

**365 Tage im  
Gourmet-Garten**







Kathrin Hofmeister  
Christa Brand

# 365 Tage im Gourmet-Garten

Genuss, Rezepte, Inspirationen

DVA

## Impressum

Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek  
Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte  
bibliografische Daten sind im Internet über  
<http://dnb.ddb.de> abrufbar.

© 2006 Deutsche Verlags-Anstalt,  
Verlagsgruppe Random House GmbH  
Alle Rechte vorbehalten  
Umschlaggestaltung: Monika Pitterle  
Grafische Gestaltung: Monika Pitterle  
Lithos: Fotolito Longo, I-Bozen  
Druck: Jütte-Messedruck Leipzig GmbH, Leipzig  
Bindung: Kunst- und Verlagsbuchbinderei, Leipzig  
Printed in Germany

ISBN-10: 3-421-03517-2  
ISBN-13: 978-3-421-03517-2

# Vorwort

Staunen ist eine der ursprünglichsten Empfindungen im Garten: Wie sich aus einem kleinen, dicken Bohnenkern eine meterhohe, schlanke Ranke entwickelt. Oder wie aus der brach liegenden Winterröde frische Farbbeete geworden sind – im Nutzgarten, versteht sich, denn in diesem Gartentagebuch mit seinen wunderschönen Bildern geht es um den Gourmetgarten. Immer mehr Menschen entdecken, wie der Garten über die Schönheit der Pflanzen mit uns kommuniziert. Viele Nutzpflanzen sind weitgereiste Passagiere, die die Weltgeschichte in blumiger Sprache nacherzählen: Spannende Geschichten von Wikinger-Erbsenbrot bis zu neu entdeckten Asia-Salaten. Führt Sie die Frühlingsernte der Wildkräuter in mittelalterliche Zeiten, erinnert die herbstliche Kürbisschwemme an Meisterleistungen der Kalebassen, von denen erste Exemplare bereits um 7000 v. Chr. schwimmend den Seeweg von Afrika nach Amerika schafften. Während vergessen geglaubte Gemüse wie die Rote Melde sich fast ohne Ihr Zutun im Garten versamen, bedarf die Tomate, bis ins 18. Jahrhundert als reine Zierpflanze gehalten, besonderer Pflege. Kulturanleitungen und Praxistipps werden Sie über das Jahr verteilt ebenso finden wie Geschichtlich-Literarisches.

Gourmetgärten sind Luxus: bedeutet doch jenes lateinische Wort nichts anderes als »üppige Fruchtbarkeit«. Und auch im herkömmlichen Sinne

sind Artischocken und Palmkohl zwischen duftenden Rosenblüten, die als Sirup die Sommerzeit versüßen, »zum Vergnügen betriebener Aufwand«. Natürlich könnte man Möhren und Salate gewaschen und geputzt, geschnipselt und portionsgerecht verpackt, kaufen, anstatt sie liebevoll über Monate in Mischkultur zu ziehen. Wahrscheinlich wären sie sogar billiger als das selbstproduzierte Gemüse. Aber sie sind nicht halb so schmackhaft wie alles frisch Geerntete, und vergleichsweise vitaminarm. Gerade das so hoch geschätzte Vitamin C ist flüchtig. Dachte etwa schon der berühmte Dichter und passionierte Gärtner Johann Wolfgang von Goethe an herzhaft Mangoldblätter mit carotinhaltiger, rotschimmernder Mittelrippe, als er schrieb: »Die Natur ist doch das einzige Buch, das auf allen Blättern großen Gehalt bietet?«

Was Augen und Gaumen schmeichelt, regt auch die Kreativität an. So finden Sie auf den folgenden Seiten zahlreiche Rezepte aus dem Gourmetgarten. Fotografin und Autorin bedanken sich bei allen Gartenköchinnen und -köchen, insbesondere Theresia und Gerhard Diethelm, die über 30 Rezepte beigesteuert haben. Unser Dank gilt allen Gartenenthusiasten, durch deren geöffnete Pforten dieser Band zu einer Einladung geworden ist, Kulturpflanzen mit allen Sinnen zu erleben.

*Kathrin Hofmeister*

# 1. Januar

*Am Neujahrstage Sonnenschein,  
lässt das Jahr uns fruchtbar sein.*

Garten-Notizen / Geburtstage

Der Neujahrstag ist der Tag der guten Vorsätze und das gilt auch für den Gourmetgarten. Jahr für Jahr wird er verfeinert, die Fruchtfolge optimal aufeinander abgestimmt. Generell gilt, nach Tiefwurzlern, zum Beispiel allen Rübengewächsen baut man Flachwurzler wie Zwiebeln an. Auf Stickstoffmehrer, dazu zählen alle Hülsenfrüchte wie Erbsen und Bohnen folgen Stickstoffzehrer wie Zuckermais oder Kartoffeln. Unkrautunterdrückenden Beständen folgen Pflanzen mit langer Jugendentwicklung.



---

---

---

---

---

---

---

---



»Bäume sind Gedichte, die die Erde in den Himmel schreibt«, sagte Khalil Gibran. Dieses handelt vom Zauber eines schneebedeckten Wintertages.



# 2. Januar

*Wie der Basillus,  
so der September*

Garten-Notizen / Geburtstage

Im Winter ist Farbe ein kostbares Gut. Daher sollte man im Garten auch an Sträucher denken, deren Beeren bis zu Frost- und Schneetagen haften bleiben. Im Gourmetgarten kommen Berberitzen in Frage, denn ihre Früchte lassen sich zudem verwerten und die Blüten sind eine gute Bienenweide. Im Volksnamen Sauerdorn für die Gewöhnliche Berberitze (*Berberis vulgaris*) schlägt sich bereits der Geschmack ihrer Beeren nieder. Um etwas Süße in Marmeladen, Gelees und Fruchtmuse aus Berberitzenbeeren zu bekommen, mischt man sie mit süßeren Früchten. Verwenden Sie bei Berberitzenbeeren einen Entsafter, denn die Kerne schmecken bitter und man sollte nur das Beerenmus verarbeiten.



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Was Väterchen Frost jetzt tut, ist auch nach der Ernte im Herbst angebracht: Beeren vor dem Verarbeiten einfrieren. Die Beeren an dieser ausgefallenen Berberitze (*Berberis aggregata* var. *prattii*) dienen jedoch der reinen Zierde.





# 3. Januar

*Anfang und Ende vom Januar  
zeigen das Wetter für ein ganzes Jahr.*

Garten-Notizen / Geburtstage

Regelmäßiges Wechseln der Standorte garantiert Erfolg im Gemüsegarten. Holen Sie die Aufzeichnungen der letzten fünf Jahre hervor und bestimmen Sie dann die Kulturfolge (Vor-, Haupt- und Nachkulturen) sowie Mischkulturpartner. So gehen Sie sicher, dass beispielsweise Gurke, Kürbis und Mais erst nach drei bis vier Jahren am selben Platz stehen. Zwiebeln sollte frühestens nach fünf Jahren wieder dasselbe Stückchen Erde zugewiesen werden, und bei Hülsenfrüchten legt man eine dreijährige Anbaupause ein.



---

---

---

---

---

---

---

---



Geometrische Grundmuster bieten gerade  
in Schneetagen reizvolle Gartenbilder.





# 4. Januar

*Makarius das Wetter prophezeit  
für die ganze Erntezeit.*

Garten-Notizen / Geburtstage



---

---

---

---

---

---

---

---



So lange es draußen nichts zu tun gibt, können Sie drinnen die Füße hoch legen und einen Thymian-Teppich planen, den man ab und an sogar betreten kann. Für den Duftrasen eignen sich im Prinzip alle kriechenden Thymian-Arten und -Sorten, die oftmals unter der Bezeichnung Quendel zusammengefasst werden. Dazu zählen beispielsweise der Echte Quendel (*Thymus pulegioides*), Sand-Quendel (*T. serpyllum*), Kümmelthymian (*T. herba-barona*), Zitronenthymian in Sorten (*T. x citriodorus*). Zur Anlage eines Duftteppichs setzt man vorgezogene Pflanzen im Abstand von 20 bis 25 Zentimetern. Bis die Thymian-Polster zusammen gewachsen sind, muss man den Duftrasen stets frei von Unkraut halten. Ansonsten scheinen sie von Luft und Licht zu wachsen. Bestenfalls sollten sie eine knappe Kompostgabe im Frühjahr über die Polster streuen. Eingewachsene Duftteppiche können nach der Blüte mit hochgestelltem Rasenmäher geschnitten werden. Das fördert einen kompakten Wuchs.

Thymian wächst wild auf kargen, kalkhaltigen Böden in voller Sonne. Genauso wollen sie auch »kultiviert« stehen – wie hier im Kiesgarten der Gärten der Sinne.







# 5. Januar

*Im Januar viel Regen und wenig Schnee,  
tut Saaten, Wiesen und Bäumen weh.*

Garten-Notizen | Geburtstage

## ULIS HOLUNDERBLÜTENGELEE

Nicht ohne Grund wird Holunder das »medizinische Schatzkästlein des Volkes« genannt. Im Winter öffnet man das »Medizinschränkchen Holler« gerne, zumal wenn es so süß wie Holunderblütengelee schmeckt. Am 5. Juni finden Sie das Rezept für den Holunderblütensirup im ersten Textabschnitt. Davon brauchen Sie hier 650 ml.

Für Gelee wird die Flüssigkeit mit 500 g Gelierzucker 2:1 vier Minuten sprudelnd gekocht und in saubere Gläser abgefüllt.



---

---

---

---

---

---

---

---



Wer sein Holunderblütengelee nicht ganz so süß mag,  
kocht 1l Flüssigkeit mit 500 g Gelierzucker 3:1.



# 6. Januar

*Ist bis Dreikönigstag kein Winter,  
so kommt auch kein strenger dahinter.*

Garten-Notizen / Geburtstage

Jetzt, wo der Plausch über den Gartenzaun wetterbedingt entfällt, ersetzt eine Einladung zum Gärtner-Tee den spontanen Austausch über Kraut und Rüben. Vielleicht geht es anstelle von Gärtnerlatein einmal um die Sprache der Rosen. Schließlich hat man in der Winterzeit die Muße, sich mit der Kunst- und Kulturgeschichte unserer Pflanzen zu beschäftigen. Ist doch interessant, dass am Ende des 16. Jahrhunderts in der niederländischen Blumenmalerei gefüllte Rosen als Ausdruck von Lebensgenuss und Sinnenfreuden standen. Zwei Jahrhunderte später bemühten sich Blumenstillleben der Biedermeierzeit der Wiedergabe botanischer Exaktheit, bedingt durch das erwachte wissenschaftliche Interesse an der Natur. Und wie sehen wir Rosen heute? Allemal als Anlass, ein Fest zu feiern.



---

---

---

---

---

---

---

---



Verschicken Sie als Einladung zur geselligen Gärtner-Runde ein Bild von der Rosentafel im letzten Jahr. Das regt zum Schwelgen und Träumen an.





# 7. Januar

*Ein schöner Wintertag  
macht keinen lustigen Vogel.*

Garten-Notizen / Geburtstage

Am Anfang war der Zaun. Denn das indogermanische Wort »ghorto«, aus dem sich unser Garten entwickelte, bedeutete »Umzäunung«. Und so ist es noch heute. Zu Beginn einer Nutzgartenplanung steht die Frage, wie man sein grünes Reich denn einzäunen will. Vom mittelalterlich anmutenden Weidengeflecht über den ländlichen Holzzaun bis zur Steinmauer oder lebenden Wand aus Immergrünen, gibt es für den Gourmetgarten keine festen Vorschriften. Nur einen Rat: eine der Region nachempfundene Umgrenzung fügt sich meist harmonischer in die Umgebung ein als ein Fremdkörper.



---

---

---

---

---

---

---

---



Typisch für die Bauerngärten Süddeutschlands und angrenzender Regionen ist der Staketenzaun – auch im Winter schön anzuschauen.





# 8. Januar

*Glatter Pelz beim Wilde,  
dann wird der Winter milde.*

Kennen Sie das Kinderlied: »Ich fahr mit der Schneckenpost«? Ein wenig ist es mit dem Winterpostelein wie mit der Schneckenpost. Das Wachstum vollzieht sich im Vergleich zum schießenden Sommergemüse äußerst langsam. Dafür wächst es jedoch in der kalten Jahreszeit bereits bei 4 bis 8°Celsius und übersteht unter einer schützenden Schneedecke Temperaturen bis minus 20 °Celsius völlig unbeschadet. Sie erleichtern sich die Ernte im Winter, wenn Sie die Pflanzen mit Tannenwedel oder Vlies abdecken. Die einzelnen tellerartigen Blätter mögen klein erscheinen. Doch an Vitamin C steckt in ihnen so viel wie in Äpfeln. Und fast könnte man sagen, dass das vitale Kraut »keinen Heller kost'«: denn schneidet man die Blättchen nicht zu tief ab, ist eine mehrmalige Ernte möglich. Sie sehen also, mit Winterpostelein kommt man gut durch den Winter.

Garten-Notizen / Geburtstage



---

---

---

---

---

---

---

---



Winterpostelein (*Montia perfoliata*) wird von Ende August bis April breitwürfig direkt aufs Beet gesät und kann geerntet werden, sobald die Pflanzen etwa 10 Zentimeter hoch sind.





# 9. Januar

*St. Julian bricht das Eis  
oder er bringt's mit von seiner Reis.*

Garten-Notizen / Geburtstage

Werden abgeerntete Grünkohlstrünke im Beet stehen gelassen, können Sie im Frühjahr zarte Triebe ernten. Achten Sie jedoch darauf, dass die Pflanzen nicht von der Kohlhernie befallen sind. Die gefürchtete Pilzkrankheit, die Wucherungen in Strunknähe verursacht, tritt vor allem dort auf, wo immer wieder Kohlarten und andere Kreuzblütler angebaut werden. Pflanzen Sie Kohlarten deshalb jedes Jahr auf eine andere Fläche. Bei Auftreten der Krankheit legt man sogar eine 6- bis 7-jährige Anbaupause von Kohl und Kreuzblütlern ein, zu denen beispielsweise Rettich und Gartenkresse, aber auch Blumen wie Goldlack zählen. Generell sollten Sie keine Kohlstrünke kompostieren, um die Kohlhernie nicht in den Garten zu tragen.



Grünkohl (*Brassica oleracea* var. *sabellica*) gehört zu den wenigen Gemüsearten, die es bis in den Winter auf den Beeten aushalten. Von ihm gibt es auch besonders fein gekrauste Sorten.







Christa Brand, Kathrin Hofmeister

### **365 Tage im Gourmet-Garten**

Genuss - Rezepte - Inspirationen

Gebundenes Buch, Pappband, 744 Seiten, 24,0 x 17,0 cm

367 farbige Abbildungen

ISBN: 978-3-421-03517-2

DVA Architektur

Erscheinungstermin: Februar 2006

In diesem opulent bebilderten Gartentagebuch erleben Sie das Gartenjahr im Küchengarten der gehobenen Klasse von der Planungsphase während der Wintermonate über das Frühlingserwachen mit wiederentdeckten Wildkräutern und Blütenschleckereien, einer genussvollen Geschäftigkeit im Sommer bis zum »grande finale« in den Erntemonaten des Herbstes. Wunderschöne Bilder lassen Sie den Nutzgarten von seiner ästhetischen Seite erleben. Anregungen und Tricks aus der Praxis liefern Ideen für die Gartenarbeit. Raffinierte Rezepte, alle von Gourmetgärtnerinnen und -gärtnern eigenhändig erprobt und zum Teil selbst kreiert, runden das Werk ab und machen das Gartentagebuch zu einem täglichen Begleiter und einer Quelle der Inspiration, auch für einmalige Gartenfeste.



[Der Titel im Katalog](#)