

Mein Selbstversorger- Garten

Renate Hudak · Harald Harazim

rund ums Jahr

Weltbild

Renate Hudak · Harald Harazim

Mein Selbstversorger-Garten



Renate Hudak · Harald Harazim

Mein
Selbstversorger-
Garten

rund ums Jahr

Weltbild



Inhalt

	FRÜHLING	6
	Gärtnern mit der Natur	8
Gemüse & Kräuter: Start in die Gartensaison		12
Die Grundlagen der Beetplanung		14
Das Beet im Wechsel der Jahreszeiten		16
Frühstart auf der Fensterbank		18
Ein Fall für Gewächshaus oder Frühbeet		20
Endlich startet die Freiluftsaison!		22
Schutz vor »Mitessern« zahlt sich aus!		24
So schmeckt der Frühling		26
Obst: Der Obstgarten erwacht		30
Jetzt ist Schnittzeit im Obstgarten		32
Einmal pflanzen, jahrzehntelang ernten		34
Profi-Tricks zur Obstpflanzenpflege		36
Frühreife Früchtchen und duftende Blüten		38
Brauchtum im Frühling		40
	SOMMER	42
	Gärtnern mit der Natur	44
Gemüse & Kräuter: Sommer ist Hochsaison		48
Schichtwechsel im Beet		50
Sorgsame Pflege, appetitliches Gemüse		52
Kräuter in Bestform		54
Gartenfrisch auf den Tisch		56
Obst: Der Sommer ist Genuss pur!		60
Heute pflügen, morgen ernten		62
Beeren und Früchte in Hülle und Fülle		64
Brauchtum im Sommer		68
	HERBST	70
	Gärtnern mit der Natur	72
Gemüse & Kräuter: Erntespaß ohne Ende		76
Letzte Saaten und Pflanzungen		78
Schichtwechsel in Gewächshaus und Frühbeet		80
So wird Ihr Küchengarten winterfit		82
Mit Grabegabel und Erntemesser		84
Obst: Im Obstgarten ist noch viel zu tun		88
Lasst uns ein Apfelbäumchen pflanzen		90
Noch einmal Ärmel hochkrepeln		92
Ernten, naschen, einlagern		94
Brauchtum im Herbst		98
	100 GARTENPRAXIS	
	102 Schwerer Boden, leichter Boden	
	104 Kompost und andere Düngerformen	
	106 Eigene Aussaat macht den Gärtner stolz	
	108 Gemüse und Kräuter perfekt einpflanzen	
	110 Gemüse unter Glas, Folie und Vlies	
	112 Obstgehölze pflanzen Schritt für Schritt	
	114 Schädlinge und Krankheiten überlisten	
	116 Obst, Gemüse und Kräuter optimal einlagern	
	118 PORTRÄTS	
	120 Knackiges Gemüse	
	122 Salate	
	128 Spinat & Co.	
	130 Weitere Blattgemüse	
	134 Kartoffeln & andere Wurzelgemüse	
	140 Rettich & Radieschen	
	142 Möhren & Co.	
	146 Rüben	
	150 Kohlgewächse	
	156 Zwiebeln & Lauch	
	158 Hülsenfrüchte	
	162 Tomaten & Co.	
	166 Paprika & Chili	
	169 Kürbisgewächse	
	172 Artischocke & Kardone	
	174 Feine Kräuter	
	176 Blattkräuter	
	178 Zwiebelgewächse	
	180 Mediterrane Kräuter	
	186 Minzen & Melissen	
	188 Wermut & Co.	
	190 Essbare Blüten	
	192 Kübelpflanzen	
	194 Wildkräuter	
	196 Gesundes Obst	
	198 Beerenobst	
	206 Wein & Kiwi	
	208 Erdbeeren	
	210 Kernobst	
	216 Steinobst	
	222 Wildobst & Nüsse	
	228 Tabelle Pflanzenschutz	
	230 Der Gemüse-Fahrplan	
	232 Tabelle Mischkultur	

Frühling





Schneeglöckchen, Krokus und Märzenbecher läuten den Frühling ein

Selbst wenn es laut Kalender und Ansagen der Meteorologen noch Winter ist – sobald die ersten Schneeglöckchen neugierig ihre Köpfe aus dem Boden hervorstrecken, beginnt der Vorfrühling.



Zeitrechnung und Natur stimmen nicht immer überein. Deshalb sind für den Gärtner weniger die kalendarischen und meteorologischen, sondern vielmehr die phänologischen Jahreszeiten ausschlaggebend. Diese lassen sich aus den Entwicklungsstadien verschiedener Zeigerpflanzen ableiten. Sie können von Jahr zu Jahr und je nach Region variieren. Egal also, ob die Schneeglöckchen im Januar oder März blühen – mit ihnen beginnt der Vorfrühling. Sein Voranschreiten zeigen weitere Zwiebelblumen wie Krokusse an, und an den Haselsträuchern erscheinen die männlichen Blütenstände als Kätzchen. An den ersten warmen Tagen entlassen sie Schwaden von gelbem Blütenstaub. Wenn schließlich die pelzig-weichen »Palmkätzchen« der Salweide ebenfalls goldgelb bestäubt sind und zu blühen beginnen, neigt sich der Vorfrühling seinem Ende entgegen.

FÜR ALLES GIBT ES DIE RICHTIGE ZEIT

Aus diesen Beobachtungen entstand im 18. Jh. der phänologische Kalender, an dem sich vor allem Bauern und Gärtner orientierten und der in vielen Bauernregeln seinen Ausdruck fand. Gärtnern auch Sie im Einklang mit diesen bewährten Erfahrungen! Achten Sie darauf, wenn in leuchtendem Signalgelb die Forsythien erblühen. Denn dann beginnt der Erstfrühling und mit ihm meist auch die ersten Arbeiten im Küchengarten. Früher Kohl, Kohlrabi und robuste Kräuter werden dann gepflanzt.



»Ist der Mai
kühl und nass,
füllt's dem Bauern
Scheun' und Fass.«

Bauernregel

Ein untrügliches Zeichen für »Frühlingsgefühle«:
Meist zwischen Januar und März werden die
Lämmer geboren. So manchen Minusgraden zum
Trotz weiß dann jeder: Es ist Frühling!



Löwenzahnwiesen signalisieren den Erstfrühling, ebenso wie blühende Schlehen, Stachel-, Johannisbeeren, Süßkirschen, Pflaumen und Birnen. Im Obstgarten ist man jetzt froh um jeden sonnigen, warmen Tag: Dann fliegen Bienen emsig und bestäuben die Blüten ausreichend für eine üppige Ernte. Sobald der Löwenzahn blüht, wurden früher im Garten und auf dem Feld die Kartoffeln gelegt.



Die ersten Gemüsearten wie Kohlrabi und Pflücksalat halten auf den Beeten Einzug, sobald der Gartenboden genügend abgetrocknet ist und gut bearbeitet werden kann. Halten Sie für Frostnächte ein Gärtnervlies bereit.

Holen Sie sich den Frühling ins Haus:
Tischdeko aus Kissenprimeln und Tulpen.

EIN STORCH BLEIBT SELTEN ALLEIN ...

»Tierische« Frühlingsboten, wie die Zugvögel Storch, Star und Bachstelze, kehren nun aus ihren Winterquartieren zurück und halten nach Nistmöglichkeiten und Brutplätzen Ausschau. Warten Sie mit dem Aufstellen von Starenkästen nicht zu lange! Noch können die Singvögel in den kahlen Bäumen beobachtet werden, doch schon bald entfalten Birke, Rosskastanie und Rotbuche ihr Laub, der Ahorn blüht, und auf den Wiesen sprießen die Gänseblümchen. Unsere Großeltern beobachteten das Erwachen der Natur ganz genau, und sobald die Buchen grün wurden, holten sie die Steckzwiebeln hervor, um sie in die Erde zu bringen.



»IM MAI IST DER WINTER VORBEI«

Der Erstfrühling endet mit der Laubentfaltung von Linde und Ahorn. Fliederduft kündigt den Vollfrühling an. Meist ist das mitten im »Wonnemonat« Mai, wenn der Frühling in vollem Gange ist. Mitte des Monats ist »Stichtag« für alle empfindlichen Gartenkulturen: Nach den »Eisheiligen« (→ Seite 23) sollte die Gefahr drohender Spätfröste gebannt sein. Auf den Beeten kann nun das ganze Sortiment an Gemüse, Salat und Kräutern gesät und gepflanzt werden. Das erste Grün der im März gesäten Möhren und Zwiebeln überzieht die Beete mit zartem grünem Schleier. Die Wiesen werden farbenfroher und grüner. An milden Tagen hört man fast »das Gras wachsen«.

»Wenn die
Störche ziehen,
werden bald
die Bäume blühen.«

Bauernregel

Im Wald oder auch auf halbschattigen Beeten oder unter Sträuchern im Garten blüht schon bald der Bärlauch und verströmt sein intensives Aroma. Angeblich sollen die aus dem Winterschlaf erwachten Braunbären die würzigen Pflanzen verzehrt haben, um Verdauung und Kreislauf nach dem langen Winter wieder in Schwung zu bringen. Ähnlich nutzten auch die Menschen das Lauchgewächs zur belebenden »Frühjahrskur«.



JETZT GEHT DER FRÜHLING IN DIE VOLLEN!

Wenn in allen Gärten ringsum die Apfelbäume blühen, ist es Vollfrühling. Gartenbesitzer, die selbst Bienen halten oder einen Imker kennen, der seine Bienen in ihrem Garten platziert, sind jetzt deutlich im Vorteil. Je mehr Bienen zur Blütezeit der Obstbäume unterwegs sind, umso mehr knackige Äpfel sind im Herbst zu erwarten. Auch die Himbeeren im Garten haben Blüten angesetzt, und eindrucksvoll entfalten die Rosskastanien ebenso ihre großen Blütenkerzen. Der Gartenboden ist jetzt meist so weit aufgewärmt, dass Bohnen, Zucchini und Kürbis gesät und verschiedene Kräuter gepflanzt werden können. Wenn schließlich die »Spätzünder« unter den Bäumen, Hainbuche und Eiche, sich als Letzte in Blätter hüllen, neigt sich der Vollfrühling seinem Ende entgegen.



Welch gelungene Verbindung des Nützlichen mit dem Schönen die Apfelbaumblüte doch ist!



Frisch bestellte Gemüse- und Salatbeete im Frühling üben auf Amseln, Krähen & Co. eine magische Anziehung aus. Kommen Sie den gefiederten »Dieben« mit Vogelschutznetzen zuvor.

AUFWÄRMEN IN DER FRÜHLINGSSONNE

Die frühlingswarmen Temperaturen im Freien heizen auch den Anzuchten im Gewächshaus kräftig ein. Von den wärmeliebenden Chilis, Paprikas und Auberginen reichen meist einige Einzelexemplare aus. Säen Sie sie schon im zeitigen Frühling einzeln in kleine Töpfe und platzieren sie hell im unbeheizten Gewächshaus, dann haben sie beste Startchancen.







Auf die Samen, fertig, los: Starten Sie jetzt in die neue Gartensaison durch!

Die ersten Sonnenstrahlen locken nicht nur Insekten und Knospen hervor, sondern auch die Besitzer von Gemüse- und Kräuterbeeten. Sie werden langsam unruhig, spüren ein gewisses Jucken in den Fingern, und es drängt sie nach draußen.

Im Februar oder März ist draußen im Garten noch nicht allzu viel zu tun. Die Wartezeit hat aber durchaus ihr Gutes: Sie haben nun die Muße, Ihre Beete zu planen. Wie viel Gemüse und Kräuter benötigen Sie überhaupt? Wie viel Platz steht zur Verfügung? Welche Kulturen wuchsen im vergangenen Jahr auf welchen Beeten? Welche Arten ergänzen sich gut? Diese Fragen beantworten Sie sich am besten anhand eines Planes oder einer Skizze Ihrer Gemüsegartenfläche (→ Seite 14/15).

Parallel dazu stehen die ersten gärtnerischen Tätigkeiten an: Ab Februar wachsen die Sämlinge wärmeliebender Gemüse auf der warmen Fensterbank heran (→ Seite 18/19). Erste Aussaaten im

Frühbeet und Gewächshaus schließen sich an (→ Seite 20/21). Ab März/April kommen Samen und Jungpflanzen robuster Gemüsearten wie Knollenfenchel, Kohlrabi oder Kohl in die Beete (→ Seite 22/23). Im Haus überwinterte Kräuter werden langsam aus dem »Winterschlaf« erweckt, bei Bedarf umgetopft und ins Freie geräumt. Kräuterpflanzen im Garten wie z. B. Oregano oder Liebstöckel werden jetzt geteilt und neu eingesetzt (→ Seite 25).

Damit Ihre ersten Gemüse sicher und gut gedeihen, verderben Sie lästigen »Mitessern« mit Schneckenzäunen, Kulturschutznetzen und Pflanzenbrühen den Appetit (→ Seite 24/25). Und gegen Ende des Frühlings ernten Sie bereits den ersten Lohn für Ihren Einsatz: Neben den letzten Wintergemüsen, wie Grünkohl, Rosenkohl, Feldsalat und Winterpostelein, sorgen junge Kräuter, knackige Radieschen, würziger Rukola und süße Zuckerschoten für erste Ernteerfolge und frühlingsfrische Geschmackserlebnisse (→ Seite 26–29).

Die Grundlagen der Beetplanung: Säen und pflanzen Sie nach System

Im Küchengarten unserer Großeltern ging es meistens recht »geregelt« zu. Man säte und pflanzte Gemüse, Salate und Kräuter nicht »irgendwohin«, wo gerade noch ein Plätzchen frei war, sondern ging nach altüberlieferten Methoden vor. Schöpfen Sie aus diesem Erfahrungsschatz!



Die reihenweise Bepflanzung mit Arten, die sich gegenseitig begünstigen, funktioniert auch auf den äußerst praktischen Hochbeeten.

Das Wunderbare am Gemüse- und Kräutergarten ist, dass er sich Ihren Wünschen anpasst. Das beginnt bei seiner Größe. Soll Ihre Familie weitgehend aus dem eigenen Garten versorgt werden? Dann rechnen Sie etwa 40 m² Anbaufläche pro Person. Sollen nur einige Lieblingsgemüse kultiviert werden, planen Sie etwa 20–25 m² Gartenplatz pro Person ein. Diese Flächen teilen Sie in Beete

Der Winterkürbis »frisst« eine Menge Nährstoffe und braucht einen Platz auf dem Beet für »Starkzehrer«. Für eine vierköpfige Familie genügt allerdings eine Pflanze.

ein. Nun wählen Sie aus dem Sortiment, was Ihnen »schmeckt«. Diese Liste ist die Basis für Ihren Anbauplan. Bauen Sie hierfür auf die jahrhundertlange Erfahrung früherer Gärtnergenerationen.

JEDER ART IHREN WOHLFÜHLPLATZ

Wer reich ernten möchte, sorgt dafür, dass es den Pflanzen gut geht. Jede Art hat dabei ihre eigenen Bedürfnisse: Wie hoch ist ihr Nährstoff- und Platzbedarf? Mit welchen Nachbarn oder Vorkulturen verträgt sie sich? Ein Anbauplan (→ Seite 16/17) hilft Ihnen, alle Ansprüche unter einen Hut zu bringen. Er beruht auf geschicktem Fruchtwechsel, auch Fruchtfolge genannt, sowie auf Mischkultur.

Immer schön der Reihe nach

Unsere Gemüse- und Kräuterarten gehören unterschiedlichen Pflanzenfamilien an. Häufig »vertragen« sich Pflanzen derselben Art oder Familie (→ Porträts ab Seite 120) nicht allzu gut. Auch zwi-





schen Familien kommen Unverträglichkeiten vor, z. B. zwischen Erbsen und Zwiebeln. Werden Gemüse, die sich nicht »grün« sind, ein oder mehrere Jahre nacheinander auf demselben Beet angebaut, wachsen sie schlechter und bringen weniger Ertrag. Als Auslöser dafür gelten Wurzelausscheidungen, Pflanzenrückstände und andere Stoffwechselprodukte im Boden. Diese negativen Einflüsse schalten Sie durch Fruchtwechsel weitgehend aus: Pflanzen, die sich nicht vertragen, werden erst nach drei oder vier Jahren wieder am selben Platz angebaut.

Auf gute Nachbarschaft im Gemüsebeet

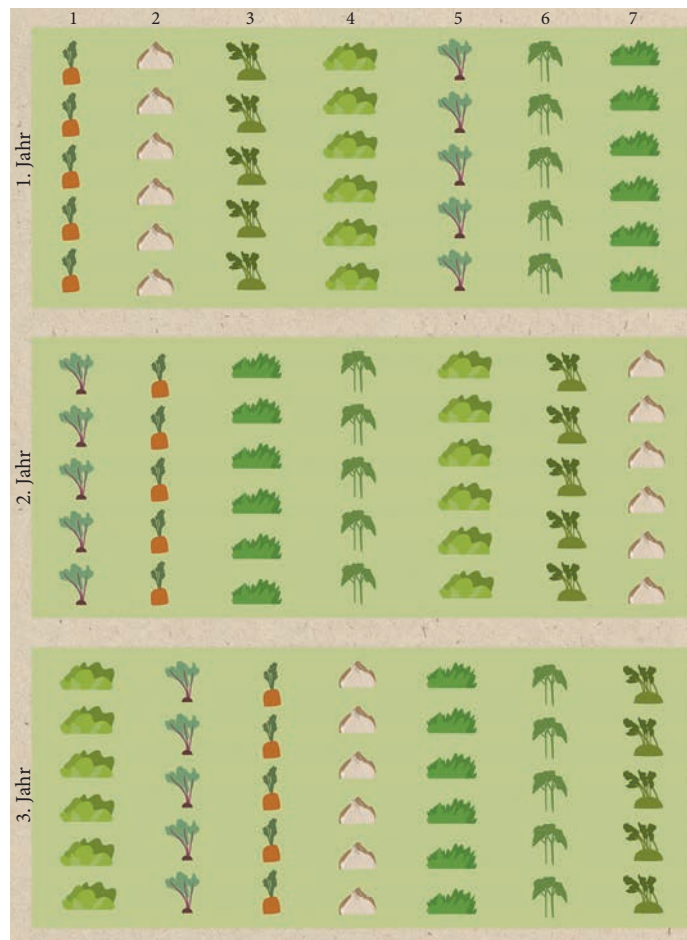
Erfreulicherweise gibt es auch das Gegenteil: Buschbohnen und Kohlrabi oder Kopfsalat und Möhren gelten als »gute Nachbarn«. Sie schützen und fördern sich gegenseitig, wenn sie nacheinander oder nebeneinander im Beet stehen. Das im biologischen Pflanzenbau entwickelte Prinzip der Mischkultur (→ Tabelle Seite 232) macht sich diesen Aspekt bei der Platzvergabe auf den Gemüse- und Kräuterbeeten zunutze.

Von Vielfraßen und Hungerkünstlern

Ein letzter Faktor ist der Nährstoffbedarf der Gemüse- und Kräuterarten. Sie lassen sich gemäß ihres »Hungers« in Stark-, Mittel- und Schwachzehrer einteilen (→ Porträts ab Seite 120). Bei ausgewogenem Fruchtwechsel lösen sich die Kulturen in aufeinanderfolgenden Jahren auch entsprechend ihres Nährstoffbedarfs ab (→ Seite 16/17). So

schließen sich idealerweise Schwach- bzw. Mittelzehrer an stark zehrende Arten an. Nach sehr »hungrigen« Gemüsen wie Kohl, Gurken, Zucchini, Tomaten und Sellerie kommen »bescheidenere« wie Spinat, Zwiebeln, Paprika, Kohlrabi sowie Mangold und/oder die sehr anspruchslosen Erbsen, Bohnen, Radieschen und Küchenkräuter ins Beet. Klingt kompliziert? Fangen Sie einfach an und folgen Sie den Schritten der Beetplanung (→ Seite 16/17). Erstellen Sie zunächst eine Liste der gewünschten Arten und ordnen Sie ihnen jeweils die Verträglichkeiten und den Nährstoffbedarf zu.

Ein Gemüsebeet im Juni/Juli in drei aufeinanderfolgenden Jahren: 1 Möhre, 2 Zwiebel, 3 Kohlrabi, 4 Pflücksalat, 5 Rote Bete, 6 Buschbohne, 7 Endivie



Nachhaltig gärtnern

Sammeln Sie die Samen von Bohnen, Erbsen, Chilis, Kürbis und Tomaten für die nächste Aussaat selbst! Dafür eignen sich vor allem ältere Gemüsesorten, deren Nachkommen – im Gegensatz zu F₁-Hybriden – sortenecht fallen. Lassen Sie einfach die Samen einer gut ausgereiften Frucht trocknen. Von sehr fleischigen Früchten wie Tomaten legen Sie die Samen mitsamt dem sie umgebenden Fruchtfleisch einige Tage in eine Schale mit etwas Wasser ein. Anschließend die Samen waschen. Kühl und trocken lagern.

Im Wechsel der Jahreszeiten: So tüfteln Sie optimale Beete aus

Lassen Sie Ihren Gemüsegarten zunächst auf dem Papier entstehen. Dabei können Sie für eventuelle Anpassungen und Korrekturen einfach den Radiergummi benutzen. Durch diese Vorgehensweise ist Ihnen der Erfolg auf dem Beet um einiges sicherer!



Solange die Zwiebeln wenig Platz brauchen, können Sie Radieschen als »Lückenfüller« dazwischensäen.

Ihre Wunschliste mit den nach Verträglichkeiten, Unverträglichkeiten und Nährstoffbedarf geordneten Gemüsen und Kräutern ist fertig (→ Seite 14/15). Nun folgt der Anbauplan. Dabei handelt es sich um eine Skizze Ihrer gesamten Anbaufläche mit den einzelnen Beeten. Sie zeigt, wann welche Arten wo gesät, gepflanzt und geerntet werden.

DAS BEET IM VERLAUF DER SAISON

Um die Beete ganzjährig optimal zu nutzen, überlegen Sie, welche Gemüse sich darauf abwechseln bzw. aufeinanderfolgen sollen. Das ist am Anfang etwas knifflig. Doch die Tüftelei macht Spaß! Behalten Sie alljährlich Ihre Aufzeichnungen zur Bepflanzung. Mit diesen Erfahrungen fällt Ihnen die sinnvolle Anbauplanung nach und nach leichter.

Die Haupt- und Nebenrollen der Kulturfolge

Neben Fruchtwechsel und Mischkultur ist die Kulturdauer für die Planung wichtig. Bei Salaten z.B. beträgt sie nur einige Wochen. Um die Abfolge der Arten auf einem Beet leichter planen zu können, teilt man sie in Haupt-, Vor-, Zwischen- und Nachkulturen ein. Notieren Sie also zu jedem Gemüse noch dessen Aussaat-, Pflanz- und Erntezeit. Das zeigt, wie lange sie die Beetfläche belegen. Als Hauptkultur bezeichnet man jene Pflanzenarten, die das Beet am längsten beanspruchen, z. B. Sellerie. Als Vorkultur dafür eignet sich Kohlrabi: Er reift im Frühling vor der Hauptkultur heran. Lassen Sie zwischen den Kohlrabireihen etwas Platz. Später pflanzen Sie den Sellerie zwischen die Kohlrabireihen. Bis zu dem Zeitpunkt, wenn der Sellerie mehr Platz benötigt, wird der Kohlrabi bereits geerntet. Zwischen den Reihen des langsam wachsenden Selleries bleibt über den Sommer genügend Raum für eine Zwischenkultur. Dafür sind Radieschen ideal, die nur sechs Wochen bis zur Ernte brauchen. Im Spätsommer oder Herbst, wenn die Hauptkultur zur Ernte ansteht, entsteht auf dem Beet wieder Platz für eine Nachkultur wie Feldsalat.

Das volle Programm – Schritt für Schritt

Mit Ihrer Wunschliste der Gemüse und Kräuter und deren jeweiligen Vorlieben machen Sie sich Schritt für Schritt an die konkrete Planung der einzelnen Beete.

☛ Entscheiden Sie dafür im ersten Schritt, wie viel Sie von welchen Arten anbauen möchten, z. B. ½ Beet Spinat, ½ Beet Möhren, 1 Beet Kartoffeln usw. Ergänzen Sie Ihre Wunschliste mit diesen Angaben.

In die Beetskizze tragen Sie ein, welche Kulturen sich im Laufe eines Jahres abwechseln. Das Beet wird nacheinander viermal bepflanzt (März/April, Mai, Juni/Juli, Aug./Sept.).

- Als Nächstes legen Sie die Haupt-, Neben- und Zwischenkulturen für jedes Beet fest. Bei der Zusammenstellung der Arten nehmen Sie die Mischkulturtafel (→ Seite 232) zu Hilfe.
- Kombinieren Sie im Anschluss die Gemüse und Kräuter auf den einzelnen Beeten so, dass eine ausgewogene Zusammenstellung von Starkzehrern mit Mittel- oder Schwachzehrern zustande kommt.
- Stellen Sie in einem letzten Schritt den Fruchtwechsel (→ Seite 14/15) sicher: Die Pflanzenfamilien auf den Beeten sollten im Vergleich zum vergangenen Jahr abgewechselt werden. Im folgenden Jahr behalten Sie diese beetweisen Kombinationen bei, wechseln aber die Flächen.

	MARZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT
1,20 m	Pfücksalat				Pfücksalat			
	Feldsalat					Feldsalat		
			Lauch			Lauch		
			Kopfsalat		Zwiebeln Kohlrabi Möhren Rote Beete Endivie		Kardichio	
			Radieschen					
			Kettich					
	Ruhrola			Buschbohne				
			Sellerie			Grünkohl		
	Spinat					Spinat		

Weniger Arten – vereinfachter Plan

Wenn Sie nur wenige Gemüse kultivieren, wird die Beetplanung leichter. Teilen Sie Ihre Anbaufläche in zwei gleich große Parzellen. Auf der einen Hälfte bauen Sie Starkzehrer an, auf der anderen Mittel- und Schwachzehrer. Dann brauchen Sie den Nährstoffbedarf nicht einzubeziehen und können sich auf Kulturfolge sowie Mischkultur konzentrieren. Im Folgejahr tauschen Sie die Parzellen. Nun verteilen Sie auf Ihrem Plan alle gewünschten Arten auf die einzelnen Beete. Notieren Sie sich zu den einzelnen Gemüse- und Kräuterarten die jeweiligen Pflanzenfamilien und wechseln Sie in den drei oder vier folgenden Jahren die Belegung der Beete der Fruchtfolge entsprechend ab.

Das gewisse Extra für den Nachwuchs

Wenn Sie Platz haben, lohnt sich ein Saatbeet zur Vorkultur. Dort säen Sie z. B. Kohl, Sellerie oder Mangold in Reihen aus. Sind sie kräftig genug, ziehen sie auf die eigentlichen Gemüsebeete um.



Biologisch gärtnern

Ein Hochbeet ist bequem zu bearbeiten und liefert bis dreimal so viel Ertrag wie ein Bodenbeet, weil es sich schnell erwärmt. Den Mutterboden etwa zwei Spatenstiche tief ausheben und einen etwa 80 cm hohen Holzrahmen darum bauen. Lagenweise mit Laub, zerkleinertem Hecken- oder Strauchschnitt, Rasensoden und Kompost-Erde-Gemisch befüllen.



Kohl und Salat sind gute Partner in der Mischkultur, die sich gemeinsam auf einem Beet optimal ergänzen.

Frühstart auf der Fensterbank: Manche Gemüse brauchen etwas Vorsprung

Wegen der Kälte ist im zeitigen Frühling draußen noch kaum ans Aussäen zu denken. Im warmen Zimmer dafür umso mehr. Bei dieser Vorkultur ziehen Sie die ersten Gemüse- und Kräuterpflänzchen heran. Diese wandern in den Garten, sobald die Temperaturen verträglich sind.

Einige Kräuter und Gemüse brauchen zum Saisonbeginn einen Vorsprung. Sonst dauert es einfach zu lange, bis man sie ernten kann. Obendrein reifen manche dann bis zum Winter schlecht aus. Damit brauchen Sie sich nicht zufriedengeben: Ziehen Sie diese Arten einfach vor.

KANDIDATEN FÜR DIE FENSTERBANK

Tomaten und Auberginen sind Beispiele für Gemüse, die ursprünglich aus klimatisch günstigeren Gebieten stammen. Dort fällt das Thermometer nie in den Minusbereich. Entsprechend dürfen diese Gemüse sicherheitshalber erst ins Freiland, wenn mit Gewissheit keine Fröste mehr drohen, also ab Anfang/Mitte Mai. Das Gleiche gilt für Arten, die eine sehr lange Kulturzeit haben, wie Kopfkohl oder



Versehen Sie Aussaatgefäße immer mit einem beschrifteten Etikett, damit nichts durcheinanderkommt.



Sind die Jungpflanzen groß genug, werden sie pikiert, d. h. vorsichtig in größere Töpfe gesetzt.

Sellerie. Beide Gruppen ziehen Sie besser auf der warmen Fensterbank vor. Für diese Starthilfe eignet sich ein heller Platz an einem Ost- oder Westfenster bei einer Raumtemperatur von 18 °C bis 20 °C.

Alles zu seiner (Aussaat-)Zeit

Eine Vorkultur ist bei Paprika, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Gurken, Kürbis, Sellerie, Bohnen oder Basilikum zu empfehlen. Bei den äußerst langsam wachsenden Paprika und Auberginen beginnen Sie schon etwa Mitte Februar mit der Aussaat. Mit Tomaten warten Sie besser bis etwa Mitte März. Sie werden sonst schnell zu lang- und dünntriebzig. Ebenfalls ab März folgen Aussaaten von Basilikum,



Kürbis und Artischocke. Im April werden noch Zucchini, Gurken, Sellerie und Bohnen am warmen Fensterbrett herangezogen. Auch Salate und Gartenkresse für die Kultur unter Glas (→ Seite 20/21) können Sie schon vorziehen.

Schalen und Töpfe als »Anzuchtbeete«

Als Aussaatgefäße eignen sich flache Saatschalen aus Holz, Styropor und Kunststoff, Ton- und Kunststofftöpfe, kompostierbare Jiffy-Pots aus Torf und Zellulose sowie Quick-Pots bzw. Multiplatten mit vielen Vertiefungen. Preiswerter sind Eierkartons, selbst gefaltete Töpfe aus Zeitungspapier (Anleitung im Internet) und Joghurtbecher mit Abflussloch. Verwenden Sie spezielle Anzucherde. Sie ist sehr fein, sodass die Keimlinge schnell Fuß fassen. Zudem enthält sie keinen Dünger, der sonst die jungen Wurzeln leicht verbrennen würde. Es gibt inzwischen hochwertige torffreie (Bio-)Aussaaterde, die Sie guten Gewissens verwenden können. Für die Aussaat (→ Seite 106/107) füllen Sie die Erde bis etwa 1 cm unter den Rand in die Gefäße und drücken sie leicht an. Von Zucchini, Gurke, Kürbis geben Sie jeweils einen Samen in einen Topf mit ca. 6–8 cm Durchmesser; von Bohnensamen 1–3 Stück pro Topf. Tomatensämlinge gedeihen einzeln gut in Jiffy-Pots oder Eierkartons. Basilikum-, Kresse-, Sellerie- oder Salatsamen streuen Sie in Saatschalen, Multiplatten oder größere Töpfe.

Von Licht- und Dunkelkeimern

Die Samentüte verrät, ob es sich bei den Arten um Licht- oder Dunkelkeimer handelt. Lichtkeimer, wie Basilikum, Kopfsalat und Sellerie, streuen Sie nur aus und drücken sie leicht auf der Erdoberfläche an. Dunkelkeimer dagegen bedecken Sie mit einer Schicht Erde, etwa so hoch, wie sie dick sind.

Gut »behütet« vom Samen zur Pflanze

Nach der Aussaat gießen Sie die Saaten vorsichtig mit einer kleinen Gießkanne mit feiner Tülle oder einer Sprühflasche an. Weiterhin stets leicht feucht halten. Unter einer Abdeckung aus transparenter Folie oder einer Glasscheibe entsteht hohe Luftfeuchtigkeit, welche die Samen gleichmäßiger



Säen Sie große Samen wie Bohnen einzeln. In Eierkartons oder aus Zeitungspapier gefalteten Töpfchen gedeihen sie gut.

keimen lässt. Praktischer sind »Zimmergewächshäuser« aus Kunststoff mit passender Abdeckhaube. Nach den zwei ungeteilten Keimblättern erscheinen in 3–6 Wochen die ersten für die jeweilige Art typischen Laubblätter: Zeit, die Abdeckung wegzunehmen und die dicht wachsenden Jungpflanzen in größere Gefäße umzusetzen. Profis nennen das »pikieren«. Mit einem Holzstäbchen heben Sie die Pflanzen mit möglichst vielen Wurzeln aus der Erde. Vereinzeln Sie sie in mit Erde gefüllte Töpfe von etwa 6 cm Durchmesser oder in Quick-Pots. Etwa ab Mitte Mai beziehen die vorgezogenen Pflanzen ihre Plätze auf den Beeten im Garten, im Frühbeet oder im (ungeheizten) Gewächshaus.

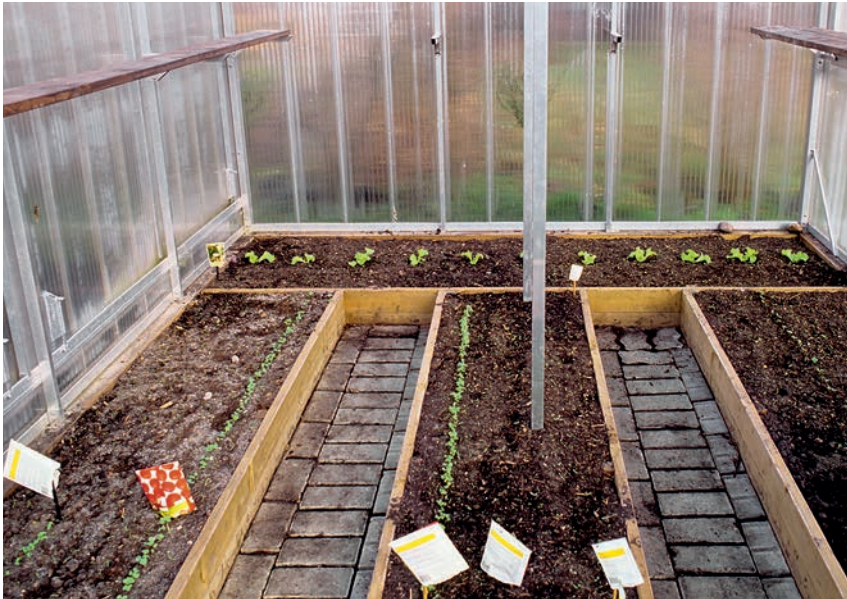


Nachhaltig gärtnern

Ihre eigene Aussaaterde stellen Sie folgendermaßen her: Gut abgelagerten Kompost und Gartenerde (oder »Maulwurfhügel-Erde« von der Wiese!) 1:1 mischen und durch ein feines Sieb schütten. In einem gut verschlossenen, alten Kochtopf bei 120 °C etwa 30 Minuten im Backofen sterilisieren. Das beugt Pilzkrankheiten oder Unkrautbefall vor. Im Verhältnis 1:2 feinen Sand dazumischen. Abgekühlt verwenden.

Ein Fall für Gewächshaus oder Frühbeet: Gemüseanbau rund ums Jahr

Wenn der Platz für ein einfaches, unbeheiztes Gewächshaus, ein Frühbeet oder selbst einen Folien- oder Vliestunnel ausreicht, lohnt sich deren Anschaffung. Im Frühling bieten sie Ihnen mehr Möglichkeiten für die Anzucht. Über den Sommer ziehen wärmeliebende Gemüse ein.



Während im Freien noch graue Stimmung und Kälte vorherrschen, ist es selbst im ungeheizten Gewächshaus schon ab Februar ausreichend warm und geschützt für erste Saaten von Radieschen, Kopf- sowie Eissalat.

Unter Glas und Folie herrschen optimale Bedingungen für Gemüse- und Kräutersämlinge sowie Jungpflanzen. Dort gibt es mehr Platz zum Vorziehen als auf der Fensterbank, und die Pflanzen freuen sich über das Plus an Wärme. Gewächshäuser können Sie überdies rund ums Jahr nutzen.

MEHR FLÄCHE FÜR DIE VORKULTUR

Wahrscheinlich merken Sie schnell, dass es auf Ihren Fensterbänken für die Vorkultur zu eng wird. Wohl dem, der im Garten Platz für ein Gewächshaus hat. Sollte Ihnen weniger Raum zur Verfügung stehen, versuchen Sie es stattdessen mit einem Frühbeet, das es im Gartencenter als Bausatz gibt.

Alternativ spannen Sie Folie oder Gärtnervlies in Form eines Tunnels über gebogene Drahtbügel.

Prima Klima für den Nachwuchs

Erwärmte und mit Feuchtigkeit gesättigte Luft, wie sie unter Glas oder Folie entsteht, schafft für Sämlinge und Jungpflanzen die besten Wachstumsverhältnisse. Sie gedeihen gleichmäßig, werden kräftig und gesund. Witterungseinflüsse, wie ein Kälteeinbruch, Dauerregen, Wind und Gewitter, können ihnen nichts anhaben. Im zeitigen Frühling bekommen unter Glas, Folie oder Vlies ausgepflanzte oder gesäte Kulturen einen zeitlichen Vorsprung vor Salat und Gemüse im Freiland. Später, im Mai/Juni,