



Liebes OGV-Mitglied Max Mustermann!

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

Zum Schluß geben wir Euch den aktuellen Newsletter von NATUR IM GARTEN für Juli 2024 weiter .

Hier nun zunächst unsere Gartentipps:

Kräuter konservieren

Im Kräutergarten können Sie jetzt täglich ernten. Auch hier gilt: Was nicht sofort verbraucht wird, können Sie gut konservieren. Schneiden Sie Petersilie und Schnittlauch klein und frieren Sie die Kräuter z.B. ein.

Tipp: Geben Sie die Kräuter zusammen mit etwas Wasser in Eiswürfelbehälter. So haben Sie gleich perfekte Portionsgrößen. Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Bohnenkraut lassen sich aber auch hervorragend trocknen. Dazu die Kräuter vor der Blüte ernten, zusammenbinden und sie kopfüber hängend an einem warmen, schattigen Platz trocknen lassen.

Weitere Informationen:

[Kräuter haltbar machen – 5 Möglichkeiten vorgestellt](#)

[Kräuter einfrieren – Was ist zu beachten?](#)

Jetzt noch einmal Kräuter aussäen

Wenn Sie neue Kräuter aussäen wollen, können Sie das von Mitte bis Ende Juli tun. Neu gesät werden dann z.B. Petersilie, Löffelkraut, Kümmel und Winterportulak.

Wenn Sie von Ihren eigenen Kräutern Samen abnehmen wollen, dann können Sie jetzt z.B. die ersten Samenstände von Koriander und Dill ernten.

Weitere Informationen:

[Kräuter für Balkonkasten: die richtige Auswahl und Pflege](#)

[Die 7 besten Teekräuter für den Garten](#)

Erdbeerbeete nach der Ernte pflegen

Nach dem Ende der Erdbeerernte (meist gegen Mitte Juli), wenn alle Früchte im Bauch gelandet sind, wird es wieder höchste Zeit, dass Sie sich an die Arbeit machen und die Erdbeerbeete pflegen. Entfernen Sie alte, ausgelaugte und/oder kaputte Pflanzen und säubern Sie die Beete von Unkraut.

Anschließend nur noch das Laub der Erdbeeren bis auf eine Handbreit zurückschneiden, damit sie wieder kräftig austreiben.

Weitere Informationen:

[Video: Fruchtleider aus Erdbeeren und Banane selber herstellen – Gesunder Snack für Zwischendurch](#)

[Erdbeeren im Hochbeet: So gelingt der Anbau der süßen Früchte](#)



Gartentipp:
Speisekammer Garten – Kräuter vermehren mit Stecklingen

Aromatische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei oder Oregano sollten in der „grünen Speisekammer“ Garten, Balkon oder Terrasse keinesfalls fehlen. Diese Pflanzen punkten auf ganzer Linie: Sie sind pflegeleicht und hitzetolerant, ihre Blüten sind bei allerlei Insekten wie ...

Den vollen Text und weitere Informationen findet Ihr unter mailchi.mp/naturimgarten/natur-im-garten-newsletter-juli-2024?e=d8575b824a

Mit lieben Gartengrüßen

Obst- und Gartenbauverein Saalfelden

Obfrau Anneliese Reifenstuhl

Gerling 12 - 5760 Saalfelden - Tel. 0677 630 275 44

ZVR-Nr. 357427048

Klicken Sie hier um sich aus dem Verteiler abzumelden.