

Sonnenengelber Blütenzauber

Gelb ist die Farbe des Glücks, der Hoffnung und der Heiterkeit – im Garten verbreiten gelbe Blumen Freude und hellen unsere Stimmung auf. Und auch nützliche Insekten fühlen sich von den fröhlichen Nuancen im Beet magisch angezogen.

Gladiolus 'Novalux'

Foto: Pexels (2)

IN HÜLLE UND FÜLLE

Beim Anlegen von Rabatten könnt Ihr Eurer Kreativität freien Lauf lassen. Ein Blumenmeer aus verschiedenen Gelbtönen sieht besonders stilvoll aus und macht gute Laune. Die unterschiedlichen Nuancen können derselben Blumenart angehören – wie hier zum Beispiel gelbe und orangefarbene Ringelblumen –, aber auch aus einem Mix aus Gelblüchern entstehen. Bei Rabatten ist es ratsam, große Blumen wie Sonnenblumen hinten zu platzieren.

Ringelblume
(*Calendula officinalis*)

Erntezeit im Obstgarten

Wenn die Natur uns reich beschenkt

Jetzt beginnt im Obstgarten die Zeit, in der die Natur uns reich beschenkt. Beeren hängen schwer in den Sträuchern, Kirschen glänzen wie kleine Rubine, und Pflaumen leuchten geheimnisvoll im warmen Licht. Die Erntezeit ist mehr als das Pflücken von Früchten – sie ist ein sinnlicher Moment, der Genuss verspricht.



Äpfel: Die frühen Sorten

Wenn der Sommer seinen Höhepunkt erreicht, zeigt sich im Obstgarten ein ganz besonderer Moment: Schon ab Mitte Juli werden die ersten Sommeräpfel reif. Diese frühen Sorten reifen deutlich schneller als Herbst- und Winteräpfel und sind daher ein echtes Saisonhighlight für alle, die den frischen Geschmack direkt vom Baum genießen möchten.



Service

Rezept:
Hausgemachtes Apfelmus

Zutaten:
1 kg Äpfel, 150 ml Wasser,
50–80 g Zucker
(nach Geschmack),
1 TL Zimt oder
1 Vanilleschote

Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen und
klein schneiden. Mit Wasser,
Zucker und Gewürzen
15–20 Minuten weichkochen.
Pürieren oder stückig lassen –
je nach Vorliebe.
Heiß abfüllen.



SOMMERÄPFEL: GENUSS FÜR DEN AUGENBLICK

Typisch für Sommeräpfel ist ihr eher weiches, saftiges Fruchtfleisch – ein klares Zeichen ihrer kurzen Reifezeit. Dadurch eignen sie sich hervorragend für den Frischverzehr, für Mus, Saft oder leichte Sommerkuchen, sind aber meist weniger lagerfähig als spätere Sorten. Genau das macht sie geschmacklich so wertvoll: Sie sind der pure Genuss des Moments, frisch vom Baum und am besten sofort genossen.

Was die frühen Sorten besonders auszeichnet, ist ihre aromatische Bandbreite: Einige präsentieren sich mild und ausgewogen, andere spritzig-säuerlich oder erstaunlich süß. Viele dieser Sommeräpfel wurden zudem für robuste Eigenschaften gezüchtet – darunter Widerstandskraft gegen Schorf oder eine natürliche Toleranz gegenüber Trockenperioden – was sie für Hobbygärtner attraktiv macht.

Fotos: Pixabay (2), Pexels (1), KI (1)



Zinnie

Leuchtende Blüten für Garten und Vase

Wenn der Sommer in voller Blüte steht und Beete, Töpfe und Bauerngärten nach Farbe verlangen, dann schlägt die Stunde der Zinnie. Kaum eine Sommerblume wirkt so fröhlich, so unkompliziert und zugleich so vielseitig.

Die Zinnie gehört zu den beliebtesten einjährigen Sommerblumen. Ursprünglich stammt sie aus Mittelamerika, besonders aus Mexiko, und liebt entsprechend Wärme, Sonne und einen geschützten Standort. Bei uns blüht sie – je nach Aussaat und Wetter – meist von Juli bis in den Oktober hinein, oft sogar bis zum ersten Frost. Typisch für Zinnien ist ihre ausdauernde Blühfreude: Wird Verblühtes regelmäßig ausgeputzt, schiebt die Pflanze immer wieder neue Knospen nach. So bleibt das Beet über viele Wochen farbenfroh. Besonders wohl fühlt sich die Zinnie an einem vollsonnigen Platz mit lockerem, nährstoffreichem und gut durchlässigem Boden. Staunässe mag sie gar nicht, Trockenheit verträgt sie deutlich besser als Nässe.

DAS IST ZU BEACHTEN

Zinnien sind pflegeleicht, aber ein paar Dinge sind wichtig, damit sie gesund und reich blühend bleiben. Gesät oder gepflanzt wird erst nach dem letzten Frost. Denn Kälte verträgt die wärmeliebende Sommerblume schlecht. Wer früher starten möchte, kann sie im Haus vorziehen und später ins Beet setzen. Beim Gießen gilt: lieber durchdringend und direkt am Wurzelbereich wässern, statt häufig nur die Blätter zu benetzen. Bleibt das Laub lange feucht, können Pilzkrankheiten wie Mehltau leichter auftreten. Auch ein luftiger Pflanzabstand

ist hilfreich, damit die Pflanzen nach dem Regen schnell abtrocknen. Größere Sorten freuen sich über etwas Halt, vor allem an windigen Standorten. Eine mäßige Düngung fördert die Blüte, zu viel Stickstoff hingegen sorgt eher für Blattmasse und weniger Blüten. Wer regelmäßig verblühte Köpfe entfernt, wird mit einer besonders langen Blüte belohnt.



Fotos: Pixabay (1), Pexels (1)



Willkommen zum Garteufest

Festliche Gartenparty oder gemütliches Picknick – warum nicht beides kombinieren? Auf weichen Kissen und Decken findet jeder sofort seinen Lieblingsplatz. Auch die passende Tischdeko kreiert Ihr ganz schnell und unkompliziert mit Topfblumen in warmen Farbtönen – so leicht wie der Sommerabend selbst!

Tipps

Ihr habt keinen geeigneten Tisch und nicht genügend Stühle zur Hand? Dann reiht einfach gestapelte Paletten in der gewünschten Länge aneinander und funktioniert sie so zu einer breiten Tafel um. Ein paar lange Bretter darauf können als Tischplatte dienen und Kissen sowie Decken rundherum als gemütliche Sitzgelegenheiten im Picknick-Stil.

Rosige Zeiten – Tischdeko im Zeichen der Rose

Verträumt, zart und sommerlich wird die Feier unter freiem Himmel zum absoluten Höhepunkt der Saison. Die üppige, pinkfarbene Rosenblüte steht dabei im Zentrum des Tischschmucks, der alle Gäste in seinen Bann zieht.

Rosen müssen nicht ausschließlich rot sein. In leuchtendem Pink, sanftem Rosa und elegantem Weiß entfalten sie in dieser eindrucksvollen Tischdekoration ihren besonderen Charme. Schlichte, stilvolle Gefäße sorgen dabei dafür, dass Sträuße, Kränze und Gestecke nicht überladen wirken, sondern ihre natürliche Schönheit bewahren. Für eine luftige, sommerliche Note ergänzen feine Blüten

wie Schleierkraut oder Schafgarbe die einzelnen Arrangements – sie lockern das Gesamtbild auf und mildern die intensiven Farben der Rosen. Mit der richtigen Auswahl und wenigen Handgriffen entsteht so eine Dekoration, die sowohl beim gemütlichen Kaffeetrinken als auch bei einer fröhlichen Gartenrunde begeistert und garantiert noch lange in Erinnerung bleibt.

BLÜTENREICH

Auf den Leinentischdecken finden sich die mit dem gleichen Stoff ummantelten Gläser gut ein. Zwischen den beiden Sträußen steht ein Glas, das die Menükarte bereithält. Sie hängt an einem Holzstück, das auf zwei Aststücken mit Gabelungen platziert wurde.



Neue Grill-Ideen für Familie und Freunde

Draußen grillen ist nicht nur eine Zubereitungsart, es lässt den Sommer erst so richtig lebendig werden. Als Abwechslung zu den Klassikern wie Bratwurst und Steak haben wir Euch für das nächste Grill-Event ein paar leckere Ideen zusammengestellt.

Mariniertes Lachskotelett vom Grill

ZUTATEN:

Für den Fisch: 4 norwegische Lachskoteletts (jeweils ca. 250 g), 1 EL Fenchelsamen, 1 EL grobes Meersalz, 2 Sternanis, 2 EL Puderzucker, 50 ml Limettensaft, 1 TL fein geriebener Ingwer, Cayennepfeffer, 250 ml Erdnuss- oder Sonnenblumenöl

Für den Salat: 500 g Blattspinat, Salz, 2 EL Sesampaste (aus dem Glas), 3 EL helle Sojasauce, ½ TL Zucker, 2 TL geschälte geröstete Sesamsamen

ZUBEREITUNG: Für die Marinade Fenchelsamen zusammen mit Meersalz und Sternanis im Mörser fein zerdrücken. Mit Zucker, frisch gepresstem Limettensaft, frisch geriebenem Ingwer und einer Prise Cayennepfeffer gründlich vermischen und die Lachskoteletts rundherum damit einreiben. In eine flache Form legen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit dem Öl begießen, die Form abdecken und die Koteletts mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Den Spinat gründlich waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, sofort kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und mit einer Gabel auflockern. Die Sesampaste mit Sojasauce, Zucker und 3–4 EL Wasser zu einer cremigen Sauce rühren. Den Spinat darin wenden, nach Bedarf salzen und mit Sesamsamen bestreuen. Die Lachskoteletts aus der Marinade heben, mit Küchenpapier trocken tupfen und auf dem gut vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 3–4 Minuten grillen, bis sie Farbe angenommen haben. Mit dem Spinatsalat servieren.

Glasiertes gegrilltes Wurzelgemüse mit frischen Kräutern

ZUTATEN:

200 g Petersilienwurzeln, 300 g Bundkarotten, 200 g kleine Rote Bete mit Grün, 200 g rote Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico-Essig, 1 TL flüssiger Honig, 2 schwach gestr. TL Bouillon Gemüse (z. B. von Knorr), 3 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch), 50 g gehackte Walnüsse



ZUBEREITUNG: Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 150 °C) vorheizen. Wurzelgemüse putzen und je nach Größe halbieren. Die Rote-Bete-Blätter beiseitelegen, Zwiebeln schälen und vierteln. Das Gemüse auf dem Grill langsam rundherum grillen, dann in eine Grillpfanne geben. Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig, etwas Wasser und Bouillon zugeben und ca. 5 Minuten garen, bis die Flüssigkeit verdunstet und das Gemüse glasiert ist. Die Rote-Bete-Blätter unter die gehackten Kräuter mischen und alles mit den Walnüssen anrichten.

Fotos und Rezepte: Pexels, Kotelett Helden, Seafood from Norway (1), Unilever/Knorr (1)

Tipp

Pfifferlinge gelingen am besten, wenn man sie in kleinen Portionen bei hoher Hitze anbrät – am liebsten in Butterschmalz oder Butter, die ihren Eigengeschmack ideal unterstreichen. Olivenöl passt hier geschmacklich weniger gut. Wichtig ist, die Pilze nicht zu lange im eigenen Saft schmoren zu lassen: Erst wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, entfalten sie ihr herrliches nussiges Aroma und werden schön goldbraun statt zäh. Für kleine Mengen reichen meist 6–8 Minuten aus.

Pfifferlinge - ein wahrer Hochgenuss

Goldgelb, zart und unverkennbar aromatisch.
Der Inbegriff des Spätsommers - Pfifferlinge verwandeln
jedes Gericht in ein kleine Fest.

Gebratene Pfifferlinge

Das Grundrezept für gebratene Pfifferlinge könnt Ihr mit Zwiebeln, Knoblauch, gewürfeltem Speck oder Räuchertofu beliebig ergänzen. Gebratene Pfifferlinge sind schnell gemacht und ein herrliches Abendessen.

ZUTATEN:

500 g Pfifferlinge, 1 Bund frische Kräuter nach Belieben (z. B. Petersilie oder Schnittlauch), Butterschmalz oder neutrales Öl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG: Pfifferlinge gründlich putzen (nicht waschen). Reichlich Butterschmalz oder neutrales Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin bei hoher Temperatur ca. 10–15 Minuten scharf anbraten. Alternativ können die Pfifferlinge auch in einer kleineren Pfanne portionsweise angebraten werden. Dafür jede Portion ca. 5 Minuten braten, anschließend alle Pilze zusammen in die Pfanne geben und fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit klein gehackten Kräutern bestreut servieren.

Tipp

Pfifferlinge nie in Wasser einweichen, sie saugen sich voll und werden matschig. Am besten trocken mit einem Pinsel abbürsten, hartnäckige Stellen kurz unter fließendem Wasser säubern und sofort trockentupfen.



Risotto mit Jakobsmuscheln und Pfifferlingen

ZUTATEN:

200 g Pfifferlinge, 200 g Arborio-Reis, 4 Jakobsmuscheln, 80 g Schalotten (gehackt), 20 g Knoblauch (gehackt), 50 g Parmesankäse, 50 g kalte Butter (in Würfeln), 50 ml Weißwein, 400 ml Hühnerbrühe, 150 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG: Die Pfifferlinge 2 Minuten in heißes Wasser geben und gut abtropfen lassen, dann 5 Minuten mit etwas Olivenöl in einer Pfanne (z. B. von de Buyer) anschwitzen. Knoblauch und Schalotten in einem Topf bei niedriger Temperatur 5 Minuten anschwitzen. Den Reis dazugeben, umrühren, mit Weißwein ablöschen und den Wein abkochen lassen. Den Reis 3-mal mit heißer Hühnerbrühe aufgießen. Anschließend Parmesan, Butter und Pfifferlinge dazugeben. Zum Schluss die Jakobsmuscheln 3 Minuten pro Seite in einer Pfanne anbraten.

Sommerkränze in ihrer schönsten Form

Egal ob als
Tischdeko oder an der Tür –
Kränze vermitteln im Sommer pure
Lebensfreude. Wir zeigen Euch,
wie Ihr verschiedene Exemplare
gestalten könnt.



BLÜTENRUND

MATERIAL: Schale, Seitenschneider, Drahtgeflecht, Sommerblumen wie Rittersporn, Samt-Skabiösen, Sommerastern, Clematis, Acker-Hellerkraut und mehr

ANLEITUNG: Das Drahtgeflecht zuschneiden und daraus einen Kranz formen, der in die Schale gelegt wird (1). Dann Wasser einfüllen und die verschiedenen Floralien dicht an dicht einstecken, sodass ihre Stiele ins Wasser reichen (2).

ZARTER SCHALENKRANZ

Ein Wellendraht ring bildet die Basis dieses Schalenkranzes (linke Seite). Er wurde zunächst mit Tape versehen, bevor die einzelnen Sommerfloralien wie Sonnenflügel, Strandflieder, Große Sterndolden, Oregano, Rosmarin und mehr mithilfe von Bindedraht fixiert werden. Um die Blumen frisch zu halten, Wasser in die Schale füllen und den Kranz auf dem Rand platzieren.



GUT GEPOLSTERT

Die Unterhautfettschicht wird „Blubber“ genannt, schützt vor Kälte und dient als Reserve.



Die Rückkehr der *grauen Riesen*

Deutschlands größtes Raubtier, die Kegelrobbe, war Mitte des 20. Jahrhunderts durch intensive Bejagung fast ausgerottet. Erst seit rund 40 Jahren ist es wieder an deutschen Küsten anzutreffen. Mit bis zu 330 Kilogramm und 2,5 Metern Länge sind diese imposanten Wildtiere an Land eher schwerfällig, im Wasser aber sehr schnelle und geschickte Schwimmer.

Wenn Ihr jetzt im Sommer die Dünen von Helgoland oder die weiten Sandbänke des Wattenmeers beobachtet, könnt Ihr die Tiere mit etwas Glück beim Sonnenbaden erspähen. Wo vor wenigen Jahrzehnten fast Stille herrschte, tummeln sich heute wieder hunderte massive Körper im Sand, die Kegelrobbe hat sich ihren angestammten Lebensraum zurückerobert. Die Bestände erholen sich dank strenger Schutzmaßnahmen stetig.

GROSSE KINDERKLINIK VOR HELGOLAND

Besonders die Helgoländer Düne hat sich zum richtigen „Kreißsaal“ der Nordsee entwickelt. Jedes Jahr im Winter kommen hier hunderte Jungtiere mit ihrem charakteristischen weißen, flauschigen Lanugofell zur Welt. Es ist ein toller Erfolg des Naturschutzes, der zeigt: Wenn wir den Wildtieren Raum und Ruhe geben, kehrt das Leben (nicht nur) an die Küste zurück. Der Bestand in Deutschland wird aktuell wieder auf über 5.000 Exemplare geschätzt.

FASZINIERENDE JÄGER

Die beeindruckenden Meeressäuger sind mehr als nur ein hübsches Fotomotiv. Als Spitzenprädatoren stehen sie am Ende der

**TÄGLICHE BEUTE**

Etwa fünf bis sechs Kilo Fisch benötigt eine Kegelrobbe pro Tag.

Nahrungskette und spielen eine wichtige Rolle im Ökosystem der Nord- und Ostsee. Während sie an Land oft schwerfällig wirken, verwandeln sie sich im Wasser in hocheffiziente, schnelle Jäger, die mühelos weite Strecken von 30 bis zu 50 Kilometern zurücklegen und eine Geschwindigkeit von über 30 km/h erreichen. Hauptnahrungsquellen sind Fische, wie Hering, Dorsch und Plattfisch. Schalentiere und Wirbellose gehören aber auch auf den Speiseplan. Kegelrobben jagen die am leichtesten verfügbare Beute und können bis zu 400 Meter tief tauchen und 30 Minuten unter Wasser bleiben.