



Liebes OGV-Mitglied Max Mustermann!

Hier wieder tolle Gartentipps (weitergeleitet von *Gartentipps.com*):

Vorab:

**Geh'ts Eurer Pflanze oder Eurem Baum nicht gut?
Habt Ihr Schädlinge, die Euch zu schaffen machen?
-> Dann haben die Profis von *Natur im Garten* guten Rat!
... mehr dazu am Ende dieses E-Mails.**

Hier nun zunächst unsere Gartentipps:

Jetzt Knoblauch ernten

Im Juli ist es endlich soweit, dann ist der Winterknoblauch erntereif. Das erkennen Sie daran, dass das obere Drittel des Laubes welk wird. Lockern Sie nun also die Erde rund um die Pflanze auf und ziehen Sie den Knoblauch vorsichtig am welken Grün heraus.

Anschließend ist es ratsam, den Knoblauch noch einige Tage trocknen zu lassen. Legen Sie ihn dazu einfach unter eine überdachte Stelle.

Weitere Informationen:

[Knoblauch lagern – So bleibt er länger frisch](#)

[Knoblauch einlegen – 2 leckere Essig-Öl-Rezepte vorgestellt](#)

Gemüse einfrieren oder einlegen - Diese Sorten eignen sich dazu

Die Haupterntezeit endet im August langsam. Laufend ernten können Sie immer noch Tomaten, Gurken, Salat, Zucchini, Bohnen und Kohlsorten wie Weißkohl, Brokkoli und Rotkohl.

Wenn die Ernte zu reichhaltig ist, lohnt es sich, das Gemüse einzufrieren oder einzuwecken. Hervorragend zum Einfrieren geeignet sind z.B. Brokkoli und Bohnen. Diese müssen Sie vor dem Einfrieren aber noch kurz blanchieren. Sauer einlegen können Sie hingegen Zucchini, Paprika, Möhren und Rotkohl.

Weitere Informationen:

[Tomaten einlegen – 5 einfache und leckere Möglichkeiten](#)

[Zucchini einlegen – 6 leckere Rezepte vorgestellt](#)

Zwiebeln ernten - So machen Sie es richtig

Auch Zwiebeln sind jetzt erntereif. Diese können Sie aus den Beeten holen, wenn das Grün umfällt und trocken wird. Anschließend ist es ratsam die Zwiebeln noch circa eine Woche abtrocknen zu lassen, bevor sie verwendet bzw. trocken gelagert werden können.

Weitere Informationen:

[Zwiebeln ernten – Der optimale Zeitpunkt](#)

[Zwiebeln lagern – Einfach & Unkompliziert](#)

Gemüsesorten mit viel Blattmasse - jetzt noch einmal düngen

Düngen Sie jetzt noch einmal alle Gemüsesorten, die viel Blattmasse entwickeln und einen großen Nährstoffbedarf haben, um weiterhin gute Erträge zu bekommen. Zu diesen Starkzehrern gehören Tomaten, Zucchini, Kürbisse und Kohl.

Weitere Informationen:

[Kürbis düngen – So wird's gemacht](#)

[Zucchini richtig düngen – So wird's gemacht](#)

Das können Sie jetzt neu pflanzen bzw. säen

Neu pflanzen bzw. säen können Sie im August Kohlrabi, Chinakohl, Winterlauch und Knollenfenchel. Auch winterharter Spinat und Feldsalat, der erst im Spätherbst/Frühwinter ausgewachsen ist, wird jetzt gesät.

Für alle späten Kulturen, die erst im Frühjahr reif sind, lohnt sich ein Winterschutz. Hierfür eignet sich Gartenvlies sehr gut. Es schützt nicht nur vor Frost und Hagel, sondern auch vor Insekten und Wildfraß.

Weitere Informationen:

[Chinakohl pflanzen, pflegen, ernten und lagern](#)

[Feldsalat anbauen – Tipps von der Aussaat bis zur Ernte](#)

Kräuter für Tees trocknen

Kräuter haben im Sommer Hochsaison. Zum Glück lässt sich ihr Aroma aber auch für die kalte Jahreszeit einfangen. Zum Beispiel, indem Sie die Kräuter trocknen. Im Winter können Sie daraus dann leckere Tees zaubern. Doch vorher müssen die Kräuter natürlich erst einmal richtig getrocknet werden. Dazu haben Sie zwei Möglichkeiten.

⇒ **Möglichkeit 1:**

Schneiden Sie z.B. die reifen Dolden von Fenchel, Kümmel und Koriander ab und sammeln Sie Minzblätter. Breiten Sie die Kräuter anschließend auf Backpapier oder einem dünnen Gazerahmen aus und lassen Sie sie an einem luftigen, aber schattigen Ort trocknen.

Wenn Sie Platz sparen und obendrein noch verhindern möchten, dass die Kräuter vom Gazerahmen bzw. Backpapier rutschen, dann benutzen Sie am besten ein klappbares Trockennetz. Dieses besitzt in der Regel mehrere Ebenen mit einer praktischen Reißverschlussöffnung. Das spart Platz und zudem geht nichts verloren.

⇒ **Möglichkeit 2:**

Sie können die Kräuter aber auch im Backofen trocknen. Die Kräuter dazu einfach auf einem Backblech verteilen und bei etwa 50 Grad für 6 bis 8 Stunden trocknen.

