusatzdüngung benötigen lediglich noch die Starkzehrer, also Tomaten, Kohl, Gurken oder auch Kürbisse. Für eine erfolgreiche Aussaat muss der Boden gut abgesetzt sein. Denn nur dann haben sich Kapillarröhrchen gebildet, die Samen und Keimlinge aus tieferen Bodenschichten heraus mit Feuchtigkeit versorgen. Daher sollte der Boden im Frühling nur ganz oberflächlich, circa 3–5 cm tief gelockert werden. Jede tie-

ferere Bodenbearbeitung führt zu einer Unterbrechung dieses Wasserzuflusses von unten, der durch Gießen von oben nicht ersetzt werden kann: ein Vertrocknen der empfindlichen Keimlinge wäre die Folge. Anschließend muss dann noch ein bis zwei Wochen gewartet werden, damit sich der Boden wieder setzen kann, so dass keine Hohlräume zurückbleiben, die das Pflanzenwachstum behindern könnten. Wenn sich der Boden dann endlich ausreichend erwärmt hat, wird man in flache Rillen säen, mit lockerer Erde abdecken und anschließend für einen besseren Bodenschluss den Samen mit dem Rechen gut andrücken. Spinat, Rettich und Dicke Bohnen können als erste gesät werden, gefolgt von Salat, Möhren und Zwiebeln am Ende des Monats.

In diesem Winter besuchten uns viele aus Skandinavien, beziehungsweise Osteuropa stammende Wacholderdrosseln. Sie sind vor allem deshalb auffällig, weil sie meist in größeren Trupps auftreten und dabei auch nicht leise sind. Sie sind etwas größer als Amseln (ebenfalls eine Drosselart) und bunter gefärbt mit grauem Kopf, rotbraun gefleckter Brust und weißem Bauch. Zu dieser Jahreszeit ernähren sie sich ausschließlich von Beeren und Früchten (am liebsten Äpfel), während im Frühjahr und Sommer Regenwürmer und andere Wirbellose ihre Hauptnahrung bilden.