

Gartentipps für Juni

Pflanzen des Monats sind diesmal (inspiriert vom Maiglöckchen des Gartentipps Mai) die am häufigsten im Garten zu findenden Giftpflanzen. Bei manchen, wie Fingerhut oder Herbstzeitlose, weiß jeder, dass sie giftig sind und geht entsprechend vorsichtig damit um. Bei anderen ist man eher überrascht, wenn man von ihrer möglichen Wirkung erfährt. Dies betrifft vor allem die phototoxischen Pflanzen wie Pastinake, Weinraute oder Liebstöckel, deren Inhaltstoffe bei Hautkontakt und anschließender Sonneneinwirkung ausgesprochen unangenehme Verbrennungen verursachen können, aber auch andere Gemüsepflanzen, so zum Beispiel die Bohne. Diese enthält giftige Proteinverbindungen (Lektine), die aber durchs Kochen zerstört werden. Der Verzehr schon weniger roher Bohnenkerne kann daher ernsthafte Vergiftungserscheinungen hervorrufen.

Viele Zierpflanzen sind in unterschiedlichem Ausmaß giftig, beschränken wir uns daher auf diejenigen, die wirklich Schaden anrichten können. An erster Stelle steht hier der Eisenhut (*Aconitum*), immerhin die giftigste Pflanze Europas, aber dennoch in vielen Gärten zuhause. Bei ihm sind alle Teile stark giftig. Bei Einnahme treten die ersten Symptome, nämlich ein Taubheitsgefühl von Zunge und Lippe, nach etwa zehn bis zwanzig Minuten auf. Dann folgen Erbrechen, Durchfall, Sehstörungen, starke Schmerzen, Herzrhythmusstörungen sowie eine Lähmung der Muskulatur. Bereits zwei Gramm der Wurzel haben eine tödliche Wirkung. Ebenfalls hochgiftig ist der Fingerhut (*Digitalis*). Angeblich führt bereits der Verzehr von zwei bis drei Blättern zum Tode, allerdings verhindert der sehr bittere Geschmack in der Regel die Aufnahme einer tödlichen Dosis. Auch hier kommt es bald nach der Einnahme zu den ersten Vergiftungserscheinungen, in diesem Fall Übelkeit und Erbrechen. Im Gegensatz dazu dauert es bei einem Verzehr von Teilen

der Herbstzeitlose (*Colchicum*) bis zu sechs Stunden, bevor sich die ersten Symptome zeigen. Die tödliche Dosis beträgt für einen Erwachsenen etwa 60 Gramm frische Blätter. Vergiftungen durch die Herbstzeitlose treten relativ häufig auf, da es im Frühjahr, wenn nur die Blätter zu sehen sind, immer wieder zu Verwechslungen mit Bärlauch oder anderen essbaren Wildkräutern kommt.



Richtiges Gießen ist vor allem im Sommer wichtig. Dabei muss man wissen, dass ein Liter Wasser pro Quadratmeter eine Bodenschicht von einem Zentimeter Stärke durchfeuchtet. Da sich die Hauptwurzelzone der meisten Kulturpflanzen in einer Tiefe von zehn bis dreißig Zentimetern befindet, sollte eine Wassergabe also zehn bis zwanzig Liter betragen. Nach einer solchen Gabe sollte eine an die jeweiligen Bodenverhältnisse angepasste Gießpause eingehalten werden. Auch ein sandiger Boden ist in der Lage, 20 l Wasser pro Quadratmeter und zwanzig Zentimeter Schichthöhe zu speichern. Davon ausgehend muss auch bei sommerlicher Wärme nur alle vier bis sieben

Tage gegossen werden, dann aber wirklich ordentlich. Denn bei zu geringer Gießmenge, beziehungsweise häufigem, aber nur oberflächlichem Wässern mit dem Gartenschlauch verdunstet das meiste Wasser an der Bodenoberfläche. Da der Boden so nicht ausreichend durchfeuchtet wird, bleiben die Pflanzenwurzeln an der Oberfläche, mit der Folge, dass auch kurze Trockenperioden bereits zu Schäden führen.

Die Frühsommerblüher unter den Stauden, wie Lupinen, Rittersporn, Steppensalbei und Erigeron profitieren von einem Rückschnitt nach der Blüte in circa zehn Zentimeter Höhe über dem Boden. Sie werden dadurch zum Neuantrieb und zu einer zweiten Blüte im Spätsommer oder Herbst angeregt. Nach dem Rückschnitt sollten die Pflanzen gedüngt und bei Bedarf auch gewässert werden.

Mais, Gurken und Zucchini können noch bis ca. 10. Juni direkt ins Freiland gesät werden. Pro Pflanzstelle werden drei Samen ungefähr zwei Zentimeter tief ausgesät und nach dem Aufgehen der kräftigsten Keimling stengelgelassen. Mais bietet übrigens einen guten Windschutz für die wärmebedürftigen Kürbisgewächse.

Rhabarber wird geerntet, indem man die Stiele am Ansatz anfasst und mit einer drehenden Bewegung von der Pflanze löst. Keinesfalls dürfen die Stangen abgeschnitten werden, da dies zu Fäulnis führen kann. Man sollte darauf achten, nicht mehr als ein Drittel bis die Hälfte von einer Pflanze zu ernten, um sie nicht zu sehr zu erschöpfen. Spätester Erntetermin ist wie beim Spargel der 24. Juni (Johannistag), danach steigt der Oxalsäuregehalt zu stark an und der Rhabarber wird immer saurer. Damit sich die Pflanze gut erholt, sollte sie jetzt gedüngt und kräftig gewässert werden. Günstig wirkt sich auch die Abdeckung des Bodens mit einem organischen Mulch aus.