



News: Neuer Look	- 2 -
Gartenjahr: April - April	- 2 -
Literatur: Rund um den Kürbis	- 3 -

Impressum:

Der Heimbiotop-Newsletter ist ein Informationsblatt der
Heimbiotop GbR

Inhaber: Maike Wilstermann-Hildebrand und Cord Friedrich Hildebrand

Zum Emstal 16 B
48231 Warendorf / Müssingen

v.i.S.d.P. Maike Wilstermann-Hildebrand

Erscheinungsdatum von Newsletter Nr. 48: 1. 04. 2012

News: Neuer Look

Mitte März ist der Onlineshop auf ein neues System umgestellt worden und war darum für 2 Wochen offline. Diese Überarbeitung war notwendig, weil mit der veralteten Software viele Dinge einfach nicht machbar waren. Das neue System macht Vieles leichter. Zum Beispiel gibt es nun ein Akkordion-Menü, bei dem die Unterkategorien ausklappen, wenn man mit der Mouse darüber fährt. Dadurch entfällt das „Durchklicken“. Später wird man mit Hilfe einer Filterfunktion gezielt nach Produkten mit bestimmten Eigenschaften (Wuchshöhe, Blütezeit und Blütenfarbe, Preis von bis) suchen können. Im Moment gibt es durch die Umstellung leider aber noch einige Probleme. Beispielsweise sind die meisten Artikelbilder verloren gegangen und die Verknüpfungen von den einzelnen Heimbiotopseiten zum Shop funktionieren nicht mehr. Im Shop gibt es darum vorübergehend weniger Artikel, was sich vor allem beim Saatgut bemerkbar macht. In dem Bereich konnte ich leider erst einmal nur etwa 5 % der Artikel freigeben. Ich arbeite daran, dass bald wieder Alles so ist wie es sein soll. Aquariumpflanzen und Teichpflanzen wird es vorübergehend auch nicht geben.

Aus Zeitmangel ist in diesem Monat der Newsletter deutlich kürzer ausgefallen und beschränkt sich ausnahmsweise einmal nur auf den Garten und Küchen.

Maike Wilstermann-Hildebrand

Gartenjahr: April – April

Das Wetter ist wechselhaft im April und man mag nicht jeden Tag freiwillig in den Garten. Scheint die Sonne, leuchtet sie aber auf blühende Hyazinthen, Tulpen und Narzissen herab und lässt das Gärtnerherz höher schlagen. Auch die Triebe von Tränendem Herz und anderen Stauden schauen aus der Erde. Leider sind auch schon die ersten Lilienhähnchen unterwegs und müssen täglich von den Schachbrettblumen und Kaiserkronen abgesammelt werden.

Es ist nun auch Zeit Dahlien, Cannas und andere Knollen und Zwiebeln im Winterlager zu



Saatkartoffeln:
Keimende „Blue Congo“

kontrollieren. Die ersten Triebe werden schon zu sehen sein und möglicherweise sitzen darauf auch schon die ersten Blattläuse. Dahlien müssen nun vorgetrieben, werden, wenn eine Vermehrung durch Stecklinge geplant ist. Auch für die Weiterkultur im Garten ist es sinnvoll, die Pflanzen bereits jetzt im Haus in Kübeln oder Kisten vorzuziehen. Besonders bei Heckendahlien und „Kalinka“, die eine große Wuchshöhe erreichen sollen, macht sich dieser Vorsprung später bemerkbar.

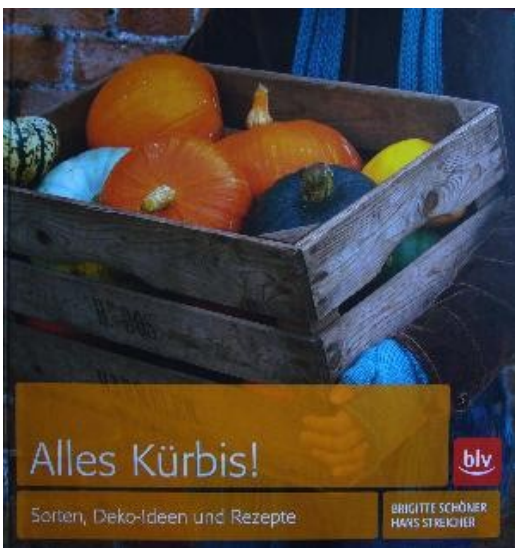
Wenn die Witterung es zulässt kann man ab Mitte des Monats frostunempfindliche Gemüsepflanzen aus der Vorkultur im Haus auf die Beete umsiedeln. Blumen-, Rot-, Weiß-, Rosen- und Spitzkohl, früher Porree, Blattsalate und viele Kräuter können nach draußen. Steckzwiebeln von Küchenzwiebel und Knoblauch

werden ebenfalls gepflanzt. Die Direktsaat von Spinat, Radieschen, Salaten, Dicken Bohnen, Stielmangold, Saatzwiebeln und vielem Anderem ist ebenfalls möglich. Vorgekeimte Kartoffeln werden jetzt ausgepflanzt. Im Idealfall haben sie kräftige, dunkel grüne bis rötliche Triebe und bilden Wurzeln. Zunächst werden sie in einer Furche im Garten oder auf dem Substrat in einem Kartoffeltum ausgelegt. In den folgenden Wochen werden die Pflanzen wiederholt angehäufelt um die Bildung von mehr Wurzelmasse und mehr Knollen anzuregen.

Im Haus werden Tomaten, Kürbisse, Melonen und Gurken ausgesät. Wenn eine Veredelung der Pflanzen geplant ist, werden auch die dazu nötigen Unterlagen angezogen.

Literatur: Rund um den Kürbis

Kürbisse sind bereits lange in Kultur und entwickeln sich immer mehr zum herbstlichen Trendgemüse. Besonders im Zusammenhang mit der Dekoration um Halloween sind sie sehr beliebt. Die Verarbeitung von frischen, ganzen Kürbissen in der Küche ist dagegen bei uns eher eine Seltenheit. Lediglich kleinere, handliche Sorten wie die „Hokkaidos“ und „Butternuts“ finden regelmäßig Verwendung. Es lohnt sich aber auch größere Sorten wie Hubbards, Crowns oder Turban-Kürbisse einmal zu probieren. Während die Verarbeitung der Früchte zu leckeren Speisen oder Dekoration sich auf die den Herbst und konzentriert, beginnt für Kürbisgärtner die Arbeit Mitte April mit der Anzucht der Jungpflanzen aus Samen. Es stehen mehrere hundert Sorten von Kürbissen und Zucchini zur Auswahl. Da ist es schwer sich einen schnellen Überblick zu verschaffen. Zum Glück gibt es rund um das Thema Kürbis gute Literatur.



Alles über Kürbisse in „Alles Kürbis!“

sich mit der Geschichte des Kürbis und stellt die Speisekürbis-Arten vor. Sehr ausführlich wird dann die Kultur „Von der Aussaat bis zur Ernte“ in leicht verständlichem Text und mit schöner Bebilderung erklärt. Im Detail wird auf die Vorkultur im Topf, die Vorbereitung des Bodens, Düngen und Wässern, Schnecken und Mehлтаubefall, die Entwicklung von der Blüte zur Frucht, die Ernte und die Lagerung eingegangen. Im Anschluss werden „Die besten Kürbissorten“ in den verschiedenen Sortenklassen der Zucchini, Rondini, Patisson, Acorns, Gartenkürbisse, Spaghettikürbisse, Halloweenkürbisse, Ölkürbisse, Moschuskürbisse und Riesenkürbisse vorgestellt. In diesem Kapitel gibt es viele interessante Details zu entdecken und es macht richtig Lust auf Kürbis. Mehr als 60 Sorten werden beschrieben. Dann gibt es ein Paar Tipps für die Anzucht von Rekord-Riesenkürbissen. Im folgenden Kapitel werden sehr vielfältige Deko-Ideen gezeigt. Da gibt es Uriges und Rustikales, aber auch moderne, elegante Dekorationen. Kleine Kürbisse als Teelichthalter oder Menükarte, Kürbisschale als Serviettenringe oder Fantasietiere aus Kürbissen und Kalebassen. Den Abschluss macht ein Rezeptteil mit Informationen zum Nährwert von Fruchtfleisch, Kernen und Öl. Es gibt etwa 30 Rezepte. Die Vor- und Zubereitung wird genau erklärt. Das Buch informiert umfangreich über Kürbisse und ist meine Buch-Tipp für diesen Monat. Es ist unterhaltsam, leicht zu lesen und schön bebildert.

Wer gerne kocht und Kürbisse in ihrer ganzen Vielfalt probieren möchte, kann mittlerweile aus einem ganzen Fundus von Kürbiskochbüchern wählen. „Kürbis – Kreative Saisonküche“ von Erica Bänziger und Michael Brancucci steht bereits seit einigen Jahren in meinem Bücherregal.

Es ist ein Auszug von 93 Seiten aus „Das große Buch vom Kürbis“, dass mit 173 Seiten etwas umfangreicher ist. Der Allgemeine Teil ist hier knackig kurz. Auf den Seiten 12 bis 22 wird das wesentliche zum Anbau erklärt. Auf den Seiten 23 bis 26 finden sich die Steckbriefe von 18 Kürbissorten. Auf den folgenden zwei Seiten gibt es Tipps zur Sortenwahl für verschiedene Gerichte und zwei Rezepte zur Herstellung von Kürbispüree. Den Hauptteil des Buches füllen Rezepte für 9 Suppen, 6 Vorspeisen wie Salate und gefüllte Kürbisblüten, 16 vegetarische Hauptgerichte, 7 mit Fleisch oder Fisch, 6 Pizzen und Quiches und zum Abschluss 8 Rezepte für süßes Gebäck und Desserts. Die Zutaten sind allgemein bekannt und überall erhältlich.

Das Kochbuch „Kürbis“ von Dr. Oetker bietet 40 Rezepte von einfach bis raffiniert, von deftig über süß bis exotisch. Kürbis wird hier zu Suppe, glänzt als Beilage oder wird eingemacht. Er wird im Eintopf mit Kassler gekocht, im Lammgulasch verwendet, als Auflauf mit Lachs präsentiert oder in der einer Italienischen Kürbistorste zum Kaffee serviert. Das Kürbis-Chutney ist gut geeignet um Reste von größeren Früchten zu verwenden und zu konservieren. Es ist ein leckere Beilage zu Grillfleisch, Nudel oder Reis.

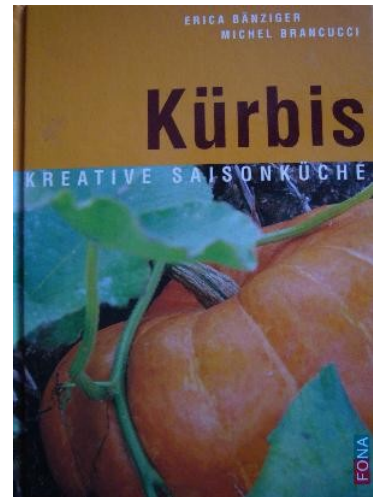
Alle vier Bücher sind lesenswert. Ob das Eine oder das Andere Platz im Bücherregal verdient, muss Jeder selbst nach eigenem Geschmack entscheiden. Wer zum ersten Mal selber mit dem Anbau von Kürbissen versuchen möchte ist nach meiner Meinung am besten mit „Alles Kürbis“ bedient, weil es beispielsweise mehr Sorten und ihre Eigenschaften vorstellt. Aber auch „Kürbisse für den Hausgarten“ beantwortet alle Fragen. Die Rezepte in den beiden Kochbüchern sind leicht verständlich und unkompliziert. Es gibt jedoch auch Kürbisrezepte in anderen Kochbüchern und auch im Internet gibt es zahlreiche Anregungen. Außerdem müssen wir uns mit dem Kochen ohnehin noch bis zum Herbst gedulden.

E. Bänziger, M. Brancucci (2000): Kürbis – Kreatives Saisongemüse.- Midena & Fona Verlag, Kütting (Schweiz)

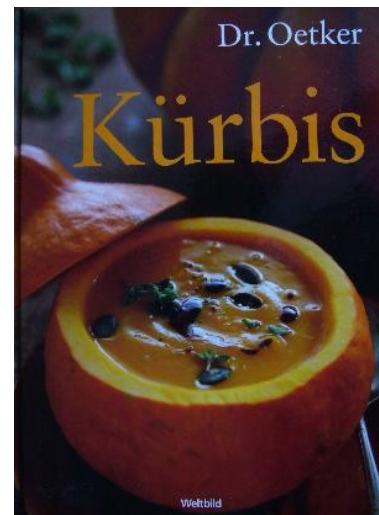
H. Buchter-Weisbrodt (2006): Kürbisse für den Hausgarten.- Österreichischer Agrarverlag, Wien

Dr. Oetker (2010): Kürbis.- Weltbild, Augsburg

B. Schöner, H. Streicher (2011): Alles Kürbis!- BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, München



Kochrezepte und Kulturanleitung



Die gesamte Vielfalt der Kürbisküche.