

# Gartenzeitung

# KGV Windberg



## Inhalt

Impressum .....	2
Vorstand .....	4
Durchgeführte Maßnahmen .....	4
Was darf auf den Kompost, was nicht? .....	5
Das darf NICHT auf den Kompost: .....	5
Terminübersicht 2016.....	6
Löwenzahn .....	6
Anleitung zum Tomaten ausgeizen - die besten Tipps.....	9
Gefunden bei Chefkoch.de ® .....	10
an Nachpächter übergeben.....	11
Planungen für das restliche Jahr .....	11
Nützliche Tipps rund um Garten und Freizeit .....	11

*Hier könnte Ihre Werbung stehen !*

*Infos beim Vorstand*

## **Was darf auf den Kompost, was nicht?**

Abfälle kompostieren – was gehört auf den Kompost:

- Rohe Gemüse- und Obst-Reste (aber keine Zitrusfrucht-Überreste!)
- Eierschalen
- Verwelkte Blumen oder Kräuter – Längere Stile und dickere Pflanzenteile klein schneiden, das beschleunigt die Kompostierung.
- Rasenschnitt (am besten sollte dieser schon leicht angetrocknet sein, da sonst Fäulnisgefahr besteht)
- Kleine Mengen an Zeitungspapier und Pappe (kein farbiges Papier, keine Hochglanz-Materialien, also gut verrottbares Papier)
- Tee- und Kaffeesatz
- Laub und Strauchschnitt. Tipp: Auch Strauchschnitt wird schneller zu Humus, wenn er vorher klein geschnitten wird.
- Mist von Haustieren nur in geringen Mengen (aber KEINE Zusätze wie z.B. Katzenstreu – chemische Bestandteile ausschließen)

### **Das darf NICHT auf den Kompost:**

- Gekochtes Essen oder zubereitetes Essen – besonders Fleisch und andere proteinhaltige Lebensmittel – Diese Essensreste locken Ratten und anderes Ungeziefer an!
- Pflanzenreste, die von einem Pilz befallen sind – nutzen Sie dafür Ihre Biotonne.
- Asche-Reste (größere Asche-Klumpen verrotten sehr langsam)
- Zitrusfrucht-Überreste, da diese häufig stark gespritzt sind und so Pestizide in Ihren Humus gelangen. Also Zitronenschalen, Orangenschalen, am besten auch auf Ananas- und Bananen-Schalen verzichten.
- Größere Zweige, Äste und grobe Schnittabfälle – sie verrotten zu langsam, ebenso verrotten Nussschalen – Walnüsse, Haselnüsse, aber auch Erdnuss-Schalen – langsam.
- Schwer verrottbares Laub, wie zum Beispiel das Laub von Walnuss- und Kastanienbäumen, Eichen oder Plantanen, ebenso Blätter vom Kirschlorbeer.
- Farbige oder dicke Papiere und Papp-Abfälle



Im Kleingärtnerverein Windberg e.V.  
am 2. und 3. Juli 2016



**Samstag 02. Juli 2016**

17:00 Uhr Eröffnung  
ab 17:00 Uhr Musik und Tanz

es spielt  
„Die Musik“  
Dirk Heinrichs



**Sonntag 03. Juli 2016**

11:00 Uhr Fröhschoppen  
Es spielt  
„Die Musik“  
Dirk Heinrichs

Nachmittags Kaffee und Kuchen



**An beiden Tagen: Bekannt gute Küche und gut gekühlte Getränke**  
**Im Ausschank: Hannen Alt / Bitburger Pils, div. Schnäpse, Wein, Limo und Cola u. Wasser**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch !**  
**Ihr Kleingärtnerverein Windberg e.V.**  
**Marienburger Str 7 41063 Mönchengladbach**

## Anleitung zum Tomaten ausgeizen - die besten Tipps

Die einen schwören darauf, die anderen sehen darin eine unnötige Maßnahme, die sogar die Gesundheit der Pflanze aufs Spiel setzt - die Rede ist vom Ausgeizen der Tomatenpflanzen. Beide Lager liegen mit ihrer Einstellung nicht ganz falsch. Wie so oft liegt die Wahrheit in der goldenen Mitte. Denn ob es überhaupt notwendig ist, die Tomaten vom Ausgeizen profitieren oder dadurch Schaden nehmen, hängt von einigen Faktoren ab. Worauf zu achten ist, worum es sich beim Ausgeizen handelt und wie es durchgeführt wird erfahrene Interessierte hier.

### **Ausgeizen**

Wer zum ersten Mal davon hört, kann durch den Begriff des Tomaten Ausgeizens verwirrt sein. Dabei handelt es sich um eine eigentlich einfache Maßnahme. Beim Ausgeizen werden spezielle Triebe, sogenannte Geiztriebe, von der Pflanze entfernt. Dies kann durch das Abbrechen oder Abschneiden erfolgen. Weil die Triebe von dem Gewächs genommen werden, wird ein gerader, aufrechter und schlanker Wuchs erzwungen. Wer auf die Maßnahme verzichtet, erhält also - je nach Sorte - einen umfassenden Umfang und eine eher buschige Tomatenpflanze.



### **Anleitung**

Für das Tomaten ausgeizen sollte am besten ein trockener und warmer oder leicht windiger Tag gewählt werden. Abgesehen hiervon ist nur etwas Zeit von Nöten, auf Schnittwerkzeuge kann verzichtet werden.

Vorgegangen wird wie folgt:

1. Die Tomate wird von oben nach unten auf Geiztriebe hin kontrolliert. Das erleichtert die Arbeit.
2. Ist ein kleiner Geiztrieb gefunden, der kürzer als fünf Zentimeter und noch sehr weich ist, wird dieser zwischen Daumen und Zeigefinger genommen. Mit dem Nagel des Daumens wird er dicht an der Blattachsel abgeknipst. Größere Triebe werden ebenfalls dicht an der Pflanze abgebrochen.
3. Die untersten Geiztriebe, die knapp über dem Erdboden sprießen, werden stehen gelassen. Diese verleihen der Pflanze mehr Stabilität.
4. Die offenen Wunden müssen möglichst schnell abtrocknen. Ein leichtes Abtupfen mit einem Tuch kann diesen Vorgang beschleunigen.



HEPHATA

garten-shop

HEPHATA. unternehmen mensch.

## *Kundenkarte beantragen und Vorteile nutzen:*

- **5% Rabatt** auf jeden Einkauf
- Infos über Aktionen im Garten-Shop
- Einladung zu Events im Garten-Shop

# Grün tut gut.

Dahler Kirchweg 48, 41069 Mönchengladbach  
Telefon: 0 21 61 - 94 89 50  
Mo.-Fr. 9.00 bis 18.00 Uhr, Sa. 9.00 bis 15.00 Uhr

Viersener Str. 71, 41061 Mönchengladbach  
Telefon: 0 21 61 - 400 75 66  
Mo.-Fr. 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr,  
Sa. 9.00 bis 14.00 Uhr

[www.hephata-garten-shop.de](http://www.hephata-garten-shop.de)