

Gartenbauschule Hünibach

GETROCKNETE G

Im Sommer und Herbst zeigt sich der Garten in Spendierlaune. Die Grosszügigkeit der Natur verwöhnt Gärtnerinnen und Gärtner mit reicher Ernte. Einige Gartenschätze lassen sich in getrockneter Form für ein ganzes Jahr konservieren.



Die getrockneten Gemüsesorten werden bis zum Mischen getrennt aufbewahrt (rechts).

Hübsch sieht's aus, wenn man gelbe und orangefarbene Karotten verwendet (unten).

Das Trocknen von Kräutern und Gemüse hat an der Gartenbauschule Hünibach (GSH) eine lange Tradition: In den 1930er und 1940er Jahren, den Anfangsjahren der Schule, standen noch keine privaten Gefrierschränke zur Verfügung. Bis heute stellt das Trocknen von Gartenprodukten eine gute Alternative zum Einfrieren dar. Die wertvollen Inhaltsstoffe von Kräutern und Gemüse bleiben beim Trocknen besser erhalten. Und im Vergleich zur Gefriertruhe verbraucht diese Form der Konservierung deutlich weniger Strom.

SUPPENGEMÜSE

Unter den getrockneten Gemüsesorten sind Dörrbohnen und Tomaten die Klassiker. Seit vergangenem Herbst ist an der GSH auch Suppengemüse im Angebot. Die Mischung besteht aus verschiedenen Karotten, Sellerie, Lauch und Federkohl – selbstverständlich durchwegs aus eigener Produktion und Verarbeitung. Vor dem Trocknen wird das Gemüse zunächst gewaschen. Karotten und Sellerie schälen, Karotten in dünne Scheiben und Sellerie in kleine Stücke von etwa 3 bis 5 mm schneiden. Das Gemüse soll gleichmässig und nicht zu gross sein, da es sonst zu lange



ARTENSCHÄTZE

dauert, bis es trocken ist. Hübsch sieht die Mischung aus, wenn man von den Karotten sowohl orangefarbene als auch gelbe ('Pfälzer Rüebli') beigibt. Die violette Sorte 'Purple Haze' hingegen eignet sich nicht, da diese beim Trocknen eine unansehnliche Farbe annimmt.

Der Lauch wird in Ringe oder Halbringe geschnitten, beim Federkohl wird die Mittelrippe entfernt und das Blatt in möglichst dünne Streifen geschnitten.

MEHR PFIFF

An der GSH wird fertig geschnittenes Suppengemüse auf Gittern ausgelegt und anschliessend in den Trockenschrank gegeben. Zu Hause eignen sich dafür auch kleinere Dörrgeräte. Nach einem Tag sollte das Gemüse ausreichend trocken sein. Am Anfang lohnt es sich, mit der Dauer zu experimentieren, bis man ein Gefühl für den richtigen Trocknungsgrad erhält. Nun wird das Suppengemüse in einer grossen Schüssel gemischt und kann an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort in Stoffsäckchen aufbewahrt werden. Verpackt in einer Zellophanhülle oder in einem Glas, eignet es sich auch als dekoratives und schmackhaftes Geschenk.

Mit getrocknetem Suppengemüse lässt sich im Handumdrehen eine feine und aromatische Gemüsebouillon zubereiten. Nach 10 bis 15 Minuten im leicht köchelnden Wasser ist das Gemüse weich. Und selbstverständlich kann man die Mischung nach eigenem Gusto ergänzen oder ändern.



Hübsch verpackt sind getrocknete Gartenschätze auch dekorative Geschenke.



Mit Gewürzpflanzen, zum Beispiel Rosmarin, kann man auch Kräutersalz herstellen.

Mehrklingige Scheren eignen sich für den besseren Schnitt von Kräutern.

Bärlauch, Schnittlauch, Petersilie, Peperoni und Peperoncini eignen sich auch zur Trocknung und geben dem Suppengemüse zusätzlichen Pfiff.

TEEMISCHUNGEN

Teekräuter wie Minze, Melisse, Verveine, Salbei oder Kamille können ab Frühsommer fortlaufend getrocknet werden. Wichtig für die Qualität ist





Borretsch



Kornblume



Stiefmütterchen



Johanniskraut



Stevia

MIT UND OHNE MINZE

Zum Verfeinern des Geschmacks – und auch fürs Auge – können Teemischungen mit getrockneten Blüten ergänzt werden. Dazu eignen sich Stiefmütterchen (*Viola tricolor* und *V. cornuta*), Ringelblumen (*Calendula officinalis*), Löwenzahn (*Taraxacum officinale*), Gänseblümchen (*Bellis perennis*), Malven (*Malva sylvestris*), Borretsch (*Gurkenkraut, Borago officinalis*), Königskerzen (*Verbascum*), Kornblumen (*Centaurea cyanus*), Johanniskraut (*Hypericum perforatum*), Schlüsselblumen (*Primula veris*) oder Lavendel (*Lavandula officinalis*).

Blüten haben einen mehr oder weniger starken Eigengöüt. Auch hier gilt es, auszuprobieren: In welcher Menge und in welchem Verhältnis zu den übrigen Zutaten der Teemischung schmecken welche Blüten am besten? In diesem Zusammenhang ist anzumerken, dass Tee, der Pfefferminze enthält, einen bitteren Geschmack erzeugt, wenn man ihn zu Wintersalat wie Zuckerhut, Endivie oder Cicorino rosso trinkt – also für den Winter auch Mischungen ohne Minze zubereiten.

Für Kinder besonders verträglich ist Apfelminze. Um den Geschmack einer Mischung zu intensivieren, kann eine geringe Menge Stevia hinzugefügt werden. Um den Tee zu süssen, darf es etwas mehr Stevia sein.

GEWÜRZKRÄUTER

Für die Verarbeitung von Gewürzkräutern empfiehlt sich die Anschaffung einer speziellen Kräuterschere, welche fünf Schnitte gleichzeitig macht. Nicht nur, dass damit das Schnittgut schön gleichmässig wird, sondern man spart auch viel Zeit. Insbesondere Schnittlauch behält seine Farbe besser und trocknet rascher, wenn man ihn mit einer mehrklinnigen Kräuterschere schneidet. Die Schere eignet sich auch für Bärlauch, Petersilie und andere Kräuter.

Teemischungen können mit getrockneten Blüten ergänzt werden.

Mit Stevia kann man den Geschmack von Tee intensivieren oder süssen.

Biogarten 2012

In diesem Jahr wird die Rubrik «Biogarten» von Ausbilderinnen und Ausbildern der Gartenbauschule Hünibach gestaltet. Die GSH kultiviert Pflanzen auf der Grundlage der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise nach Rudolf Steiner. In allen Bereichen der Schule wird im Alltag die Vielfalt gelebt. Deshalb werden die einzelnen Folgen von verschiedenen Autorinnen und Autoren verfasst. Sie alle begleiten die Leserschaft durchs Gartenjahr an der GSH.

Kontakt: Gartenbauschule Hünibach, Telefon 033 244 10 20 und www.gartenbauschule-huenibach.ch



Präparatepflanze Baldrian

Bekannt ist Baldrian vor allem für seine beruhigende Wirkung. Typisch dabei ist, dass Baldrian zwar beruhigt, jedoch nicht schläfrig macht.

Herstellung: Baldriantropfen werden aus den fleischig verdickten Wurzeln gewonnen. Bei der Präparatbearbeitung im biologisch-dynamischen Anbau finden nur die Blüten Verwendung. An der GSH werden die weissen bis rosafarbenen Baldrianblüten abgeschüttelt, wenn sie voll offen sind. Das ist von Juni bis August der Fall. Die Blüten kommen danach in ein Konfitüreglas und werden mit Regen- oder Quellwasser bedeckt. Das Glas steht an der prallen Sonne und wird möglichst täglich geschüttelt. Nach etwa vier Wochen werden die Blüten abgesiebt und dabei möglichst gut ausgedrückt. Das fertige Baldrianpräparat wird in dunkle Glasflaschen abgefüllt. Diese werden nur leicht verschraubt. So entsteht, falls sie gären,

kein Überdruck. Eine andere Möglichkeit der Herstellung besteht darin, aus den ganzen Blüten den Saft zu pressen und diesen direkt abzufüllen.

Anwendung: Wenige Tropfen des Baldrianpräparats werden in etwa 5 l Regenwasser gegeben und eine Viertelstunde intensiv mit Richtigungswechsel gerührt. Anschliessend wird der Baldrian mit einem kleinen Handbesen über den Kompost gespritzt.

Wirkung: Baldrian bildet eine Wärmehülle um den Kompost herum und schliesst ihn ab. So können im Inneren die Rotteprozesse wohlbehütet ablaufen. Das Präparat kann jedoch auch bei kühlen Nachttemperaturen im Frühjahr als Frostschutz gespritzt werden. Zudem regt es die Pflanzen zur Blütenbildung an (mehr dazu: siehe März-Ausgabe, S. 19, «Wirksamer Kompost»).

Zum Trocknen von Gewürzkräutern wie Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Thymian oder Oregano verfährt man wie mit den Teemischungen. Übrigens ist einjähriger Majoran besonders würzig und entspricht am ehesten jenem Oregano, den man von der italienischen Pizza her kennt.

Weichblättrige Kräuter können nach dem Trocknen auch gerebelt werden: Sie werden zwischen den Fingern fein gerieben und danach zu Mischungen zusammengefügt. Der staubfeine Rest dieser Kräuter lässt sich gut mit Salz zu einer Kräutersalzmischung verarbeiten. Wer es gern würzig mag, mischt auch fein gehackten, getrockneten Knoblauch darunter.

SCHUTZ VOR CHILI

Peperoncini (Chili) trocknet man ganz. Bei der späteren Verarbeitung sind unbedingt Mundschutz und Handschuhe zu tragen. Das feine und sehr scharfe Pulver kann rasch in die Atemwege oder Augen gelangen, was sehr unangenehm ist.

Die konservierten Gartenschätze lagert man dunkel und trocken in Gläsern, Stoff- oder Papiersäcken. Es empfiehlt sich, immer mal wieder einen Kon-

trollblick draufzuwerfen, um allfälligen Schimmel oder Mottenbefall rasch festzustellen. Zwar sollte beides bei sorgfältiger Verarbeitung nicht vorkommen – aber Ausnahmen bestätigen bekanntlich die Regel.

*Verena Hadorn, Renate Lorenz,
Ulli Schoelzel (Text)
Gartenbauschule Hünibach,
Livia Hofer, Urs Streuli,
Caroline Zollinger (Bilder)*



Lavendel-Madeleines

Ergibt 12 bis 15 Madeleines, je nach Grösse der Förmchen

Für die Kühleinen:

1,5 TL getrocknete Lavendelblüten mörsern, mit 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mischen und zwölf Stunden zugedeckt stehen lassen. 200 g Butter weichrühren, bis sich Spitzchen bilden. 4 Eier und den Lavendelzucker hinzugeben und rühren, bis die Masse hell ist. Saft und Schale einer halben Zitrone beifügen und alles gut mischen. 200 g Halbweissmehl und 1 TL Backpulver dazusieben und zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Förmchen gleichmässig zu zwei Drittel mit Teig füllen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten backen.

Für die Glasur:

100 g Puderzucker und 1 bis 2 EL Zitronensaft gut verrühren und die abgekühlten Törtchen mit der Glasur übergiessen. Zur Dekoration einige Lavendelblüten, frisch oder getrocknet, auf die feuchte Glasur streuen.



Bei der Verarbeitung von Chili sollte man Handschuhe und Mundschutz tragen.