

Klein, aber fein – Kräuterangebot mit Starqualitäten

Liebe Kunden und Abonnenten,

so kurz der Februar mit seinen 28 Tagen auch ist, hat er doch eine Menge Überraschungen für uns Gärtner bereitgehalten. Erst lockerten milde Temperaturen den festen Schneegriff des Winters, dann standen die gesamten Vier- und Marschlande wegen Dauerregens unter Wasser. Die Hoffnung erster Sonnentage verschwand plötzlich wieder unter weißem Wintergewand. Ostwind und Minustemperaturen bieten uns die Stirn, aber wenn die Sonne tüchtig scheint, hat sie schon Kraft genug, die Gewächshäuser und Folientunnel zu erwärmen.

Im Salatbereich halten Feldsalat und Postelein treu die Stellung und versorgen unsere Kunden mit frischem vitaminreichem Grün; bald stehen auch die neuen Wildsalate zur ersten Frühernte bereit. Im Gewächshaus gedeiht Rosmarin im Topf – mit seinen zarten, aromatischen Nadeln verfeinert er Braten, Soßen und Gemüse. Die ätherischen Öle des Rosmarins wirken anregend und schmerzlindernd und sind für die innere und äußere Anwendung gleichermaßen wirkungsvoll. Auf den Feldern trotzt Thymian dem Winter und hilft bei Husten und Erkältung: Ein Zweig Thymian mit heißem Wasser aufgebrüht und als Tee genossen, besitzt eine schleim- und krampflösende und desinfizierende Wirkung.



Im Kräuterteam wird jetzt fleißig Schnittlauch gebunden, der sehr gut im warmen Gewächshaus steht. Dass er Starqualitäten hat, wird er demnächst im TV-Magazin „DAS“ auf NDR 3 beweisen. Gedreht wurde der Kräuterbeitrag am Dienstag, den 22.02.2011 in unserer Gärtnerei für den Gesundheitstipp „DAS! tut gut“. Der Sendetermin ist voraussichtlich am Mittwoch, den 16.03.2011 von 18.45 bis 19.30. Mit „DAS“-Moderatorin Maren Kemper hat Gärtnermeister Thomas Sannmann frischen Schnittlauchquark zubereitet und die Vorzüge des Würzlauches erläutert. Neben seinem sehr hohen Vitamin C-Gehalt besitzt Schnittlauch gesundheitsfördernde Eigenschaften: appetitanregend, verdauungsfördernd, blutbildend und harntreibend kurbelt er den Stoffwechsel an und macht den Körper frühjahrsfit.

Das Universalwürzkräut mit dem scharfen Aroma zwischen Lauch und Zwiebel schmeckt an vielen Gerichten wie Salaten, Suppen, Rührei, Quarkspeisen, Kartoffeln oder als erfrischender Brotbelag. Wichtig: Schnittlauch nie mit kochen, sondern erst kurz vor dem Servieren unterrühren oder überstreuen. Dann entfalten sich Geschmack und Vitamine optimal.

Vorboten des Frühlings. Ende Februar besuchten unsere Gärtnermeister die Bioland-Jungpflanzen Gärtnerei Homann in der Nähe von Bremen und haben die vorbestellten Kulturen für das Frühjahr begutachtet.

Unsere Gewächshäuser sind jetzt schon wieder gut bestellt. Wir haben Pak Choi, Eichblatt- und Batavia-Salat, Dill, Wilde Rauke, Wildsalate, Koriander, Kerbel, Spinat und natürlich jede Menge Feldsalat und Postelein in den gut vorbereiteten Boden gesetzt. Die Ernte dieser früh im Januar und Februar gepflanzten Gemüse startet je nach Witterung ab Anfang März. Im März werden wir auch die ersten Radieschen ernten können - diese sind noch im alten Jahr um die Weihnachtszeit herum gesät worden. Ab Mitte März findet in den Gewächshäusern dann der Kulturwechsel statt. Nach der Vorkultur mit verschiedenen Salaten werden hier die wärmebedürftigen Gurken und Tomaten gepflanzt: Bei den Gurken rechnen wir mit der ersten Ernte Mitte April, bei den Tomaten wird es etwa der 20. Mai werden.

Einen frischen Start ins Frühjahr wünscht Ihnen das Team der Demeter Gärtnerei Sannmann!