

Europa  
Minigärtner



MINIGÄRTNER-Mappe für zuhause  
Februar/März 2021



## Zuhause gärtnern im Februar und März

Auch wenn es an manchen Tagen noch ganz schön trüb und kalt ist, der Frühling naht mit großen Schritten. Die Sonne gewinnt mehr und mehr an Kraft, die Tage werden länger und in den Morgenstunden trillern und zwitschern die kleinen Piepmätze aus voller Kehle. Jetzt gilt es in die Hände zu spucken und die Frühjahrssaison im Garten, auf dem Balkon und dem Fensterbrett einzuläuten. Außerdem könnt ihr momentan auch in der Natur viele spannende Sachen entdecken.

Wir haben ein paar Tipps für euch zusammengestellt, was ihr im Februar und März nicht verpassen solltet.

### Gut geplant ist halb gewonnen!



Zeichnet euer Wunschbeet auf © Luisella  
Planeta Leoni / Pixabay

Wann kann ich Erbsen aussäen und wann Tomaten vorziehen? Reicht es, wenn die Gurkensamen im April in die Töpfe kommen? Gibt es noch Samen aus der letzten Gartensaison oder muss ich neues Saatgut besorgen? Was ist letztes Jahr im Garten gut gelaufen und will ich in diesem Jahr unbedingt wieder machen, was war nicht so doll?

Bevor ihr euch in eure Gartenprojekte stürzt, macht euch einen Plan für die Gartensaison – am besten zusammen mit euren Eltern! Jetzt ist der ideale Zeitpunkt, Ideen zu entwickeln und zu entscheiden, was ihr gerne ausprobieren möchtet. Schnappt euch Papier und Stift und zeichnet auf, wie ihr euer Beet in diesem Jahr gestalten wollt. Gemüse, Kräuter, Beeren oder Blumen – was soll in eurem Beet wachsen und wo? Eine bunte Mischung sieht nicht nur hübsch aus, sondern fördert in der Regel auch die Gesundheit der Pflanzen. Manche Arten halten sich sogar gegenseitig den Rücken frei, in dem sie z.B. Duftstoffe absondern, die Schädlinge abhalten.

Aber aufgepasst: Nicht alle Pflanzen wachsen gerne nebeneinander – manche können sich sogar überhaupt nicht leiden. Unten findet ihr eine Auflistung von Arten, die sich gut vertragen, und ein paar, die ihr besser nicht zu eng zusammen pflanzen solltet.

#### Gute Nachbarn

Tomaten und Basilikum o Petersilie  
Gurken und Dill  
Buschbohnen und rote Bete  
Erbsen und Salat  
Möhren und Zwiebeln  
Salat und Kohlrabi

#### Schlechte Nachbarn

Tomaten → Gurken, Kartoffeln, Erbsen  
Gurken → Radieschen, Tomaten  
Bohnen → Erbsen, Fenchel, Zwiebeln  
Erbsen → Bohnen, Tomaten, Zwiebeln  
Möhren → Rote Bete  
Salate → Petersilie

## Frühjahrskur für den Garten

Habt ihr euer Beet über den Winter mit einer kuscheligen Mulchschicht aus Laub oder Stroh vor Kälte, Wind und Wetter geschützt? Das war clever! Wenn die härtesten Fröste vorbei sind und die Sonne wieder an Kraft gewinnt, solltet ihr die Mulchdecke aber entfernen. Denn sie verhindern durch ihre isolierende Wirkung, dass die Sonne den Boden erwärmt.

Schon halb verrottetes Laub könnt ihr mit einer Harke prima in den Boden einarbeiten. Den Rest gebt ihr einfach in den Kompost. Dort freuen sich Kompostwürmer, Asseln & die zahlreichen anderen kleinen Helfer über das Pflanzenfutter.

Apropos: das Frühjahr ist ein idealer Zeitpunkt, um den Kompost umzusetzen. Das heißt: was unten war, kommt nach oben - und andersrum. Die unterste Schicht des Komposts könnte jetzt „reif“ sein – also bereit zum Verwenden. Wenn die Erde schön dunkelbraun, locker und fein-krümelig aussieht, dann könnt ihr sie auf dem Beet verteilen. Mit dieser Leckerei für eure Pflanzen könnt ihr auf reiche Ernte hoffen.



*Komposterde ist dunkelbraun und krümelig ©Joke van der Leij / Pixabay*

## Gemüse aus der oberen Etage



*Auf dem Hochbeet könnt ihr turboschnell Gemüse ernten. © planet\_fox / Pixabay*

Werkelt ihr gerne mit Holz? Dann könntet ihr zusammen mit euren Eltern ein Hochbeet bauen. Das Frühjahr ist die perfekte Zeit dafür. Hochbeete sind wie eine Torte aus verschiedenen Schichten aufgebaut – nur nicht aus Sahne und Teig, sondern u.a. aus Zweigen, Laub und Kompost. Diese Füllmaterialien werden von Würmern, Bakterien und Pilzen allmählich zersetzt. Dabei entsteht Wärme. Diese sorgt wiederum dafür, dass die Pflanzen auf dem Hochbeet schöne warme Füße bekommen und schneller wachsen. So

könnt ihr ratz-fatz Spinat, Radieschen und Salat ernten und auch Erdbeeren viel früher naschen. Im Internet findet ihr viele Anleitungen, um ein Hochbeet nach allen Regeln der Kunst zu bauen und zu befüllen, z.B. hier:

<https://www.mein-schoener-garten.de/hochbeet-0>

## Die Saat säen

Plan erstellt, Beete vorbereitet? Großartig, dann könnt ihr jetzt ja mit Volldampf loslegen! Besonders wenn ihr im Sommer Auberginen, Paprika und Tomaten aus dem eigenen Garten genießen wollt, solltet ihr Ende Februar /Anfang März mit der Anzucht beginnen. Je früher Tomaten und Co. in die Saison starten, desto früher im Jahr könnt ihr die ersten reifen Früchte ernten.



Setzlinge brauchen Platz, um sich gut zu entwickeln © E. Shala-Udry/Pixabay

Draußen ist es für die Samen natürlich noch zu kalt, aber in Anzuchtschalen und Töpfen auf der warmen Fensterbank gedeihen die kleinen Sämlinge wunderbar. Sorgt für eine konstant kuschelige Temperatur (20 -22°C). Dann werden die kleinen Pflänzchen sicherlich nach 2-4 Wochen ihre grünen Nasen aus der Erde stecken. Sobald die Keimlinge das erste richtige Laubblatt haben, solltet ihr sie aus den Anzuchtschalen in Töpfchen umsetzen. So haben sie genug Platz, um zu wachsen und sich zu kräftigen Setzlingen zu

entwickeln.

Verwendet für die Anzucht von Gemüse, Beeren und Kräutern am besten Aussaaterde. Andere Substrate enthalten oft viel Dünger, der die zarten Wurzeln der kleinen Keimlinge geradezu „verbrennt“.

Ab Mitte März könnt ihr es wagen, robustere Gemüsearten wie Radieschen, Spinat und Zuckerschoten direkt ins Beet auszusäen. Deckt sie zur Sicherheit in den ersten Wochen mit einem Vlies (gibt es im Baumarkt) ab! So sind sie vor Kälteeinbrüchen geschützt und wachsen schneller.

Hier eine Übersicht, was ihr im Februar und März aussäen könnt:

- Im Februar auf der Fensterbank: Physalis /Andenbeere, Aubergine, Paprika, Sellerie, Basilikum
- Im März auf der Fensterbank: Tomaten, Fenchel
- Im März ins Beet (mit Vlies): dicke Bohne, Möhren, Radieschen, Zuckerschoten, Spinat

### **Tipp: Minigemüse von der Fensterbank**

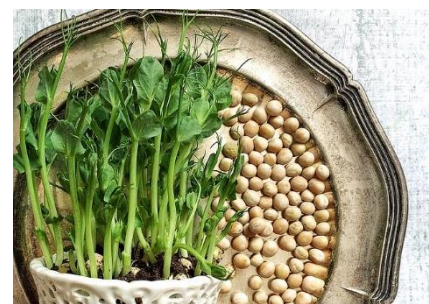
Wenn ihr schon jetzt eigenes Gemüse ernten wollt, haben wir eine Idee für euch: Microgreens (auch Grünsprossen genannt).

Klingt exotisch, ist es aber gar nicht. Bei den Microgreens handelt es sich einfach um ganz normale Gemüsepflanzen und Kräuter, die sehr jung geerntet werden. Denn bei

einigen Arten muss man nicht warten, bis sie Früchte, dicke Speicherwurzeln oder Samen entwickeln. Von ihnen kann man auch den noch ganz jungen Spross und die ersten Blättchen essen. Das sind z.B.:

Erbsen, rote Bete, Brokkoli, Linsen, Radieschen, Senf, Rucola, Sonnenblumen

Als Topping für Suppen, frisches Grün im Sandwich und Grundlage für Pesto machen die Pflanzen-Winzlinge nicht nur geschmacklich was her, sie punkten auch mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen.



Von Erbsenpflanzen könnt ihr auch den Spross essen © T Caesar / Pixabay

Um einen Minigemüse-Garten auf eurer Fensterbank einzurichten, braucht ihr nur: eine oder mehrere Schalen, etwas Anzucherde, ein Teesieb und Saatgut.

**Und so geht's:**

- die Samen über Nacht in einem Glas Wasser vorquellen lassen
- Schale mit feiner Erde befüllen und gut befeuchten (aber nicht zu nass)
- Samen durch das Teesieb abgießen und gründlich unter dem Wasserstrahl spülen
- Körnchen sehr dicht auf der Erde in der/den Schale/n verteilen und mit einem Esslöffel festdrücken
- die Samen regelmäßig besprühen, so dass sie nie ganz austrocknen
- die Sprossen wachsen innerhalb von 6-12 Tagen heran und können dann ruck, zuck auf den Teller wandern

**Gemüse und Obst pflanzen**



Von Johannisbeeren könnt ihr jetzt noch Stecklinge pflanzen © Pezibear / Pixabay

Im Februar gibt es noch wenig einzupflanzen. Solltet ihr allerdings Stachel-, Johannis- und Himbeeren bei euch im Garten haben, könnt ihr jetzt im Spätwinter noch Steckhölzer von kräftigen verholzten Trieben schneiden und einpflanzen.

**Und so geht's:**

- Sucht euch von eurem Beerenstrauch einen kräftigen verholzten Trieb und schneidet ihn ab
- Unterteilt diesen Trieb mit der Gartenschere in etwa 20 cm lange Triebe → schneidet die Triebstücke am besten jeweils einen halben Zentimeter unter einer Knospe
- Kappt die Spitze etwa einen Zentimeter über einer Knospe
- Steckt die Hölzer im Abstand von 20 cm so tief in lockere Erde, dass nur noch eine Knospe rausschaut → als Vermehrungsbeet für die Stecklinge eignet sich eine eher schattige Ecke in eurem Garten
- Sobald die Stecklinge austreiben, wisst ihr, dass sie Wurzeln geschlagen haben
- Im Herbst könnt ihr sie dann an euren Wunschort umpflanzen

Im März ist es dann auch Zeit, das erste Gemüse einzupflanzen. Auf Wochenmärkten, in Gärtnereien und Gartencentern findet ihr jetzt vor allem Salat- und Kohlrabi-Setzlinge im Angebot. Bei frostfreier Witterung könnt ihr die Pflänzchen ab Mitte des Monats ins Beet setzen. Achtet darauf, den Salat nicht zu tief zu setzen. Sonst werden die Jungpflanzen anfällig für Fäulnispilze und bilden keine Köpfe aus. Auch wenn es im März schon frühlingshaft warm sein kann, behaltet auf jeden Fall in den kommenden Wochen die Temperaturen im Auge. Drohen Spätfröste, dann solltet ihr das junge Gemüse mit einem Vlies schützen.

## Wellness fürs Werkzeug

Damit eure Gartenscheren in der kommenden Saison wieder voll einsatzfähig sind, brauchen sie im ausgehenden Winter noch mal etwas Pflege. Macht die Klinge und Griffe mit Bürste und Schwamm in warmem Wasser sauber. Ganz hartnäckigen Schmutz könnt ihr mit etwas Spülmittel lösen. Trocknet anschließend alle Teile gründlich ab. Ansonsten fangen sie leicht an zu rosten.

## Jetzt in der Natur

Sobald die Schneedecke weg ist, könnt ihr auch im ausgehenden Winter schon so einige Leckereien in der freien Natur finden. Unsere heimischen Wildkräuter schmecken nicht nur intensiv und würzig, sie enthalten auch jede Menge Vitamine und Mineralstoffe.

Wie bei wild wachsenden Heidelbeeren gilt auch hier: Bitte erst gründlich mit heißem Wasser abwaschen, bevor ihr sie esst. So vermeidet ihr es, euch mit dem Fuchsbandwurm oder ähnlichen fiesen Parasiten anzustecken.

## Gänseblümchen



*Gänseblümchen sind wahre  
Frühjahrsboten © Klaus Böhm / Pixabay*

Wenn die ersten Gänseblümchen ihre sonnenliebenden Köpfchen zum Himmel recken, dann ist klar: der Frühling ist da! Bestimmt wachsen sie auch bei euch im Garten oder auf eurer Lieblingsspielwiese in der Nähe. Zusammengebunden als Ketten sind sie ein prima Schmuck für Fuß- und Handgelenke und Köpfe. Noch dazu können wir sie wunderbar zu Herzensangelegenheiten befragen: „Er\*sie liebt mich, er\*sie liebt mich nicht, ...“ ☺

Aber wusstet ihr auch, dass man ihre Blüten essen kann? Ja, ehrlich! Die frisch gepflückten Blüten sind nicht nur eine schöne Dekoration für Salat oder Pfannkuchen. Sie schmecken auch noch lecker - nämlich leicht nussig. Und auch die Blätter könnt ihr verspeisen. Fein geschnitten könnt ihr das Gänseblümchen-Grün wie Petersilie verwenden und über gekochte Kartoffeln oder aufs Butterbrot streuen. Außerdem passen die Blätter auch wunderbar in einen Salat oder Kräuterquark.

Und jetzt kommt's: diese Frühjahrsdelikatesse aus der Natur ist auch noch gesund! Die kleine zierliche Pflanze hemmt Entzündungen (vor allem bei Schnupfennase, Halsschmerz und Husten) und hilft dem Körper dabei, Nahrung gut zu verdauen und zu verarbeiten.

## Giersch

Giersch wird oft nur als lästiges Unkraut im Garten wahrgenommen. Doch wie bei Brennnesseln gilt auch hier: nicht ärgern, essen!

Um diese widerstandsfähige Pflanze zu finden, braucht ihr in der Regel nicht weit zu laufen. Sie wächst im Garten gerne zwischen Staudenbeeten und unter Hecken. Der Giersch ist recht leicht von anderen ähnlichen Pflanzen zu unterscheiden: Dreigeteilte, spitze, leichtgezähnte Einzelblätter sitzen an einem dreikantigen Blattstiel. Auch am Duft könnt ihr ihn erkennen. Zupft ein Blatt ab und reibt daran: Wenn es wie Petersilie mit einem Schuss Möhre riecht, dann seid ihr auf der richtigen Spur.

Und so wie er duftet, schmeckt der Giersch auch. Die jungen Blätter könnt ihr zusammen mit anderen Zutaten zu einer leckeren Suppe oder Sauce verkochen. Oder ihr hackt sie ganz fein und macht eine Kräuterbutter daraus.

<https://www.gutekueche.ch/giersch-suppe-rezept-17049>

Auch in Sachen Gesundheit ist der Giersch der Hit: Er enthält ganz viel Vitamin C und Mineralstoffe wie Eisen für die Blutbildung und Magnesium für die Muskeln. Zudem bringt er die Verdauung auf Hochtouren und vertreibt so die Frühjahrsmüdigkeit.

## Bärlauch

Wie das Gänseblümchen ist auch der Bärlauch ein wahrer Frühlingsbote. Bereits ab März können Bärlauch-Fans losziehen, um das würzige Kraut zu sammeln. Mit seinem knoblauchartigen Aroma verfeinert er viele Gerichte – wie Suppen, Pesto oder Käsecremes. Ein leckeres Rezept für eine Bärlauch-Kräuterbutter findet ihr im Kreativteil unserer Mappe.



*Bärlauch bildet in Laubwäldern oft dichte Teppiche © Marion Wellmann / Pixabay*

Und auch mit dem Bärlauch tut ihr eurer Gesundheit etwas Gutes: Er enthält nämlich viel Vitamin C sowie Kalium und Kalzium für Knochen und Zähne. Zudem hilft er dabei, Bakterien in Schach zu halten.

Der Bärlauch mag es gerne schattig und nährstoffreich. Zu finden ist er daher oft in Laubmisch- und Buchenwäldern. Dort bedecken seine 20 bis 30 Zentimeter langen Blättern Blätter wie ein grüner Teppich häufig größere Flächen.

**Aber Vorsicht:** Der Bärlauch ist leicht mit giftigen Pflanzen wie dem Maiglöckchen und der Herbstzeitlosen zu verwechseln. Selber sammeln solltet ihr die Blätter daher nur mit „Bärlauch-Profis“! Das Sicherste ist aber, den Bärlauch einfach auf Wochenmärkten zu kaufen. Dort wird er im Frühjahr an einigen Ständen angeboten.

## Kreative Ideen



© Goumbik / Pixabay



© u\_qwo7n6dn / Pixabay



© Europa Minigärtner

### Bärlauch-Butter - Im Frühling einfach ein Muss!

#### Zutaten:

250 g weiche Butter (zimmerwarm)

1 dicker Bund Bärlauch

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Den frischen Bärlauch gründlich waschen, trocken schütteln und klein schneiden.
2. Die weiche Butter mit dem Bärlauch, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und von Hand mit einer Gabel gut vermischen. Wer darf, kann auch das Rührgerät oder den Mixer zu Hilfe nehmen.
3. Die ganze Masse in ein sauberes Glas oder Schälchen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

**Guten Appetit!**





© Susanne Jutzeler / Pixabay



© Hans Braxmeier / Pixabay



© kie-ker / Pixabay

### Frühlingszweige - Hole dir den Frühling ins Haus!

Hast du Zugang zu einem oder mehreren der folgenden Sträucher und Bäumen wie Forsythie, Weidenkätzchen, Magnolie, Kirsch- oder Apfelbaum? Dann kannst du, wenn deine Eltern einverstanden sind, ein paar dünne Äste abschneiden und in eine Vase voll Wasser stellen. Nach kurzer Zeit wird ein Hauch von Frühling bei euch durch die Wohnung wehen.

Wenn du keinen eigenen Garten hast, kannst du diese Frühlingszweige auch auf dem nächsten Wochenmarkt kaufen.

### Hast du Lust die Zweige zu dekorieren? Nimm einfach das, was dir zuhause vor die Nase kommt!

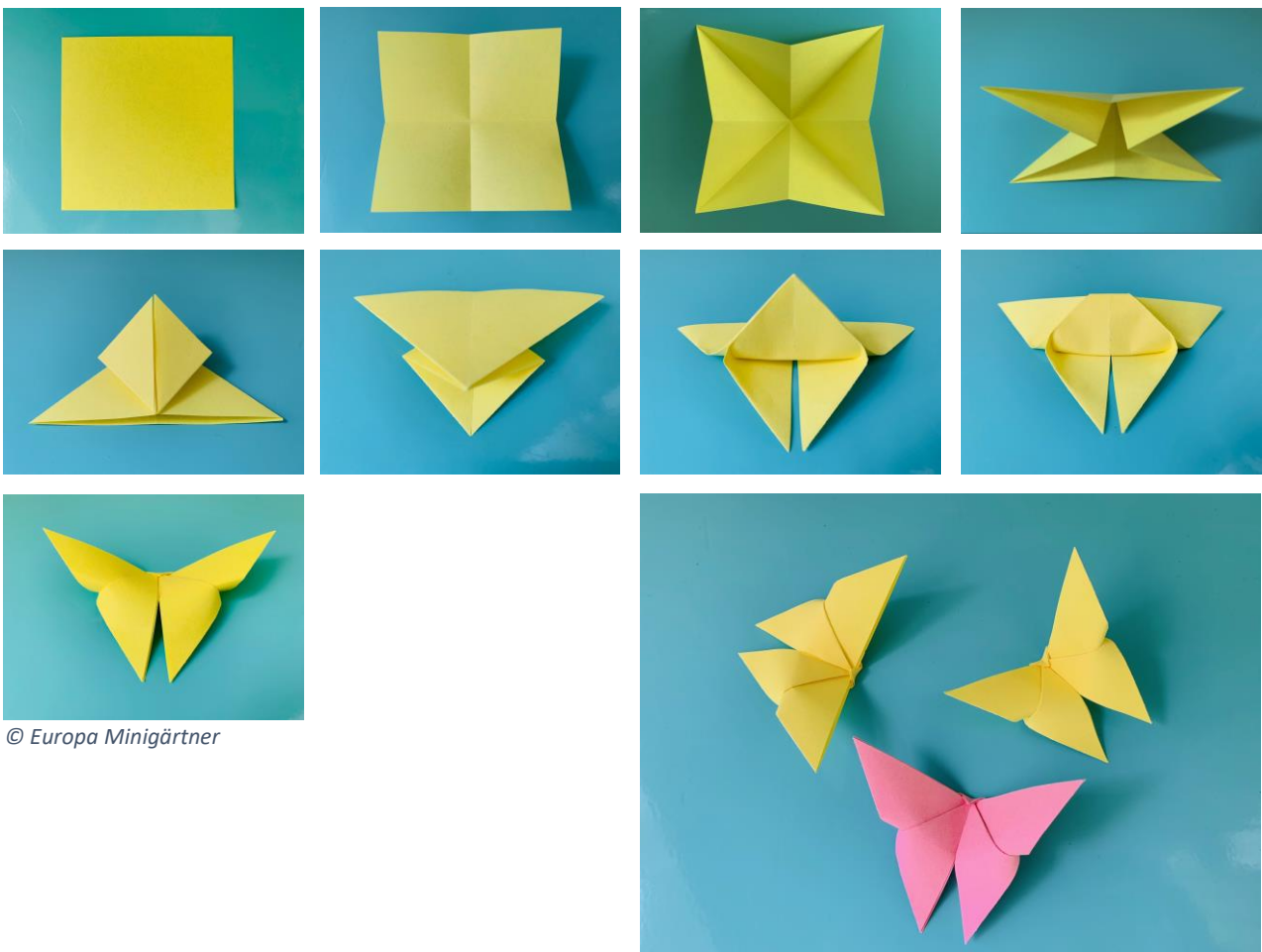


© Europa Minigärtner



### Oder du faltest dir ein paar bunte Schmetterlinge:

1. Falte das Papier (wir haben hier bunte Notizzettel genommen) zweimal in der Mitte und drehe es dann um.
2. Falte das Papier zweimal diagonal, Ecke auf Ecke.
3. Jetzt kannst Du zwei gegenüberliegende Seiten zusammenführen und das Papier zu einem Dreieck zusammenklappen.
4. Falte die beiden oberen Flügel nach oben zur Mittellinie. Nun drehst du die Form um, damit die Spitze zu dir zeigt.
5. Diese Spitze faltest du nach oben, sodass sie über die Kante hinausschaut. Nur in der Mitte flach drücken, nicht dort, wo die Flügel sich aufrichten.
6. Die überstehende Spitze knickst du nach hinten (falls sie nicht gut hält, kannst Du sie mit ein bisschen Klebstoff festkleben) und drehst die Form um.
7. Falte zum Abschluss den Schmetterling in der Mitte, indem du die beiden oberen Flügel aufeinander legst und den Körper des Schmetterlings unten zusammendrückst.



© Europa Minigärtner



© Europa Minigärtner

### Frühlingsgrüße - Andern eine Freude machen!

Möchtest du jemanden überraschen? Dann bringe ihm ein Stück Frühling nach Hause. Jetzt beginnt die Zeit der Zwiebelblüher, wie Tulpen, Narzissen, Hyazinthen und Iris. Da die Läden momentan immer noch geschlossen sind, kannst du Frühlingsblumen auf dem nächsten Wochenmarkt kaufen, vielleicht bietet dein Blumenladen um die Ecke auch einen Liefer- oder Abholservice an oder du findest sie in deinem Supermarkt.

Um dein Blumengeschenk besonders zu machen, kannst du es noch schön verpacken und etwas Nettes dazuschreiben.

Wir haben hier einfach eine Butterbrottüte aus Papier genommen und einen bunten Anhänger selbstgemacht.

Welche tollen Ideen fallen dir dazu ein?

### Hast du Lust einen ganz besonderen Übertopf zu machen?

1. Schneide von einer Saft- oder Milchtüte vorsichtig die oberen 15 cm ab (am besten über dem Waschbecken, falls noch etwas Flüssigkeit heraustropft). Wasche sie dann gründlich aus.
2. Zerknülle die Tüte, drehe und knautsche sie, solange bis sie schön weich ist.
3. Nun löse nach und nach die oberste dünne Papierschicht rundherum ab. Die Bodenplatte kannst du entweder so lassen oder, soweit es geht, die dünne Schicht ebenfalls ablösen.
4. Klappe nun den Rand zweimal um (das braucht ein bisschen Kraft).

5. Der fertige Tüten-Topf lässt sich schön verzieren. Sehr gut eignen sich dazu bunte Klebebänder, du kannst ihn auch prima mit Stiften bemalen oder mit netten Sprüchen beschriften.



© Europa Minigärtner

## **Minigärtner - Frühlingswettbewerb 2021**

**Deine Kreativität wird belohnt!**

**Sende uns ein Foto von deinem kreativen Frühlingsgruß und/oder deinen unverwechselbaren Frühlingszweigen! Entweder per Mail oder per Post!**

**Wir verlosen unter allen teilnehmenden Minigärtnern tolle Preise der Firma Spiegelburg!**

- 1. Preis: Insektenhotel Bausatz Nature Zoom**
- 2. Preis: Vogelnistkasten Bausatz Nature Zoom**
- 3. Preis: Mein Herbarium – Gartenpflanzen sammeln und bestimmen**

**Einsendeschluss ist der 20.03.21 (der kalendarische Frühlingsanfang :)**

## Frühlings-Rätsel

Wie heißen diese Frühlingsblumen  
(jeweils in der Einzahl)?



1. Bild 1  
2. Bild 2  
3. Bild 3  
4. Bild 4  
5. Bild 5  
6. Bild 6

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

Die roten Zahlen ergeben das Lösungswort.

Quelle: [www.xwords-generator.de](http://www.xwords-generator.de)

