



Mein Fräulein Tochter und ihr Freund sind im Garten von Herrn und Frau B. zugange. Jetzt ist mein Schwiegersohn in spe sogar mit Herrn B. in dessen Gartenlaube verschwunden. Neugierig gehe ich den beiden entgegen. Mal sehen, was Herr B. und der Freund meiner Tochter aushecken.

## Gedämpfte Anzuchterde für den Frühling

„Na hallo“, begrüße ich mein Fräulein Tochter. Sie steht vor der Parzelle meiner Gartennachbarn Familie B. herum und späht hinein. „Wartest du auf mich?“ Meine Tochter zeigt auf ihren Verlobten, der eben gemeinsam mit meinem Gartennachbarn Hans-Georg B. aus dem Gartenhaus der B.s ins Freie getreten ist. Die beiden tragen einen großen verzinkten Topf mit einem Thermometer am Deckel.

„Schaut mal“, freut sich mein zukünftiger Schwiegersohn, „ist der nicht perfekt?“

„Perfekt für den Schrottplatz.“, stichele ich und zeige auf die Rostflecken am Deckel.

„Perfekt zum Schnapsbrennen.“, schnauft mein Gartennachbar und grinst.

Meine Tochter Jasmin grinst ebenfalls und sagt zu mir: „Du solltest dein Gesicht sehen!“

„Unfug“, erklärt der Freund meiner Tochter, „der Topf ist perfekt zum Dämpfen von Erde.“

Ich wende mich an meinen Gartennachbarn: „Aber braucht ihr den nicht mehr zum Kompott einwecken?“

„Ach was“, wehrt Hans-Georg B. ab, „weißt du wie lange meine Frau nichts mehr eingekocht hat?“

„Ich hätte den Topf schon lange weggegeben.“, mischt sich meine Gartennachbarin Frau B. ein, die nun auch aus dem Gartenhaus getreten ist. „Aber der da“, sie deutet auf ihren Mann „muss ja immer alles aufheben.“

## Gierschcreme auf Knäckebrot

„Na ein Glück, dass er den Topf aufbewahrt hat, da können wir jetzt Erde dämpfen für die Aussaat.“, freut sich meine Tochter und ihr Freund fügt hinzu: „Wir müssen nur noch ein paar Abstandhalter unter die Siebplatte legen und auf die Siebplatte ein stabiles Stück Sackleinen decken. Dann füllen wir bis zur Siebplatte Wasser ein, schütten auf das Sackleinen Erde, setzen den Deckel mit dem Thermometer auf und stellen den Topf auf unser Kontiki.“

„So schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe.“, strahlt meine Tochter, „Wir machen eine Ladung Pflanzenkohle und dämpfen dabei gleich noch Aussaaterde. Wollt ihr mitkommen?“

Ich nicke und auch Familie B. schließt sich an. Schnell wird trockenes Holz im Kontiki aufgeschichtet. Meine Tochter kommt mit einer Schubkarre Erde herbei. „Wir haben den Giersch reduziert und dabei diese gute Gartenerde ausgesiebt.“

Ich zweifle: „Ist Gartenerde nicht viel zu fett für die Anzucht?“

„Wir mischen nachher noch frische, zerriebene Pflanzenkohle dazu. Die dürfte einige von den Nährstoffen binden.“, beruhigt mich mein Schwiegersohn in spe.

Frau B. fragt: „Wie lange dauert die Dämpferei?“

„25 Minuten bei einer Erdtemperatur von zirka 85 °C sollten ausreichen.“

Hans-Georg B. fragt: „Gibt es dann noch eine Grillrunde auf der Glut?“

„Der denkt nur ans Essen!“, Frau B. schüttelt tadelnd ihren Kopf.

„Ich kann euch Gänseblümchencracker anbieten.“, sagt meine Tochter und deutet auf einen Picknickkorb. Darin liegen Knäckebrotscheiben mit einem grünweißen Aufstrich, der mit Gänseblümchenblüten dekoriert ist.



*Bei unserem Versuchsaufbau erreichten wir Temperaturen über 90 °C. Je dicker die Erdschicht ist, desto länger sollte die Dämpfdauer sein.*

„Was ist das für eine Kräutercreme?“, Frau B. leckt sich die Lippen.

Meine Tochter klärt auf: „Das ist Gierschcreme. Je 200 Gramm Tofu und eingeweichte Cashewkerne zusammen mit 50 Gramm ungesüßtem Sojajoghurt, drei Esslöffeln Hefeflocken, zwei Esslöffeln Zitronensaft, zwei Knoblauchzehen, einer Hand voll frisch gezupfter Gierschtriebe und 130 Milliliter ungesüßtem Sojadrink pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.“

Frau B. greift in den Korb, beäugt kritisch die Brotscheibe mit der Gierschcreme und beißt dann herzhaft hinein. Mit einem zufriedenen Lächeln sagt sie: „Wer hätte gedacht, dass dieses Unkraut so gut schmecken kann. Dass muss ich mir merken.“

Herr B. tut es seiner Frau gleich und gemeinsam schauen wir kauend der Erde beim Dämpfen zu.

## Karo-Tina Aldente

[PDF Drucken](#)



### Zutaten: Gierschcreme

- 200 Gramm Tofu
- 200 Gramm eingeweichte Cashewkerne
- 50 Gramm ungesüßter Sojajoghurt
- 3 Esslöffel Hefeflocken
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Handvoll frischer Giersch
- 130 Milliliter ungesüßter Sojadrink
- Salz und Pfeffer

### Verwandte Artikel



[Karo-Tina Aldente: Gänseblümchencracker mit Gierschtaufstrich](#)

in [Gartenpraxis](#), [Karo-Tina](#)



**[Karo-Tina Aldente: Kürbissuppe à la Karibik](#)**

in [Gartenpraxis](#), [Karo-Tina](#)



**[Feuersalamander in Kleingärten besonders schützen](#)**

in [Artenvielfalt](#), [Gartenpraxis](#)



**[Kräuterapotheke im Kleingarten: Nelkenwurz](#)**

in [Gartenpraxis](#), [Kräuterapotheke](#)



[NABU: Amsel-Sterben bedroht Singvogel-Population](#)

in [Artenvielfalt](#), [Gartenpraxis](#)



[Artenvielfalt: LSK unterstützt Kleinprojekte für mehr Diversität im Kleingarten](#)

in [Artenvielfalt](#), [Gartenpraxis](#)

**Alle wichtigen Neuigkeiten jetzt kostenfrei als Newsletter abonnieren!**

„Unser Kleingarten“ wird Ihnen regelmäßig als Newsletter präsentiert und bietet Ihnen eine Fülle von Informationen und Ressourcen rund um das Thema Kleingärten.

[Newsletter abonnieren](#)