

24
JUNI

ALLES GUTE ZU JOHANNI

Der Geburtstag von Johannes dem Täufer teilt das Gartenjahr wie Moses das Meer. Davon kündigt eine Litanei an Bauernregeln. Vorher gibt's knackiges Gemüse, danach saftiges Obst.

TEXT: VERONIKA SCHUBERT



Schon im 16. Jahrhundert
wurde die Schwarze
Johannisbeere in Europa
als Beerenobst geschätzt.
Sie ist besonders gut
für Ribiselsaft geeignet.



Der 24. Juni ist der nach dem Lukasevangelium errechnete Geburtstag von Johannes dem Täufer. Danach folgen Sommer und Erntezeit.

Ende Juni ist jeder Garten an seinem Höhepunkt angelangt. Die Blütenfülle ist nicht mehr zu überbieten, und die erste Gemüse- und Obsternte ist in vollem Gange. Die Sommersonnenwende am 21. Juni setzt auch noch der Schafskälte ein Ende; jetzt ist wohl kein Kälteeinbruch mehr zu erwarten. Der Sommer kann somit selbst aus gärtnerischer Sicht richtig beginnen.

Knapp nach der Sonnenwende folgt der Johannistag am 24. Juni. Er ist als Gedenktag Johannes dem Täufer gewidmet, der laut Überlieferung ein halbes Jahr vor Jesus geboren wurde.

In der Natur ist Johanni ein wichtiger Lostag, der Bauern und Gärtnern seit jeher anzeigt, wie sich das Jahr entwickeln wird und welche Arbeiten zu verrichten sind. „Bis an Johanni wird gepflanzt, ein Datum, das du dir merken kannst“, lautet eine jener Bauernregeln, die Anweisung geben, was bis zu diesem Tag und danach geschehen sollte.

Johanni ist auch ein Scheidetag im Gartenjahr. „Kirschen rot, Rhabarber tot“, heißt es. Und genauso: „Kirschen rot, Spargel tot.“ Gemeint ist damit der Saisonschluss für diese beiden Stängengemüse. Und das hat auch gute Gründe.

Später im Jahr reichert sich nämlich im Rhabarber die Oxalsäure an – die Stiele sollten dann nicht mehr verzehrt werden. Die Pflanze braucht darüber hinaus bis zum Herbst Zeit, um die Blattverluste durch die Ernte wieder ausgleichen zu können und genügend Reserven für das kommende Jahr anzulegen.

—
*„Bis an Johanni wird
 gepflanzt, ein Datum,
 das du dir merken kannst.“*

Traditionelle Bauernregel

—

Ganz ähnlich verhält es sich beim Spargel: Mit dem „Spargelsilvester“ am 24. Juni ist Schluss. Erntet man danach weiter, fällt der Ertrag im nächsten Jahr viel geringer aus.

Johanni ist allerdings auch die Zeit für Blicke nach vorn: „Bienen, die vor Johanni schwärmen, die tun des Imkers Herz erwärmen.“ Diese Bauernregel besagt, dass nun alle Blüten bestäubt sein sollten, damit Obst und Gemüse ausreichend Zeit bleibt, gut auszureifen.

Wie wichtig der Johannistag im Gartenjahr ist, zeigt auch der Brauch, eine Johanniskrone aus Zweigen und Laub zu flechten und anschließend mit Blumen und Bändern zu schmücken. Früher war es üblich, diese Sommerkrone auf dem Dorfplatz aufzuhängen. Darunter wurde dann nächtelang getanzt.

GLÜHWÜRMCHEN UND SPÄTER AUSTRIEB

Nicht zufällig heißen unsere Ribiseln botanisch korrekt Johannisbeeren, zumal für sie jetzt die Saison beginnt. Aber nicht nur Pflanzen – man denke etwa auch an das nun erblühende Johanniskraut –, auch Tiere sind traditionell nach diesem Tag benannt: So bieten die Nächte jetzt ein kleines Spektakel, das Landwirte immer schon zu deuten wussten: „Wenn die Johanniswürmer glänzen, darfst du richten deine Sensen.“ Soll heißen: Sobald die Glühwürmchen schwärmen, ist Zeit für den Johannischnitt; diese späte Wiesenmahd schont die bodenbrütenden Tiere.

Und schließlich meint der Johannistrieb Ende Juni den zweiten Austrieb von Laubgehölzen – Zeit fürs Heckenstutzen. Was dieser Johannistrieb abseits des Gartens noch bedeuten kann, ist aber eine ganz andere Geschichte.

VOR JOHANNI

IM SOMMER WILL DER RHABARBER RUHE

Er schmeckt wie Obst und sieht aus wie Gemüse. Vorgetrieben lassen sich die ersten zarten Stiele vom Rhabarber **im zweiten Jahr nach der Pflanzung** bereits im April ernten. Die Stängel werden dabei **nicht geschnitten**, sondern herausgedreht, damit keine Stummel stehen bleiben.

Das **frostharte Gemüse** gedeiht auf sonnigen und halbschattigen Beeten in jedem Gartenboden. Nur schweres, nasses Erdreich verträgt der Rhabarber nicht. Gepflanzt wird bevorzugt **im Herbst**; alle sieben bis acht

Jahre sollten die Wurzelstöcke mit einem Spaten geteilt werden, um ihre Vitalität zu erhalten. Pro Pflanzloch gibt man einen **halben Kübel Kompost** (5 l) dazu und setzt die Wurzelstöcke so ein, dass sie etwa eine Handbreit hoch mit Erde bedeckt sind. Rhabarberpflanzen brauchen **viel Platz**; sie werden im Abstand von **1,5 x 1,5 m** gepflanzt. Nach der Ernte wird mit einem ganzen Kübel (10 l) Kompost nachgedüngt und im folgenden Frühjahr wieder mit der Hälfte der Menge. Bei anhaltender

Trockenheit sollte der Rhabarber gelegentlich **stark gegossen** werden (10–20 l). Für einen maximalen Ertrag entfernt man bodeneben die **Blütenstiele**. Investiert die Pflanze nämlich zu viel Kraft in ihre Fortpflanzung, spricht: Samenbildung, dann bleibt **weniger Energie für den Wuchs** übrig. Ab August tritt eine **Ruhephase** ein; die Blätter verwelken, die Pflanze zieht ein. Während es früher ausschließlich **grüne Sorten** gab, werden heute **rote** bevorzugt.



Ihre dünneren Stiele schmecken auch milder.

Das **Laub der abgeernteten Stiele** kann als Abdeckung für den Kompost oder als **Mulchdecke** für Beete mit jungen Gemüse- und Salatpflanzen verwendet werden. Oder man zerkleinert die Blätter und bereitet mit kochendem Wasser einen **Tea** zu, der – auf befallene Pflanzenteile gesprüht – **gegen Mehltau** hilft.

Wenn der Rhabarber im zweiten Jahr austreibt, kann man die Stiele bis Ende Juni ernten. Danach muss die Pflanze sich erholen.

Flora fürs Auge



ZIERRHABARBER

Jede **essbare Rhabarbersorte** ist gleichzeitig auch eine Zierde für den Garten. Wird sie nicht bis zum 24. Juni ganz abgeerntet, kann sie durchaus noch den Sommer über ein **dekorativer Blickfang** sein. Vor allem die Sorten mit rotem Stiel wie „Holsteiner Blut“, „Canada Red“ und „Elmsjuwel“ machen sich gut im Kuchen, im Kompott sowie im Beet. Aber es gibt auch eine – zum Genuss ungeeignete – fürs **Staudenbeet**: *Rheum palmatum* (Bild oben).



VOR JOHANNI

BIS DER SPARGEL SILVESTER FEIERT

Grüenspargel benötigt bis zur ersten Ernte **zwei Jahre** und ist wie der Rhabarber eine ausdauernde Staude. Entgegen der Annahme, dass er in Sandböden am besten gedeiht, fühlt er sich in jedem **lockeren, humosen Boden** wohl. Staunässe ist jedoch unbedingt zu vermeiden; am besten liegt der **Grundwasserspiegel** mehr als einen Meter unter der Erdoberfläche. Der grüne Spargel ist **robuster als der weiße** und wächst auch genügsamer. Grüner Spargel ist zudem **pfllegeleichter**, da das aufwendige **Anhäufeln** von Wällen entfällt. Er enthält mehr Vitamin C, Carotinoide und Biophenole und muss nicht geschält werden. Grüenspargel wird **nicht gestochen**, sondern einfach in Bodennähe **mit dem Messer** abgeschnitten. Nach dem Johannistag am 24. Juni, dem Spargelsilvester, endet die Ernte, um den Pflanzen Erholung zu gönnen.

Grüenspargel wird **alle 40 cm** gepflanzt; während der Wartezeit von zwei Jahren schneidet man im Herbst das Kraut ab. Für einen guten Start wird bei der Pflanzung mit **Kompost** gedüngt (Mischung mit Gartenerde im Verhältnis 1:1) und, sobald die Pflanzen austreiben, mit **Rasenschnitt** oder krautigen Gartenabfällen gemulcht. Die gesamte Wachstumszeit über muss der Boden **regelmäßig feucht** gehalten werden.

Flora
fürs Auge



DIE BLÜTEN UND BEEREN DES SPARGELS

Neben dem filigranen Laub bringt auch die **Spargelblüte** elegante Leichtigkeit in den Garten. Von Natur aus blüht der Spargel **ab Mitte Mai sechs Wochen lang**. Im Gemüsegarten verzögert sich die

Blüte aber, bis die Ernte am 24. Juni abgeschlossen ist. Setzt die Pflanze **Beeren** zu ihrer Vermehrung an, so reifen diese bis August oder September **rot** aus und sind eine echte Zierde. Sie sollten aber nach einiger Zeit abgepflückt werden, da Spargel zur **Selbstaussaat** neigt.



Nach Johanni entwickeln sich die zuvor geernteten Triebe des Grüenspargels zu üppigen Stauden. Erst im Herbst werden sie abgeschnitten.



Centurion ist eine weitverbreitete gelbe Sorte mit gutem Ertrag.

ZU JOHANNI

DER TAG DER SCHWARZEN NÜSSE

Schwarze Nüsse sind hierzulande eine Spezialität. Dazu werden traditionell am Johannistag oder, je nach Witterung, kurz davor die **unreifen grünen Walnüsse** vom Baum geerntet. Die **Schalen** der Nüsse sollten noch so weich sein, dass man mit einem Zahnstocher hineinstecken kann. Genau das ist um diese Zeit der Fall, da sie **noch nicht verholzt** sind. Bei der Ernte trägt man Gummihandschuhe, um sich vor der **Gerbsäure** zu schützen, die tagelang die Finger verfärbt. Die Prozedur braucht ihre Zeit, aber sie lohnt sich: Die frisch geernteten Nüsse werden gewaschen, **mehrmals angestochen** und zwei bis drei Wochen lang in

kaltes Wasser gelegt, damit sich die bittere Gerbsäure herauslöst. Das Wasser sollte **täglich gewechselt** werden. Danach werden die **bereits dunkel verfärbten** Nüsse mit kochendem Wasser übergossen und nach etwa zehn Minuten mit kaltem Wasser in einem Küchensieb abgeschreckt. In aufgekochtem **Zuckerwasser** und mit **Vanille, Zimt** und **Gewürznelken** verfeinert, köcheln die derart vorbereiteten grünen Nüsse eine halbe Stunde vor sich hin, bis sie vollends schwarz geworden sind. In Schraubgläser gefüllt und kühl gelagert, erreichen die sogenannten **Johanninüsse** nach zwei Jahren ihr volles Aroma.



NACH JOHANNI

AUF IN DIE KIRSCHWOCHEN!

Die Reifezeit der Kirschsornten teilt man in Kirschwochen ein, die der **deutsche Obstbaukundler** Christian Truchseß von Wetzhausen zu Bettenburg (1755-1826) festlegte. Er wählte die Sorte „**Früheste der Mark**“ als Startsorte (Kirschwuche 1). Sie reift je nach Witterungsverlauf unterschiedlich, an einem warmen Standort und in warmen Jahren **bereits Mitte Mai**. Die erste Kirschwuche fällt also von Jahr zu Jahr anders, wobei die Abfolge immer gleich bleibt.

Johanni fällt meist in die **vierte Kirschwuche**; in dieser und danach reifen die meisten Sorten, ab der 6. und 7. Kirschwuche etwa „**Schneiders späte Knorpelkirsche**“ und auch „**Regina**“. Eine Kirschwuche kann je nach Witterung kürzer oder länger als eine Woche dauern (zwischen 5 und 10 Tagen). Schneidet man zur Erntezeit **ganze Äste samt reifer**

Früchte ab, lassen sie sich gemütlich am Boden pflücken. Keine Sorge, dem Baum macht das nichts aus: Die Möglichkeit, **gleichzeitig zu schneiden und zu ernten**, ist nämlich eine Besonderheit der Kirschen. Dabei wird die **Krone ausgelichtet** und das Seitenwachstum gebremst. Bei sehr kräftig wachsenden Bäumen wird so auch der Wuchs gehemmt und die **Bildung von Fruchtholz** gefördert. Dieser **Sommerschnitt** lässt die Wunden gut verheilen, weil das vegetative Wachstum zu diesem Zeitpunkt bereits abgeschlossen ist.

Die meisten Kirschsornten benötigen übrigens eine **geeignete Befruchtersorte**, nach der man sich beim Kauf erkundigen sollte. Die **gemeinsame Blütezeit** spielt dabei ebenso eine Rolle: Wenn sehr früh und sehr spät blühende Sorten zusammen gepflanzt werden, bleibt die Befruchtung aus.



Die beliebte Süßkirschsorte „Regina“ reift ab Mitte Juli.

Hübsch und ergiebig sind Hecken mit gemischten Sorten in den drei Ribiselfarben Rot, Weiß und Schwarz.



NACH JOHANNI

ZEIT FÜR EIN BISSL RIBISEL

Das Pflücken der **roten, schwarzen oder weißen** Ribiseln geht um den 24. Juni los, weshalb die Pflanzengattung ja auch Johannisbeere (*ribes*) heißt.

Die Sträucher sind **Flachwurzler**, daher schadet die **Bodenbearbeitung** um sie herum oft mehr, als sie nützt. Eine **Mulfschicht** aus Grasschnitt oder Holzhäcksel schützt die Wurzeln im Sommer vor dem Austrocknen. Stehen die Pflanzen aber auf **durchlässigem, humosem**

Boden, gedeihen sie unkompliziert. Sobald der Strauch **abgeerntet** ist, folgt der Schnitt. Da Johannisbeeren an den **jungen Trieben** ihre Früchte ausbilden, darf man dabei beherzt vorgehen. Nach innen wachsende Triebe und alte Zweige werden entfernt. **9 bis 12 Haupttriebe** bleiben übrig, von ihnen werden die unteren Seitenäste bis in etwa 30 cm Höhe weggeschnitten. Ältere Seitentriebe kürzt man ein, junge bleiben, um **im nächsten Jahr** Früchte zu tragen.



Flora fürs Auge



RIBISELN ALS ROTLAUBIGE HECKE

Eine Hecke aus Johannisbeeren bringt **reichlich Ertrag** und ist ein attraktives Gestaltungselement. Sie passt in Küchengärten genauso wie als natürliche **Abgrenzung** zwischen Gehölzen, Stauden und Rasen. Johannisbeersträucher sind bereits **im Frühling eine Zierde**. Sie fallen in der noch kargen Zeit besonders auf, da sie sehr früh austreiben. Eine Besonderheit ist die **schwarze Ribiselsorte** „Black 'n' Red Premiere“ mit **ganzjährig roten Blättern** (Bild oben).