



Die Zukunft des Gartens hat begonnen

Mit dem neuen GARDENA smart system wissen Sie immer und überall, wie es Ihrem Garten geht. Intelligente Sensoren, automatisierte Bewässerungssysteme und der smart SILENO+ Mähroboter sorgen dafür, dass Ihr Garten immer gut gepflegt ist.



«Unkraut auf den Teller?»

Niklaus Haldi, ehemaliger Fachlehrer der Gartenbauschule Oeschberg in Koppigen BE, beantwortet im «Kummerkasten» Fragen von Hobbygärtnerinnen und -gärtnern.

Unkraut zum Kochen verwenden statt in den Kompost geben?

«Niemand liebt Unkraut im Garten. Weil ja viele Wildkräuter essbar sind, habe ich mir überlegt, ob ich einige der ungeliebten Gewächse zum Kochen verwenden könnte, statt sie zu entsorgen. Welches wären geniessbare Unkräuter?»

Sandra Meierhans,
Schlieren ZH

Um Wildkräuter als Salat- oder Gemüsepflanzen zu verwenden, ist zunächst folgende Voraussetzung zu beachten: Man darf sie nicht mit ungeniessbaren oder gar giftigen Pflanzen verwechseln. Die Literatur führt erstaunlich viele Wildkräuter auf – weist aber auch darauf hin, dass viele Gewächse gift- oder bitterstoffhaltig sind. Nur wenn die Pflanzen klar erkennbar sind, wenn also keine Verwechslungsgefahr droht, kann man «Unkraut» auch in der Küche zubereiten.

Mit folgenden Wildkräutern ist man auf der sicheren Seite:

Löwenzahn (*Taraxacum officinale*): Reichlich junge Blätter kann man mit einem Kartoffelsalat mischen oder nur als Salat essen.

Guter Heinrich (*Chenopodium bonus-henricus*) und **Grosse Brennnessel** (*Urtica dioica*): Beide kann man wie Spinat zubereiten.

Gänseblümchen (*Bellis perennis*): Die Blätter wie Nüsslisalat oder fein gehackt mit Quark, Salz und Pfeffer als Brotaufstrich geniessen. Die Blümchen sind dekorativ auf einem Salat.

Vogelmiere/Sternmiere, «Hühnerdarm» (*Stellaria media*): Wirklich ein Unkraut! Trotzdem geeignet für Suppen und Salate.

Literatur: Eve Marie Helm, «Feld-, Wald- und Wiesenkochbuch», Verlag Heyne, ca. Fr. 14.–.

Steffen G. Fleischhauer u. a.: «Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen», AT Verlag, ca. Fr. 72.–.

Wie bekämpfen wir Ameisen und Läuse richtig?

«Wir hatten rote und Cassis-Johannisbeeren im Garten. In den letzten drei Jahren wurden sie aber von Läusen befallen – kurz nachdem die Blätter ausgebildet waren. Die obersten Blätter rollten sich zusammen. Ich schnitt diese jeweils ab, besprühte die Stöcke danach mit Brennnesselwasser und zuletzt mit Maag-Chemie – beides ohne Erfolg!

Zudem haben wir sehr viele Ameisen. Nun habe ich sämtliche Beerenstöcke ausgegraben und entsorgt. An ihre Stelle setzte ich Gartenkresse. Es heisst, die Gartenkresse ziehe die Läuse an –



Löwenzahn: Lässt sich als Salat geniessen

was sie auch tun, nur stört es mich dort weniger. Anschliessend an diese Gartenkresse und vormalige Johannisbeeren habe ich nun Himbeerstöcke. Diese sind aber seit letztem Jahr ebenfalls von Läusen geplagt. Die Symptome sind die gleichen: eingerollte Blätter und beim Ernten die lästigen Ameisen.

Gibt es zum Bekämpfen der Läuse und Ameisen eine Alternative, bevor ich auch diese Stöcke ausgrabe? Meine Himbeeren kann ich im Herbst oder Frühling kurz zurückschneiden.»

Marlis Ledergerber,
Abtwil SG

Es müssen noch andere Faktoren im Spiel sein, wenn Blattläuse in diesem Ausmass auftreten. Wie ist die Nährstoffversorgung? Ein Überangebot an Stickstoff kann den Blattlausbefall fördern. Ein trockener, warmer Standort kann

eine weitere Ursache sein. Ist das der Fall, muss man für eine ausgleichende Feuchtigkeit sorgen, ohne den Boden zu vernässen. So werden Bedingungen verhindert, die für die Ameisen optimal sind. Sie sind eine Folge des Blattlausbefalls: Die Ameisen suchen die Zuckerausscheidungen der Blattläuse. Also gilt es, diese noch nachhaltiger zu bekämpfen. Sonderbar ist, dass Beerenstöcke so stark betroffen sind. Normalerweise sind sie nämlich nicht sehr anfällig.

Eine Entsorgung der Pflanzen kann nicht die Lösung sein. Behandeln Sie Ihre Himbeeren bei ersten Anzeichen eines erneuten Befalls deshalb mit dem schonenden Präparat «Belrose» gegen Blattläuse (Maag). Der Wirkstoff Pirimicarb ist für die übrigen Kleintiere unbeschädlich –

ausser für Bienen: Das Pflanzenschutzmittel deshalb grundsätzlich nur bei eingestelltem Bienenflug anwenden!

Die Pflanze muss man vollständig benetzen, auch auf der Blattunterseite. Erscheinen die Blattläuse von neuem, wiederholen Sie die Behandlung nach zehn Tagen – allerdings nur bis drei Wochen vor der Ernte.

Ist selbst gezogenes Gemüse aus Kürbissamen ein Risiko?

«In K-Tipp Wohnen 1/2016 war zu lesen, dass Sie von der Anwendung selbst gezogener Samen abraten. Man solle selbst entnommene Kürbissamen nicht aussäen, da dadurch der giftige Bitterstoff Cucurbitacin gebildet werde. Ich habe aber bisher jedes Jahr Kerne

Weiter auf Seite 30

gesetzt, und die Kürbisse wuchsen sehr schön. Ich habe sie vor allem zu Suppen verarbeitet. Jetzt bin ich verunsichert: Darf ich das weiterhin tun?»

Margrit Hofer,
Niederuzwil SG

Wenn man im eigenen Gemüsegarten kein Risiko eingehen will, bleibt es dabei: Samen aus Kürbisgewächsen (Cucurbitaceae), die man selber nachgezogen hat, sollte man nicht aussäen. Das gilt also für Pflanzen wie Kürbisse, Gurken und Zucchini.

Es ist eine Tatsache, dass sich bei solchem Gemüse aus selbst gewonnenen Samen degustativ wahrnehmbare, giftige Bitterstoffe (Cucurbitacin) bilden. Die Stärke des Gifts kann dabei je nach Pflanzenart variieren. Auch Standortbedingungen wie etwa Trockenheit und Wärmeeinwirkungen beeinflussen die Eigenschaften der nachgezogenen Pflanzen.

Sicher macht es Freude, selber Samen zu produzieren und sie auszusäen, doch davon ist bei Kürbisgewächsen abzuraten. Tox Info Suisse, die offizielle Informationsstelle zu Fragen rund um Vergiftungen, oder auch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit bestätigen diese Empfehlung.



BALLYSCANLON/GETTY

Peperoni:
Auf Früchte aus selbst gezogenen Samen verzichten

Daher gilt weiterhin: Für Kürbisgewächse jedes Jahr neu gekauften Samen aussäen. Ein Sack Samen, aus dem ungefährliches, wohlschmeckendes Gemüse entsteht, kostet kaum mehr als eine Tasse Kaffee.

Sind auch selbst gezogene Samen aus Peperoni riskant?

«Gelten Ihre Ausführungen zur risikoreichen Anwendung selbst gezogener Samen auch für Peperoni? Letztes Jahr habe ich im Coop die neuartigen Snack-Peperoni gekauft – mit einem zusätzlichen Becher, um beigelegte Samen selbst zu ziehen. Ich habe dies ausprobiert und noch zusätzliche Samen von Peperoncini und normalen

Peperoni in die beigelegte Aussaaterde gesteckt. Entwickeln sich aus diesen selber gezogenen Samen und Kernen Gemüse, die giftig sein könnten?»

Sibylle Geering Vifian,
Stäfa ZH

Peperoni, Peperoncini und Chili gehören nicht zu den Kürbisgewächsen (Cucurbitaceae), sondern zu den Nachtschattengewächsen (Solanaceae) – wie beispielsweise Tomaten und Kartoffeln.

Unter dem Begriff Capsicum annum werden Gemüsepaprika-Sorten im Handel angeboten. In der Literatur sind sie als Kultur- und Arzneipflanzen aufgeführt. Auch wenn die scharfen Vertreter (zum Beispiel Chili) Haut und Augen reizen können, kann man nicht von einer gefährlichen Giftigkeit sprechen.

Wie sich Samen aus eigener Nachzucht auswirken, ist nicht bekannt. Im Zweifelsfall würde ich aber auf Früchte aus selbst nachgezogenen Samen verzichten. Ich rate Ihnen, das Selberziehen nur bei Zierpflanzen anzuwenden.

5 FRAGEN ZUM

Hochdruckreiniger

1 «Wo kann man einen Hochdruckreiniger richtig einsetzen?»

Überall rund ums Haus, wo es gilt, verschmutzte Platten, Fassaden, Gehwege, Garageneinfahrten usw. gründlich und ohne grossen Zeit- und Kraftaufwand zu reinigen.

2 «Wo ist ein solches Gerät ungeeignet?»

Bei sehr empfindlichen Oberflächen – zum Beispiel bei Gipswänden oder gestrichenen Flächen. Ausserdem an Stellen, wo das Wasser nicht weggespült werden kann, etwa auf Balkonen ohne Abfluss. Beim Auto könnten bewegliche Teile wie Antenne und Scheibenwischer beschädigt werden.

3 «Ein grosses oder kleines Gerät?»

Man sollte erst die Grösse und Beschaffenheit der zu reinigenden Flächen sowie die Reinigungshäufigkeit bestimmen. Für einen kleinen Balkon kann sich ein günstiges Gerät ab rund 70 Franken eignen. Muss man Fassaden, Wege oder Terrassen regelmässig reinigen, braucht es ein teureres Modell mit mehr Leistung.

4 «Wie kann man sonst noch sparen?»

Grosse Hochdruckreiniger kann man in Bau- und Hobbymärkten auch mieten.

5 «Was ist beim Kauf zu beachten?»

Ein eingebautes Manometer hilft, den Wasserdruck fein einzustellen. Gute Geräte haben eine automatische Motor- und Pumpabschaltung: Sie stellt das Gerät in einen Bereitschaftsmodus, wenn der Pistolengriff geschlossen wird. Das vermeidet Lärm und schont Motor, Pumpe und Schläuche. Der Schlauch sollte mindestens 6 Meter lang sein. Eine integrierte Schlauchtrommel verhindert einen «Schlauchsalat».



N. PASOUELEPRISMA

Brauchen Sie Rat?

Senden Sie uns Ihre Fragen!

Haben Sie Kummer mit Ihren Pflanzen in Garten und Haus? Ein Gartenfachmann beantwortet gratis Ihre Fragen. Schreiben Sie uns:

K-Tipp Wohnen, «Kummerkasten Garten»

Postfach 431, 8024 Zürich

E-Mail: redaktion@ktipp.ch oder www.ktipp.ch