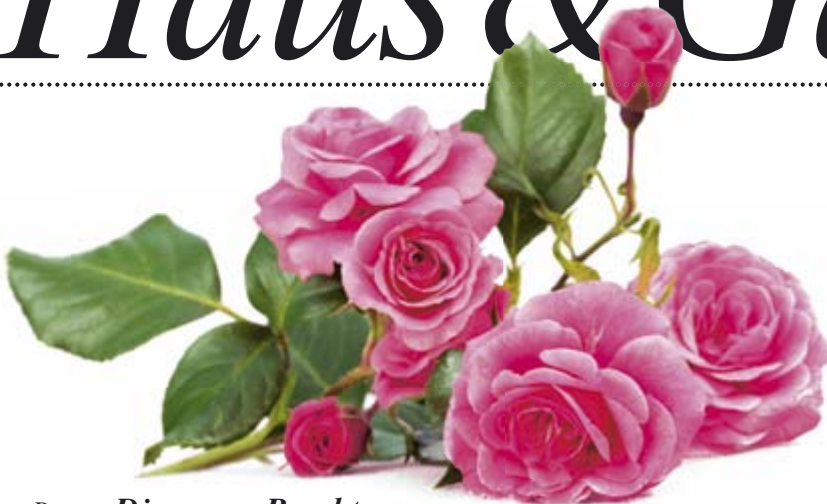


Haus & Garten



Rosen *Die ganze Pracht*

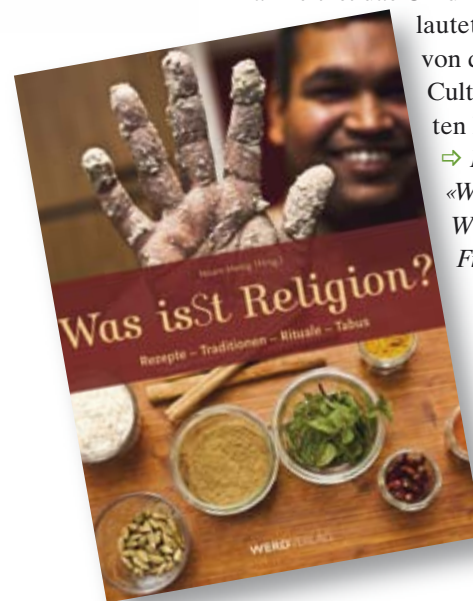
Die meisten Rosensorten stehen im Juni in voller Blütenpracht. Deshalb gilt es, ihnen jetzt besondere Aufmerksamkeit und Pflege zu schenken. Vorsicht: Mehltau! Wie die Rosen mag auch er sonniges und warmes Wetter. Wer nicht vorbeugend gespritzt hat, sollte nun genau kontrollieren, um einen allfälligen Pilzbefall sofort zu entdecken und zu behandeln. Da die Blüten sehr viel Nährstoffe brauchen, sollte Mitte Juni ausreichend gedüngt werden. So geniesst man auch den zweiten Blütenflor, der Juli/August erfolgt. Danach nicht mehr düngen, weil die Pflanze sonst weiterhin treibt, die Blüten aber bis in den Herbst nicht mehr ausreifen können. **tha**

Lesen *Was isSt Religion?*

Ein Kochbuch zur Völkerverständigung: Ein junges Team aus praktizierenden Juden, Christen, Muslimen, Buddhisten und Hindus bietet Einblick in ihre (Ess-)kultur. Anhand von 39 Rezepten erfährt man viel über die jeweiligen Traditionen, Rituale und Geschichten rund ums Essen und das Zubereiten von Speisen. «Eine gemeinsame Mahlzeit ist das Öl für eine Freundschaft»,

lautet der Leitfaden, des von der Israelitischen Cultusgemeinde initiierten Buches.

⇒ *Noam Hertig:*
«*Was isSt Religion?*»,
Werd Verlag, 2012,
Fr. 49.–



Der Tipp

Träumen tun viele davon: von einem verwunschenen, wilden Garten – von einem Stück unverbrauchter Natur, wo das Grün auch einmal ins Kraut schießen kann, wo Käfer herumwuseln, Hummeln brummen, Igel sich wohlfühlen und vielleicht sogar Frösche quaken. Doch nur den Wenigsten ist dieses Glück gegönnt. Einen Einblick in die unterschiedlichsten Naturgärten bietet die Aktion «Offener Garten». In Zusammenarbeit mit dem Verein

Pro Igel öffnen viele Garten- und Pflanzvereine im Sommer ihre Tore und laden zur Besichtigung ein. Auch die botanischen Gärten laden ein: zur «Botanica 13».

⇒ *Offene Gärten:*
Samstag, 8., und teilweise Sonntag,
9. Juni. Infos: www.offenergarten.ch,
www.pro-igel.ch oder
Telefon 044 767 07 90

⇒ *Woche der botanischen Gärten:*
15. bis 23. Juni.
Infos: www.botanica-week.org



Schlanke Verführer

Bis Johanni nicht vergessen – sieben Wochen Spargel essen», heisst es in einem alten Sprichwort. Das ist nun freilich nicht mehr möglich, weil die Saison je nach Region und Betrieb Mitte Juni – oder eben spätestens am Johannistag (24. Juni) endet. Höchste Zeit also die zarten Stangen nochmals aufzutischen, bevor die anspruchsvolle Pflanze zur «Erholung» geht, damit sie auch nächstes Jahr wieder stark und gesund spriessen kann.

Am besten schmeckt der Spargel, wenn er frisch gestochen ist. Es lohnt sich deshalb, direkt bei einem Produzenten ab Hof einzukaufen. Übrigens ist ein kerzengerader, makelloser Spargel kein Garant für Zartheit und Aroma. Frische erkennt man beispielsweise daran, dass der Spargel beim Zusammendrücken am Schnittende Saft lässt. Spargel ist ein äusserst gesundes und kalorienarmes Essen. 100 Gramm haben lediglich 17 Kalorien. Als Hauptmahlzeit rechnet

man 500 Gramm pro Person. Wird das Gemüse mit einer Sauce hollandaise serviert, sieht die Kalorienbilanz freilich etwas anders aus. Eine aparte und optisch attraktive Kombination ist, grüne und weisse Spargeln zusammen anzurichten. Ein schöner, zusätzlicher Farbtupfer sind Erdbeeren, deren Saison ja auch bald zu Ende ist. Das folgende Rezept kombiniert alle drei Zutaten auf einfache, aber schmackhafte Art.

Spargel-Erdbeer-Salat

Je 500 Gramm weisser und grüner Spargel
Einige Salatblätter
300 Gramm Erdbeeren
125 Gramm Meerrettich-Cantadou

Zubereitung

Bleichspargel schälen. Beide Sorten in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden und getrennt nach Sorten in Salzwasser knackig kochen. Abgiessen und Sud auffangen. Salatblätter zerkleinern und auf vier Tellern anrichten. Erdbeeren in Scheiben schneiden und abwechslungsweise mit dem Spargel in die Mitte des Tellers anrichten. Cantadou zerdrücken und mit so viel Spargelsud verrühren, dass eine dickliche Sauce entsteht. Über den Salat verteilen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

⇒ Rezept vom Flaacher Spargelhof der Familie Spaltenstein. www.spargel.ch