

MARIA GILG

SELBSTGEMACHT!

Geschenke aus dem Garten



G|U

MARIA GILG

SELBSTGEMACHT!
Geschenke aus
dem Garten





VORWORT

Schenken macht glücklich! Das wissen wir alle. Doch noch viel mehr Freude hat man, wenn man die Geschenke selbst herstellt und dafür Beeren, Obst, Gemüse, Kräuter und Blumen aus dem eigenen Garten liebevoll verarbeitet.

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche oder kreative Blumen- und Bastelarbeiten sehen nicht nur wunderschön aus oder schmecken superlecker. Sie sind eine ganz persönliche Geste und zeigen besondere Wertschätzung – für die Nachbarin, die während des Urlaubs Wohnung und Katze versorgt hat, für die Lieblingskollegin zum Geburtstag oder für Freunde, die einen mal wieder mit einem wundervollen Essen verwöhnen.

Vergessen Sie aber nicht, sich auch selbst zu beschenken! Ich bereite meist eine größere Menge von begehrten Köstlichkeiten zu und verwöhne mich so samt meiner Familie. Gleichzeitig stelle ich damit sicher, dass zum Verschenken auch noch etwas übrig bleibt. Denn Johannisbeer-Muffins, fruchtige Schnecken, süße Nüsse und Co. sind so verführerische Köstlichkeiten, dass nicht nur die Kinder immer wieder gerne »probieren«.

Viele Vorschläge in diesem Buch können Sie auch gut für den Vorrat herstellen. So sind Sie jederzeit für ein spontanes Geschenk gerüstet – mit einer fruchtigen Marmelade, einem feinen Essig, einer anregenden Teemischung oder belebenden Badeblüten.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen, Basteln, Einpacken und Verschenken!

Maria Gilg





Aus dem Garten schenken

Im Garten ist jede Jahreszeit mit ganz besonderen Früchten, Gemüse und Blüten verbunden. Wenn Sie im Blick haben, was wann grünt und blüht, können Sie sich schon darauf freuen und Familie, Freunde und sich selbst mit den schönsten selbstgemachten Kreationen verwöhnen.

DER START IN DIE SAISON

Endlich ist es so weit! Sehnsüchtig haben wir das erste frische Grün erwartet, das jetzt überall aus dem Boden spriest. Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit Frühlingsblühern und verschenken Sie Sträuße mit duftenden Hyazinthen und bunten Tulpen oder Töpfe mit zarten Veilchen.

Das erste Grün ist nicht nur eine Augenweide, es steckt auch voller Vitamine und Mineralstoffe und vertreibt den langen Winter aus unseren Gliedern. Sammeln Sie aromatische Bärlauchblätter und bringen Sie damit Schwung in die Küche. Der Höhepunkt im Frühjahr sind verführerisch leuchtende Erdbeeren und fruchtig-säuerlicher Rhabarber – zaubern Sie damit leckere Kuchen und Sirupe. Wenn Sie dann noch ab und zu beim Kochen Zwiebelschalen zur Seite legen, sind Sie auch schon fürs österliche Eierfärben gerüstet.

Eine große Anzahl eher unscheinbarer Gewächse hat es ebenfalls in sich: Gänseblümchen, Brennesseln, Himbeer- und Frauenmantelblätter haben bereits reichlich Sonne getankt. Trocknen Sie sie und kreieren Sie daraus eine aromatische Teemischung, die für gute Laune sorgt.

SOMMER, SONNE, ERNTEZEIT

Wenn die Natur in voller Fahrt ist, sind die kreativen Möglichkeiten fast grenzenlos. Für mich beginnt der Sommer mit den prachtvollen Rosen. Die duftenden Blütenblätter können Sie trocknen und zu Rosenzucker verarbeiten, mit dem Sie feine Trüffel umhüllen – luxuriöse Geschenke für gute Freunde. Oder Sie geben mit dem feinen Zucker Desserts eine überraschende Note.

Der Start in die warme Jahreszeit ist die Gelegenheit, um Gartenliebhabern und Balkongärtnern etwas Gutes zu tun. Pflanzen Sie junge Tomatenpflanzen in Tontöpfe, das ist nicht nur ein hübsches, sondern gleichzeitig auch ein nützliches Mitbringsel für Menschen mit grünem Daumen. Ein weiteres Highlight im Sommer ist die verschwenderische Fülle an Kirschen, Beeren, Aprikosen & Co., aus denen Sie Muffins, Liköre, Essige und, und, und herstellen können. Denken Sie in diesen herrlichen Wochen auch daran, einige der strahlenden Sommerblumen für den Winter haltbar zu machen: Pressen Sie Rittersporn, Margeriten, Phlox, Tagetes

und Co. zu einem exklusiven Blüten-Memory. Und falls Sie Lavendel auf dem Balkon oder im Garten haben, konservieren Sie den unvergleichlichen Duft für die kalte Jahreszeit: Schneiden Sie die Blütenstiele, bevor die ersten Blüten aufgehen, und trocknen Sie sie zu Sträußchen gebunden kopfüber an einem luftigen Ort. Damit Sie auch im nächsten Jahr wieder nach Herzenslust aussäen können, lassen Sie ein paar Ihrer Lieblingsommerblumen nach der Blüte stehen und ernten Sie die trockenen Samen.

EIN FULMINANTES FINALE

Die Natur läuft noch mal zur Höchstform auf, bevor sie sich in die Winterpause verabschiedet. Halten Sie jetzt Ausschau nach Hagebutten. Sie sind ein schöner Schmuck in der Vase und eine hübsche Deko für Geschenke. Zahlreiche Früchte und Gemüse können für den Winter haltbar gemacht werden: Verarbeiten Sie Quitten zu einem fruchtigen Senf oder rücken Sie nach den ersten Frösten (mit Handschuhen bewaffnet!) dem Sanddorn auf den Leib und bereiten Sie aus den Früchten vitaminhaltige Bonbons für die erste Erkältungswelle zu.

Ich bin ein großer Fan von Zwetschgenmus – es schmeckt lecker auf dem Frühstücksbrot und ist bei Groß und Klein ein begehrtes Topping für Milchreis oder Grießbrei. Vielleicht knabbern Sie ja gerne getrocknete Apfelringe? Trocknen Sie sie doch mal selbst und gleich auch noch Apfelschalen als fruchtige Zutat für Teemischungen.

Zu den imposantesten Erscheinungen im Herbst gehören Kürbisse. Aus den Giganten lassen sich nicht nur Suppen, Chutneys und Halloween-Monster, sondern auch wunderbar saftige Kuchen herstellen. Ernten Sie die beeindruckenden Kolosse vor dem ersten Frost und lagern Sie sie an einem kühlen Ort. So können Sie monatelang leckere Kreationen daraus zaubern.

Was gibt es Schöneres, als die letzten Sonnenstrahlen und die bunte Herbstwelt bei einem Spaziergang durch Wald und Flur zu genießen? Sammeln Sie dabei hübsche Blätter, sie sind ein willkommener Vorrat für allerlei winterliche Deko.



SCHÄTZE AUS DEM VORRAT

Im Garten gibt es im Winter nur noch wenig zu tun. Sind die empfindlichen Pflanzen versorgt und die letzten Hasel- und Walnüsse vor Eichhörnchen, Elstern und Krähen gerettet, kehrt allmählich Ruhe ein. Bevor anhaltende Schneefälle zu erwarten sind, die alles mit einer dicken weißen Schicht bedecken, schneide ich noch mal Efeu, Misteln und Lärchenzweige – sie bleiben im Freien wochenlang frisch und grün. Auch immergrüne Koniferen lassen sich gefroren »ernten« und sorgen für frische Akzente in winterlichen

Arrangements. Außerdem haben wir ja Vorräte, aus denen sich jede Menge Feines und Dekoratives für die kalte Jahreszeit kreieren lässt. Setzen Sie zum Beispiel als Nikolaus- oder Weihnachtsgeschenk einen ganz besonderen Likör mit Bratäpfeln an, überziehen Sie Nüsse mit einer feinen Karamell- oder einer feurigen Wasabischicht oder stellen Sie Trüffelpralinen mit sahniger Maronenfüllung her. Und Ihre Familie freut sich garantiert über einen Türkranz aus Eibenzweigen, so wie Ihre beste Freundin über ein Massageöl aus belebenden Zutaten.



Aus Küche und Werkstatt

Ob fruchtige Marmeladen, feine Kuchen, duftende Seifen, stilvolle Sträuße, ungewöhnliche Kränze oder ganz besondere Windlichter – im Garten gibt es immer Ausgangsmaterial für individuelle Geschenke. Was Sie dafür brauchen und worauf Sie achten sollten, erfahren Sie auf diesen Seiten.

Das Schöne an Selbstgemachtem aus dem Garten ist, dass die übliche Küchen- und Bastelausstattung für die meisten Rezepte und Anleitungen völlig ausreichend ist. Wenn Sie dann noch das ganze Jahr über Ausschau nach hübschen

Flaschen, Gläsern, Bändern und Papieren halten, sind Sie für alle Fälle gerüstet.

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

Die kulinarischen Leckereien in diesem Buch können Sie alle ohne aufwendige Küchenausrüstung zubereiten. Mehr als ein kleiner Einkauf im Supermarkt ist nicht nötig, und Sie können auch schon loslegen.

Schneiden, Kochen, Abfüllen

Messer, Schneidebretter und Töpfe in verschiedenen Größen sind in jeder Küche vorhanden. Auch ein Schöpflöffel lässt sich in der Regel finden.

Ideal ist noch ein breiter Einfülltrichter aus Edelstahl. Er verhindert, dass man beim Abfüllen von Flüssigkeiten und Marmeladen allzu sehr kleckert und die kostbaren Erzeugnisse einfach vergeudet. Mit diesen wenigen Utensilien sind Sie für jegliche Marmeladen-, Saft- und Chutneyproduktion gut gerüstet!

Rühren und Backen

Wenn Sie gerne backen, gehören Handrührgerät, Rührschüssel und Teigschaber natürlich zu Ihren Basics. Ob Sie eine schicke bunte Backform aus Silikon verwenden oder die altgediente, emaillierte Gugelhupfform von der Oma – dem Ergebnis sieht man das nicht an. Erntefrische Zutaten sind das Allerwichtigste.

Pralinen & Co.

Vielleicht haben Sie beim Durchblättern des Buchs ja Lust bekommen, feine Pralinen mal selber zu machen. Hier ist man im Vorteil, wenn man spezielle Pralinengabeln, Abtropfgitter und Förmchen einsetzen kann. Dieses Handwerkszeug für die Pralinenherstellung wird oft günstig in Komplettssets angeboten.

Gläser und Flaschen

Gläser für Marmelade oder zum Aufbewahren von Müsli und Keksen gibt es in den unterschiedlichsten Formen und Größen. Sie können sie natürlich in Haushaltwarengeschäften kaufen. Aber noch viel mehr Spaß macht es, das ganze Jahr über Ausschau nach hübschen Gefäßen zu halten. Vielleicht haben Sie aus dem Urlaub eingemachte Köstlichkeiten in ungewöhnlichen Gläsern mitgebracht oder die Kollegin hat eine interessante Marmelade im Bürokühlschrank ...

Wer es nostalgisch liebt, wird vielleicht in Großmutter's Keller oder auf dem Flohmarkt fündig: Gefäße mit Glasdeckeln und Weckgummis sind besonders dekorativ. Falls Sie jedoch sowieso vorhaben, die Gläser mit Deckelhauben aus Papier oder Stoff zu verschönern, sind einfache Schraubgläser völlig ausreichend und zudem praktischer. Flaschen mit Korken sind sehr dekorativ, doch prüfen Sie die Verschlüsse kritisch auf Schimmel und Verfärbungen oder unangenehme Gerüche. Hier gilt: Im Zweifel lieber austauschen, es wäre schade, wenn der feine Inhalt später darunter leidet. Flaschenverschlüsse aus Keramik haben zum Abdichten einen kleinen Gummiring. Diesen bitte unbedingt erneuern. Gummiringe, Weckgummis und Korken finden Sie in gut sortierten Haushaltwarengeschäften.

Gläser und Flaschen vorbereiten

Das A und O für die lange Haltbarkeit von Marmeladen, Chutneys & Co. sind absolut saubere Gefäße. Deshalb sterilisiere ich alle Gläser und Flaschen, bevor ich Marmeladen, Chutneys oder Essig einfülle. So kann ich sicher sein, dass meine Geschenke wirklich lange Freude machen. Und so geht das Sterilisieren: Bringen Sie in einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen. Prüfen Sie die sauber gespülten Gläser – falls sie Sprünge, Absplitterungen

oder Haarrisse aufweisen, sortieren Sie sie aus. Legen Sie Gläser, Deckel und Weckgummis ins Wasser (sie sollten vollständig bedeckt sein) und lassen Sie sie ca. 10 Min. köcheln. Heben Sie dann die Gläser und Deckel vorsichtig, am besten mit einer Zange, aus dem Wasser. Stellen Sie sie zum Abtropfen kopfüber auf ein sauberes Küchentuch. Wenn die Marmelade oder das Chutney fertig gekocht ist, füllen Sie die fruchtige Köstlichkeit so heiß wie möglich mithilfe eines Trichters und einer Schöpfkelle bis 1 cm unter den Rand in die Gläser. Falls doch mal was danebengeht, wischen Sie die Ränder mit einem sauberen Küchentuch ab. Verschließen Sie die Gläser sofort.



PFLEGENDE GESCHENKE

Auch für die Herstellung von Pflegeprodukten, wie Badezusätzen, Cremes und Ölen, reicht die übliche Küchenausstattung aus. Ein Sieb und ein Baumwolltuch sind beispielsweise alles, was Sie brauchen, um in die Salbenproduktion einzusteigen. Mini-Backformen, am besten aus Silikon, sind ideal, um Badeblüten zu formen. Wer keine passenden Förmchen hat, füllt zwei Eierbecher randvoll mit der pflegenden Masse und drückt sie gegeneinander – fertig sind die Badekugeln.

Zur Aufbewahrung von flüssigen und cremigen Substanzen wie Cremes, Massageöl und Badezusätzen eignen sich kleine Tiegel und Gefäße aus dunklem Glas oder Kunststoff. Sammeln Sie sie von Kosmetika oder fragen Sie in der Apotheke nach getönten Behältnissen.

FLORISTISCHE GESCHENKE

Wenn Blumen, Zweige und Äste für die Anleitungen in diesem Buch geerntet werden, kommen die Handwerkszeuge zum Einsatz, die jeder Gartenbesitzer sowieso in seinem Fundus hat.

Was dann noch fehlt, um die Ausbeute »salonfähig« zu machen, haben Sie entweder in Ihrer Bastel- bzw. Küchenschublade, oder Sie können es günstig besorgen.

Schneiden, Sägen und Knippen

Das Allerwichtigste ist ein kleines, scharfes Messer, mit dem man Blumen und Schnittgrün schneiden, aber auch Stängel kürzen kann. An zweiter Stelle steht eine stabile, handliche Rosenschere – unverzichtbar, um Rosen und kleine Zweige zu schneiden. Wenn Sie dickeren Zweigen und Ästen zu Leibe rücken wollen, ist eine Astsäge empfehlenswert. Für das Fixieren von Naturmaterialien wird häufig Draht verwendet. Ein Seitenschneider ist das richtige Werkzeug, um ihn auf die gewünschte Länge zu bringen.



Wickeln und Fixieren

Hübsche Blumen kann man natürlich einfach in eine Vase stellen. Noch schöner aber wirken sie, wenn sie effektiv zusammengestellt werden. Damit die Arrangements Bestand haben, binden Sie die Stiele mit Naturbast zusammen. Naturbast hat den Vorteil, dass er kompostiert werden kann. Sie können die Blumen aber auch in einem Steckschwamm fixieren. Diesen können Sie als einzelne Ziegel kaufen und müssen ihn nur noch wässern, bevor Sie ihn verwenden. Wie das geht, erfahren Sie im Tipp auf [>](#). Mit dem grün lackierten Wickeldraht fixieren Sie Zweige, und den dünnen Myrtendraht nehmen Sie zum Befestigen von feinen Stängeln und zarten Blüten.

Die Grundlage für Kränze

Ein zarter Tischkranz oder ein weihnachtlicher Türkranz – sie alle brauchen eine stabile Basis, eine Kranzunterlage. Dafür eignen sich Strohreifen (für dicke und üppige Kränze) und gewellte Metallringe (für Blütenkränze), die es alle in unterschiedlichen Größen gibt. Sie können aber auch eigene Formen kreieren. Biegen Sie dafür starken, blau geglühten Steckdraht in die gewünschte Form (z. B. in eine Herzform) und umwickeln Sie ihn mit grünem Floristentape. Es stabilisiert das Drahtgerüst, und die Stängel lassen sich auf der rauen Oberfläche besser fixieren. Floristentape ist selbstklebend, kompostierbar und in jedem Baumarkt erhältlich.

DIE BASTEL-BASICS

Eine ungewöhnliche Verpackung, eine liebevoll gestaltete Karte oder ein kreativer Anhänger – diese Kleinigkeiten sind das i-Tüpfelchen eines jeden Geschenks. Keine Sorge, das ist kein großer Aufwand: Mehr als Papier, Lineal, Stifte, Büroklammern oder Stecknadeln und Klebstoff brauchen Sie für die meisten Anleitungen in diesem Buch nicht.



Schneiden

Mit zwei verschiedenen Scheren sind Sie schon mal gut gerüstet: eine zum Papier-, die andere zum Stoffschneiden. Achten Sie darauf, dass Sie die Papierschere nicht für Stoffe verwenden und umgekehrt, das macht die Scheren stumpf. Für ganz feine Schneidearbeiten eignet sich ein Skalpell oder Cuttermesser. Die Nagelschere tut's auch mal, wenn es schnell gehen muss. Für dicken Karton leistet ein Teppichmesser gute Dienste (denken Sie dabei an eine stabile Unterlage, damit Tisch oder Boden nicht in Mitleidenschaft gezogen werden!). Einen ganz besonderen Dekoeffekt erreichen Sie mit Motivscheren – im Nu geben Sie mit einem gezackten oder geschwungenen Umriss einer Karte oder einem Anhänger eine besondere Note.

Kleben

Klebstoffe sind Spezialisten: Je nach Material verwende ich deshalb einen ganz bestimmten Kleber. Papier und dünne Pappe hält mit einfachem Alleskleber zusammen. Für sehr empfindliche Dekorationen, etwa gepresste Blüten oder Blätter, eignen sich Klebestifte oder Sprühkleber. Auch Tapetenkleister leistet gute Dienste, etwa um Papier aufzukleben (z. B. großflächig als Überzug für Kartons und kleine Schnipsel als Papiermaschee für besondere Formen). Rühren Sie in einem Schraubglas nach Packungsangabe gleich eine größere Portion an und bewahren Sie den Kleister luftdicht verschlossen auf. So haben Sie ihn schnell zur Hand, wenn Sie eine kleine Menge benötigen. Berücksichtigen Sie bei Ihren Klebearbeiten jedoch, dass Kleister langsam trocknet. Für das stabile Befestigen von größeren Teilen, etwa Früchten auf einem Kranz, ist eine Heißklebepistole das richtige Gerät.

Einpacken

Sammeln Sie das ganze Jahr über Stoffe, Garne, Bänder und Schnüre. So können Sie aus dem Vollen schöpfen und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Auch bei Papier gilt: Verarbeiten lässt sich einfach alles. Ob alte Karten, Rezeptbücher der Oma oder Zeichnungen aus alten Pflanzen- oder Tierbüchern (die sind zwar zu schade zum Zerschneiden, aber man kann einzelne Seiten ja auch kopieren), Atlanten, Kalender, Zeitschriften, Zeitungen aus fernen Ländern – schön ist, was gefällt! Natürlich finden Sie auch im Handel jede Menge Inspirationen: Papiere in allen möglichen Variationen, Tortenspitzen, Butterbrotpapier, Backpapier und, und, und. Die Möglichkeiten sind fast unerschöpflich. Äußerst nützlich und vielseitig einsetzbar sind bunte Masking-Tapes in verschiedenen Mustern und Breiten. Die selbstklebenden Reispapierbänder von der Rolle