



Frühling

Gartenkalender Mai

Mai im Garten – Frische Energie für Beet und Küche

Der Mai ist da – und mit ihm beginnt die wohl schönste Zeit für alle Gartenfreunde und Genießer. Jetzt ist Hochsaison für die Gartenarbeit: Pflanzen, Säen, Jäten und Genießen! Die Natur erwacht in voller Pracht, und auch im heimischen Garten oder auf dem Balkon tut sich einiges.

Gartenarbeit im Mai

Im Mai sind die Eisheiligen vorbei – jetzt dürfen endlich empfindliche Pflanzen wie Tomaten, Zucchini und Basilikum ins Freie. Auch Blumenbeete freuen sich über frische Farbe mit Geranien, Petunien oder Begonien. Der Rasen wächst kräftig und braucht regelmäßige Pflege. Tipp: Ein Rückschnitt der Frühjahrsblüher sorgt für neue Energie im nächsten Jahr.

Gemüse pflanzen oder säen

Ins Beet (direkt säen oder vorgezogene Pflanzen setzen):

- **Salate:** Kopfsalat, Pflücksalat, Eissalat
- **Radieschen** (schnellwüchsig – Ernte oft schon nach 3–4 Wochen)
- **Karotten**
- **Rote Bete**
-

Zwiebeln (Steckzwiebeln)

- **Spinat**
- **Mangold**
- **Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli**
- **Zucchini** (nach den Eisheiligen ins Freie)
- **Gurken** (ebenfalls frostempfindlich – Mitte/Ende Mai ins Beet)

Saisonale Küche – frisch auf den Tisch

Was jetzt im Garten wächst, passt perfekt in die Frühlingsküche: Spargel, Rhabarber, Spinat, Radieschen und die ersten Erdbeeren sorgen für frischen Genuss. Wie wäre es mit einem lauwarmen Spargelsalat, einer Spinat-Quiche oder einem Rhabarber-Crumble als süßes Highlight? Der Mai bringt Vielfalt und Vitamine auf den Teller – ganz ohne lange Transportwege.

Unser Tipp: Nutzen Sie die Gartensaison auch für kleine Auszeiten – ein Frühstück im Grünen, ein Kräuterbeet auf dem Balkon oder ein Abendessen mit Zutaten direkt aus dem eigenen Garten. So wird der Mai zum Genussmonat für alle Sinne.

Mehr Rezeptideen für den Frühlingskick unter den [LAND-LEBEN-Rezepten](#)

www.land-leben.com