

GARTENFACHBERATUNG AKTUELL

ESSBARE PFLANZE DES MONATS JANUAR: NASHI-BIRNE (PYRUS PYRIFOLIA)

Wer zu lange die immer gleichen Birnen gegessen hat, interessiert sich vielleicht für diese Alternative – die aus Asien stammende Nashi-Birne. Ihre Früchte sind klein und rund, daher wird sie auch manchmal Apfelbirne genannt. Der Geschmack ähnelt dem der Birne kombiniert mit anderen Früchten und wird als sehr besonders beschrieben. Im September ist die Nashi-Birne reif und schmeckt direkt vom Baum sehr lecker. Erntet man sie vor der Reife, ist sie im Kühlen sehr lagerungsfähig. Zurück im Warmen reift sie dann weiter – so kann sie auch im Winter noch genossen werden.

Der Standort sollte möglichst sonnig sein. Luftverschmutzung, Trockenheit und selbst Staunässe können ihr nichts anhaben, sodass sie auch in Städten gut zurechtkommt.



MEHRJÄHRIGES SAISON-GEMÜSE IM JANUAR: JUNKERLILIE (APSHODELINE LUTEA)



Die Junkerlilie, auch: gelber Affodill, produziert essbare Wurzeln, die das ganze Jahr über geerntet werden können. Ähnlich wie Kartoffeln können diese gekocht, geröstet oder zu Pürree verarbeitet werden und schmecken angenehm nussig. Im mehrjährigen Gemüsebeet lohnt es sich, eine ganze Reihe mit dieser Pflanze zu bestücken, denn alle Pflanzenteile sind essbar. Die jungen Triebe können gekocht und die Blüten (Juni-Juli) roh verzehrt werden. Sie schmecken angenehm süß und machen sich gut im Salat oder als Dekoration für Desserts. Die Samenkapseln werden im Sommer geerntet und entweder roh gegessen oder wie Erbsen gekocht.

Die Junkerlilie ist widerstandsfähig und stellt geringe Ansprüche an ihren Standort. Sie gedeiht in Sonne oder Halbschatten, Staunässe wird nicht vertragen. Sie ist sehr wüchsig und lässt sich durch Teilung oder Aussaat vermehren.

WACHOLDER – SCHÖN ODER SCHRECKLICH?!

Änderung in der Gartenordnung ab Januar 2023

Tatsächlich kann er beides sein: Der heimische Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) bringt großen Nutzen für die Tierwelt, da sich viele Tiere von ihm ernähren (z.B. Wacholderdrossel) oder zwischen seinen immergrünen Zweigen Unterschlupf finden. Leider wird er in der Natur immer seltener. Und auch für uns Menschen bietet er Nahrung: Die Wacholdernadeln können für Tees getrocknet oder gemahlen zum Würzen verwendet werden. Die Beeren werden zu Saft, Mus oder Aufstrich verarbeitet.

Aber Vorsicht! Unbedingt genau hinsehen!

Der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) kann mit dem stark giftigen Sadebaum (auch: Stink-Wacholder, *Juniperus sabina*) verwechselt werden.

Dessen Nadeln sind schuppig statt spitz und stehen nicht ab. Schon 5-20g der Triebspitzen können zu tödlichen Vergiftungen führen.

Die exotischen Wacholder-Arten *Juniperus sabina*, *Juniperus media*, *Juniperus chinensis* u.a. können außerdem Zwischenwirte für den Birnengitterrost sein. Dieser Pilz befällt im Frühjahr die geliebten Birnbäume und kann diese stark schädigen. Der heimische Wacholder hingegen bringt dieses Problem nicht mit sich.

Gemeiner Wacholder



Juniperus communis

Sadebaum



Juniperus sabina

Birnengitterrost an Birne



Mit Einführung des neuen Unterpachtvertrags ab Januar 2023 ist das Anpflanzen aller nicht heimischer Wacholder-Arten verboten. Ausgenommen ist lediglich der heimische Gemeine Wacholder. Diese Regel gilt für Neupächter*innen ab 2023. Wir empfehlen aber auch allen erfahrenen Gartenfreunden, sich daran zu halten – die Birnbaumbesitzer*innen werden es Ihnen danken! ☺