

# Pflanzen aus der Tiefkühlung

Für Liebhaber von Saisonfrüchten kann die Erntezeit nicht lange genug dauern. Eine Möglichkeit, um noch länger Erdbeeren zu haben, sind Wartebeetpflanzen. Gut acht Wochen nachdem sie gesetzt wurden, tragen sie erste süße Früchte. Wie das geht, hat „Die Glocke“ auf dem Hof Westhues in Rheda-Wiedenbrück erfahren.

Von unserem Redaktionsmitglied DANIELA KINDER

Rückblick: Obwohl die Sonne am Morgen Ende April scheint, das Thermometer zeigt keine 10 Grad an. Auf einem Feld des Obstbaufachbetriebs von Gregor und Susanne Westhues in Rheda-Wiedenbrück reihen sich in weißer Folie verpackte Erdwalle aneinander. In regelmäßigen Abständen sind Löcher auf der Oberseite in die Folie gestochen, aus einigen schauen vereinzelt kleine grüne Blätter heraus.

Damit am Ende des Arbeitstags alle Dämme mit sogenannten Erbeer-Wartebeetpflanzen der Sorte „Sonata“ bestückt sind, arbeiten die Erntehelferinnen um Adriana Georgiana Stefan mit gekonnten, fixen Handgriffen. Die junge Rumänin legt eine Pflanze, etwas größer als eine ausgestreckte Hand, auf eines der Löcher und drückt die Wurzeln mit Hilfe einer Art kleiner Schaufel vorsichtig aber mit einem kräftigen Ruck in den

Boden. Dort soll sie in gut acht Wochen dunkelrote, süße Erdbeeren tragen. Über einen Tropfschlauch werden die Gewächse mit Wasser und Nährstoffen versorgt.

Die Pflänzchen (Bild) sind sehr kalt, denn sie wurden seit Dezember bei minus 1,5 Grad gelagert. „So versetzt man sie in einen künstlichen Winterschlaf“, erklärt Gregor Westhues. Vorgezogen, gerodet und eingelagert



werden die Wartebeetpflanzen bei der Firma Kraege in Telgte. Kurz bevor sie auf die Felder der Familie Westhues kommen, holt der gelernte Landwirt sie dort ab. Die erste Ration Wartebeetpflanzen kommt in diesem Jahr Ende April in den Batenhorster Lehmboden. Gut drei und sechs Wochen später folgen dann Satz zwei und drei. Insgesamt ergibt das eine Fläche von zehn Hektar. Außer Erdbeeren (mit Selbst-



**Mit einem Ruck:** Erntehelferin Adriana Georgiana Stefan aus Rumänien setzt auf einem Feld des Hofes Westhues in Rheda-Wiedenbrück Erdbeer-Wartebeetpflanzen. In gut acht Wochen werden die Gewächse erste rote Früchte tragen. Bilder: Kinder

pflückfeldern auf 18 Hektar) baut Familie Westhues in Batenhorst Himbeeren (0,5 Hektar), Brombeeren (0,1 Hektar) und Heidelbeeren (1 Hektar) an.

Zurück zum Erdbeerfeld: Was hat es mit den tiefgekühlten Pflanzen auf sich? „Der Frühling dieser Pflanzen fängt erst später an“, erklärt Susanne Westhues. Nämlich erst, wenn sie gepflanzt werden, und nicht, wie für die übrigen Erdbeerpflanzen, die sich schon länger auf den Feldern befinden, ab dem Zeitraum Februar/März. „So verlängert man die gesamte Erntezeit.“ Denn während die reguläre Erdbeerzeit bei Westhues meist bereits Mitte Juni endet, können die Früchte der Wartebeetpflanzen später gepflückt werden.



Gregor Westhues zeigt, wie die tiefgekühlten Wartebeetpflanzen verpackt sind, bevor sie in die Erdwalle gesetzt werden.

## Frucht-Geschmack bleibt gleich

Ende Juni, gut acht Wochen später: Die Erdbeerpflanzen sind gewachsen. Viele von ihnen tragen bereits Früchte – zum Teil schon dunkelrot gefärbt und bereit, geerntet zu werden.

Merkt man einen Unterschied zwischen der Wartebeetpflanze und der regulären? „Sie bringen alle sortentypischen Eigenschaften mit“, erklärt Gregor Westhues. „Auch der Geschmack der Früchte bleibt gleich.“ Anders sei, dass sie im Vergleich zu regulär gewachsenen Pflanzen weniger Früchte trügen und kleiner blieben. Sie bildeten zudem nur ein Minimum an Wurzeln aus.

Das ist auch der Grund, warum die Erdbeeren der Wartebeetpflanzen auf dem Hof Westhues nur von den Erntehelferinnen



Rote Früchte der Wartebeetpflanzen zeigt Susanne Westhues.

gepflückt werden: „Denn aufgrund der wenigen Wurzeln muss man vorsichtig sein“, erklärt Susanne Westhues. Elena Stroe arbeitet im neunten Jahr in

Batenhorst. Ganz sachte pflückt sie eine Beere nach der anderen ab. Der Stiel bleibt etwa daumenbreit an der Frucht, ebenso das Grün. „Wenn man die Erdbeere einfach abrupft, besteht die Gefahr, dass die Nährstoff- und Wasserzufuhr für die weiteren Früchte beschädigt wird“, erklärt Susanne Westhues. Denn die Früchte hängen meist zu mehreren an einem Stiel, der sie mit der Pflanze verbindet.

Bis etwa zum 20. August können die Mitarbeiter der Familie Westhues die Früchte der Wartebeetpflanzen in diesem Jahr ernten. „Im kommenden Jahr werden die Pflanzen Teil der normalen Kultur“, sagt Gregor Westhues. Spätestens dann seien sie von regulären Pflanzen nicht mehr zu unterscheiden.



**Kaum wiederzuerkennen:** Die vor acht Wochen gesetzten Pflänzchen sind deutlich gewachsen. Erntehelferin Elena Stroe pflückt die ersten roten Erdbeeren.

## Focaccia-Brot mit Tomate-Rosmarin-Belag

Ein Focaccia – ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig – selbst zu backen, gelingt im Handumdrehen. Der Hefeteig wird als Fladen ausgerollt und nach Belieben belegt: außer frischen Kräutern beispielsweise auch mit Zwiebeln, Fetakäse, Oliven oder – in der süßen Variante – mit Magerquark und Birnen oder Aprikosen. So geht's:

**Zutaten:** (für 400 g Brot) 250 g Dinkelmehl, 150 ml lauwarmes Wasser, 15 g frische Hefe, eine Prise Zucker, 2 EL Olivenöl, 200 g Kirschtomaten, 3 Zweige frischer Rosmarin, 1 TL grobes Salz

**Zubereitung:** Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, eine Prise Zucker dazugeben und mit

50 g Mehl verrühren, alles 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit 200 g Mehl, Olivenöl, Salz und 80 ml Wasser zu einem Teig verkneten und nochmals für 30 bis 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Kirschtomaten halbieren, die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und hacken. Den aufgegangenen Hefeteig durchkneten und flach ausrollen. Die

Tomatenhälften darauf verteilen und leicht andrücken, Rosmarin und etwas Salz darüber streuen und mit Olivenöl besprenkeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. (dpa)

Bild: minzgruen.com



## Umweltfreundliche Mittel gegen Unkraut auf Wegen

Mit Chemie darf Unkraut am Rand von Bürgersteigen, auf privaten Hofflächen und Zufahrten zum Grundstück (Bild) nicht entfernt werden. Der Grund: Während im Beet Wirkstoffe an

die Pflanzen gelangen und im Boden abgebaut werden, spült Regen die Mittel von Pflaster und Wegen ins Grundwasser und in Gewässer. Dadurch belasten sie die Umwelt. Der Arbeitskreis Wasser- und Pflanzenschutz rät zu diesen Alternativen:

**Fugenkratzer:** Mit ihm lässt sich gezielt die Pflanze samt Wurzeln aus dem Boden holen. Er ist meist robuster als Messer. **Stahlbürsten:** Sie sind die brachiale Methode, die auch Kraft kostet: Das Unkraut wird

durch die Stahlborsten zerstört, zugleich reißt es die Pflanze aus dem Boden.

**Heißes Wasser:** Es schädigt die Pflanzen, die mit Hilfe eines festen Besens entfernt werden. Der Vorteil: Auch Wurzelstücke, die im Boden bleiben, und verstreute Samen sprießen nicht weiter.

**Hochdruckreiniger:** Die Geräte sind so kraftvoll, dass sie loses Fugenmaterial auf Gehwegen, Terrassen und Garageneinfahrten wegspülen können. **Abflamngerät und Infrarot-Handgerät:** Damit werden die Pflanzen nicht direkt verbrannt. Durch die hohe Temperatur gerinnt das Eiweiß und zerstört die Zellwände. (dpa)



## Bauern-Wetter

### Tropfen auf den heißen Stein

Hermann-Josef Schulze-Zumloh, Warendorf:

„Der Wasserbedarf auf den Feldern hat sich leicht entspannt. Wir haben in dieser Woche zehn Millimeter Niederschlag bekommen. Beim Blick auf das langjährige Mittel wird jedoch deutlich, dass es viel zu wenig geregnet hat. Die Ernte der Gerste steht jetzt bevor, wenn das Wetter dazu geeignet ist. Obwohl der Weizen erst im August dran ist, stelle ich auf unseren leichten Böden schon jetzt Ertragseinbußen fest, weil er unter Hitzestress gelitten hat. Wir hatten mehr als 30 Grad und das Wasser hat einfach nicht gereicht.“ (mbo)



### Schnitt für August planen

Immergrüne Formgehölze wie der Buchs sollten von Mitte Mai bis Ende Juni

geschnitten werden. Wer das verpasst hat, sollte im August zur Schere greifen, rät der Bund deutscher Baumschulen. Das sollte an einem Tag mit Wolken am Himmel passieren. Denn die sich noch im Inneren der Pflanze befindlichen Blätter – wo sie vor Sonne geschützt sind – kommen durch den Schnitt ans Licht. Dort können sie bei starker Sonneneinstrahlung verbrennen. Später als im August allerdings sollten Hobbygärtner die Pflanzen nicht mehr stutzen, denn ein Schnitt regt das

Wachstum an. So spät im Jahr hat das zur Folge, dass die frischen Triebe nicht mehr ausreichend heranreifen können, um ab Herbst schon ersten Frost zu überstehen. (dpa)



Wer es jetzt verpasst hat, seine Formgehölze wie Buchsbaum zu schneiden, sollte damit bis zum August warten. Bild: dpa

### Ananas als Vorspeise

Viele stehen Koriander eher skeptisch gegenüber, doch das Kraut ist sehr vielseitig einsetzbar. Wer es richtig dosiert, erzielt damit eine feine Würze ohne das befürchtete seifige Aroma, erläutert das Bundeszentrum für Ernährung.

Eine einfache und schnelle Vorspeise ist eine Kombination

aus Koriander und Ananas: Dafür die frische Ananas etwas salzen und mit geschnittenen Korianderblättern bestreuen. Dabei ist es wichtig, nicht zu viel Koriander zu nehmen. (dpa)



### Boden ist entscheidend

Gedeiht der Sommer-Phlox (Bild, Phlox paniculata) nicht so gut wie erwartet, kann das an den Bodenverhältnissen in der Region



liegen. Denn die Art braucht einen feuchten Boden und bestimmte Nährstoffe, was in einigen Teilen Deutschlands nicht gegeben sei, erklärt der Bundesverband Garten- und Landschaftsbau (BGL). So gedeihen die Stauden manchmal in trockeneren Gegenden nicht so prächtig, während sie in regenreicheren Gebieten sehr üppig wachsen.

Der BGL empfiehlt Hobbygärtnern, andere Sorten auszuprobieren und sich entsprechend im Fachhandel zu informieren. Züchter haben sich in den vergangenen Jahren gezielt um dieses Manko gekümmert und viel robustere Phlox-Sorten entwickelt, die auch mit untypischen Standortbedingungen klarkommen. (dpa)

### Dünsten mindert Schärfe

Rettich schmeckt scharf und pikant. Wer es bekömmlicher möchte, sollte ihn vor dem Essen gut salzen und ihn etwas ziehen lassen. Oder man dünstet ihn kurz in der Pfanne: So schmeckt er zum Beispiel lecker zu Fleisch und Fisch, erläutert das Bundeszentrum für Ernährung.

Wer das Gemüse einkauft,

sollte kleinere Exemplare mit maximal sieben Zentimetern Durchmesser wählen. Vor dem Essen muss der Rettich gewaschen und geschält werden, schälen ist nicht nötig. (dpa)



### Standort der Petersilie

Petersilie (Bild) hat Probleme mit dem früheren Standort seiner Artgenossen. Daher muss beim Ersatz

einer Pflanze durch eine neue unbedingt ein anderer Platz gesucht werden, erklärt die Gartenakademie Rheinland-Pfalz. Erst nach vier bis fünf Jahren darf

die Stelle im Beet wieder mit Petersilie oder anderen Doldengewächsen wie Möhren, Sellerie, Fenchel oder Dill belegt werden. Warum ist das so? Diese Pflanzen konkurrieren um die gleichen Nährstoffe in Boden – der Nachfolger hat also Probleme, sich gut zu versorgen. Und sie werden von ähnlichen Krankheiten und schädlichen Erregern befallen. (dpa)

