

VÄTERCHEN FROST SEI DANK

Die klirrend kalten Januartage haben annabelle-Gärtnerin Sabine Reber gefreut: Ist es mal zünftig kalt, mundet der Federkohl doppelt so gut.

Während die anderen Gemüse längst abgeerntet oder erfroren sind und die Stauden unter einer dicken Schneedecke ruhen, stehen die Kohlgewächse im eisigen Wind, als könnte ihnen rein gar kein Wetter etwas anhaben. Als einsame Wächter harren sie da, violett der **rote Federkohl**, und schwarz der **Palmkohl** aus der Toscana (Cavolo nero).

Alle paar Tage wage ich mich hinaus, um eine Hand voll Kohlblätter zu ernten. Ich geniesse es, die Nase in den arktischen Wind zu halten, und atme tief durch. Um diese Jahreszeit sind kaum Spaziergänger unterwegs, und es kommt mir vor, als hätte ich für einmal die ganze Ecke am See für mich. Der charaktervolle Federkohl schmeckt erst richtig gut, wenn er **Minusgraden** ausgesetzt war. Ich dämpfe ihn mit Knoblauch und Ingwer und schmecke mit Sojasauce ab.

Das **Praktische am Frost** ist, dass die weissen Fliegen darob eingehen, die meine Kohlpflanzen letzten Sommer arg heimgesucht hatten – und bei der Gelegenheit wünsche ich auch den Blattläusen noch einige zusätzliche Minusgrade. Ja, so geht das im Gärtchen, da ist man gelegentlich froh, wenn eisige Kälte den Plagegeistern zu Leibe rückt. Und wenn die eine oder andere Pflanze nicht überlebt, so fängt man dafür nach einem kalten Winter im Frühling mit viel

weniger Schädlingen wieder neu an.

Ganz besonders lecker schmeckt nun der **Rosenkohl**, sofern er bis jetzt überlebt hat. Unserer hat leider nur



HANDLE WITH CARE

Gardeners Hand Therapy: Was englische Gärtner mögen, tut auch **Schweizer Händen gut.** ★ 100 ml 24.80 Fr., erhältlich unter www.designmailorder.ch



EIN HERZ FÜR BLUMEN

Hält und hält und hält – ein Leben lang: die kleine, herzförmige **Blume von Swarovski**. Das schmutzige Stück eignet sich hervorragend als Valentinsgeschenk. ★ Ca. 62 Franken in Swarovski-Stores



Winterschmaus für Gourmets: Kohl in Variationen

bis Weihnachten gereicht – in einem grösseren Garten würde ich ihn reihenweise pflanzen, denn die selbst gezogenen und frisch geernteten Röschen schmecken tausendmal besser als alles, was es zu kaufen gibt. Statt ihn matschig zu kochen, dämpfe ich ihn nur kurz in Butter und lösche dann mit Whisky ab – so schmecken die grünen Röschen auch dem grössten Gemüse-muffel. ★ Sabine Reber im Internet: www.rosamundi.net

AB UND ZU EIN WENIG WASSER

Kübelpflanzen im **Winterquartier** nicht vergessen. Auch wenn sie ruhen, brauchen sie gelegentlich etwas Wasser. Bei der Gelegenheit checken, ob sich **keine Schädlinge** ausgebreitet haben.



IDEALES DAHEIM

In der kalten Jahreszeit bleibt uns Gartenmenschen nicht viel anderes übrig, als uns den **Zimmerpflanzen** zuzuwenden. Damit sie auch in geheizter Luft und mit wenig Licht gedeihen, verrät das Standardwerk «Die Pflanzen im Haus» alles, was man über **die Pflege** der Zimmerpflanzen wissen sollte. ★ Karlheinz Rücker: *Die Pflanzen im Haus*. Ulmer-Verlag, 34.90 Franken