

kostenloses

# Gartenmagazin

Quedlinburger Saatgut



***FIT & GESUND***  
**Proteinreiches  
Superfood  
Edamame**

***EWIGES GEMÜSE?***  
**Ein Portrait von  
Ingwer &  
Meerrettich**

***SALAT IST NICHT GLEICH SALAT***  
**Rundum versorgt sein mit  
Salat im Gartenjahr 2026**



# Liebe Gartenfreund\*innen

Nach wie vor sind Garten, Balkon und Terrasse als persönliche Rückzugsorte beliebt. Dabei hat jeder Hobbygärtner eine eigene Vorstellung wie das grüne Fleckchen genutzt werden soll. Vom naturnahen oder Nutzgarten bis hin zum stylischen Outdoor-Wohnzimmer können eigene Ideen Raum finden.

Die Wasserbilanz macht es denjenigen, die den Garten zur Erzeugung von Lebensmitteln nutzen nicht einfach. So stellen anhaltende Trockenheit und lange Sonnenscheinphasen weiterhin eine Herausforderung dar, bieten aber auch die Möglichkeit wärmeliebende Kulturen anbauen zu können.

So gibt es in unserem Premium-Sortiment wieder interessante Neuheiten.

## Inhaltsverzeichnis



Seite **4** Salat ist nicht gleich Salat!



Seite **12** Staudenstative



Seite **2** **16** Ewiges Gemüse?



Seite **8** Zuckermelone

*Aufgrund der Drucktechnik können Produktabbildungen und reale Farben der Produkte in der Farbgebung geringfügig voneinander abweichen. Freuen Sie sich auf das selbst gezogene Gemüse, die Kräuter und Ihre Blumen! Für Irrtümer oder Druckfehler in diesem Magazin übernehmen wir keine Haftung. Das Unternehmen Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH behält sich das Recht vor, Produkt- oder Sortimentsänderungen ohne Vorankündigung durchzuführen. Bei unserem Saatgut handelt es sich ausschließlich um Naturprodukte, sodass Produktbeschreibungen keine verbindliche Gewähr für Produkteigenschaften darstellen und Haftungsansprüche, gleich aus welchem Grund, gegenüber der Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH ausgeschlossen sind.*



Seite **10** Knollenfenchel

# Vorwort

Wir, die Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH, vertreiben Produkte, die genau auf Sie als Hobbygärtner zugeschnitten sind. Saatgut kann von Züchtern zugekauft oder aus eigenen Vermehrungen geerntet werden. Wir praktizieren beides. Innerhalb unserer Produktionskette erfolgen bei jedem Schritt Maßnahmen zur Qualitätssicherung unseres Saatguts. Beim Wareneingang wird eine entsprechend große Probe entnommen, um die Beschaffenheit des Saatguts zu kontrollieren, und zwar im eigenen Labor nach Methoden, welche die International Seed Testing Association vorgibt.

Während der Herstellung unserer Samentüten wird ebenfalls alles getan, um eine gleichbleibend hohe Qualität zu gewährleisten. Die Samen werden bei uns durch moderne Maschinen, teilweise mit integrierten Einzelkornzählgeräten, schonend verarbeitet und in exakter Anzahl in die Samentüten gefüllt. Außerdem finden während des Abfüllprozesses ständig Füllgewichtskontrollen statt. Durch Kennzeichnung vom Wirtschaftsjahr der Verschließung und der Partienummer ist die Rückverfolgung des Samens bis zum Anbaufeld gewährleistet. Im Interesse unserer Kunden und aus eigener Überzeugung sind wir Erhaltungszüchter diverser Traditionssorten.

Wir vertreiben ausschließlich Sorten, die auf klassischer Pflanzenzüchtung durch Kreuzung und Selektion beruhen. Auch ohne Gentechnik bieten wir Ihnen ein breites, qualitativ hochwertiges Markensortiment. Sollte der von der Firma Vertriebsgesellschaft Quedlinburger Saatgut mbH erworbene Samen nicht Ihren hohen Qualitätsansprüchen genügen, tauschen wir selbstverständlich bis zum Verfallsdatum jede Samentüte kostenlos um bzw. stellen Ersatz zur Verfügung. Jede Reklamation wird von uns geprüft, denn es ist wichtig für uns, den Ursachen für eine Reklamation auf den Grund zu gehen. Nur so können wir uns verbessern und in der Zukunft Fehler vermeiden.


Wir möchten aus Erfahrung darauf hinweisen, dass es wichtig ist, Anzuchterde von guter Qualität zu benutzen. So kann man davon ausgehen, dass sich in der Erde kein Fremdsamen befindet. Die oft verwendete Komposterde oder Erde aus dem eigenen Garten enthält ganz natürlich Wurzelteile und eine große Anzahl von keimfähigen Samen aller Art wie z.B. Unkrautsamen, aber auch Samen von Gemüse. So kann einem die Überraschung erspart bleiben, dass andere Pflanzen keimen als die, die man ausgesät hat. Ein weiterer wichtiger Schritt in unserer Entwicklung ist die Zertifizierung als ökologisch arbeitendes Unternehmen.



**6** Superfood Edamame



Seite **14** Gründüngung



Seite **18** Rasenerneuerungen & Co.

# Salat ist nicht gleich Salat!

Welche Unterschiede gibt es bei diesem beliebten Gemüse eigentlich genau?

Im Allgemeinen handelt es sich um Blattgemüse welches zu verschiedenen Gattungen gehört. Zu den typischen Herbst- und Wintersalaten zählt der Feldsalat (*Valerianella locusta*) welcher zur Unterfamilie der Baldriangewächse gehört. Die Pflanzen haben ein kleines, löffelförmiges Blatt und wachsen in Rosetten, die als ganzes geerntet werden.

Ein mild-nussiger Geschmack überzeugt neben den gesunden Inhaltsstoffen viele Liebhaber. Dabei macht die Sorte oft den Unterschied, ob für den Herbst oder den Winter geeignet. Ebenfalls für den Herbst- und Überwinterungsanbau geeignet sind Endivien, Zuckerhutsalat oder Radicchio. Sie gehören zur Unterfamilie der Cichoriodeae - Zichorien-gewächse. Alle verbindet ein knackiges, frisches Blatt mit leicht bitterem Aroma.

Der leicht bittere Geschmack ist auf die Inhaltsstoffe zurückzuführen welche als sehr gesund gelten. Asiasalate sind ganz und gar Kohlgewächse, wachsen sehr schnell und sind recht kältetolerant. Bevorzugt etwa für den Frühjahrs- und Herbst-



anbau. Die zarten Blätter von den exotisch klingenden Namen wie Mizuna, Komatsuna, Amchoi, Pak Choi, Tatsoi schmecken wie Kohl, einige haben eine leicht-scharfe "Kresse Note", die auf gesunde, antiseptische Senföle hinweist. Jede Sorte hat einen typischen Geschmack, da heißt es ausprobieren um einen Favoriten zu finden. Rucola - Rauke ist ebenfalls ein Salat für den Anbau im gesamten Gartenjahr. Hier unterscheidet man zwischen der einjährigen und mehrjährigen Variante. Einfach im Anbau und unkompliziert.



Der Geschmack ist nussig bis leicht scharf und erinnert auch an Kresse. Eigentlich als Salat - Gartensalat bekannt, gehört er jedoch in die Gattung Lactuca bzw. Lattiche. Hier haben sich seit dem 16. Jahrhundert viele Ausprägungen gebildet, die wir heute unter den Namen Pflück- und Schnittsalat, Kopfsalat, Eisbergsalat, Bataviasalat sowie Römersalat kennen.

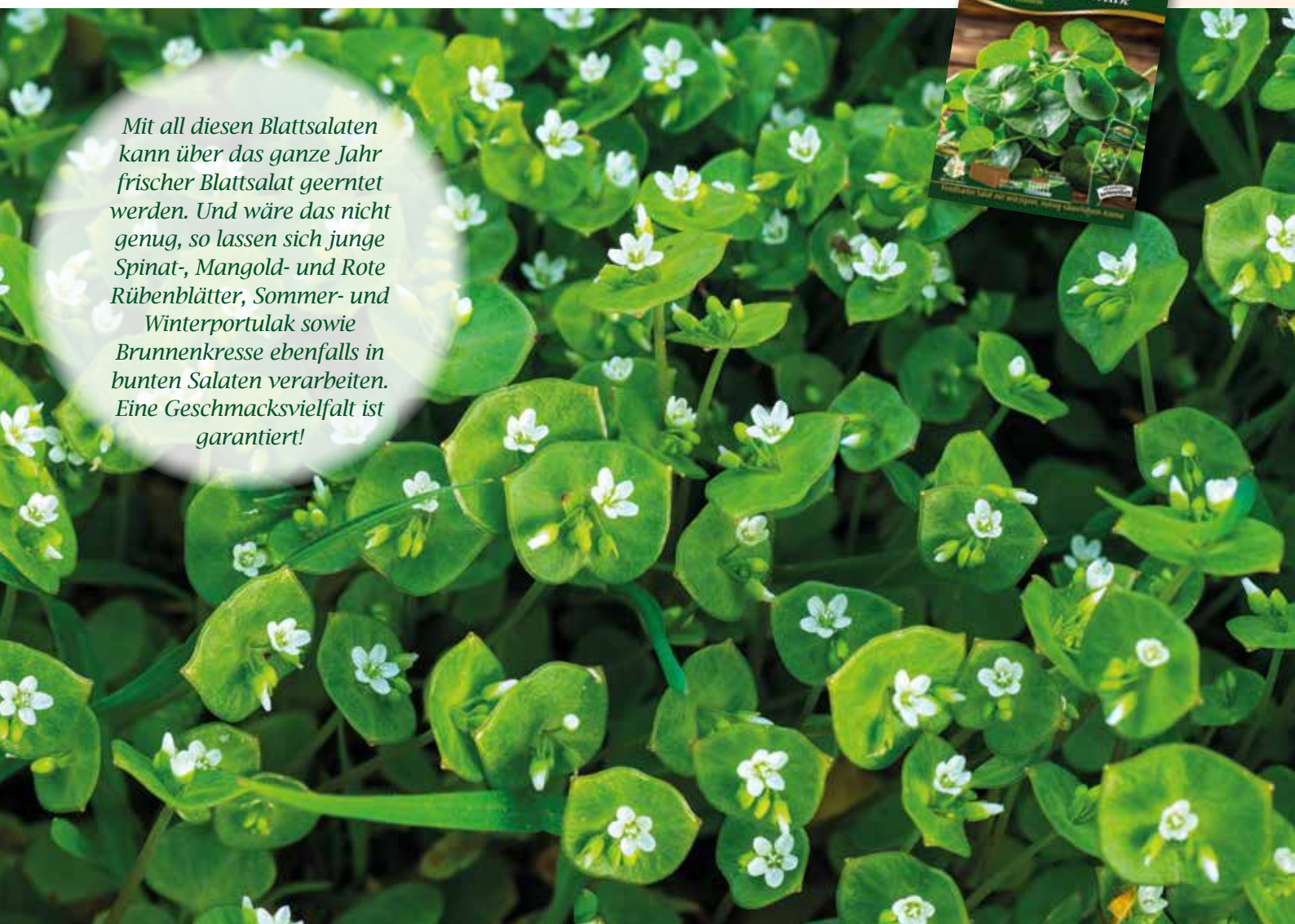
Schnitt- und Pflücksalat sind für den Ganzjahresanbau geeignet, bilden keine oder nur sehr lockere Köpfe. Kopfsalat bildet, wie der Name sagt, große, schwere Köpfe mit viel Blattmasse und zarten, weichen Einzelblättern. Der Geschmack ist angenehm mild. Eisbergsalat bildet ebenfalls feste Köpfe mit knackigen Blättern, die angenehm, fast süßlich schmecken. Dieser ist ein Frühjahrs-/Sommersalat. Der aus Frankreich stammende Bataviasalat ist eine Kreuzung aus Kopf- und Eissalat mit den besten Eigenschaften beider.

Knackiges, frisches und mildes Blatt mit viel Blattmasse für den Anbau im Frühjahr und Sommer. Der klassische Sommersalat und hitzetoleranteste Salat ist der aus Italien stammende Römer- bzw. Romanasalat. Die länglich, aufrechten lockeren Köpfe unterscheiden sich von allen anderen Salaten. Die im Supermarkt erhältlichen Salatherzen stammen vom Römer- bzw. Romanasalat. Die hellgrünen bzw. gelben Blätter (mit wenig Chlorophyll-Anteil) sind besonders süß und schmackhaft.

**NEU**



*Mit all diesen Blattsalaten kann über das ganze Jahr frischer Blattsalat geerntet werden. Und wäre das nicht genug, so lassen sich junge Spinat-, Mangold- und Rote Rübenblätter, Sommer- und Winterportulak sowie Brunnenkresse ebenfalls in bunten Salaten verarbeiten. Eine Geschmacksvielfalt ist garantiert!*



# Jetzt wirds proteinreich mit Sojabohne

## Edamame

Edamame gelten als sogenanntes **Superfood**. Sie sind reich an Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, darunter Vitamin K, Folsäure, Eisen und Magnesium. Es werden die jungen (unreifen), zarten, grünen Hülsen inklusive Samen gegessen, aber auch die frischen, proteinhaltigen Bohnen.

### Verzehr

Wie bei allen Bohnen wird der Verzehr nur gekocht empfohlen. Eine der einfachsten Methoden, Edamame zuzubereiten, ist das Kochen. Dazu die Bohnen in kochendes Wasser geben und für etwa 5 Minuten kochen, bis sie weich sind. Dann abgießen und mit grobem Meersalz bestreuen. Man kann sie direkt aus der Schote essen, indem man die Bohnen herausdrückt.

### Standort

Sojabohnen mögen es sonnig und windgeschützt, denn sie stammen ursprünglich aus Ostasien. Der Boden sollte humusreich und locker sein. Da die Sojapflanze Wurzeln bis zu 1,5 m ausbilden kann, sollte der Boden auch sehr tiefgründig und ohne Sperrschicht sein. Sojabohnen sind, wie Buschbohnen, kälteempfindlich. Sobald die Temperaturen nicht mehr unter ca. 15 °C fallen, können die Sojabohnen gesät werden.

### Nachbarn

Als gute Pflanzkombinationen eignen sich Gurken, Kartoffeln, Kohl, Kohlrabi, Kopfsalat, Rettich, Spinat, Sellerie und Tomaten. Dort fühlen sich die Sojabohnen sichtlich wohl. Die Nachbarschaft zu Erbsen, Knollenfenchel, Möhren, Lauch und Zwiebeln sollte man besser vermeiden.



**NEU**

Edamame enthalten ungesättigte Fettsäuren, die das Herz-Kreislauf System unterstützen können.

Studien haben gezeigt, dass der Verzehr von Sojabohnen das Risiko von Herzerkrankungen senken kann.

Der hohe Ballaststoffgehalt unterstützt eine gesunde Verdauung und kann Verstopfung vorbeugen.

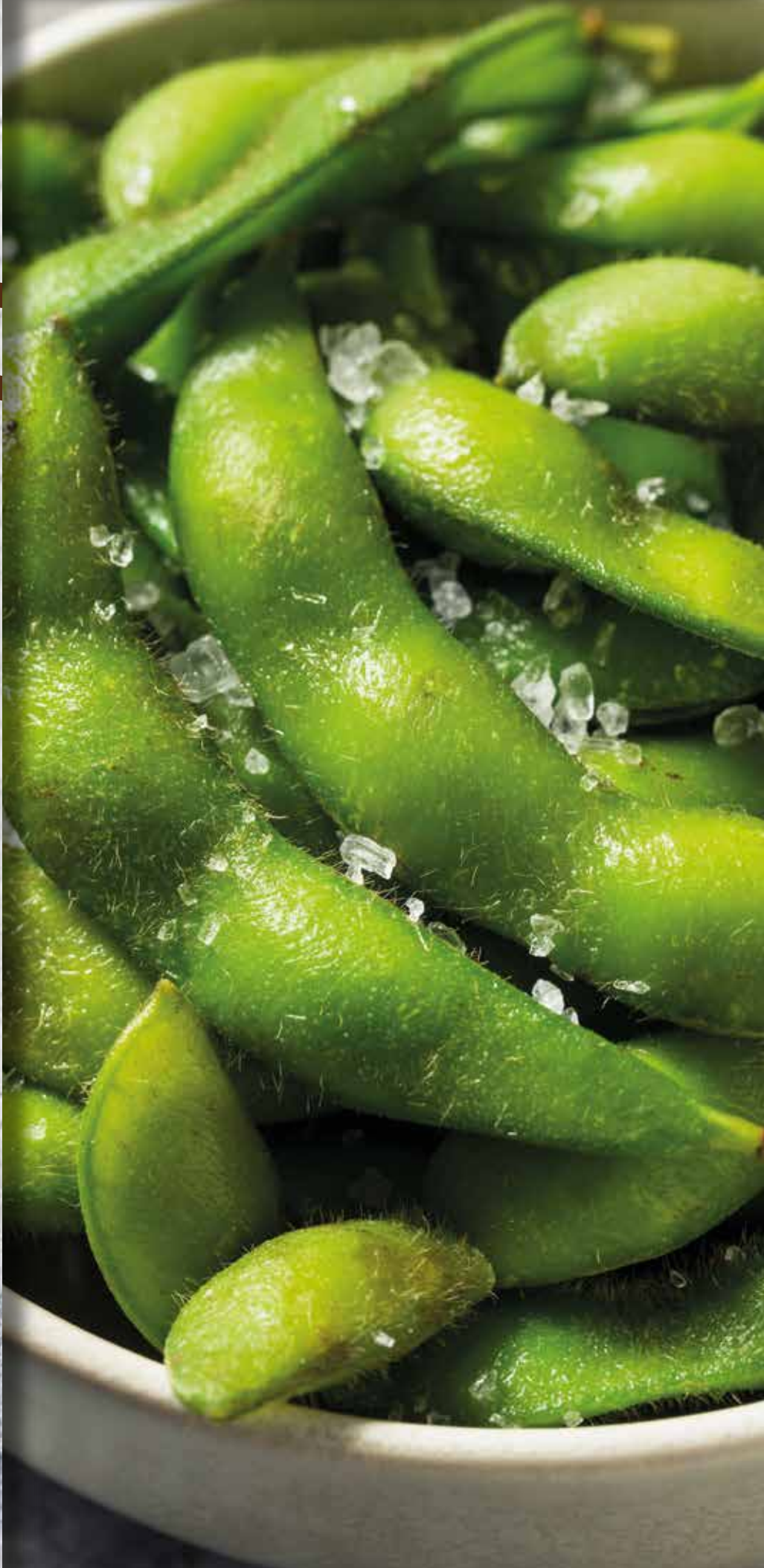




**Aussaat Tipps:**

- Saattiefe: ca. 3 – 4 cm
- Pflanzabstand: 5 x 5 cm bis 10 x 10 cm
- Reihenabstand: ca. 30 – 50 cm
- Keimdauer: ca. 14 -21 Tage
- Direktsaat: Ende Mai – Ende Juni
- Kulturdauer/Ernte: nach ca. 2 Monaten

Zwei neue Hülsenfrüchte gibt es ab sofort in unserem Sortiment.



Aufgrund ihres hohen Protein- und niedrigen Kaloriengehalts gelten Edamame als idealer Snack. Sie machen satt und liefern gleichzeitig wertvolle Nährstoffe.

# SO KÖSTLICH

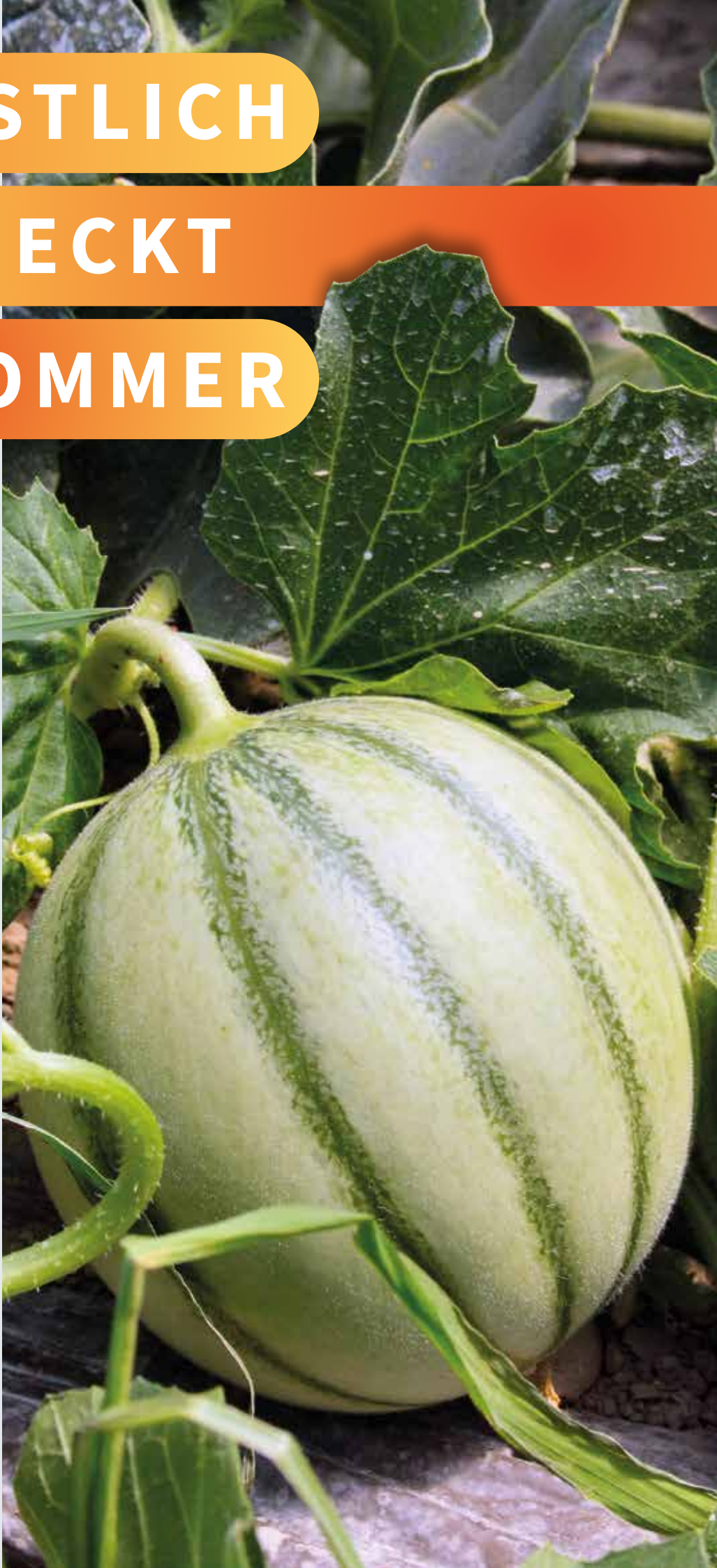
# SCHMECKT

# DER SOMMER

Botanisch gesehen unterscheidet man zwei Gruppen von Melonen. Einerseits Wassermelonen (*Citrullus lanatus*) und andererseits Zuckermelonen (*Cucumis melo*). Wobei Zuckermelonen viele weitere Namen tragen bzw. in Unterarten zu definieren sind. Dazu gehören Honigmelone, Netzmelone wie die Galiamelone, Cantaloupe-Melone und die Charentais-Melone.

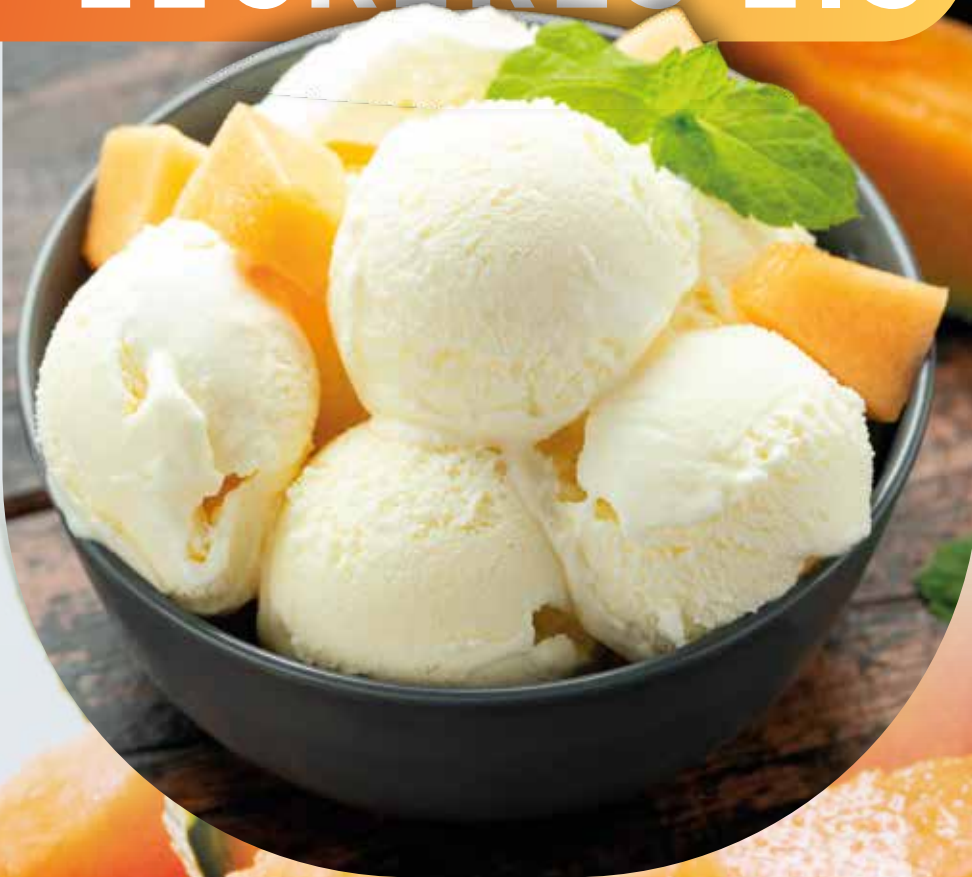
**Anbau:** Für einen erfolgreichen Anbau ist immer die Vorkultur zu empfehlen. Dass heißt, Melonen sollten immer im Warmen bspw. auf dem Fensterbrett vorgezogen werden.

NEU



**Rezept:** Eine Banane sowie Zuckermelone in Stücke schneiden und in ein Gefäß füllen, das für das Gefrierfach geeignet ist. Dieses dann über Nacht im Gefrierfach lassen, anschließend die gefrorenen Bananen- und Zuckermelonenstücke in eine Küchenmaschine/Zerkleinerer einfüllen und so lange zerkleinern bis ein cremiges Eis entsteht. Viel Vergnügen!

## SO GELINGT ZUCKERMELONE AUF ANHIEB ALS **LECKERES EIS**



**Aussaat:** Diese sollte bestenfalls in Anzuchttopfen erfolgen, die im Ganzen (Jungpflanze + Topf) in das Freiland gesetzt werden und im Boden zu Humus zerfallen. Gesät wird von April – Mai bei 20 – 25 °C. Pro Topf einen Samen ca. 2 – 3 cm tief legen, denn Melonen sind Dunkelkeimer! Die Aussaat schön feucht halten und Staunässe unbedingt vermeiden. Wenn die Keimblätter und ersten echten Blätter erscheinen, den Standort wechseln und heller (nicht vollsonnig) stellen. Ab Ende Mai (frostfrei) an Ort und Stelle mit einem Abstand von 1 x 1 m auspflanzen. Vorher langsam an die Außentemperaturen gewöhnen – Abhärten. In kalten Nächten ggf. mit einem hohen Topf abdecken.

**Tipp:** Melonen sind Starkzehrer und benötigen humusreichen Boden und wichtig ist, dass wenn der Haupttrieb bereits 80 cm – 1 m lang geworden ist, diesen Haupttrieb zu kürzen. Es bilden sich nämlich zu viele Seitentriebe, an denen sich sonst eine Vielzahl von Blüten und danach Früchte bilden. Somit lieber die Kraft gezielt in die Fruchtbildung dirigieren. Auch Seitentriebe können an der Spitze gekürzt werden, um wiederum weitere Seitentriebe und Blüten/Früchte hervorzubringen.





# KNOLLEN fenchel

Der Gamechanger!

Knollenfenchel ist wie die meisten Gemüsearten kalorienarm. Enthält reichlich Vitamin C, K, E und Folsäure sowie Beta-Carotin, Ballaststoffe und wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen.

Die Knollen sind ideal für den Frischverzehr, als Rohkost, aber auch zum Garen und Braten geeignet. Das Laub lässt sich zum Würzen von Saucen verwenden genauso wie für Dips bei Fischgerichten.

Knollenfenchel besitzt einen leichten Anisgeschmack und lässt sich in der Küche für frische Sommersalate mit Joghurt und Mandarinen verarbeiten. Wird Knollenfenchel angebraten, so entwickelt die Knolle ein wunderbares nussiges Aroma.

Ob klassisch als Beilage zu Fisch oder auch als Zutat in Suppen- oder Eintöpfen lässt er sich vielseitig verwenden.



NEU



NEU



Zusätzlich neu im Sortiment der Wurzelgemüse ist der Früh-Kohlrabi Dvorana.



Der Knollenfenchel gehört zur Familie der Doldenblütler wie Möhren und Dill. Als Tiefwurzler benötigt Knollenfenchel einen tiefgründigen Boden und sollte nicht umgepflanzt werden. Knollenfenchel ist Mittelzehrer. Ein gewöhnlicher, humoser Gartenboden bedarf daher keiner zusätzlichen Düngung.

Sollte die hübsche Raupe des Schmetterlings namens Schwalbenschwanz an ihrem Knollenfenchel entdeckt werden, ist das ein absoluter Glücksfall. Es gilt zu überlegen den Knollenfenchel zugunsten des Schmetterlings zu überlassen.

Im Warmen erfolgt die Vorkultur ab Februar bis Anfang Mai. Die Aussattiefe beträgt 1 cm etwa samendick, dabei dünn mit Erde bedecken und feucht halten. Staunässe sollte unbedingt vermieden werden. Im geschützten Freiland kann ab Mitte Mai (frostfrei) in den Garten ausgepflanzt werden. Knollenfenchel benötigt einen sonnigen, geschützten Standort mit gut-durchlässigem Boden.



NEU



# Staudenstatice

Die Traumstaude eines jeden Schmetterlings

Die Staudenstatice trägt viele Namen, zum Beispiel "weißer Strandflieder" oder "Tatarenschleier". Greifen wir den Namen Tatarenschleier auf, so ist der Ursprung der Pflanze zu erahnen. Das Verbreitungsgebiet erstreckt sich von Zentralasien, Süd- bis Osteuropa bis nach Nordafrika. Deshalb der Hinweis auf die Bevölkerungsgruppe der Tataren im botanischen Namen.

Am Naturstandort sind es die trockenen Grasland-, Steppen- und Felsstandorte. Das lässt hoffen, dass die Staudenstatice diese pflegeleichte und anspruchslose mehrjährige Zierpflanze, in unseren trockenen Sommern, mit wenig Wasser zurecht kommt. Die Staudenstatice ist eine langlebige Zierpflanze, die über viele Jahre im Garten verweilt, von daher eine nachhaltige Anschaffung. Als trockentolerante Blume hat sie Zukunft in einer sich durch den Klimawandel ändernden Gartenflora.

Die kleinen, leicht rosa (frische Blüte) Trichterblüten sind ein Magnet für viele bestäubende Insekten wie Honigbienen, unspezialisierte Wildbienen, Hummeln und Schmetterlinge. Und wären das nicht schon genügend positive Eigenschaften, so sei zu allem Überdruß zu erwähnen, dass die



Blütenstände getrocknet werden können. Die Blumenbündel sollten dabei am Besten über Kopf hängend trocken lagern. Im Trocknungsprozess wechselt die Blütenfarbe von rosa auf weiß. Es lassen sich damit hübsche Trockengestecke zaubern oder auch ein Zwiebelzopf kann mit Staudenstatice dekoriert werden.

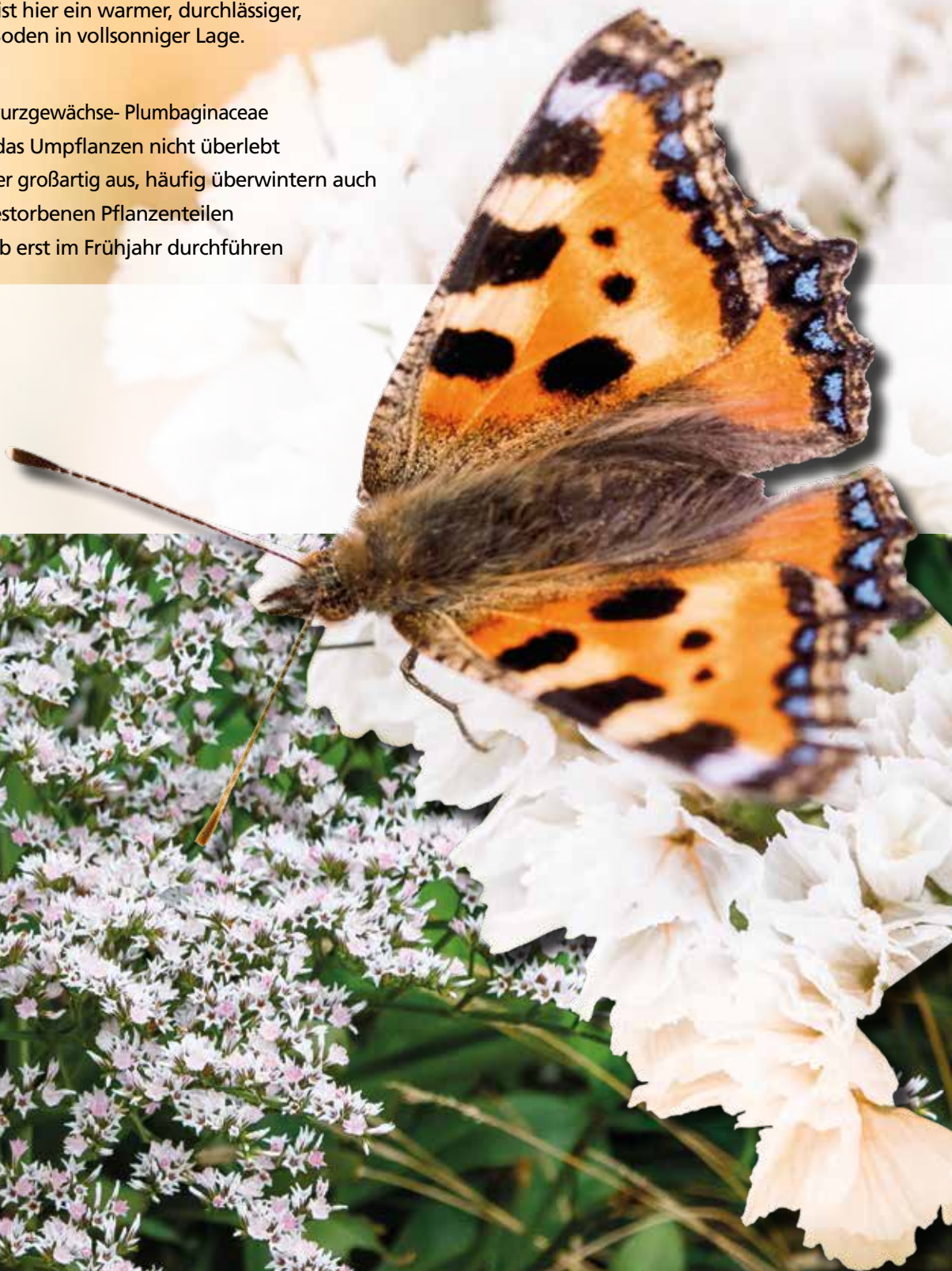
#### **Verwendung im Garten:**

Bei der Pflanzung im Garten sollte der Strandflieder in trockenen Freiflächenpflanzungen, Kiesbeeten oder ähnlichen zum Einsatz kommen. Wichtig ist hier ein warmer, durchlässiger, nicht zu nährstoffreicher Boden in vollsonniger Lage.

#### **Botanische Fakten:**

- zählt zur Familie der Bleiwurzwächse- Plumbaginaceae
- ist ein Pfahlwurzler, der das Umpflanzen nicht überlebt
- sieht auch im Winter immer großartig aus, häufig überwintern auch Insekten in oder an abgestorbenen Pflanzenteilen
- einen Rückschnitt deshalb erst im Frühjahr durchführen

*stice*



# Gründüngung

## Wie sinnvoll ist eine Vorkultur?

Wenn man von Gründüngung spricht geht es um sogenannte landwirtschaftliche Kulturen, die in kürzester Zeit (meist ein bis zwei Wochen) Grünmasse erzeugen und als erste Sofortmaßnahme den Boden beschatten. Was die ökologische Landwirtschaft bereits seit Jahren praktiziert, lässt sich auch sinnvoll im Kleingarten umsetzen. Gerade die intensiv genutzten kleinen Flächen bieten sich für den Anbau von Gründüngungspflanzen regelrecht an.


So haben Zwischenfrüchte, wie man auch Gründüngungspflanzen nennt, ausschließlich vielfältige, positive Eigenschaften. Die Grünmasse verhindert das Austrocknen des Bodens und durchwurzelt ihn zugleich. So wird die Erde ohne eigene Mühe aufgelockert und Erosionen entgegengewirkt. Ganz nebenbei wird auch eine bessere Sauerstoffzufuhr für den Boden gewährleistet und lästiges Unkraut wird unterdrückt.

### Wie kann denn eine Pflanze gleichzeitig Dünger sein?

Bei den einjährigen Kulturen wie Lupine, Gelbsenf, Persischer Klee, Phacelia und Serradella führen tiefe Temperaturen im Winter zum Absterben der Pflanzen. Sie verrotten im Boden zu Humus und verbessern die Nährstoffversorgung der Kulturen, die im nächsten Jahr auf dieser Fläche angebaut werden sollen.

Gründüngungs-/Zwischenfruchtmischungen bieten den Vorteil, dass verschiedene Spezies unterschiedlich tief wurzeln und aufgrund dessen, Nährstoffe und Wasser in sämtlichen relevanten Bodenschichten erschließen können. Krankheiten und Schädlinge können durch eine Vielzahl von Pflanzen besser unter Kontrolle gehalten werden als in einer Einzelkultur, da auch Schädlinge sowie Krankheiten vielfältig und vor allem spezialisiert sind.

Die Grundlage für eine ertragreiche Ernte bildet neben der Sortenauswahl auch die Qualität unseres Gartenbodens. Eine Handvoll gesunder Gartenerde enthält tausende Bodenlebewesen, die für die Fruchtbarkeit des Bodens sorgen. Sie brauchen Luft, Wasser und organisches Material als Futter, dass sie mit mineralischen Bestandteilen des Bodens als pflanzenverfügbare Nährstoffe ausscheiden.



Neben guten Bodenlebewesen können sich schädliche Parasiten wie Nematoden (kleine Fadenwürmer) entwickeln. Hilfreich ist es auch, die Studentenblume (Tagetes) als Zwischenfrucht auszusäen. Sie lockt die Fadenwürmer an und tötet sie ab, sobald sie in die Wurzeln eindringen.



### Verbessern Futter- und Gründüngungspflanzen die Bodenqualität?

Für die meisten Gemüsearten, wie beispielsweise Möhren, Porree und viele andere, ist die Vorkultur mit diesem Bodenspezi eine wichtige Vorsorgemaßnahme um gesundes Gemüse zu erzeugen. Diese Mischung setzt sich aus vielen unterschiedlichen Pflanzen mit ihren entsprechenden Eigenschaften zusammen. Sie ist Schädlingsbekämpfer, Nährstoff- /Stickstoffsammler und Insektennahrung in einem.

### Was genau sind Folgesaaten?

Kartoffel- und Gemüsefolgesaat sind ausgewogene, speziell abgestimmte Mischungen von Gründüngungspflanzen. Sie frieren über den Winter sicher ab und können so leicht eingearbeitet werden. Der Boden im Garten sollte nicht unbedeckt bleiben, um Bodenerosion und Auswaschung zu verhindern. Selbst wer keinen Befall von Schädlingen und Krankheiten verzeichnet, hat mit dem Anbau und der Anwendung dieser Mischungen eine Vorbeugemaßnahme getroffen, um den Boden fit zu machen sowie gesund zu erhalten.



# Ewiges Gemüse?

## Ein Portrait von Ingwer und Meerrettich

Was unterscheidet Meerrettich und Ingwer überhaupt voneinander? Sind beide eine Art ewiges Gemüse oder überhaupt eine Art von Gemüse? Eine brennende Frage und die beantworten wir Ihnen gern.

Der Meerrettich ist ein Wurzelgemüse und gehört zu der botanischen Familie der Kreuzblütler. Sein Ursprung liegt in Ost- und Südosteuropa. In den Steppen des östlichen Russlands und der Ukraine wächst noch immer exakt die Wildform dieser Pflanze.

Ingwer dagegen ist kein Gemüse. Botanisch gesehen gehört Ingwer zur Familie der Ingwergewächse und wird als essbares Rhizom klassifiziert. Er wird oft in der Gemüseabteilung einsortiert, ist jedoch weder Obst noch ein Gemüse, sondern eher ein Gewürz oder eine Pflanze, die in der Küche Verwendung findet.



NEU

NEU





## Ingwer

Die Ingwerpflanze ist keine einheimische Pflanze und stammt vermutlich ursprünglich aus feuchtwarmen Tropenwäldern Mittel- und Südasiens (Sri Lanka). Ingwer ist in Mitteleuropa eine einjährige – nicht winterharte Pflanze. Sie vermehrt sich ausschließlich über verdickte Speicherwurzeln (Rhizome), nicht über Samen. An geschützter Stelle im Garten bzw. im großen Pflanztopf/-kübel lässt sich Ingwer hervorragend und unkompliziert kultivieren.

Nachts sollten die Temperaturen im Freiland über 12 °C liegen. Ingwer entwickelt relativ schnell Blätter und bildet fortwährend Nebenwurzeln, die leicht geerntet werden können. Im Herbst verfärben sich die Blätter gelb, dann einfach Teilstücke abbrechen und den Rest des Rhizoms zurück in den Topf pflanzen. Wer lockeren mit Sand abgemagerten Boden verwendet, muss den Ingwer nicht einmal großartig waschen. Es reicht die Schale abzuschälen und dann in Stücken oder gerieben zu verwenden. Ingwer besitzt entzündungshemmende, verdauungsfördernde und Übelkeit lindernde Eigenschaften.



## Merrettich

Meerrettich ist eine heimische Wildpflanze, die sich nicht über Samen vermehrt. Die bleistiftstarken Nebentriebe (sogenannte Fehser) der Hauptwurzel werden im Frühjahr einfach im Boden ausgelegt und wachsen zu einer stattlichen Meerrettichpflanze heran. Als heimische Staude (mehrjährige Pflanze – winterhart) ist sie perfekt an das gemäßigte Klima angepaßt und wird ganzjährig angebaut.

Ab Oktober werden die großen Wurzeln geerntet, dabei immer einige Wurzeln im Boden belassen, dann wächst der Meerrettich weiter. Die gewaschene, weiße Wurzel wird geschält und fein gerieben zu diversen Dips und Saucen serviert. In Kombination mit gekochtem Fisch oder Rote Rübe eine Delikatesse. Achtung frischer Meerrettich ist durch Senföle scharf und reizt die Augen und Nebenhöhlen. Milchprodukte helfen die Schärfe abzumildern. Die Senföle wirken sich desinfizierend aus und sind in Maßen sehr gesund. Freies Durchatmen ist dann garantiert!

Dem Wunsch nach natürlichen Wiesen mit Blumen und Kräutern können wir erfüllen. Schließlich sind es Ökosysteme, die durch menschliche Nutzung – sei es mittels Beweidung durch Rind, Pferd, Schaf, Ziege und Co. oder regelmäßiges Mähen – erhalten werden.

Auch Hobbygärtner haben den Naturschutz deutlich vor Augen. Naturnahe Wiesen fördern durch hohe Artenvielfalt von diversen Gräsern, Blumen und Kräutern den Erhalt von Lebensraum und bieten Nahrungsquellen für Insekten und andere Tiere. Gemäht wird dabei einmal im Jahr nach der Blüte, dies ist notwendig um eine ausgewogene Artenvielfalt zu erhalten. Es setzen sich sonst einzelne, expansive Gräser durch.



# RASEN



## ERNEURUNGEN & Co.



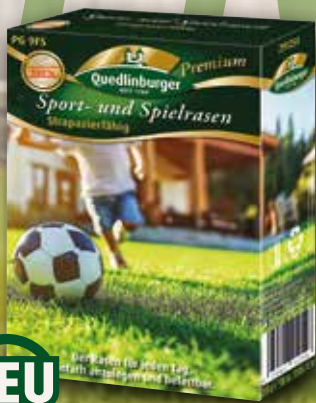
Generell sollte dann klar sein, dass die naturnahen Wiesen der Natur überlassen und extra Areale im Hobbygarten ausgelobt werden sollten.

Sie dienen häufig dazu Insekten, Igel und andere Tiere zu beobachten oder ganz und gar mit einem Bestimmungsbuch zu benennen. Oder einfach nur um die Blütenpracht und den Duft von naturnahen Wiesen zu genießen.

Anders als bei Sport- und Spielrasen, bei dem die intensive Nutzung für Freizeitsport im Vordergrund steht. Auf den Rasen, los und Toooooorrr!

Geht dann der Rasen bei einem riskanten Spielzug vor dem Tor mal kaputt, kann das Rasenpflaster bzw. der neue Lückenfüller als Reparaturrasen genutzt werden, um diese Rasenlücken kinderleicht wieder zu begrünen.

# FÜR ALLE HOBBYGÄRTNER PRAKTISCH



NEU



NEU



NEU



NEU



Ideal ist es, den Rasen bei bedecktem Himmel oder kurz vor dem Regen zu düngen und anschließend gründlich zu wässern, um eine optimale Wirkung zu erzielen. Das Wässern hilft, die Nährstoffe im Dünger besser im Boden zu verteilen und an die Wurzeln der Gräser gelangen zu lassen.

*Unsere Produkte sind*



*einfach*  
**harzergreifend**

   **#quedlinburgersaatgut**

[www.quedlinburger-saatgut.de](http://www.quedlinburger-saatgut.de)