



Kleingärtnerverein Erlenwald e. V.

Am Schwimmbad 16, 63322 Rödermark (keine Postanschrift)

Vorsitzende: Angelika Hufnagel, Dr.-Walter-Kolb-Str. 2 a, 63322 Rödermark

Newsletter März

Liebe Kleingärtner/innen,

im März ist im Garten schon einiges los und während die ersten Frühlingsboten aus der Erde schauen, bereiten wir unsere Gärten auf die Saison vor.

Zuerst unsere Termine im Februar:

- Jeden Sonntag von 10:30 Uhr – 13:00 Uhr Frühschoppen im Vereinsheim
- 11.03.2022 – unser monatlicher Weinabend ab 18:00 Uhr
- 12.03.2022 – gemeinsame Arbeit im Hochbeetgarten ab 9:00 Uhr
- 19.03.2022 – gemeinsame Arbeit im Hochbeetgarten ab 9:00 Uhr

Was ist zu tun im Garten:

- Kompost kann schon auf die Beete
- Hochbeete hacken und auffüllen
- Lavendel zum Drittel zurückschneiden
- Erdbeerbeet hacken und mulchen – braune Blätter und Ausläufer entfernen
- Gewächshäuser lüften und angießen
- verholzte Kräuter zurückschneiden (Salbei, Thymian, Rosmarin)
- Schneckeneier vernichten
- sommerblühende Sträucher (alle drei Jahre) auslichten

Was kann man vorbereiten oder schon säen:

- Wer mag startet jetzt mit der Voranzucht von Blumenkohl, Brokkoli, Porree und Spitzkohl
- Spinat, Rettich, Möhren und Zwiebelsaat dürfen an frostfreien Tagen schon ins Beet einziehen
- Auch Erbsen, Radieschen und Rucola können schon ins Beet



Kleingärtnerverein Erlenwald e. V.

Am Schwimmbad 16, 63322 Rödermark (keine Postanschrift)

Vorsitzende: Angelika Hufnagel, Dr.-Walter-Kolb-Str. 2 a, 63322 Rödermark

Im März möchten wir euch wieder eine besondere Gemüsesorte vorstellen:

Mexikanische Minigurke

Die mexikanische Minigurke stammt, wie der Name vermuten lässt, aus Mexiko und ist auch in anderen zentralamerikanischen Ländern beheimatet. Es handelt sich dabei um eine wärmeliebende, rankende Kletterpflanze. Unterirdisch bildet die Pflanze kräftige Speicherwurzeln, die sie tolerant gegenüber Trockenheit machen und eine mehrjährige Kultur ermöglichen. Ungefähr zweieinhalb Meter zieht sich die mex. Minigurke in die Höhe. Aus den Blüten entwickeln sich etwa Weintrauben-große Früchte, die säuerlich-frisch schmecken und aussehen wie winzige Wassermelonen.

Die Weiterkultur der Mexikanischen Minigurke gelingt gut über die Speicherwurzel, die wie bei Dahlien leicht feucht und frostfrei überwintert werden kann. Weil die erhältlichen Sorten in der Regel samenfest sind, können jedoch auch die kleinen Samen aus den reifen Früchten verwendet werden.

Erst nach Verstreichen der Eisheiligen sollten die im März vorgezogene Pflanzen ins Freie gesetzt werden. Erfahrungsgemäß sollte ihr Standort sonnig bis halbschattig, warm und geschützt sein. Der Boden ist optimal, wenn er nährstoffreich und verhältnismäßig trocken ist. Um weit nach oben zu gelangen, benötigt die Minigurke auf jeden Fall eine Rankhilfe. Auch im Kübel oder Hochbeet gelingt die Kultur übrigens problemlos.

Die Minigurke kann auf vielerlei Arten zubereitet und verzehrt werden. Als Snack-Gurke wird sie gerade von Kindern sehr gern direkt von der Pflanze genascht. Sie eignet sich zum Einlegen, aber man kann sie genauso gut als Ganzes oder aufgeschnitten in Salaten verwenden. Übrigens haben die etwas jüngeren Früchte einen besseren Geschmack und enthalten weniger Kerne, als die reifen, gelblichen Früchte.

Mit vielen Sonnenstrahlen grüßt euch herzlich

**Das Vorstands-Team
KGV-Erlenwald e.V.**