



ZITRONENGRAS

Es lässt sich aus gekauften Stängeln ab April im Wasserglas anziehen, wird nach den Spätfrösten ausgepflanzt und dann nach und nach geerntet.



AUSDAUERNDER BUCHWEIZEN

Die Triebspitzen und jungen Blätter dieser mehrjährigen Pflanze werden während der ganzen Gartensaison geerntet und wie Spinat gekocht.



ERNTE- zeit

IM HERBST: Feines aus Beeren
und Wintervorbereitungen



GEMÜSEKREIS

Mehr- und einjähriges
Gemüse wächst im selben Kreis,
das mehrjährige links, das
einjährige rechts.



Pia Steiner und Roland Schmid.

Die Äste der alten Apfel-
bäume im Permakultur-
garten in Wängi TG tragen
schwer; viele der rotbackigen
Früchte liegen am Boden.
Untrügliches Zeichen, dass
für Pia Steiner und Roland
Schmid die Zeit gekommen
ist, Vorbereitungen für den
Winter zu treffen.

REZEPTE für Wildes

HAGEBUTTEN

Hagebuttenleder: Frisch geerntete Hagebutten zwei Tage zusammen mit einem Vanillestängel in Süßmost einlegen. Danach aufkochen und mit Kartoffelstampfer zerdrücken und durchs Passevite lassen. Das dicke Mus je nach Vorliebe süßen, auf eine Dörrfolie streichen und bei 40 °C im Ofen trocknen.



WEISSDORN

Brotaufstrich: 200 Gramm Weissdornfrüchte weich kochen und durchs Passevite treiben; 100 Gramm Baum-nusskerne mit 2 Löffel Olivenöl im Mixer oder Cutter hacken. Mit dem Mus mischen und mit Thymian, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

KORNELKIRSCHEN

«Oliven»: Eher bekannt ist die leckere Konfitüre, weniger, dass sich aus den Früchten von *Cornus mas* auch köstlich schmeckende «falsche Oliven» machen lassen. Und zwar so: Halbreif pflücken und in eine starke Salzlake einlegen (circa 350 Gramm Salz auf einen Liter Wasser). Zuerst schwimmen die Kirschen obenauf, sinken aber in etwa zwei Wochen zu Boden. Nun können sie zusammen mit frischen Kräutern, zum Beispiel Rosmarin, Thymian, Knoblauchrauke, Chili oder Knoblauch eingelegt werden. Mit Olivenöl übergossen (gut decken). An einen dunklen, kühlen Ort stellen und einige Wochen ziehen lassen. Nach dem Öffnen können die Gläser im Kühlschrank aufbewahrt werden.



VOGELBEEREN

Apéro-Getränk: Vogelbeeren kochen und süßen, z. B. mit Birnel oder Rohrohrzucker. Süßmost, Beifuss, Schafgarbenblätter und -blüten, Abrieb einer Zitrone begeben. Mit Mineralwasser oder Orangensaft verdünnt, ergibt sich ein exklusives Apéro-Getränk. Vogelbeeren müssen grundsätzlich abgekocht werden, in rohem Zustand sind sie schlecht magen- oder darmverträglich.

Von Katharina Nüesch

Astern leuchten wie bunte Sterne in der Septembersonne. Auch verschiedene Gartenrosen blühen noch, während die Hundsrosen in den Wildhecken bereits voller orangeroter Hagebutten sind. Das Pampasgras wogt im lauen Lüftchen, und ein einsamer Schmetterling setzt sich auf einen der flauschigen Wedel. Unweit davon, mannshoch, der Amarant mit tiefroten Ähren. Die heranreifenden Samen gehören den Vögeln, was nicht heisst, dass das Fuchsschwanzgewächs nicht auch in der Küche verwendet werden kann. Im Gegenteil: Das «Urkorn der Azteken» ist für Gaumen und Gesundheit vorzüglich. Doch dieses Exemplar gehört den gefiederten Mitbewohnern des Gartens auf dem Rosenberg in Wängi TG.

AUS FRUCHT WIRD LEDER

Obwohl noch nicht ganz da, liegt der Herbst in der Luft. Die Schafe waren kürzlich letztmals auf Visite und haben die Wiese abgefressen; ihre Häufchen liegen noch herum und einzelne goldbraune Halme ragen in die Luft. Unter den Apfelbäumen und den benachbarten Sträuchern liegen unzählige Äpfel. Pia Steiner und Roland Schmid überlassen einen Teil der üppigen Gabe der Natur. Was sie selber nicht frisch essen oder verschenken, wird verarbeitet - zu Mus, Süssmost, Dörrobst - oder kommt zum Einlagern in den Keller. Nach den Äpfeln sind die Quitten an der Reihe, aus denen ebenfalls Mus entsteht. Das liebliche Aroma der gelben Früchte - etwas zwischen Apfel, Birne, Rose und Zitrone - passt prima ins Müesli oder eignet sich für Desserts. Und natürlich fürs «Quittenleder», eine gummibärchenartige Leckerei. Nicht weniger köstlich sind die Erzeugnisse aus Wildfrüchten - darunter Hagebutten, Kornelkirschen, Weissdorn- oder Vogelbeeren (siehe Rezepte Seite 30).

WINDGESCHÜTZTE GARTENPLÄTZE

Der Herbst liefert wie die anderen Jahreszeiten Informationen für die künftige Gartenplanung. Besonders gut kann man jetzt den Wind «lesen», beispielsweise die Hauptwindrichtung, oder wo die kalte Bise einfällt. Aufgrund ihrer Beobachtungen haben Pia Steiner und Roland

GRÜNDÜNGUNG

kultivieren

**LEBENDMULCH**

Übernehmen lebende Pflanzen die Funktion der Bodenabdeckung, spricht man von Lebendmulch. Hierfür eignen sich rasch wachsende Gründüngungen wie Senf, Buchweizen, Roggen, Weissklee oder kleinwüchsige Beikräuter wie Gundelrebe, Taubnessel oder Vogelmiere.

VORSAAT

Damit der Boden nicht längere Zeit unbedeckt bleibt, werden Gründüngungen bei späteren Hauptkulturen vorgängig eingesät. Bei der Pflanzung der Hauptkultur wird die Gründüngung abgeschnitten und in den Boden eingearbeitet. Auch klein wachsendes Gemüse - z. B. Spinat oder Nüsslisalat - kann die Funktion als Lebendmulch übernehmen (muss nicht abgeschnitten werden).

GLEICHZEITIG

Die Gründüngung kann auch gleichzeitig mit der Hauptkultur gesät werden und diese nach dem Prinzip der Mischkultur als begünstigende Pflanzen begleiten. Es eignen sich vor allem niedrige Klearten, Spinat, Feldsalat oder Kresse.

NACH DER ERNTE

Damit bei einer früh geernteten Hauptkultur der Boden bedeckt in den Winter gehen kann, wird nach der Ernte eine Gründüngung eingesät, z. B. Winterroggen oder Sommerwicke. Sie bleibt als Lebendmulch über den Winter oder sogar länger stehen und schützt Boden und Bodenleben.

Pia Steiner und Roland Schmid schützen über den Winter den Gartenboden mit verschiedenen Gründüngungen oder mit Mulch.

Schmid verschiedene dichte Wildhecken gepflanzt, die vor dem Westwind und dem kalten Nordwind schützen. Vertikal zur «Bisen-Hecke» stehen Haselsträucher, sie unterteilen das Gelände in gegen Süden offene Plätze. Hier wachsen verschiedene Beeren- und Obstarten, darunter zwei Exemplare der in Nordamerika beheimateten Dreilappigen Papau *Asimina triloba*, besser bekannt als Indianerbanane oder Pawpaw. Zur grossen Freude des Paares tragen sie einige der optisch an Mangos erinnernden Früchte – zum dritten Mal nach sieben Jahren Wartezeit! «Wir essen die Früchte direkt vom Baum. Sie sind einfach unbeschreiblich köstlich: exotisch und eigenwillig. Geschmacklich ein Gemisch aus Banane, Vanille und Mango», schwärmt Pia Steiner. In diesem Gartenteil stehen auch vier junge Edelkastanien, die heuer erste stachelige Früchte angesetzt haben. Die vielseitig verwendbaren Marroni geniessen in der Küche einen hervorragenden Ruf. Nicht zuletzt hat die Edelkastanie Potenzial, mit unserem wärmer werdenden Klima zurechtzukommen.

LEBENDIGER SCHUTZMANTEL

Das Paar hat begonnen, den Gartenboden winterfest zu machen. Und zwar in gewohnter Manier, nach dem Vorbild der Natur, wo der Boden fast ausnahmslos bedeckt ist und offene Stellen schnell mit Pionierarten überwachsen werden. «Im Garten werden sie oft als «Unkraut» gewertet. Dabei sind sie der natürliche Schutzmantel des gewachsenen Bodens», betont Roland Schmid, der den sorgfältigen Umgang mit dem Boden als ein Hauptthema des Klimawandels sieht. «Auf Äckern fehlt diese schützende Schicht oft. Die Folge: Der Boden wird zunehmend trockener, erwärmt sich und damit auch die Atmosphäre – eine Bedrohung fürs ganze Ökosystem. Der immer häufiger auftretende Starkregen prasselt aus grosser Höhe mit Wucht auf ungeschützte Erdoberflächen nieder und verdichtet sie. Dadurch verliert der Boden zunehmend die Fähigkeit, Regenwasser aufzunehmen, was im Sommer Überflutungen und Erosionen begünstigt. In feuchten Wintern drohen Verschlamnungen.» Darum sind in der Permakultur

Böden immer bedeckt – sei es durch Kulturen, Gründüngungen oder Mulch. Die Gründüngung hat als sogenannter Lebendmulch die Aufgabe, das Erdreich abzudecken und es zu durchwurzeln (siehe Infobox Seite 31). Mulch ist eine andere Variante der Bodenabdeckung. Gemulcht wird beispielsweise mit halbgetrocknetem Grasschnitt, Laub, angerottetem Stroh oder Holzhäckseln.

KNACKIG IN DEN WINTER

Sinken die Temperaturen, bepflanzt Pia Steiner das Gewächshaus für die Wintersaison. Noch gedeihen darin Tomaten und Paprika und ein paar exotische Gäste, die viel Wärme brauchen: Ingwer, Kurkuma und Zitronengras. Zu ihnen gesellen sich dieser Tage frostunempfindlichere Gemüsesorten. Die Gärtnerin hat im Juli Winterblumenkohl und Salate vorgezogen, die jetzt als kräftige Setzlinge ins Gewächshaus einziehen. Exoten und Winterharte stehen nur eine kurze Zeit nebeneinander, und bald gehört das Haus dem Blumenkohl, Zuckerhut, roten Chicorée und den Endivien. Während Ersterer im Mai erntebereit ist, versorgen die Zichorien-

gewächse das Paar während des Winters mit knackig-frischen Salaten. Besondere Pflege brauchen die «Gewächshäusler» keine, ausser etwas Kompost beim Anpflanzen, eine gute Durchlüftung und regelmässige Wassergaben.

Derzeit kommen noch letzte Sommersalate auf den Tisch. Wie immer mischt ihnen Pia Steiner Garten- und Wildkräuter bei, beispielsweise Gemesmalvenblätter oder den im Mittelmeerraum als Gemüse bekannten «Stridolo», die Triebe und Blüten des Taubenkropf-Leimkrauts *Silene vulgaris*; bei uns vor allem bekannt – oh lustiges Kinderspiel! – für den herrlichen Knall, schlägt man die ballonartigen Blüten auf den Handrücken. In Italien ist Stridolo – das sind die Jungtriebe – ein beliebtes Wildgemüse, dem in der Emilia-Romagna sogar ein Fest gewidmet ist: Die «Sagra dello Stridolo». Das Taubenkropf-Leimkraut ist eine äusserst dankbare, trockenheitsliebende, einheimische Pflanze. Im Risotto oder frisch im Salat mundet der aromatische, leicht bittere Stridolo ganz köstlich.

