

BARBARA  
KRASEMANN

Geschenke  
AUS DEM  
GARTEN





BARBARA  
KRASEMANN

# Geschenke AUS DEM GARTEN

Mit Fotografien von  
Anne Rogge & Jan Jankovic

Bassermann

# Geschenke aus dem Garten

Vorwort ..... 7

## FRÜHLING

*Zartes Grün zum Verlieben* ..... 8

Ob Waldkapern aus Bärlauchknospen, Farnwedel herhaft eingelegt, Blumen-Schokolade mit Fliegerblüten, duftendes Badesalz oder Frühlings-Potpourri. Der Garten lädt uns ein, sein frisches junges Grün in herrliche Geschenke zu verwandeln.

## SOMMER

*Der Garten in Hochform* ..... 34

Juni ist Rosenmonat. Aus den essbaren Blüten lassen sich wundervolle Geschenke zaubern. Ob Rosen-Sirup, Rosen-Pesto oder Badepralinen. Auch die Minzen mit ihren vielen Sorten stehen bereit für Geschenke. Oder wie wäre es mit Wein-gummi aus Johannisbeeren oder einer Frauenmantel-Tinktur.

## HERBST

*Bunter Fruchtgenuss* ..... 70

Gewürze aus Zwiebelsamen oder Pastinake sind einfach herzustellen und ungewöhnliche Garten-geschenke. Ein Schicht-Gelee aus Zierpflaumen und Birnen besticht durch Leuchtkraft und Geschmack. Die Hauswurz ist eine tolle heimische Alternative zur Aloe, aus der sich eine wohltuende Salbe herstellen lässt.





## DAS IST *wirklich* WICHTIG

---

**DARAUF KOMMT'S AN!** Hier erläutern wir alles, was zum Gelingen des Rezepts **wirklich wichtig** ist. Wo es sinnvoll ist, mit Bild.

## WINTER *Geschenke zum Verwöhnen* ..... 100

Auch in der kalten Jahreszeit muss man nicht auf Geschenke aus dem Garten verzichten. In diesem Kapitel gibt es ganz besondere Ideen zum Verwöhnen! Die Zimterle ist eine berühmte Pflanze für Seifen, aus Balsampappeln lassen sich Öle und Tinkturen zaubern.

Bis Weihnachten ist ein Likör aus Kiwis gereift und sogar Naturkaffee kann selbst geröstet werden. Ein absolutes Highlight für Gartenfreunde ist das Ahorn-Zitronen-Gelee sowie die Pflanzenfarbe aus Berberitzenrinde.

Service .....	120
Register .....	122
Die Akteure dieses Buches .....	128



# TRAUMHAFTE

## *Gartengeschenke*

Vor über 27 Jahren plante ich, aus meiner 8.500 qm großen Wiese einen Garten anzulegen. Meine Vision: einen Garten zu gestalten mit vielen verschiedenen Bereichen und einer großen Anzahl an heimischen Pflanzenarten.

Heute besteht mein Traumgarten aus über 12 Gartenzimmern wie: Kräutergarten, Gemüsegarten, Obstgarten, einem Schattengarten, einem Formengarten mit historischen Rosen, einem Alpinum mit Trockenkünstlern, einer Freiluftküche, einer Magerwiese mit Wildrosen ...

In meinen Gartenzimmern stehen mittlerweile weit über 450 Pflanzenarten, die ich fast alle aus Samen, Stecklingen oder Steckhölzern selbst groß gezogen habe. Echte Klassiker, alte Gemüsesorten, heimische Raritäten und vieles mehr.

Alles, was der Garten an Früchten, Blättern, Blüten, Knospen, Samen und Wurzeln von Frühling bis Winter zu bieten hat, verarbeite ich seit jeher zu essbaren Köstlichkeiten und besonderen Wohlfühlprodukten für Körper und Geist. Es gibt nichts, was nicht in meiner Garten-Küche verarbeitet wird.

Einen kleinen Teil meiner Rezepte und Rezepturen, die ich über die vielen, vielen Jahre entwickelt und ausprobiert habe, stelle ich Ihnen in diesem Buch nun vor. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Verarbeiten der Gartenfrüchte und Verschenken der Produkte, die Sie daraus zaubern.

Ein besonderer Dank an dieser Stelle gilt meinem Lebensgefährten Wolfgang Friedel, der mich unterstützt – ohne ihn wäre die Vision von meinem Traumgarten nie Wirklichkeit geworden. Sowie unseren Kindern und Enkelkindern, denen ich dieses Büchlein widme.

Ihre  
Barbara Krasemann



# FRÜHLING

## *Zartes Grün zum Verlieben*

DIE FRÜHLINGSSONNE KITZELT DIE MÜDEN GLIEDER WACH. ES WIRD ZEIT, DEN ERNTEKORB AUS DER KAMMER ZU HOLEN UND DIE ZARTEN PFLANZEN IN KöSTLICHE UND DUFTENDE GESCHENKE ZU VERWANDELN. LASSEN SIE SICH VON DEN VIELEN IDEEN AUF DEN FOLGENDEN SEITEN VERZAUBERN.



[a]

DAS IST  
*wirklich*  
WICHTIG

**[a] DAS PESTO MUSS IMMER** mit Öl bedeckt sein. Ist ein Glas einmal angebrochen, füllt man nach Gebrauch einfach wieder etwas Öl nach. Kühl gelagert sollte der Inhalt innerhalb von zwei Wochen aufgebraucht werden. Daher ist es sinnvoll, nur kleine Gläser zu verwenden.

**[b] VOR DEM EINWECKEN** müssen Gläserränder und Gummiringe perfekt gereinigt und trocken sein. Fest verschlossen, hält der Inhalt dann jahrelang. Ein hübsches Geschenk, frisch oder als Konserven.



[b]

# BÄRLAUCH-PESTO-SPEZIAL

## *mit Rucola und Walnüssen*

IM EIGENEN GARTEN KANN MAN VON DEN BLÄTTERN, ÜBER KNOSPEN, BLÜTEN, SAMEN BIS HIN ZUR ZWIEBEL, ALLE TEILE DES BÄRLAUCHS IN DER KÜCHE VERWENDEN. AUS DEN BLÄTTERN LÄSST SICH IM FRÜHJAHR EIN HERRLICHES PESTO ZAUBERN.

### Zutaten für 1.000 g

400 g frische, unversehrte Bärlauchblätter
100 g Rucola
100 g Walnüsse ohne Schale
300 ml Walnuss-Öl zum Untermischen
100 ml Walnuss-Öl zum Übergießen im Glas
3 EL Salz

### Besonderes Werkzeug

- Küchenmixer oder Fleischwolf
- Portionsgläser/ Einweckgläser

### So geht's

- Der Rucola und die frisch gepflückten Bärlauchblätter werden gründlich gewaschen und in einem Küchenmixer zu einem Brei zerkleinert. Man kann die Pflanzenteile aber auch durch den Fleischwolf drehen.
- Die Walnüsse werden ebenfalls zerkleinert – Mahlen oder Hacken ist dem persönlichen Geschmack überlassen –, gehackte Nüsse verleihen dem Pesto noch etwas Biss.
- Die zerkleinerten Nüsse, das Salz und 300 ml Öl werden langsam aber stetig unter den Bärlauchbrei gerührt. Dabei darf nicht zu viel Luft in das Pesto gelangen.
- Die Masse wird in Portionsgläser gefüllt und mit dem restlichen Öl bedeckt [\[→a\]](#). So verhindern Sie, dass zusätzlich Luft an den Bärlauch kommt. Ohne die abschließende Ölschicht würden die grünen Blätter oxidieren und eine sehr dunkle Farbe annehmen. Haltbar ist so ein Pesto im Kühlschrank etwa zwei Wochen.

### Die Variante

#### Lange Haltbarkeit

Möchte man die Würzpasta länger aufbewahren, lässt sie sich gut im Weckkessel bei 85°C etwa 35 Minuten einkochen. Im Backofen funktioniert das ebenfalls. Man legt ein Geschirrtuch in eine Fettpfanne, füllt sie gut zur Hälfte mit kaltem Wasser auf und stellt die verschlossenen Gläser hinein. Bei 90°C dauert die Einkochzeit ebenso 35 Minuten. Die Haltbarkeit beträgt dann zwei Jahre, vorausgesetzt, vor dem Einkochen sind Deckel und Glasrand absolut wasser- und fettfrei; bei einem intakten Schraubglas ist der Deckel nach dem Kochen leicht nach innen gewölbt und lässt sich mit einem „Blob“ öffnen.

**VIELE KRÄUTER** lassen sich zerkleinert mit Salz und Öl zu aromatischen Pasten verarbeiten, z. B. Gemüse-Ampfer, Maggikraut, Stauden-Kresse, Pastinakenblätter, Rucola etc.

# WALDKAPERN

## *Bärlauchknospen eingelegt*

IN WALD UND WIESE STEHT BÄRLAUCH UNTER NATURSCHUTZ, ES DÜRFEN NUR KLEINE MENGEN GEERNTET WERDEN. IM GARTEN GEZOGEN, KÖNNEN WIR MIT EINGELEGTEM KNOSPEN NACH BELIEBEN VIELE HERZHAFTE SPEISEN VERFEINERN.

### Zutaten für 3 Gläser je 250 ml

3 Bechertassen Bärlauchknospen
3 EL Senfkörner
3 EL weiße Pfefferkörner
3 TL Salz
3 Lorbeerblätter
½ l Wasser
¼ l Essig-Essenz
Zucker nach Geschmack

### Besonderes Werkzeug

- Portionsgläser/Einweckgläser
- Einweckkessel bei Bedarf

### So geht's

1. Die länglichen, großen Bärlauchknospen werden geerntet, so lange sie ganz geschlossen sind – geschmacklich ist es kein Problem, wenn sie teilweise schon leicht geöffnet sind.
2. Die Knospen werden gründlich mit Wasser gereinigt und in kleine Portionsgläser gefüllt.
3. Den Sud zum Übergießen stellt man separat her. Dafür wird das Wasser mit Essig sowie Salz und Zucker erhitzt und kurz aufgekocht. Anschließend abgekühlt, gießt man den fertigen Sud über die Bärlauchknospen in die Gläser [→a].
4. Vor dem Einwecken werden Glasränder und Deckel gründlich abgerieben und die Gläser mit Gummiringen und Klammern verschlossen. Die Einweckzeit beträgt etwa 35 Minuten bei 85°C. Statt der Einweckgläser können auch Schraubgläser verwendet werden.

Die eingelegten und sterilisierten Waldkapern sind auf jeden Fall bis zur nächsten Erntesaison haltbar. Will man nur eine Portion herstellen und sofort verwenden, reicht es, den kochenden Sud über die Knospen zu schütten und einige Stunden ziehen zu lassen.

**ZUM AUFGIESSEN kann auch ein handelsüblicher Gurkensud oder ein altes Lieblingsrezept für eingelegte Gurken verwendet werden.**