

Ein vielfältiges Blütenangebot für unseren Teller und unsere Nützlinge

Einen Kontrollblick in den Garten für die Planung

Nicht nur für uns geht es Richtung Winter, sondern auch alle Insekten und damit auch viele Nützlinge bereiten sich für die kalte Jahreszeit vor. Und gerade jetzt lohnt es sich im eigenen Garten noch einmal hinzusehen: Habe ich noch ein breites Futterangebot für Nützlinge? Die Blüten sind rar geworden und viele Herbstblüher wie die gefüllten Chrysanthemen sind für Nützlinge als Nahrungsquelle uninteressant - sie kommen schlicht und einfach nicht zum Nektar. Es lohnt sich also den eigenen Garten nochmals unter die Lupe zu nehmen und für nächstes Jahr eine entsprechende Planung zu machen. Wie wäre es, wenn die Blumen nicht nur schön, sondern auch lecker für uns sind? Blüten auf dem Teller, getrocknet im Tee oder eingefroren in einem Eiswürfel geben in der Küche das gewisse Extra und auch den Nützlingen Abwechslung im Nahrungsangebot.

Essbare Blüten bis in den Herbst

Der Pfirsichsalbei zum Beispiel blüht bis spät in den Herbst. Die Staude kann an einem frostfreien Ort gut überwintern. Tatsächlich schmecken die Blüten des im botanischen genannten *Salvia greggi* nach Pfirsich und passt somit gut in Sommersalate, Eiswürfel oder einfach direkt vom Strauch. Sie sind sehr dekorativ da sie in diversen Farben erhältlich sind.

Bei den einjährigen Blumen kann man einen Teil in mehreren Sätzen aussäen. So blüht eine spätere Ansaat im Frühsommer von Kornblumen, Ringelblumen oder Gewürztagetes bis zum ersten Frost. Bei Kornblumen gibt es neben der klassischen blauen Variante auch Sorten in dunkelrot, weiss, pink oder hellblau. Getrocknet ein echtes Highlight in jeder Teemischung. Im Unterschied zu der herkömmlichen Tagetes, oft auch als „Stinkerli“ bezeichnet, sind die Gewürztagetes nicht gefüllt und haben einen etwas lieblicheren Geruch.

Oder man sät gleich zu Beginn Dauerblüher, welche bis in den Herbst nicht müde werden. Die echte Kamille profitiert von einer regelmässigen Ernte und blüht so länger. Kapuzinerkresse mit ihren grossen Blüten ist ein rassischer Hingucker auf jedem Salatteller. Ausserdem eignet sich Kapuzinerkresse ideal als Kletterpflanze an Zäunen oder Rankgerüsten.

Borretsch oder auch Gurkenkraut genannt blüht ebenfalls bis in den Frost. Nicht nur die wunderschönen blauen bis pinken Blüten sind für den Verzehr geeignet, sondern auch die jungen Blätter im Frühjahr frisch für Salate. Die Pflanze versamen sich zuverlässig selber. Daneben gibt es den selteneren ausdauernden Borretsch, welcher als Staude überwintert. Die etwas kleineren und feineren blauen Blüten schmecken ebenfalls lecker in Salaten.

Vorhandene Kräuter nutzen

Daneben gibt es diverse Kräuter, von welchen die Blüten ebenfalls essbar sind wie Basilikum, Minze und Salbei. Hier kann ein gestufter Rückschnitt die Blütezeit verlängern ohne grossen Ertragsausfall. Viele Stauden profitieren von einem Rückschnitt nach der ersten Blüte und blühen gar im Herbst ein zweites Mal wie zum Beispiel der Lavendel. Beim Gewürzfenichel, Dill oder Koriander zum Beispiel kann man sogar die Samenbildung abwarten und erst dann die Samen ernten um sie in der Küche zu nutzen.



Abbildung v.l.n.r.: Ringelblume, einjähriger und ausdauernder Borretsch, Lavendel, Gewürztagetes, Kapuzinerkresse, Kornblumen, Kamille, Zichorienblüte und verschiedene Farben Pfirsichsalbei