

Naturschönheit aus den Hochmooren

Herbstliche Farbpracht auch im eigenen Garten: So wächst das **HEIDEKRAUT** am liebsten

HANNOVER. Was wäre die Lüneburger Heide oder die schottischen Highlands ohne das lila blühende Heidekraut? Besonders im Herbst ist die Pflanze auch in unseren Gärten und Balkonen ein beliebter Gast. Expertin Ines Grünberg gibt Tipps, wo die Blüten sich am wohlsten fühlen und was zu beachten ist.

Erica, Calluna und Daboecia waren und sind bekannt als Heidekräuter und werden manchmal sogar als Schwestern bezeichnet. Was beinahe märchenhaft klingt, sieht in der Natur, dem Garten oder auf dem Balkon auch so aus. Gerade jetzt, im Herbst, trumpft das kleinblütige Heidekraut mit seiner farbenfrohen Pracht auf.

Die widerstandsfähige und pflegeleichte Pflanzenfamilie der Ericaceen (Ericengewächse) ist ursprünglich in den kargen

Heidelandschaften und Hochmooren Europas, Vorderasiens und Südafrikas beheimatet. Dank ihrer Anpassungsfähigkeit und Schönheit zählen Heidekräuter zu den herbstlichen Blickfängen in unserer hiesigen Flora. Zudem sind sie ein wertvoller Lebensraum für viele Insekten und Kriechtiere.

Heidekraut gibt es in verschiedenen Sorten, die den Garten das ganze Jahr über verschönern können. Von der klassischen Sommerheide (Calluna vulgaris), über sommerblühende Eriken bis hin zur Schneeheide (Erica carnea) – die Auswahl ist riesig. Jede Sorte besitzt eigene Farbakzente und Blühzeiten.

DER PERFEKTE STANDORT FÜR DIE LILA BLÜTE

Heidekraut bevorzugt einen

sonnigen bis halbschattigen Standort mit saurem, gut durchlässigem Boden. In nährstoffarmer, kalkfreier Erde fühlt sich die Heide am wohlsten. Ein pH-Wert von vier bis fünf ist ideal. Für den in Heidelandschaften typischen Farbt Teppich-Look wird das Kraut gruppenweise gepflanzt. Regelmäßiges Gießen und ein Rückschnitt im Frühjahr sorgen für kräftiges Wachstum und üppige Blüten. Acht bis zwölf Pflanzen pro Quadratmeter sind bei Neupflanzungen ein guter Richtwert.

Tipp der Expertin: Lehmige Böden und Calluna passen nicht zusammen! Die Wurzeln können nicht in den Lehm wachsen, die Pflanze geht nach ein bis zwei Jahren ein. Toleranter sind die Schneeheiden, also Erica carnea und Erica x darleyensis. Oder man begnügt sich mit einer Pflanzschale.

sollte auch beim Pflanzen auf dem Balkon beherzigt werden. Blühende Schneeheide sorgt im Winter für einige Farbakzente. Auch die spät blühende Besenheide eignet sich sehr gut für eine Balkonbepflanzung. Weiteres Plus: Beide Heidekrautgewächse sind winterfest und können daher gut im Freien stehen.

Tipp der Expertin: Für den herbstlichen Balkon eignen sich auch sehr gut Knospenheiden mit ihrer außergewöhnlich langen Blütezeit oder gelbblaubige Calluna, die bei Frost ihr Laub rot, orange- oder kupferfarben färben.

PILZBEFALL VORBEUGEN

Heidekraut ist eine robuste Pflanze. Daher kommt ein Pilzbefall selten vor, obwohl Pilzsporen ja latent immer da sind. Erst verschiedene Umstände wie das Wetter – zu feucht und warm – und eine gestresste Pflanze – vielleicht durch Trockenheit, Nährstoffmangel oder gerade erfolgtem Rückschnitt – können zum Ausbruch der Pilzkrankheit führen. Ein ernstes Zeichen ist es, wenn zunächst einzelnen Äste braun werden und anschließend die gesamte Pflanze.

Tipp der Expertin: Bei ernstem Befall hilft nur das Rausnehmen und Entsorgen der Pflanzen. Bei leichteren Fällen hilft manchmal das Abschneiden der befallenen Partien. Vorbeugen ist die beste Therapie – also auf einen luftigen Standort achten, Trockenheit oder Staunässe vermeiden.



Naturschönheit: Blühendes Heidekraut in der Lüneburger Heide. Foto: Carsten Dammann



In nährstoffarmer, kalkfreier Erde fühlt sich die Heide am wohlsten. Foto: Ina Funk-Flügel

PFLEGEPROGRAMM FÜR DIE BLÜTE LOHNT SICH

Eine kleine Menge Hornspäne (etwa 30 Gramm pro Pflanze) oder Rhododendrondünger gibt der jungen Heide Energie. Ein jährliches Zurückschneiden der Heide ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Pflanze wieder blühen kann. Der ideale Zeitpunkt zum Zurückschneiden ist, je nach Art, Ende Juni oder Ende Februar.

Tipp der Expertin: Am einfachsten macht man den Rückschnitt im Frühjahr. Alle Pflanzen, die dann nicht blühen, werden in Form geschnitten. Ungefähr in der Länge der alten Blütenrispen. Auch wenn schon fri-

scher Austrieb da ist, bitte trotzdem schneiden! Die Pflanzen danken es mit kompakten Wuchs, einer längeren Lebenserwartung und mit mehr Blüten.

KRAUT NICHT NUR FÜR DEN GARTEN GUT

Heidekraut ist eine Heilpflanze, die sich positiv auf die Psyche und den Körper auswirken kann. Die gesundheitsfördernde Wirkung des Krauts wurde im 19. Jahrhundert entdeckt. Ihr wird eine straffende und antiseptische Wirkung nachgesagt. Zudem enthält sie Mineralstoffe, Enzyme und Hydrochinon, das gegen Pigmentflecken wirkt. Es hat entzündungshemmende

Eigenschaften und wird zur Linderung von Erkältungen, Husten sowie Blasen- und Nierenerkrankungen eingesetzt. Zudem fördert es das Wohlbefinden des Magen-Darm-Trakts, kann bei Gicht, Rheuma, Diabetes, Menstruationsbeschwerden sowie Leber- und Gallenerkrankungen unterstützen.

Tipp der Expertin: Heidekraut ist essbar. Besonders bei Erkältungen kann ein Heidekraut-Tee helfen. Dafür werden ein bis zwei Teelöffel von Blüten der einfachen (offenen) Callunasorten gesammelt und in einer Tasse mit 250 ml kochendem Wasser übergossen. Nach zehn Minuten kann der Tee getrunken werden.

Restaurant Radieschen

Hier kocht der Chef!

Oktober-Spezialitäten

Kartoffelcremesuppe*

mit Crème fraîche, Schwarzbrot-Croutons und Baguette

kleine Portion **3,90 €** große Portion **7,90 €**

* * *

Kohlrolade

in Schmorkohlsauce, dazu Petersilienkartoffeln und einen kleinen Salat

16,90 €

* * *

„700-g-Haxe“

auf Schmorkohl in Speck und Zwiebeln, dazu Braunbiersauce und Salzkartoffeln

18,90 €

* * *

Geschmorter Schweinebraten

in Braunbiersauce, dazu Wirsingrahm und hausgemachte Kartoffelplätzchen

18,90 €

* * *

Zimteis-Becher

2 Kugeln hausgemachtes Zimteis mit Karamell und Schlagsahne

6,90 €

* * *

Warmer Schokokuchen

mit Bourbon-Vanilleeis, Himbirsauce und Schlagsahne

7,90 €

* * *

Oktoberfestbier **0,5 l** **5,90 €**

Grünkohl-Karte

(Ab 19.10.2024 bis Ende März 2025)

„Grünkohl M“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst und Petersilienkartoffeln

14,90 €

* * *

„Grünkohl L“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln

16,90 €

* * *

„Grünkohl XL“

Portion Grünkohl mit 2 geräucherten Bregenwürsten und Petersilienkartoffeln

17,90 €

* * *

„Grünkohl XXL“

Portion Grünkohl mit geräucherter Bregenwurst, Kasselerbraten, Bauchfleisch und Petersilienkartoffeln

19,90 €

Grünkohl-Buffett ! ! ! !

(ab 10 Personen)

Wir bieten Ihnen ab Oktober bis Mitte März unser Grünkohl-Buffett an.

Grünkohlwanderung, Betriebsausflug, Geburtstag . . . oder einfach nur so?

Bei uns als Buffett oder auf Platten möglich, je nach Absprache:

geräucherte Bregenwurst und Bregenwurstenden, Kasselerbraten, Bauchfleisch, Grünkohl, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln und ein Glas Korn.

Preis pro Person 24,90 €

Auf Wunsch auch mit Suppe oder Dessert je 4,90 €.

Bei Gruppenreservierungen ab 20 Personen gibt es eine Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräuter-Crouons und krosses Baquette als Vorsuppe dazu.

In der Steintormasch 47 • 30167 Hann.-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261 • www.restaurant-radieschen.de

Öffnungszeiten von Mi bis So ab 12:00 Uhr

26602201_002624