

Gartenmonat Mai

Was ist zu tun?



Stiefmütterchen / Foto: NABU-Archiv

"Ist der Mai kühl und nass, füllt er dem Bauern Scheun und Fass."

Solche Bauernregeln beruhen auf jahrhundertelanger Erfahrung: Richtige Bewässerung ist äußerst wichtig!

Bewässerung

Die günstigste Tageszeit zur Bewässerung ist der Morgen, denn dann sind die Verdunstungsverluste noch gering. In den Abendstunden können die Pflanzen nicht mehr ausreichend abtrocknen, was Pilzbefall begünstigt. Auch erfreut morgens das frische Nass die Nacktschnecken. Vorteil: Man kann sie etwa nach einer halben Stunde gut absammeln und sie daran hindern, ihren Hunger zu stillen.

Wichtig ist, einmal richtig gründlich zu gießen. Als Faustregel gilt, dass eine 10-Liter-Gießkanne einen qm Boden etwa 10 cm tief durchfeuchtet. Da allerdings Bodenbeschaffenheit und -art sowie Pflanzensorte wesentliche Rollen spielen, kann diese Regel nur eine groben Orientierung liefern.

Tägliches (und womöglich mehrfaches) oberflächliches Gießen nützt den Pflanzen wenig, weil der Boden das Wasser zunächst nicht aufnimmt und also das teure Nass nutzlos an der Oberfläche verdunstet, bevor es in den Wurzelbereich vordringen kann.

Säen und pflanzen



Bestellen / Foto: Paliege

Natürlich kann auch im Mai noch wie im Vormonat alles gesät und gepflanzt werden, doch Nachtfröste können theoretisch noch bis Monatsmitte auftreten. Es ist daher mit einem gewissen Risiko verbunden, vorher frostempfindliche Sorten wie Tomaten, Kürbis oder Zucchini ins Freiland zu pflanzen.

Der Kräutergarten



Große Brennnessel (Urtica dioica)

Brennnessel

Die Brennnessel ist zweihäusig, d. h. es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Sie liebt frische, stickstoffreiche Böden. Die jungen Blätter und Triebe besitzen noch keine Brennhaare und können als Gemüse oder Salat verwendet werden. Ihre Gegenwart

trägt zur Bodengesundheit bei, und Brennnessel-Jauche fördert das Pflanzenwachstum.

Kräuter finden in unserer heutigen Ernährung viel zu wenig Beachtung, und viele sind einfach in Vergessenheit geraten. Allenfalls Schnittlauch, Petersilie, Dill oder Basilikum werden im "konventionellen" Haushalt noch verwendet. Dabei benutzte auch die einheimische Küche in der Vergangenheit viele Kräuter aus der Umgebung. Wer aber verwendet heutzutage Mädesüß oder Löwenzahn?

Oder wie wäre es mit einem Brennesselsalat? Nicht nur für Schmetterlinge ist die Brennessel als Wirtspflanze sehr wichtig. Verwenden kann man Blätter und Samen. Die oberirdischen Teile sind reich an Mineralsalzen, löslicher Kieselsäure, Aminosäuren, Vitaminen, Carotinoiden und Flavonoiden. Den Inhaltsstoffen werden entzündungshemmende und blutreinigende Eigenschaften zugeschrieben, und so können wir bei rheumatischen Beschwerden wie auch bei entzündlichen Gelenk- und Harnwegserkrankungen Extrakte aus den Blättern der Großen Brennessel anwenden. Empfindlichen Personen ist allerdings Vorsicht geboten: Hier kann es zu allergischen Reaktionen oder auch Magenbeschwerden kommen.

In der Zeit von März bis September werden jeweils die oberen vier jungen, zarten Triebspitzen, die noch keine Brennhaare besitzen, gepflückt, und zwar vormittags; nachmittags haben sich die meisten ätherischen Öle bereits verflüchtigt und werden erst in der Nacht wieder neu gebildet.

Einige Rezepte

Brennesseltee

3 bis 4 Tl fein geschnitten mit 150 ml heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.

Brennessel-Wein

Zutaten:

1 kg junge Brennessel
3,5 l Wasser
1 l Apfelsaft als Gärstarter
600 g Zucker
60 ml kräftiger schwarzer Tee
Schale von 2 unbehandelten Zitronen
1 Prise Ingwerwurzel
3 g Hefenährsalz (Reinzuchthefer, Steinberg)
Kaliumdisulfit

Zubereitung:

Brennessel, Zitronenschale und Ingwer 20 Minuten lang mit dem Wasser kochen. Danach abseihen, die Blätter gut ausdrücken, den Zucker darin auflösen. Nach Abkühlung die restlichen Zutaten zugeben, gären lassen. Nach drei bis vier Tagen stellt man den Behälter kühl auf 12 Grad. Nach einer weiteren Woche ist die Gärung meist beendet und der Wein kann, nach dem Abziehen, sofort in Flaschen gefüllt werden.

Gebratene Brennessel

Zutaten:

500 g junge Brennessel
50 g Butter
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Brennnesseln waschen und trocknen. In Butter 10 bis 15 Minuten braten, bis die Nesseln eine tiefgrüne Farbe annehmen und kross sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Passt als Beilage zu jedem Fleischgericht und schmeckt besonders gut in Kombination mit Kartoffelpüree.

Schmetterlinge im Garten



Wer ist nicht stolz, einen Admiral oder Zitronenfalter durch seinen Garten flattern zu sehen. Aber das kommt nur noch selten vor, bieten unsere Gärten doch längst keine idealen Lebensbedingungen mehr für die bunten Flattertiere.

Geht man jetzt im Frühjahr durch die geputzten Gartenkolonien, sind sie von sogenannten Unkräutern befreit. Gerade Schmetterlinge jedoch sind in ihren verschiedenen Entwicklungsstadien auf diese einheimischen Pflanzen angewiesen, sei es als Nahrungsquelle oder für ihre Fortpflanzung. Obwohl gern Insektennisthilfen oder Vogelnistkästen aufgestellt werden, wird den Meisten nicht bewusst, dass durch übertriebenen Ordnungssinn vielen Insekten und darunter auch den Schmetterlingen die Lebensgrundlage entzogen wird. Dabei ist es so einfach, auch für Schmetterlinge Nahrungsangebote übrig zu lassen, indem man in Ecken einfach ungestört Wildpflanzen stehen lässt. Wie unsere Vögel sind auch Schmetterlinge Nahrungsspezialisten. Die meisten Arten sind an jeweils wenige Wildkräuter gebunden.

Einige Tipps, welche Schmetterlinge welche Wildpflanzen benötigen:

Aurorafalter

Falter: Nektarpflanzen – Gundermann, Günsel, Blaukissen

Raupe: Knoblauchschorner, Garten-Silberblatt, Mondviole

Kleiner Feuerfalter

Falter: Nektarpflanzen – Grasnelke, Wiesen-Margerite, Rainfarn, Dost, doldiges Habichtskraut

Raupe: Kleiner Ampfer

Goldene Acht

Falter: Nektarpflanzen – Rotklee, Natternkopf, doldiges Habichtskraut

Raupe: Weißklee, Luzerne, Vogelwicke

Tagpfauenauge

Falter: Nektarpflanzen – Löwenzahn, Schmetterlingflieder

Raupe: Große Brennnessel

Kleiner Fuchs

Falter: Nektarpflanzen – Huflattich, Brombeere, Phlox

Raupe: Große Brennnessel

Pflanzenschutz



Blattlauskolonie

Im Mai gedeihen nicht nur die Pflanzen gut. Auch ihre Fressfeinde haben jetzt ihre beste Zeit. Auf Obst und Ziergehölzen werden die ersten Blattlauskolonien gegründet, denn sie lieben die Trockenheit, und die Temperaturen eignen sich bestens für die Entwicklung ihrer Nachkommenschaft.

Auch der *Echte Mehltau* fühlt sich – im Gegensatz zu anderen Pilzerregern – bei dieser Trockenheit wohl und soll an jungen Zweigen und Trieben schon gesichtet worden sein.

Gleichwohl sollte vor Anwendung von Pflanzenschutzmitteln genau abgewogen werden, ob der Einsatz unbedingt notwendig ist. Versuchen Sie es doch einmal mit Jauchen. Das schont die Nützlinge und stärkt die Gesundheit der Pflanzen.

Hier zwei Rezepte:

Farnkraut (Wurm- bzw. Adlerfarn)

1 kg frischen oder 100 g getrockneten Farn auf 10 l Wasser im Spätwinter unverdünnt oder im zeitigem Frühjahr (100 ml auf 1 l Wasser) gegen Schild- und Blütläuse spritzen; man kann auch ganzjährig die unverdünnte Jauche gießen.

Brennnesseljauche

1 kg frische oder 200 g getrocknete Brennnessel auf 10 l Wasser alle zwei Wochen unverdünnt in den Kompost oder zur Förderung des Pflanzenwachstums ebenfalls alle zwei Wochen im Verhältnis 100 ml/10 l Wasser gießen.