

Durchs Gartenjahr – Teil 8: Erntezeit und Einwecken

„Da weiß man genau, was alles drin ist“

Auch in Zeiten der Gefriertruhe geht nichts über selbst gemachte Marmelade

Neuwirtshaus. Zwölf Monate lang begleiten wir Mitglieder der preisgekrönten Gemeinschaft der Gartenfreunde Solitudeallee Neuwirtshaus durchs Jahr. Sie geben Tipps, wie man seinen Garten dem paradiesischen Zustand ein Stückchen näher bringen kann: Dieses Mal geht's um das Verarbeiten der Ernte.

Von Isabelle Butschek

In riesigen Weckgläsern lagerten unsere Großeltern und Eltern einst ein, was der heimische Garten im Sommer so hergab: von Birnen bis Zwetschgen, von Bohnen bis Zucchini. Nicht fehlen durfte auch die selbst gekochte Marmelade, die den sommerlichen Geschmack von süßen Beeren bis tief in den Winter rettete. Und heute? „Was nicht gleich gegessen wird, das friere ich ein“, sagt Elfriede Braun. Kurz nach ihrer Hochzeit hat sie noch einige Zeit lang Gemüse und Obst eingemacht, „aber in unserem kleinen Keller hatten wir kaum Platz für die großen Gläser. Außerdem gingen die Gummis immer so schwer auf, dass die Kinder sie nicht alleine öffnen konnten“, sagt die Ehefrau des Kleingärtner-Vorsitzenden Walter Braun. Ähnliche Erfahrungen hat Gisela Deubler gemacht: „Das Einfrieren geht schneller, zudem schmeckt das Gemüse und Obst wie frisch geerntet.“

Tatsächlich hat die Gefriertruhe heute das Einmachglas größtenteils abgelöst. Allerdings gibt es auch unkomplizierte Rezepte, dank derer man für seinen Vorrat an Obst und Gemüse nicht mehr stundenlang in der Küche stehen muss. Egal für welche Variante des Einmachens man sich entscheidet, unabdingbar ist eine absolute Sauberkeit. Das gilt für die Gläser selbst, aber auch für die Verschlüsse. Beides muss einwandfrei sein – eine kleine schadhafte Stelle kann bereits bewirken, dass die Lebensmittel anfangen zu schimmeln. Gläser und Verschlüsse werden kurz vor dem Gebrauch noch einmal heiß ausgespült und sollten dann aber nicht abgetrocknet werden – schließlich sollen keine Fusseln in das Eingemachte geraten. Auch die Lebensmittel an sich dürfen nur frisch, sauber und ohne faulige Stellen sein.

Beim Einkochen wird das Obst und Gemüse kalt oder vorgekocht bis zwei Zentimeter unterhalb des Glasrandes eingefüllt und dann im geschlossenen Glas erhitzt. Dies geschieht entweder in speziellen Einkochtöpfen

oder im Backofen. Die Einkochzeit beginnt, wenn die im Rezept angegebene Temperatur erreicht wird oder wenn im Einkochgut Bläschen aufsteigen – dies dient vor allem im Backofen als Orientierung. Wie lange das Einkochen dauert, hängt vor allem davon ab, ob es sich um weiches Obst oder hartes Gemüse handelt.

Eine andere Möglichkeit des Konservierens ist das Einlegen in Essig. Der Essig verhindert, dass sich Bakterien bilden, allerdings muss er dazu eine Mindestsäure von fünf Prozent haben. Wichtig ist es, kein Geschirr aus Aluminium, Messing oder Kupfer zu verwenden, da im schlimmsten Fall das Einkochgut mit Schwermetallen versetzt werden kann. Einige Gemüsesorten können auch ohne Kochen eingelegt werden – etwa Gurken. Andere werden in dem Sud geköchelt. Besonders gut eignen sich Wein-, aber auch Obst- oder Apfelessig.

Mit Essig und Zucker werden sogenannte Chutneys hergestellt – eine pikante, süß-säuerliche soßenartige Beilage, die ursprünglich aus Indien stammt. Am bekanntesten ist sicherlich Mangochutney, aber es können verschiedene Gemüse- und Obstsorten verwendet werden. Diese werden mit Essig, Zucker und Gewürzen so lange gekocht, bis die Flüssigkeit verdampft und die Zutaten weich sind und zerfallen. Das kann gut eine Stunde dauern – in dieser Zeit verbinden sich die verschiedenen Aromen, zudem wird die Soße dick und fast marmeladenartig. Elfriede Braun ist begeistert von ihrem Zucchini-Chutney-Rezept: „Das schmeckt herrlich und bedeutet wenig Aufwand.“ Ist im Winter kein Salat oder frisches Gemüse zur Hand, nimmt sie das Zucchini-Chutney gerne als Beilage.

Auf keinen Fall möchten die beiden Kleingärtnerinnen auf ihre selbst gemachten Marmeladen verzichten. „Letztens habe ich mal eine Aprikosenmarmelade gekauft, aber das schmeckt einfach nicht“, sagt Gisela Deubler. Bei ihr kommt alles ins Glas, was an Obst im Garten wächst: Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und vieles mehr. „Allerdings mische ich diese nicht, da habe ich keine gute Erfahrung gemacht.“ So hat sie vor einigen Jahren mal eine Erdbeer-Rhabarber-Marmelade versucht, „aber die ist ganz grau geworden.“ Elfriede Braun hingegen sammelt oft verschiedene Beeren im Gefrierschrank – gerade wenn es von jeder Sorte nur wenig gibt – und verarbeitet diese dann zu Mehrfruchtmarmeladen. „Ich verwende gleich vier bis sechs Kilo Obst auf einmal, da geht schon ein Nachmittag drauf“, sagt sie. Denn alles Obst muss gesäubert und verkleinert werden. Dann wird es zusammen mit



Wohin mit dem ganzen Obst und Gemüse? Haltbar wird die Ernte durchs Einkochen, Einlegen in Essig oder in Form von Marmelade.

Fotos: Isabelle Butschek (3), z

Gelierzucker gekocht, in einem Frucht-Zucker-Verhältnis von 1:1, 1:2 oder 1:3. Wichtig ist auf jeden Fall, sich an die Anleitung auf der Packung zu halten. Die Kochzeit richtet sich nach dem Pektingehalt der Früchte – je mehr die Früchte haben, desto kürzer dauert diese. Wer sichergehen will, ob seine Marmelade fertig ist, kann einen Klecks auf einen kalten Teller geben. Wenn er nach kurzer Zeit erstarrt und sich kein Wasser um ihn bildet, kann das Einmachgut in die vorbereiteten Gläser gefüllt werden.

„Die Gläser sollten auf jeden Fall heiß sein“, rät Gisela Deubler. Nach dem Einfüllen werden die Gläser umgedreht, „und wenn es dann nach einiger Zeit Klack macht, dann ist das Vakuum entstanden“, sagt Deubler. Auch wenn die Gefriertruhe das Einmachglas abgelöst hat: Das Marmeladekochen wird nach Meinung von Elfriede Braun und Gisela Deubler noch lange Bestand haben: „Man ist stolz darauf, etwas Eigenes produziert zu haben“, sagt Braun. „Und außerdem weiß man genau, was alles drin ist“, sagt Deubler.



Das Gartenjahr

Wie zu Omas Zeiten: Herbstliche Rezepte, die den Winter versüßen

Oben auf der Hitliste der Kleingärtnerinnen stehen Zucchini-Chutney und Schnellgurken – Mit Apfel-Kürbis-Marmelade, Pflaumenröster und Gewürzpfirsichen werden Naschkatzen glücklich

Der Klassiker ist und bleibt die Erbeermarmelade. Doch aus Obst und Gemüse lässt sich noch viel mehr machen. Eine Auswahl haben wir zusammengestellt.

Zucchini-Chutney: Zwei Kilo Zucchini geschält und gewürfelt, 500 g Zwiebeln fein gewürfelt, 500 g Zucker, eine halbe Flasche Essig, ein Esslöffel (EL) Senf, ein halber EL Paprika, ein EL Curry, Salz nach Geschmack. Alles zusammen 45 bis 60 Minuten köcheln lassen und am Schluss zum Verdicken einen EL Mehl mit Wasser hinzufügen.

Schnellgurken: Zwei bis drei Salatgurken schälen und in 1 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Eine halbe Flasche Gurkenmeister nach Vorschrift mit Wasser verdünnen, zwei Zwiebeln in Ringe schneiden und mit einer Handvoll Senfkörner, einem Lorbeerblatt, zwei EL Zucker, zwei TL Salz und Dill in einem Topf kurz aufkochen. Abschmecken, bei Bedarf Wasser zugießen. Die Gurkenscheiben dazugeben und das Ganze nochmals aufkochen. Sie sollten glasig werden. Alles in ein Tongefäß oder Glas geben und zudecken. Die Gurken mindestens einen Tag ziehen lassen, dann können sie mehrere Wochen aufbewahrt werden.



Elfriede Braun bereitet die Zucchini für ihr Chutney vor.

Vier cl Calvados und einen TL Zimt untermischen, in Gläser füllen und sofort verschließen.



Pflaumenröster: Ein Kilo Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Eine unbehandelte Limette oder Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Limettenscheiben mit 200 g Einmachzucker, drei Anissterne und 200 ml Weißwein (gelber Muskatteller oder Gewürztraminer) aufkochen lassen. Die Pflaumen zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen, bis die Früchte zerfallen. Fertige Röster heiß in Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Kühl gelagert, hält das Kompott einige Wochen.



Gewürzpfirsiche: Anderthalb Kilo Pfirsiche kreuzweise einritzen und in großem Topf mit kochendem Wasser

je nach Reifegrad 10 bis 30 Sekunden blanchieren. Die Pfirsiche abschrecken, die Haut abziehen, Pfirsiche in Spalten vom Stein lösen. Drei Zentimeter frischen Ingwer in dünne Scheiben schneiden, 200 ml Essig, 100 ml Wasser, 500 g Einmachzucker, ein viertel TL Kardamomsamen, 2 bis 3 Sternanis und 2 bis 3 Muskatblüten zum Kochen bringen. Die Pfirsiche darin zwei Minuten sanft kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser verteilen. Sirup bei starker Hitze 2 Min. einkochen lassen, die Gläser damit bis zum Rand auffüllen, verschließen und abkühlen lassen.

DIE PFLANZE DES MONATS

Kürbis

Auge, Nase und eine hässliche Fratze ausgeschnitten, eine Kerze hineingestellt und fertig ist die gruselige Kürbislaterne. Bald werden sie auch hierzulande wieder an vielen Hauseingängen stehen, doch ursprünglich stammt dieser Brauch aus Irland. Dort wurden zunächst Kerzen in Rüben gesteckt, um böse Geister zu vertreiben. Erst die Amerikaner griffen dann auf Kürbisse zurück. Aber natürlich lässt sich aus den roten, orangenen, gelben oder grünen Früchten noch einiges mehr machen: Suppen, Beilagen, Marmeladen oder Öle. Gerade in den letzten Jahren erleben Kürbisse wieder eine Renaissance – dabei zählen sie zu den ältesten Kulturpflanzen auf der Erde. Und zu den größten: Sie können Umfänge bis zu drei Metern erreichen. Verwandt sind sie übrigens nicht nur mit Zucchini, sondern auch mit Tomaten und Melonen. Wer die Früchte selbst anbauen möchte, kann dies in einem einfachen Pflanzkübel auf dem Balkon tun oder auf dem Kompost. Außer Sonne brauchen sie eigentlich nichts, um zu gedeihen. Einen besonders guten Geschmack liefern Muskatkürbis, Hokkaido oder auch der rote Zentner. Und wer das Haus herbstlich schmücken möchte, greift auf die kleinen Zierkürbisse zurück. In eine kleine Schale gelegt, sind sie eine Zierde für jeden Tisch.



Apfel-Kürbis-Marmelade mit Zimt und Calvados: 500 g säuerliche Äpfel und 500 g Kürbis (ohne Schale und Kerne) putzen und in sehr kleine Stücke schneiden. Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone zugeben und in einem Topf mit einem Kilo Gelierzucker vermischen. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen.

DER GARTEN-KALENDER

- Januar
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September**
- Oktober
- November
- Dezember

Die ersten Herbstzeitlosen blühen, und die Bäume biegen sich unter der Last der Äpfel: Der Sommer neigt sich unübersehbar seinem Ende zu. Im Staudenbeet beginnt im September der Herbstputz: Verblühtes und Verwelktes wird abgeschnitten, zudem sollte das Unkraut gejätet werden. Wer weiter alle verwelkten Blüten abschneidet, kann sich noch einige Zeit an seinen Rosen erfreuen. Stauden, zweijährige Sommerblumen und Zwiebelblumen können dann gepflanzt werden. Für Pfingstrosen ist der Frühherbst die beste Pflanzzeit. An einem sonnigen Platz in nahrhafter, durchlässiger Erde gedeiht sie viele Jahre. Neu Gepflanztes wird jetzt noch häufig gewässert, ansonsten sollte die Gießkanne nur bei längerer Trockenheit zum Einsatz kommen. Das gilt für den gesamten Garten. Noch bis zur Monatsmitte ist es sehr gut möglich, einen neuen Rasen zu säen. Die warmen Temperaturen und der Regen bieten gute Voraussetzungen dafür. Ansonsten wird das Grün nicht mehr ganz so kurz gemäht und eventuell mit einem Langzeitdünger versehen.

Da im Oktober die Hauptpflanzzeit für laubabwerfende Gehölze ist, sollten bereits jetzt die Pflanzstellen tiefgründig gelockert werden. Nadelhölzer und immergrüne Laubgehölze können auch bereits im September gesetzt werden. Abgeerntete Steinobstbäume und Beerensträucher sollten ausgelichtet werden. Fallobst sollte gesammelt und entfernt werden. Im Gemüsebeet sollte alles Reife geerntet werden, Gurken und Buschbohnen spätestens Mitte des Monats. Zudem wird im Beet nun für eine Ernte im kommenden Frühjahr vorgesorgt. Bis Mitte September können Feldsalat und Spinat direkt ins Freiland gesät werden. Zudem sollte die Erde weiterhin einmal im Monat gelockert werden. Unter Glas werden nun Radieschen und Kopfsalat gesät sowie Salat, Kohlrabi, Chinakohl gepflanzt. Wer viele Kübelpflanzen draußen stehen hat, sollte das Thermometer im Auge behalten: Vielen ist eine Nachttemperatur von 12 Grad bereits ein wenig zu kalt. Besitzer von Gartenteichen müssen darauf achten, herabfallende Blätter abzufischen.

DAS GARTENRECHT-ECK

Fallobst

Da steht er also, der alte Zwetschgenbaum. Gepflanzt, als der Garten noch kein Garten, sondern eine Streuobstwiese mit zahlreichen anderen Bäumen war. Und deswegen reckt er seine Äste auch noch dahin, wo sie eigentlich nicht sein sollten: über den Zaun hinweg in Nachbars Garten. Sobald sich die Früchte lila färben und ein attraktiver Belag für einen guten Kuchen werden, stellt sich die Frage: Wem gehören die Zwetschgen, die auf der anderen Seite des Zauns hängen? Die Gesetzeslage ist klar: Solange die verführerisch süßen Früchte am Baum hängen, darf nur der Besitzer sie pflücken. Fallen sie allerdings auf den Boden, gehören sie dem Nachbarn. Holt sich der Baumbesitzer seine Früchte von dort, ohne dass der Nachbar zugestimmt hat, wird er sogar zum Dieb. Es sei denn, es handelt sich dabei um kein Privatgrundstück, sondern um öffentlichen Boden, etwa einen Gehweg. Dann gehören die Zwetschgen weiterhin dem Baumbesitzer. Allerdings sollte dieser dann mit dem Aufsammeln beieilen. Sonst landen die süßen Früchte auf den Kuchen der Spaziergänger.



(ib)

(ib)