

Dr. Oetker und Wolf



Ceres-Verlag
Rudolf-August Oetker KG
Bielefeld

Wolf Garten-Ratgeber.

Eine Fülle leicht verständlicher Ratschläge von der Anlage eines Gemüsegartens bis hin zur Ernte selbstgezogener Gartenfrüchte. Praxisbezogen und reich bebildert.



1. Wieviel Fläche benötigt man für einen Gemüsegarten?

Vorschläge für die Gestaltung eines Gemüsegartens.
30 m²-Beetkultur-Garten.
Seiten 16 bis 23



2. Der Boden und seine Bedeutung.

Wie unser Boden entstanden ist. So verbessern Sie Ihren Gartenboden. Kompost, Gründüngung, Mulchen. Bodenbearbeitung und Saatbeetvorbereitung. Zweckmäßige Gartenwerkzeuge.
Seiten 24 bis 43



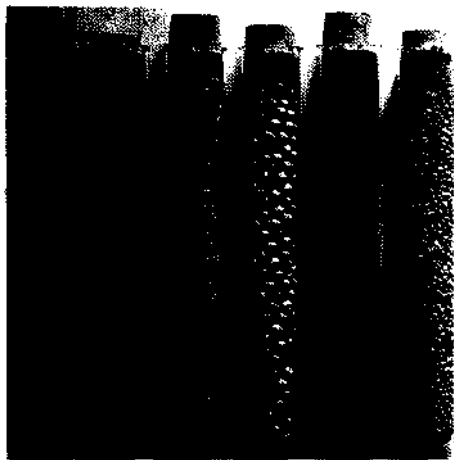
3. Anlage und Aufteilung eines Gemüsegartens.

Beetkultur. Mischkultur. Hügelbeet. Tiefkultur. Fruchtwechsel zur Gesunderhaltung des Bodens und der Pflanze.
Seiten 44 bis 51



5. Aussaat, Anzucht, Pflanzung.

Freilandaussaat. Freilandpflanzung. Anzucht von Jungpflanzen.
Seiten 58 bis 65



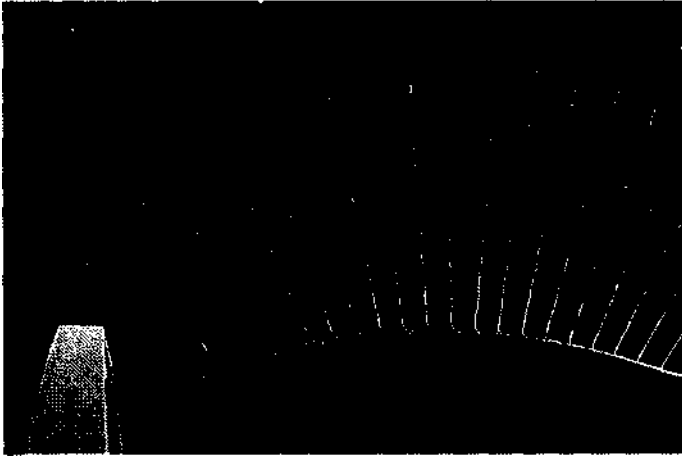
4. Alles, was Sie über Saatgut wissen sollten.

Saatgutqualität. Haltbarkeit des Saatgutes. Saatguteinkauf. Qualitätszüchtungen und exklusive Neuzüchtungen.
Seiten 52 bis 57



6. Nährstoffe für unsere Nutzpflanzen.

Bedeutung der Nährstoffe. Organische Düngung. Mineralische Düngung. Pflanzennährstoffe und Pflanzennährstoffbedarf. Die wichtigsten Mangelsymptome. Düngung und Erntequalität.
Seiten 66 bis 73



7. Wichtige Bodenpflege-Maßnahmen.

Wässern zur rechten Zeit. Unkrautjäten. Bodenlockern.
Das richtige Werkzeug zur Bodenpflege.
Seiten 74 bis 77



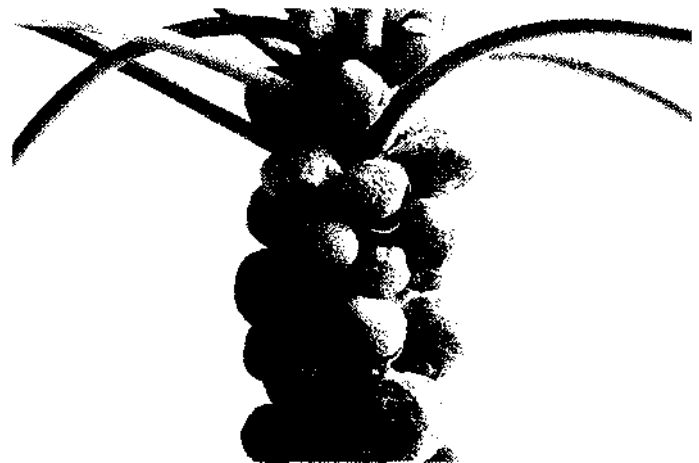
9. Ernte, Verwertung und Lagerung.

Ernte. Verwertung. Vitamingehalt der Gemüsepflanzen.
Lagerung. Einsalzen. Trocknen.
Seiten 84 bis 89



8. Pflanzenschutz im eigenen Garten.

Integrierter Pflanzenschutz. Chemischer Pflanzenschutz.
Seiten 78 bis 81



10. Der Gemüsegarten im Winter.

Wintergemüse.
Seiten 90 bis 92

Wolf Saatgut- und Pflanzen- Katgeber.

Alles, was Sie über das Säen, Pflanzen und Ernten wissen sollten, damit Sie die Früchte Ihrer Gartenarbeit reichlich genießen können.



2. Fruchttragende Gemüse, Fenchel und Rhabarber.

Gurken, Zucchini und Kürbisse: Schlangen- oder Salatgurke, Einlegegurke, Zucchini, Kürbis.
Aubergine und Paprika. Mais. Fenchel. Rhabarber.
Seiten 102 bis 109



1. Hülsenfrüchte.

Erbsen: Markerbse, Schalerbse, Zuckererbse.
Buschbohnen: Grüne Buschbohne, Filetbohne, Wachsbohne. Stangenbohnen, Prunkbohne oder Feuerbohne.
Puffbohne oder Dicke Bohne.
Seiten 94 bis 101



3. Tomaten.

Salat-Tomate, Fleisch-Tomate, Koch-Tomate, Kirschtomate.
Seiten 110 bis 115



4. Kartoffeln.

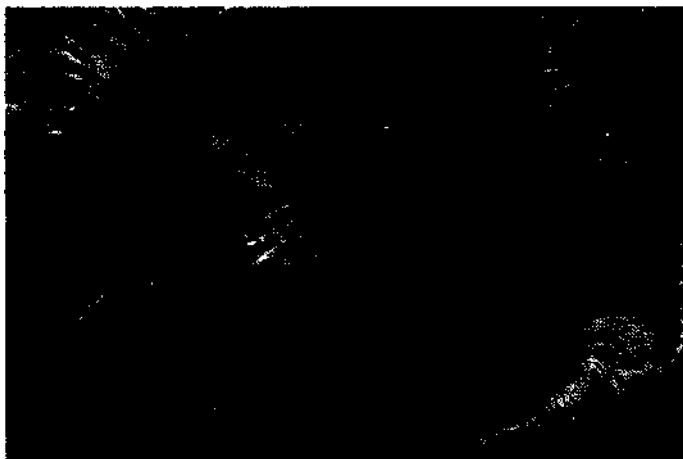
Seiten 116 bis 119



6. Laucharten.

Zwiebeln: Frühlingszwiebel, Perlzwiebel, Gelbe Zwiebel, Rote Zwiebel, Schalotte, Knoblauch. Porree oder Lauch.

Seiten 128 bis 133



5. Kohlarten.

Blumenkohl und Broccoli. Kohlrabi. Wirsing, Rotkohl und Weißkohl. Rosenkohl. Grünkohl. Chinakohl.

Seiten 120 bis 127



7. Salate und Blattgemüse.

Kopfsalat, Krachsalat, Schnittsalat und Bindsalat. Endivie. Feldsalat oder Rapunzel. Zuckerhut oder Zichoriensalat und Radicchio. Chicoree. Gartenkresse. Sauerampfer. Spinat. Neuseeländer-Spinat. Mangold.
Seiten 134 bis 143



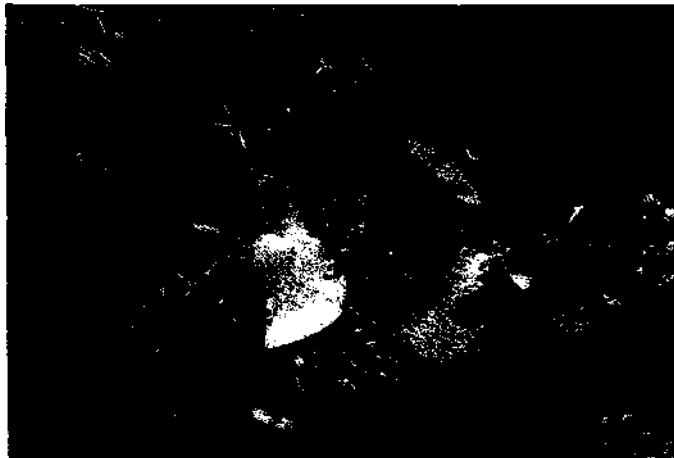
8. Wurzelgemüse.

Mairübe. Mohren, Karotten und Pastinaken.
Radieschen und Rettich. Rote Rübe oder Rote Bete.
Bleichsellerie oder Stangensellerie. Knollensellerie.
Schnittsellerie. Schwarzwurzeln.
Seiten 144 bis 151



10. Beeren.

Erdbeeren. Himbeeren und Brombeeren. Johannis-
beeren und Stachelbeeren.
Seiten 164 bis 169



9. Kräuter.

Basilikum. Bohnenkraut. Borretsch oder Gurkenkraut.
Dill Estragon. Kerbel. Lavendel. Liebstöckel.
Majoran. Petersilie. Pfefferminze. Pimpinelle oder
Bibernelle. Rosmarin. Salbei. Schnittlauch. Thymian.
Wermut. Zitronenmelisse.
Seiten 152 bis 163

Wolf Zeitplan fürs Säen, Pflanzen, Ernten

Der übersichtliche Kalender für alle Gartentermine
rund ums Jahr.
Seiten 170 bis 182

Wolf Garten-Lexikon.

Die gebräuchlichsten Gartenbegriffe, leicht verständlich
erklärt. Viele Bilder veranschaulichen den Text.
Seiten 183 bis 188

Stichwortverzeichnis

Seite 189

Dr. Oetker Küchen- Ratgeber.

Wissenswertes über Nährwerte, Vitamin- und Mineralgehalt von frischen Gartenfrüchten. Die richtigen Garzeiten für junges Gemüse und viele Tips.
Seiten 190 bis 198



1. Hülsenfrüchte.

Rund und knackig in Parmesan-Sahne, mit Krabben oder Schinken. Als Suppe, Souffle oder Salat. Als leckere Füllung und auf Toast. Zart und schlank mit Pfifferlingen oder Speck, als Gemüse, Eintopf und Salat - und eingesalzen wie zu Großmutter's Zeiten.
Seiten 200 bis 219

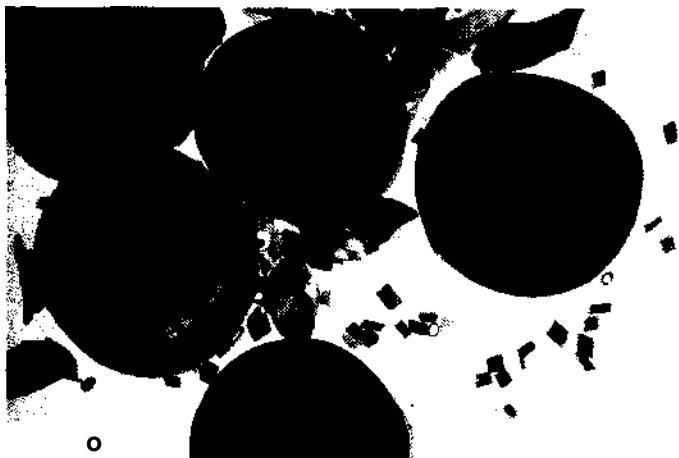
Dr. Oetker Rezeptefür gartenfrisches Kochen.

Köstliche Gerichte für Ihre selbstgeernteten Gartenfrüchte. Traditionelles in überraschenden Kombinationen und Neues, das sich auszuprobieren lohnt.



2. Fruchttragende Gemüse, Fenchel und Rhabarber.

In vertrauten Kombinationen mit neuem „Pfiff“: kalt in Salaten, kalt und heiß in Suppen, heiß im Auflauf. Fein mit Füllung oder pikant in Essigsud.
Seiten 220 bis 239



3. Tomaten.

Klassische und neue Kombinationen. Als Beilage oder Hauptgericht. „Solo“ oder zusammen mit anderen Gemüsen. Mit Fisch, Fleisch und Käse, zu Nudeln und Pizza. „Errötet“ als Suppe, Soße oder Salat - noch grün sogar als Konfitüre.

Seiten 240 bis 255



5. Kohlarten.

Ganz fein mit Mandelbutter, Käsehaube, zart gedünstet oder gefüllt. Kräftig, deftig im Eintopf oder als Gemüsebeilage. Pikant als Salat oder Suppe.

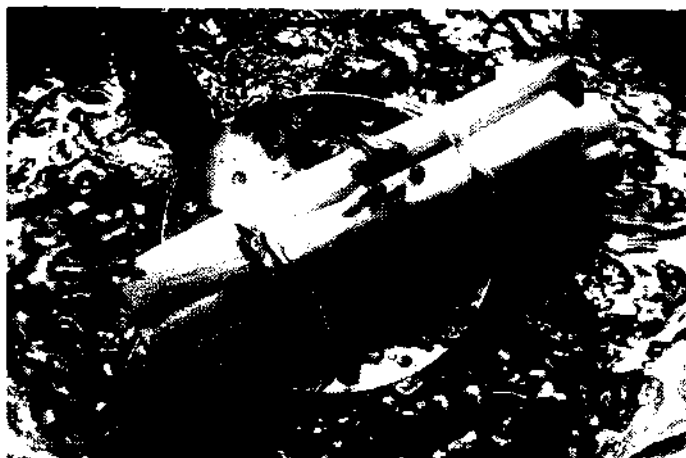
Seiten 270 bis 289



4. Kartoffeln.

Goldgelb zu Klößen und Suppen. Goldbraun zu Aufläufen, Gratins und Puffern. In neuen Kombinationen zu bunten Salaten.

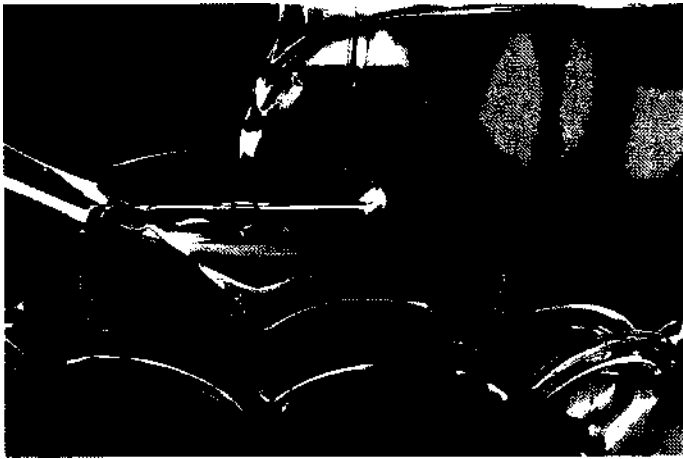
Seiten 256 bis 269



6. Laucharten.

Scharf und mild zubereitet, pikant kombiniert und süß-sauer eingelegt. Zu Fleisch als raffinierte Beilage, zu Suppen und Gemüsen als leckere Hauptzutat. Gebacken im herzhaften Hefekranz, Kuchen oder Strudel.

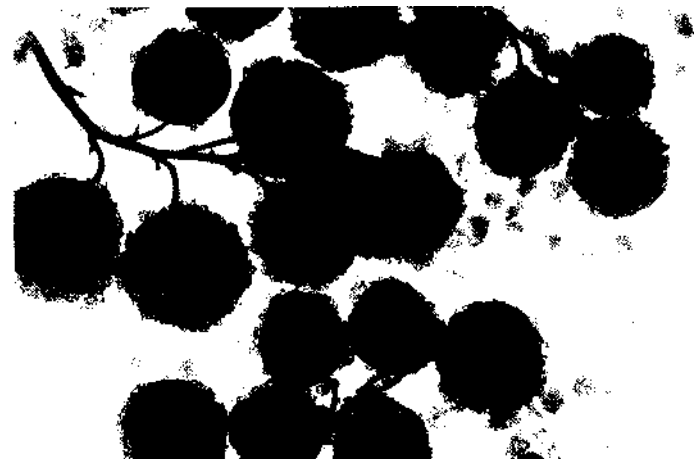
Seiten 290 bis 305



7. Salate und Blattgemüse. 9. Kräuter.

Kalt als Salat - mal lieblich mit Früchten oder Nüssen, mal würzig mit Speck, verschiedenen Gemüsen oder Pilzen. Heiß als Suppe oder Beilage - mal traditionell, mal ganz modern kombiniert.
Seiten 306 bis 329

Zu Salaten, Gemüsen, Eiern, Fleisch und Fisch. Zu süßen und herzhaften Suppen, zu Gelees und Bowlen.
Seiten 350 bis 373



8. Wurzelgemüse.

Dick und gefüllt, als Beilage oder Hauptgericht. Klein und fein im Salat oder Quark. Deftig im Eintopf, überraschend im Kuchen, gesund als Saft — und knusprig frittiert und überbacken.
Seiten 330 bis 349

10. Beeren.

Süß als Konfitüren, Eis und Grützen. Pikant als Soße zu Wild und Geflügel. Flüssig mit und ohne „Prozente“.
Seiten 374 bis 395