



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung



Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft

Von Apfel bis Zucchini

Das Jahr im Garten



Mit
Saat- und
Pflanzkalender
zum heraus-
nehmen!

Liebe Leserin, lieber Leser,

was Sie in Ihrem Garten tun können, um möglichst viele knackige Früchte und leckeres Gemüse zu ernten, sagt Ihnen diese Broschüre. Monat für Monat leitet sie durch das Gartenjahr, das im März beginnt. Sie beschreibt, was jeweils zu erledigen ist, was noch ausgesät oder schon geerntet werden kann und gibt Tipps zu weiteren Gartenthemen.

Denn nichts schmeckt besser als Gemüse und Obst aus dem eigenen Garten! Was man selbst gesät, gepflanzt, gepflegt und geerntet hat, ist durch kein gekauftes Produkt zu ersetzen. Zudem hat man die Kultur in der Hand. Ob „bio“ oder „konventionell“ kann man frei entscheiden, regionaler geht es nicht und obendrein kommt man gänzlich ohne Verpackung aus.

Auf dem Weg von der Saat bis zur Ernte kann jedoch einiges schiefgehen. Die verschiedenen Pflanzen, die mal leckere Tomaten, knackigen Salat oder süße Beeren liefern sollen, haben unterschiedliche Ansprüche an Licht, Wärme, Boden, Wasser und Nährstoffe. Zudem machen sich Schädlinge und Krankheiten über die Pflanzen her. Und dann spielt noch die Zeit eine große Rolle: Wann kann welche Kultur ausgesät oder gepflanzt werden und wie lange dauert es überhaupt bis zur Ernte?

Beim richtigen Timing hilft der herausnehmbare Saat- und Pflanzkalender auf der letzten Seite.

Viel Spaß im Garten und reiche Ernte wünscht Ihnen
Ihre Redaktion Landwirtschaft



**Bundesinformationszentrum
Landwirtschaft**

Inhalt

Der eigene Garten	4
März	5
Die Saison wird eingeläutet	5
Spezielles im März	8
Wenn Salatköpfe schießen – jetzt schon vorbeugen.	8
Chili, Peperoni & Co.: die Scharfmacher aus dem eigenen Garten	10
Bleichen von Gemüse	12
April	15
Noch sind Nachtfroste möglich	15
Spezielles im April.	18
Mischkultur im Garten	18
Helfendes Unkraut – Zeigerpflanzen.	19
Rhabarber – robuste Staude für den Garten	21
Mai	24
Die wärmeverwöhnten Sonnenkinder wollen in den Boden	24
Spezielles im Mai	26
Bohne ist nicht gleich Bohne.	26
Gärtnern in der Vertikalen – Klettergemüse für den Hinterhof	29
Erdnüsse und andere Exoten.	31
Juni	34
Der Sommer zieht ins Land	34
Spezielles im Juni	36
Viele Blüten aus dem heimischen Garten sind essbar	36
Blattläuse & Co.	38
Jetzt an das Wintergemüse denken	40
Juli	43
Vom Garten auf den Teller – der Juli bietet viel Frisches	43
Spezielles im Juli	45
Mulchen – Bodenbedeckung nach dem Vorbild der Natur	45
Wenn der Gärtner schläft, pflanzte der Teufel Unkraut.	48
August	51
Der Gartensommer erreicht seinen Höhepunkt	51
Spezielles im August	53
Gemüseernte – morgens oder abends?	53
Schadstoffe im Garten – was tun?	54
September	57
Der Sommer nimmt Abschied	57
Spezielles im September.	59
Kartoffeln richtig ernten und lagern.	59
Schwarzer Holunder: Jetzt ist Erntezeit	62
Oktober	64
Den Garten jetzt auf den Winter vorbereiten.	64
Spezielles im Oktober	65
Eine Kur für den Gartenboden.	65
Obstbäume richtig pflanzen	68
November	71
Jetzt kann der Winter kommen.	71
Spezielles im November	73
Hoch- und Hügelbeete: Clevere Alternativen zu herkömmlichen Flachbeeten	73
Die Mispel – ein fast vergessenes Obstgehölz	75
Dezember	77
Der Garten ruht	77
Spezielles im Dezember	79
Bodenarten und ihre Bedeutung für den Gemüsegarten	79
Ungebetene Wintergäste im Garten	81
Januar	85
Erste Vorbereitungen für den Gemüsegarten	85
Spezielles im Januar	87
Pilzzucht aus dem Karton.	87
Rund ums Jahr Salat aus dem eigenen Garten.	89
Februar	91
Das erste Grün	91
Spezielles im Februar	94
Mistbeete – der schlaue Gärtner erntet früh	94
Sinnvolle Anzuchthilfen für Hobbygärtner	96
Anhang	100
Nützliche Adressen für Hobbygärtner	101
Weitere BZL-Medien	102

Der eigene Garten

Mal eben raus einen knackigen Salat schneiden oder ein paar frische Kräuter sammeln. Auf dem Weg dahin am Himbeerstrauch vorbei und noch ein paar süße Früchte für den Nachtisch gepflückt. So oder so ähnlich könnte es aussehen – mit einem eigenen Obst- und Gemüsegarten.

Wer sich und seine Familie mit etwas saisonfrischem Gemüse und Obst versorgen möchte, braucht dafür keine riesige Anbaufläche. Auch ein kleiner Garten oder sogar ein Balkon oder eine Terrasse eignen sich für die Anlage eines Nutzgartens. Neben dem unvergleichlichen Genuss von selbst geerntetem Gemüse und Obst bietet so ein Nutzgarten Kindern die Möglichkeit, zum ersten Mal die Entstehungsprozesse von Lebensmitteln kennenzulernen. Zudem spart man Geld für den Gemüse- und Obsteinkauf und erholt sich bei der Gartenarbeit vom Alltagsstress.

Doch etwas Mühe und Schweiß muss man schon investieren, denn so ein Nutzgarten will gepflegt sein. Spätestens im März beginnt das Jahr im Obst- und Gemüsegarten. Dann müssen die Beete für die Aussaat vorbereitet und die Jungpflanzen angezogen werden. Wer früh im Jahr fleißig ist, kann im April schon die ersten Früchte seiner Arbeit ernten: Frühe Kulturen wie Kohlrabi, Salat oder Spinat sind dann bereits erntereif. Ab Mai können die

wärmeverliebten Sonnenkinder wie Tomaten, Gurken oder Andenbeeren in den Boden.

Mit fortschreitendem Sommer sprießt es im Garten mehr und mehr, so dass es auch eine Menge zu ernten gibt. Doch nicht nur das Gemüse, sondern auch das Unkraut wächst. Es muss dringend gejätet werden, damit es nicht in Konkurrenz zu den Nutzpflanzen tritt. Gegen Herbst wird es dann wieder etwas ruhiger: Ab jetzt kann der Garten so langsam wieder auf das nächste Jahr vorbereitet werden. Während der Wintermonate ist dann ausreichend Zeit zum Stöbern in Saatgutkatalogen oder für die Anbauplanung für das nächste Jahr.

Diese Broschüre begleitet Sie durch das Gartenjahr im Obst-, Gemüse- und Kräutergarten. Monat für Monat erfahren Sie, welche Arbeiten es im Nutzgarten zu erledigen gibt und was im jeweiligen Monat noch gesät oder gepflanzt werden kann. Neben allgemeinen Tipps und Tricks erfahren Sie auch Interessantes zu speziellen Gartenthemen.

Das Gartenjahr startet im März, da ab dann mit den ersten Arbeiten im Freiland begonnen werden kann. Je nach Region in Deutschland kann es hinsichtlich der zeitlichen Angaben zu Abweichungen kommen.



März

Die Saison wird eingeläutet

Jetzt im März können die Beete für die Aussaat oder das Pflanzen vorbereitet werden, vorausgesetzt, der Boden ist frostfrei und nicht zu nass. Bei der Beetvorbereitung kommt es besonders auf die richtige Bodenbearbeitung an, denn diese unterstützt eine gute Wasserführung, erhöht die Durchlüftung und fördert die Aktivitäten der Bodenlebewesen. Das heißt aber nicht, dass der Boden ständig gelockert oder gar umgegraben werden muss.

Das erste Gemüse kann in die Erde

So einiges an Gemüse, Salat und Kräutern kann im März bereits ins Freiland gesät werden, vor allem in den milderen Regionen Deutschlands. Wer über ein Frühbeet oder sogar ein Gewächshaus verfügt, kann sich bereits jetzt Gedanken über die Jungpflanzenanzucht verschiedener Kulturarten wie Kohl, Porree und Salat machen, die im April oder Mai ins Freiland gepflanzt werden. Wer im April gerne Frühkartoffeln legen möchte, sollte jetzt die Pflanzkartoffeln vorkeimen.



Der Spaten ist nicht immer das geeignete Gerät zur Bodenbearbeitung

Die richtige Bodenvorbereitung

Als Faustregel gilt: Der Boden sollte gelockert werden, ohne die Aktivitäten der Bodenorganismen zu stören. Denn die sind in ihrer Lebensweise auf die unterschiedlichen Bedingungen in den verschiedenen Bodenschichten spezialisiert. Das bedeutet mit anderen Worten, dass eine wendende Bodenbearbeitung mit dem Spaten keine günstige Wirkung auf das Bodenleben hat.

Bodenlebewesen, wie zum Beispiel Regenwürmer und Springschwänze, die in tieferen Bodenschichten leben, werden an die Bodenoberfläche geholt, wo sie nicht oder nur schlecht existieren können. Umgekehrt finden Lebewesen, die in oder auf den oberen Bodenschichten leben, in tiefen Schichten keine passenden Lebensbedingungen.

Das richtige Gerät wählen

Die Art der Bodenbearbeitung beziehungsweise das richtige Bearbeitungsgerät wird vor allem durch die Bodenart und -beschaffenheit bestimmt: Der Spaten sollte nur bei schweren, zur Verdichtung neigenden tonigen und lehmigen Böden zur Anwendung kommen. Diese Böden sollten dann möglichst schon im Herbst grobschollig umgegraben werden, um die winterliche Frosteinwirkung – die so genannte Frostgare – auszunutzen. Auf Dauer sollte man schwere Böden durch geeignete Maßnahmen verbessern, zum Beispiel durch das Einbringen von Kompost, Gründüngung oder Sand.

Für alle anderen Böden ist eher Zurückhaltung angezeigt, das heißt, die Erde sollte nur leicht gelockert und nicht gewendet werden. Dazu bieten sich diverse Arbeitsgeräte an, wie zum Beispiel

- » der Grubber (auch Kultivator genannt)
- » der Sauzahn oder
- » die Grabe- beziehungsweise Doppelgrabegabel (besonders rückschonend)

Zur anschließenden Vorbereitung eines feinkrümlichen Oberbodens für die Aussaat kann ein so genannter Krümmler verwendet werden.

Mit der Bodenbearbeitung kann auch direkt Kompost als Bodenverbesserer und Dünger in den Boden eingebracht werden. Die Menge richtet sich danach, wie viele Nährstoffe noch im Boden vorhanden sind und welche Kulturen angebaut werden. Eine Bodenprobe gibt Hinweise auf den Nährstoffgehalt des Bodens. Adressen zur Analyse der Bodenproben finden Sie unter anderem unter www.vdlufa.de (unter Links/LUFA).



Jungpflanzenzucht im Gewächshaus

Im Obstgarten werden spätestens im März noch letzte Schnitarbeiten an den Gehölzen vorgenommen. An frostfreien Tagen können Obstgehölze, die noch keinen Austrieb zeigen, gepflanzt werden. Leimringe gegen Frostspanner werden jetzt entfernt. Dabei den Stamm unter dem Leimring gründlich abbürsten, damit auch dort abgelegte Eier vernichtet werden.

Auch an die Düngung sei erinnert: Obstgehölze freuen sich über etwas Kompost und belohnen dies meist mit einer reichen Ernte.

Da die meisten Kräuterarten sehr wärmebedürftig sind, herrscht im März noch Ruhe im Kräutergarten. Einige Kräuter wie Thymian, Salbei oder Bohnenkraut können allerdings jetzt schon zurückgeschnitten werden.

Dies kann im März gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Dicke Bohnen, Zuckerkürbisse, Erdbeerspinat, Haferwurzel, frühe Karotten, Pastinake, Radieschen, Rote Bete, Schwarzwurzeln, Spinat (früher), Zuckerwurzel, Zwiebel (Saat-, Bund-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Romana-Salat, Anis, Kerbel, Kresse, Kümmel, Pimpinelle, Petersilie, Sauerampfer
Jungpflanzenanzucht	Unterglas: Artischocke, Aubergine, Paprika, Sellerie (Knollen-, Stangen-), Tomaten, Basilikum, Bohnenkraut, Schnittsellerie, Andenbeeren Frühbeet: Blumenkohl (Sommer-), frühe Kohlrabi, Rot-/Weißkohl (Herbst-), Porree (Herbst-), Oregano, Schnittlauch Freiland: Brokkoli, Spitzkohl (Sommer), Rosenkohl, Rot-/Weißkohl (Lager-), Wirsing (Herbst-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Romana-Salat
Pflanzung ins Freiland	Knoblauch, Knollenziest, Spitzkohl (früher), Wirsing (früher), Rhabarber, Grünspargel, Topinambur, Zwiebel (Steck-), Romana-Salat, Bärlauch, Estragon (franz.), Liebstöckel, Meerrettich, Sauerampfer, Schnittlauch, Apfel, Birne, Pflaume, Holunder

Spezielles im März

Wenn Salatköpfe schießen – jetzt schon vorbeugen

Fängt der Salat auf dem Beet plötzlich an, sich in die Länge zu strecken anstatt füllige Köpfe zu bilden, hat der Gärtner meist etwas falsch gemacht. Denn das vorzeitige Ansetzen von Blüten und Samen, in der Fachsprache „Schießen“ oder „Schossen“ genannt, zeigt an, dass die Wachstumbedingungen für die Pflanze nicht optimal sind – die Pflanze ist „gestresst“.

Ein in die Höhe geschellter Salat ist ungenießbar. Das Gleiche gilt auch für andere Pflanzenarten wie Spinat, Gemüsfenchel, Sellerie oder Radieschen. Die Gründe für das Schießen sind vielfältig und in vielen Fällen auf Kulturfehler zurückzuführen. Die diesjährige Aussaat steht nun kurz bevor und man hat es jetzt in der Hand, durch geeignete Maßnahmen vorzubeugen.

Die Tageslänge bestimmt die Saison

Das Wachstum der Pflanzen wird durch viele natürliche Faktoren beeinflusst, unter anderem auch durch die Tages(licht)länge. Bei den sogenannten Kurztagspflanzen werden Blüten- und Samenbildung angeregt, sobald die Tageslänge eine bestimmte Stundenzahl unterschreitet.

Bei Langtagspflanzen ist dies genau umgekehrt. Sie beginnen erst dann, sich auf die

Blütenbildung einzustellen, wenn die tägliche Lichteinwirkung eine bestimmte Dauer überschreitet. Gleichzeitig wird das vegetative Wachstum, das heißt die Bildung von Blättern, Stängeln oder Wurzeln, eingeschränkt. Dahinter steckt ein komplexer Prozess in der Pflanze, der durch Lichtreize und Botenstoffe gesteuert wird. Wie lang die Lichtphase dauern muss, um die Blütenbildung anzuregen, ist abhängig von Art und Sorte.

Da wir bei den Langtaggemüsen oft die vegetativen Pflanzenorgane verzehren – eine Ausnahme ist die Erbse – darf es bei diesen Kulturen nicht zur Blüten- und Samenbildung kommen. Solche Gemüse sollten daher unter Kurztagsbedingungen im Frühjahr oder Herbst angebaut werden. Dank intensiver Züchtung gibt es für einige der zu den Langtagpflanzen zählenden Gemüsearten heute so genannte „schossfeste“ Sorten, die unbesorgt auch in den Sommermonaten ausgesät werden können.

Von Hobbygärtnern bleibt häufig unbeachtet, dass es nach wie vor Sorten gibt, die nur für eine Aussaat im Frühjahr oder Spätsommer/Herbst geeignet sind. Die ideale Saatzeit ist vom Saatguthersteller immer auf der Samentüte angegeben. Vor der Aussaat sollten daher die Packungsangaben immer sorgfältig gelesen werden.

Beispiele für Langtagpflanzen im Gemüsegarten

Kopfsalat, Endivie, Spinat, Radieschen, Rettich, Feldsalat, Knollenfenchel, Erbse



Zu hohe Temperaturen können dazu führen, dass Salatpflanzen zu früh blühen

Ungünstige Temperaturen

Es ist nicht immer das Licht, das das Gemüse veranlasst, in die Höhe zu schießen. Auch die Temperatur hat Auswirkungen auf das Blühverhalten. So kann es beispielsweise bei Sellerie oder Kohlrabi vorkommen, dass die Pflanzen wegen Kälte bei zu früher Aussaat oder Spätfrösten im Mai direkt zu blühen beginnen. Andere Kulturen wie Salat oder Spinat schießen dagegen manchmal bei zu hohen Temperaturen. Daher der Tipp: Immer an die empfohlenen Saatzeiten halten.

Vermeiden von Stressfaktoren

Viele Faktoren können bei Pflanzen Stress und damit vorzeitige Blütenbildung auslösen. So begünstigt zum Beispiel eine zu dichte und tiefe Saat das Schossen vieler Gemüsepflanzen. Auch hier gilt: Bei der Aussaat immer an die Packungsangaben halten. Andere Stressfaktoren sind extreme Trockenheit (Radieschen, Rettich), stark verfestigte Böden, Wurzelschäden oder Pilz- und Insektenbefall. So mancher Pflanze wird es dann zu viel und

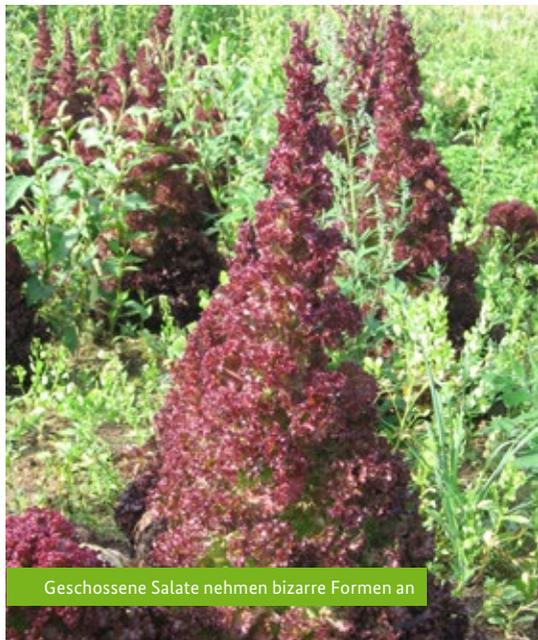
sie setzt alle Kräfte daran, noch frühzeitig Nachkommen zu schaffen.

Rechtzeitige Ernte

Man sollte nicht vergessen, Gemüse rechtzeitig zu ernten. So mancher Hobbygärtner kommt vor lauter Arbeit im Büro kaum noch in den Garten. Irgendwann ist das optimale Erntestadium jedoch einfach überschritten.

Auch blühendes Gemüse ist schön anzusehen

Nicht jedes geschossene Gemüse hat seinen Zweck verfehlt. Es kann durchaus ganz schön sein, die eine oder andere Gemüsepflanze beim Blühen zu beobachten, denn so oft bekommt man dieses Phänomen nicht zu sehen. Die Pflanzen nehmen durch das Schießen teils bizarre Formen an: Kopfsalate wirken beispielsweise wie bunte Kegel.



Geschossene Salate nehmen bizarre Formen an

Chili, Peperoni & Co.: Die Scharfmacher aus dem eigenen Garten

Wichtiger Bestandteil vieler internationaler Speisen sind Scharfmacher wie Chilis oder Peperoni. Die feurigen Früchtchen wachsen meist in Gegenden, in denen die Temperatur selten unter 10 °C abfällt. Viele dieser „Kältemuffel“ lassen sich aber auch bei uns kultivieren. Voraussetzung ist ein warmes Plätzchen. Mit der Samenanzucht muss bereits Anfang März begonnen werden.

Als wärmeliebende Pflanzen sind Chilis & Co. die idealen Topfkulturen für Balkon oder Fensterbank. Denn im Topf kann man sie spontan dorthin verfrachten, wo es wirklich warm ist. Dabei ist warm nicht unbedingt gleichzusetzen mit sonnig: Zu starke Sonneneinstrahlung kann zu Verbrennungen an den Blättern führen. Ein weiterer Vorteil der Topfkultur ist, dass die meist mehrjährigen Chilis darin ganz einfach im Haus überwintert werden können. Da es sich bei Chilis und Peperoni um Gewürzpflanzen handelt, von

denen nur kleine Mengen benötigt werden, reichen in der Regel drei bis vier Pflanzen für eine vierköpfige Familie völlig aus.

Paprika, Peperoni und Chili: Wo liegen die Unterschiede?

Die Begrifflichkeiten rund um die scharfen Früchtchen sind teilweise recht verwirrend. Das Wort Chili stammt aus der Sprache der Azteken in Mexiko und wird hierzulande umgangssprachlich meist für Früchte aus Lateinamerika und Asien benutzt. Als Peperoni hingegen werden bei uns häufig Früchte bezeichnet, die aus dem Mittelmeerraum stammen. Den Begriff Paprika verwenden wir in Deutschland meist für süße Gemüsepaprika. Botanisch gesehen gehören sie jedoch alle zur gleichen Gattung *Capsicum*. Kultiviert werden heute vor allem fünf Arten dieser Gattung (siehe Tabelle), aus denen über die Jahr-



Die wichtigsten Capsicum-Arten und ihre Sorten

Art	Besonderheiten	Sorten
<i>Capsicum annuum</i>	Am weitesten verbreitete Art, mit vielen Sorten von sehr mild/süß bis sehr scharf; obwohl das „ <i>annuum</i> “ im Artnamen „einjährig“ bedeutet, sind fast alle Pflanzen dieser Art mehrjährig.	'Cayenne', 'Jalapeño', 'Anaheim', 'Serrano', 'Pasilla', 'Bolivian Rainbow', verschiedene Gemüsepaprika
<i>Capsicum chinense</i>	Die schärfsten Chilisorten (z. B. 'Habanero') gehören zu dieser Art; Pflanzen sind sehr wärmebedürftig.	'Habanero', 'Scotch', 'Bonnet', 'Madame Jeannette', 'Fatalii', 'Dorset Naga'
<i>Capsicum frutescens</i>	Blüten und Früchte stehen stets aufrecht an der Pflanze; langsames Wachstum und damit späte Frucht reife (daher früh aussäen); hoher Schärfegrad	'Tabasco' (Basis für gleichnamige Sauce), 'Piri Piri', 'Malagueta'
<i>Capsicum baccatum</i>	Diese Pflanzen gehören zu den größten der Gattung <i>Capsicum</i> ; späte Blüte (daher früher aussäen)	'Criolla Sella', 'Lemon Drop', 'Brazilian Starfish', 'Aji Colorado'
<i>Capsicum pubescens</i>	Geringe Anzahl Sorten; Pflanzen mit besonders auffälligen Merkmalen (z. B. violette Blüten, schwarze Samen, behaarte Pflanzen)	'Chile de Seda', 'Rocoto Canario', 'Rocoto Manzano'

hunderte unzählige Sorten hervorgegangen sind. Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich in Farbe und Form der Früchte und – was für den Gebrauch in der Küche von grundlegender Bedeutung ist – in Schärfe und Aroma. Der Grad der Schärfe ist abhängig vom Capsaicin-Gehalt. Dieser Inhaltsstoff ist in Gewürzpaprika (Habanero, Cayenne, Jalapeno usw.) in größeren Mengen enthalten.

Die eigene Anzucht – bei Exoten unumgänglich

Die Kultur von Chilis ist nicht besonders schwer. Wer die Anzucht selbst in die Hand nehmen möchte, beginnt Ende Februar/Anfang März mit der Aussaat in Saatschalen auf der hellen Fensterbank. Die jungen

Pflanzen reagieren sehr empfindlich auf zu viele Nährsalze, daher sollte nährstoffarme Anzuchterde verwendet werden. Die Temperatur darf während der Keimung circa 14 Tage lang 25 °C nicht unterschreiten. Gegen „kalte Füße“ auf der Fensterbank hilft eine Unterlage aus Styropor. Der Handel bietet für solche Zwecke auch Heizmatten an, die man unter die Saatschalen legt. Nach der Keimung kann die Temperatur etwas gesenkt werden. Sobald die Pflänzchen fünf Blätter haben, können sie in größere Töpfe umgesetzt werden. Wem die Anzucht zu aufwändig ist, der kann sich ab April auch einfach vorgezogene Jungpflanzen kaufen und diese gleich an Ort und Stelle pflanzen. Gängige Sorten sind heute bereits in vielen Gärtnereien erhältlich. Wer jedoch seltenere Sorten wünscht, dem bleibt die eigene Anzucht nicht erspart.



Früchte der Chilisornte 'Habanero'

Raus ins Freie – aber nur, wenn es warm genug ist

Frühestens ab Ende Mai, wenn es warm genug ist, können die Jungpflanzen ins Freie. Die Pflanzung kann tief bis zu den unteren Blät-

tern erfolgen. Etwas organischer Langzeitdünger (z. B. Hornspäne) kann mit in die Erde gemischt werden, dies erhöht die Standfestigkeit. Für einen buschigen Wuchs empfiehlt es sich, die Spitzen einzukürzen. Chilis reagieren sehr empfindlich auf Trockenheit. Daher muss die Erde gleichmäßig feucht gehalten werden. Aufgrund des relativ hohen Nährstoffbedarfs während der Blüte und Fruchtbildung empfiehlt es sich, in diesem Zeitraum mit einem Flüssigdünger – auch möglich in Form von Brennnesseljauche – nachzudüngen.

Laufende Ernte erhöht den Fruchtbesatz

Je nach Sorte und Witterung kann es bei Chilis zu sehr unterschiedlichen Reifezeiten kommen. Die Pflanzen blühen und fruchten meist den ganzen Sommer über. Durch das regelmäßige Ernten kann die Bildung weiterer Früchte gefördert werden. Ob eine Frucht reif ist, erkennt man meist an der sortentypischen Ausfärbung. Chilis können aber auch grün geerntet werden. Sie sind dann nur nicht so scharf und aromatisch wie reife Früchte. Wer beabsichtigt die Chilis zu trocknen, sollte sie in jedem Fall vollreif ernten.

Bleichen von Gemüse

Weiß und möglichst zart sollen sie sein – die so genannten Bleichgemüse wie Chicorée, Spargel oder Endivie. Durch das Bleichen werden unerwünschte Bitterstoffe im Gemüse abgebaut, wodurch es einen milden Geschmack erhält. So wäre Chicorée beispielsweise ohne das Bleichen ungenießbar,

da er viel zu bitter ist. Gemüsearten wie Endivie oder Löwenzahn könnten zwar ungebleicht genossen werden, schmecken den meisten aber einfach besser, wenn sie durch das Bleichen eine mildere Note annehmen. Bei Gemüse wie Blumenkohl, Spargel oder Bleichsellerie ist hingegen vor allem die Optik



Chicorée wird ungenießbar, wenn er beim Wachsen zu viel Licht bekommt

maßgebend. Gründe dafür liegen oft weit in der Vergangenheit, wo weiß für „nobel“ oder „edel“ stand.

Das Bleichen von Gemüse ist heute unter Gärtnern nicht mehr so stark verbreitet, da es zum einen sehr aufwändig ist und es zum anderen der modernen Züchtung gelungen ist, einen Großteil des Blattgrüns und der Bitterstoffe „wegzuzüchten“. So gibt es zum Beispiel mittlerweile selbstbleichende Sorten von Endivie, Bindsalat oder Bleichsellerie. Nichtsdestotrotz gibt es Gemüsearten und alte Sorten, die noch gebleicht werden müssen.

Wie wird gebleicht?

Das Bleichen ist meist viel Handarbeit, denn das Gemüse muss abgedeckt, gehäufelt oder

gebunden werden. Der Bindsalat hat heute noch seinen Namen von dieser aufwändigen Bleichmaßnahme behalten, denn er muss mit einem Faden zusammengebunden werden, damit das Salatherz zart und hell wird. Bei der Endivie werden die Salatherzen mit einem Teller oder Ähnlichem abgedeckt. Dies sollte aber erst kurz vor der Ernte passieren, denn durch zu starkes Bleichen entzieht man der Endivie viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Andere Gemüsearten wie Porree, Bleichsellerie oder die hierzulande eher unbekannt Cardy (Gemüseartischocke) werden am unteren Teil der Stängel – oder aber ganz, wie Spargel – mit Erde angehäufelt, damit sie an Zartheit und Helligkeit gewinnen. Auch mit einem Eimer kann man das Blattgrün fördernde Sonnenlicht von den Pflanzen fernhalten. Diese Praxis bietet sich zum Beispiel bei Meerkohl, Löwenzahn oder Chicorée an. Die beiden Letztgenannten kann man aber auch ganz einfach über den Winter in den dunklen Keller holen, um sich in dieser lichtarmen Jahreszeit mit vitaminreichem Gemüse zu versorgen.



Ein helles Endivien-Salatherz wie dieses erreicht man durch Bleichen

Löwenzahn im Eimer bleichen

Seitdem viele Spitzenköche den Löwenzahn wiederentdeckt haben, gilt er hierzulande nicht mehr länger nur als Unkraut. Bekannt ist er vor allem aus der orientalischen Küche, wo er als Salat oder gedünstet als Gemüse verzehrt wird. Der Kulturlöwenzahn enthält im Gegensatz zur Wildform weniger Bitterstoffe. Wem Kulturlöwenzahn dennoch zu bitter ist, der kann ihn durch Bleichen noch weiter mildern. Im Frühjahr gesäter Löwenzahn kann ab dem Spätsommer auf einfache Weise durch Überstülpen eines Eimers gebleicht werden.

Ähnlich wie Chicorée kann man den Löwenzahn aber auch über den Winter im dunklen Keller oder Schuppen treiben. Alles, was man dazu braucht, sind Löwenzahnwurzeln, etwas Sand und ein Eimer. Die Pfahlwurzeln können im November vom Beet gerodet und – nachdem man die Blätter entfernt hat – dicht an dicht in einen Eimer mit feuchtem Sand gesteckt werden. Wichtig ist, dass die Wurzeln dicht vom feuchten Sand umgeben sind und dass der Eimer wirklich dunkel steht. Wer auf Nummer sicher gehen will, deckt den Eimer mit lichtundurchlässiger Folie ab. Anders als Chicorée können Löwenzahnwurzeln mehrfach geerntet werden.

Schon gewusst?

Auch Blumenkohl würde einen grünen Kopf bilden, wenn dieser nicht vor Licht geschützt wäre. Dies sieht man an seinem grünen Bruder, dem Romanesco. Der Blumenkohl schützt seine fleischigen Blütensprossen allerdings zum größten Teil selbst durch seine dicken Hüllblätter. Oben auf der Spitze muss der Gärtner aber durch Umknicken der obersten Hüllblätter etwas nachhelfen.





April

Noch sind Nachfröste möglich



Bis auf die sehr frostempfindlichen Arten können die Kulturen jetzt ins Freiland gesät oder gepflanzt werden

„Der April macht, was er will“ sagt schon der Volksmund. Und in diesen Worten steckt Wahrheit, denn dieser Monat ist für seine Wetterkapirolen bekannt. Im Garten geht es jetzt so richtig los. Die Beete sollten schon alle hergerichtet sein. Wer dies im März nicht mehr geschafft hat, bekommt nun die letzte Chance dazu. Bis auf die sehr frostempfindlichen Arten wie Tomaten, Gurken & Co. können die Kulturen jetzt ins Freiland gesät oder gepflanzt werden. Man sollte schon frühzeitig mit dem Unkräutjäten beginnen. Denn wenn es noch jung ist, lässt es sich gut beseitigen. Ab Mai schießt das Unkraut dann förmlich, so dass man mit der Arbeit oft nicht mehr nachkommt. Darüber hinaus sollten jetzt die Sämlinge der Märzsaaten, wenn nötig, auf Endabstand ausgedünnt werden. Da Nachtfröste im April nicht auszuschließen sind, empfiehlt es sich, die kälteempfindlichen Arten nachts noch mit Folie oder Vlies abzudecken. Diese sollten aber tagsüber wieder

entfernt werden, damit die Pflanzen genug Licht und Luft bekommen und der Boden sich besser erwärmt.

Auf der Fensterbank oder im geheizten Gewächshaus kann ab Mitte April in kleinen Töpfen oder Joghurtbechern mit der Anzucht



Folie schützt kälteempfindliche Arten

Dies kann im April gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Dicke Bohnen, Zuckererbsen, Erdbeerspinat, Gemüfefenchel (nur schoßfeste Sorten), Haferrwurzel, frühe Karotten, Stielmangold, Pastinake, Radieschen, Rettich (Sommer-), Rote Bete, Rübstiel, Schwarzwurzeln, Spinat (früher), Zuckerwurzel, Zwiebel (Saat-, Bund-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Rauke, Romana-Salat, Anis, Dill, Estragon (russ.), Kapuzinerkresse, Kerbel, Koriander, Kresse, Kümmel, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Thymian
Pflanzung ins Freiland	Kartoffeln (frühe und Lager-), Knoblauch, Knollenziest, Blumenkohl (Sommer-), Kohlrabi (früher), Spitzkohl (früher), Rosenkohl, Rot-/Weißkohl (früher), Wirsing (früher, Herbst-), Porree (Sommer-), Grünspargel, Topinambur, Zwiebel (Steck-, Bund-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Romana-Salat, Bärlauch, Estragon (franz.), Liebstöckel, Meerrettich, Pfefferminze, Rossmarin, Sauerampfer, Schnittlauch, Thymian, Apfel, Birne, Pflaume, Brombeeren, Erdbeeren (Containerpflanzen oder Frigopflanzen), Himbeeren (Herbst- und Sommer), Holunder
Jungpflanzenanzucht	Unterglas: Aubergine, Paprika, Sellerie (Knollen-, Stangen-), Tomaten, Endivie (Sommer-), Basilikum, Bohnenkraut, Schnittsellerie, Andenbeeren Frühbeet: Blumenkohl (Sommer-), Porree (Herbst-, Winter-), Chinakohl, Salbei, Schnittlauch Freiland: Gemüfefenchel (schoßfeste Sorten), Brokkoli, Kohlrabi, Spitzkohl (Sommer-), Rosenkohl, Rot-/Weißkohl (Lager-), Wirsing (Herbst-, später), Kürbis, Zucchini, Zuckermais, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Romana-Salat

von wärmebedürftigen Kulturen wie Gurken, Kürbissen, Paprika und Zucchini begonnen werden, damit diese ab Mitte Mai ins Freiland gepflanzt werden können.

Wer im Spätsommer/Herbst vergessen hat Erdbeeren zu pflanzen, kann dies im April

noch nachholen. Für die Frühjahrs-pflanzung sind im Handel bewurzelte Topfpflanzen oder Frigopflanzen, die bei Minusgraden gelagert wurden, erhältlich. Diese bringen noch im Pflanzjahr Ertrag, der jedoch geringer als bei der Herbstpflanzung ausfällt.

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Pikieren?

Die Samen vieler Gemüsearten werden dicht an dicht in Saatschalen gesät. Wenn die daraus erwachsenen Pflänzchen größer werden, müssen sie umgesetzt werden, denn sie benötigen zum weiteren Gedeihen mehr Platz und nährstoffreichere Erde. Dazu hebt man die Pflänzchen samt Wurzel vorsichtig aus der Erde und verpflanzt sie in ein neues Gefäß – diesen Vorgang nennt man Pikieren. Am besten geht das mit einem dünnen Stäbchen – einem so genannten Pikierstab.

Spezielles im April

Mischkultur im Garten

Bevor im April mit der Aussaat begonnen wird, sollte man einmal darüber nachdenken, ob man sich nicht die Vorteile einer Mischkultur zunutze machen will.



Auf der Fensterbank können mit einfachen Methoden wärmeliebende Pflanzen angezogen werden

Was ist Mischkultur?

In einer Mischkultur orientiert man sich am Vorbild der Natur: Das heißt, die verschiedenen Nutz- und Zierpflanzen wachsen neben- und nacheinander. Dabei ergänzen sich ihre unterschiedlichen Eigenschaften und Ansprüche wie Reifezeiten oder Nährstoff- und Platzbedarf.

Bei der Anlage eines Mischkulturbeetes geht man keinesfalls zufällig vor, sondern versucht die wechselseitigen Wirkungen der Pflanzen zu nutzen. Es gilt also nicht nur, eine ausgewogene Mischung aus Stark-, Mittel- und Schwachzehrern, Tief- und Flachwurzlern, Blatt- und Wurzelgemüse zu finden. Es ist auch wichtig, die verschiedenen Wechselwirkungen der Pflanzen aufeinander zu beachten. Einige bekannte Beispiele dafür sind in der folgenden Tabelle zu finden:

Beispiele für positive Wechselwirkungen zwischen Kulturen

Kulturen	Art der Wirkung
Karotten und Zwiebeln/Lauch	Gegenseitiger Schutz vor Möhren- bzw. Zwiebelfliege und Lauchmotte
Schnittsellerie und Kohl	Sellerie schützt Kohl vor Erdflöhen und Raupen
Kresse und Radieschen	Kresse hat eine positive Wirkung auf das Aroma von Radieschen.
Koriander/Kümmel und Kartoffeln	Koriander und Kümmel haben eine positive Wirkung auf das Aroma der Kartoffeln.
Bohnenkraut und Buschbohnen	Bohnenkraut schützt vor Schwarzer Bohnenblattlaus und fördert das Aroma der Bohnen.



Bei der Mischkultur werden verschiedene Pflanzenarten mit positiven Wechselwirkungen neben- und nacheinander angebaut



Sellerie schützt Kohl vor Erdflöhen und Raupen

Vor- und Nachteile der Mischkultur

Durch eine gut geplante Mischkultur wird die zur Verfügung stehende Fläche optimal genutzt und der Nährstoffzug ist ausgeglichener. Die Pflanzen bedecken den Boden gleichmäßig und unterdrücken damit den Unkrautwuchs, halten den Boden feucht und krümelig und wirken der Bodenerosion entgegen. Das heißt, dass weniger fruchtbarer Boden durch Wind und Regen verloren geht als auf offenen Flächen. Ausscheidungen verschiedener Stoffe aus Wurzeln, Blättern oder Blüten wirken zudem positiv auf bestimmte Nachbarpflanzen oder helfen, Krankheiten und Schädlinge zu reduzieren. Es gibt aber auch Pflanzen, die sich gegenseitig gar nicht „riechen“ können.

Einer der wenigen Nachteile einer Mischkultur ist der etwas höhere Arbeitsaufwand bei Planung und Pflege. Außerdem bedarf es etwas Zeit, Geduld und Experimentierfreude, bis man herausgefunden hat, welche Pflanzenmischung für den gewählten Standort die beste ist.

Was empfiehlt sich für den Anfang?

Wer sich noch nicht gut auskennt, sollte zu Beginn nicht gleich den ganzen Garten in ein Mischkulturbeet verwandeln. Anfangs reicht es völlig aus, auf einem kleinen Teil des Beetes eine solche Mischkultur auszuprobieren. Um ein Gefühl für das Nebeneinander von Pflanzen zu bekommen, kann man ganz einfach eine Pflanzenart neben verschiedene andere säen und beobachten, was passiert.

Helfendes Unkraut – Zeigerpflanzen

Unsere Urgroßeltern wussten die Unkrautflora im Garten noch richtig zu deuten: Viele Brennnesseln zum Beispiel deuten auf einen stickstoffreichen Boden hin, Ansammlungen von Ackerfuchsschwanz auf einen lehmigen.

So genannte Zeigerpflanzen, in der Fachsprache auch „Indikatorpflanzen“ genannt, können uns viel über den Zustand des Gartenbodens verraten – wenn wir sie richtig zu deuten wissen.



Zeigerpflanzen besitzen eine ganz besondere Eigenschaft, die sie für das Erkennen von Standortfaktoren besonders interessant macht: Sie sind nur wenig tolerant gegenüber Veränderungen ihrer Lebensbedingungen. Das heißt, sie haben alle ganz besondere

Vorlieben. So mögen beispielsweise Hundskamille und der Kleine Sauerampfer sauren Boden, Ackerstiefmütterchen und Leinkraut hingegen eher einen alkalischen.

Hahnenfuß und die gemeine Quecke wachsen mit Vorliebe auf verdichteter Erde. Ebenso geht es dem Ackerschachtelhalm, dem dazu nicht mal nasse Füße – in Form von Staunässe – etwas ausmachen. Die Liste der Zeigerpflanzen ist lang, eine Auswahl ist in der Tabelle zu finden.

Altes Wissen ergänzt Laborwerte

Zugegeben, so exakt wie eine Nährstoff- und pH-Wert-Analyse aus dem Labor können die Indikatorpflanzen niemals sein. Als ergänzendes Hilfsmittel haben sie aber ihre Berechtigung, denn Laborwerte zeigen immer nur einen Teil der Wahrheit über den Standort an. So kann ein Laborwert zum Beispiel keine

Beispiele für Zeigerpflanzen mit den durch sie angezeigten Standorteigenschaften

Standortbedingungen	Zeigerpflanze
stickstoffreicher Boden	Brennnessel, Melde, Vogelmiere, Kletten-Labkraut, Kohl-Gänse Distel, Garten-Wolfsmilch, Hirtentäschel, Persischer Ehrenpreis, Weißer Gänsefuß, Franzosenkraut, Giersch
stickstoffarmer Boden	Wilde Möhre, Mauerpfeffer, Breitblättriger Hohlzahn, Rauhaarige Wicke, Hundskamille
saurer Boden	Hundskamille, Kleiner Sauerampfer, Acker-Minze, Hasen-Klee, Schmalblättriges Weidenröschen
alkalischer Boden	Leinkraut, Luzerne, Acker-Stiefmütterchen, Vogelmiere, Acker-Senf, Kriechendes Fingerkraut, Wiesen-Salbei, Wiesen-Storchschnabel
nasser Boden	Ampfer, Kohl-Kratzdistel, Wiesen-Schaumkraut
trockener Boden	Sommer-Adonisröschen, Reiherschnabel, Mittlerer Wegerich, Zwerg-Storchschnabel, Färberkamille
verdichteter Boden, Staunässe	Acker-Schachtelhalm, Mädesüß, Acker-Minze, Huflattich, Acker-Kratzdistel, Kriechender Hahnenfuß, Quecke, Gänse-Fingerkraut, Breit-Wegerich
schattiger Standort	Sauerklee, Giersch, Gundermann



Wo kriechender Hahnenfuß wächst, ist der Boden oft verdichtet

Auskunft darüber geben, ob ein Boden sehr nass und verdichtet oder ein Standort sehr schattig ist. Zudem stellen Laborwerte immer nur Momentaufnahmen dar.

Richtig gedeutet, können Zeigerpflanzen den Gärtner in vielerlei Hinsicht bei der Arbeit unterstützen. Sie zeigen, wo im Garten gedüngt werden muss oder wo man sich mit der Düngung besser zurückhält. Auf einem neuen Grundstück helfen Zeigerpflanzen dabei, die

passenden Pflanzen für den jeweiligen Standort auszuwählen.

Verdichtete und staunasse Böden sind für den Gemüseanbau kaum zu gebrauchen. Ebenso ist es mit sauren Böden. Weiß man dies vorher, kann man entweder nach einem anderen Platz für das Gemüsebeet suchen oder geeignete Maßnahmen in die Wege leiten, um den Zustand zu verbessern – zum Beispiel, indem man den Boden lockert oder kalkt.

Richtig deuten

Eine einzelne Pflanze sagt über einen Standort noch wenig aus. Erst wenn Pflanzen einer Art gehäuft vorkommen, kann man daraus Rückschlüsse auf den Standort ziehen. Doch auch eine Pflanzenart allein sollte noch nicht überbewertet werden. So gibt es zum Beispiel Arten, die auf verschiedene Eigenschaften hinweisen: Vogelmieze kann beispielsweise sandige Böden oder Böden mit viel Stickstoff anzeigen. Dann lässt sich erst in Kombination mit anderen Zeigerpflanzen sagen, welche Eigenschaften der Boden hat.

Rhabarber – robuste Staude für den Garten

Im April beginnt die Rhabarberzeit. Jetzt können die fleischigen Stangen geerntet werden. Früher hatte der Rhabarber in vielen Bauerngärten einen festen Platz und auch heute noch ist das robuste Gewächs wegen seiner einfachen Kulturführung in vielen Hobbygärten zu finden.

Rhabarber: Gemüse oder Obst?

Der aus Ostasien stammende Rhabarber ist eine altbekannte Pflanze. Bereits vor 4.000 Jahren wurde er in China als Arzneipflanze genutzt. Auf die Idee, die dickfleischigen Stiele



Die grünen Blätter der Rhabarberpflanze sind nicht genießbar

dieser Pflanze zu essen, kamen erst die Engländer Mitte des 18. Jahrhunderts. Aufgrund seines säuerlichen Geschmacks wird Rhabarber meist mit viel Zucker als Kompott, Kuchen oder Konfitüre zubereitet – oft auch in Kombination mit Früchten. Dies ist der Grund dafür, dass viele diese fruchtig-fleischigen Pflanzenstiele dem Obst zurechnen. Oft wird er aber auch dem Gemüse zugeordnet. Zur Unterscheidung von Obst und Gemüse gibt es verschiedene Definitionen, die botanische Aspekte einschließen, aber auch die Verwendung in der Küche. In manchen Fällen, wie beim Rhabarber, widersprechen sich diese Definitionen. Aber ob Gemüse oder Obst – den Appetit auf die leckeren Stangen sollte man sich von solchen Spitzfindigkeiten nicht verderben lassen!

Sorte: rot- oder grünfleischig

Der Rhabarber mit seinen elefantenfußgroßen gekrausten Blättern und seinen dickflei-

schigen Stielen ist eine imposante Staude, die bis zu einen Meter hoch und 1,5 Meter breit werden kann. Es gibt rot- und grünfleischige Sorten. Bevorzugt werden heute rotfleischige Sorten wegen des mildereren Geschmacks und des geringeren Gehalts an Frucht- und Oxalsäure. Die grünfleischigen Sorten sind dafür wesentlich ertragreicher als ihre roten Verwandten. Wer jedoch gerne am Zucker sparen und den Rhabarber auch mal als „Nicht-Süßspeise“ zubereiten möchte, sollte in jedem Fall eine rotfleischige Sorte wählen.

Geeigneten Standort wählen

Um eine vierköpfige Familie mit Rhabarber zu versorgen, reichen in der Regel zwei Pflanzen. Einmal gepflanzt, können die Stauden weit über zehn Jahre an ihrem Platz bleiben. Daher sollte man sie von vornherein an einen geeigneten Ort setzen. Ein gut mit Humus versorgter Boden an einem sonnigen bis halbschattigen Standort ist ideal. Wegen des hohen Wasserbedarfs der Pflanze sollte der Boden ein gutes Wasserhaltevermögen besitzen, jedoch nicht zur Staunässe neigen. Der Platzbedarf je Pflanze beträgt etwa einen Quadratmeter.

Günstige Pflanzzeit ist der Herbst

Pflanzgut lässt sich hervorragend durch Teilung eines vorhandenen Wurzelstocks – zum Beispiel vom Nachbarn – gewinnen. Wer niemanden mit einer Rhabarberpflanze in der Nachbarschaft kennt, kann pflanzfähige Rhizome auch über den Gartenfachhandel beziehen. Günstige Pflanzzeit ist der frühe Herbst, es kann aber auch im Frühling gepflanzt werden.

Reichlich Dünger für den Starkzehrer

Rhabarber ist ein Starkzehrer. Eine Kompostgabe von etwa zwei bis drei Litern je Quadratmeter im Frühjahr versorgt die Pflanze mit den nötigsten Nährstoffen. Zusätzlich sollte im März und Juni nach der Ernte jeweils mit 60 Gramm Hornmehl oder Hornspänen gedüngt werden – alternativ auch mit anderen organischen oder mineralischen Düngern.

Bis auf einige Blattfleckenpilze, die vor allem in feuchten Jahren auftreten können, gibt es beim Rhabarber keine größeren Probleme mit Krankheiten und Schädlingen.

Ernte erst ab dem zweiten Jahr

Um zu gewährleisten, dass sich kräftige Pflanzen entwickeln, darf im ersten Jahr nach der Pflanzung noch nicht geerntet werden und im zweiten Jahr nur von April bis Mitte Mai. Ab dem dritten Jahr kann dann normal geerntet werden, jedoch niemals über den 24. Juni (Johannistag) hinaus, damit sich die Pflanze für das kommende Jahr regenerieren kann. Eine Ausnahme bildet die neu gezüchtete

Sorte 'Livingstone', von ihr kann man bis in den Herbst ernten. Aus dem gleichen Grund sollte auch darauf geachtet werden, dass etwa ein Drittel der Blätter an der Pflanze verbleibt und Blütenstängel früh genug herausgebrochen werden. Zum Ernten zieht man die Stängel mit einer Drehbewegung von der Pflanze ab.

Es muss nicht immer süß sein

Verwendet werden nur die fleischigen Stiele. Die Blätter sind wegen des hohen Gehalts an Oxalsäure nicht genießbar. Wie schon erwähnt, wird Rhabarber üblicherweise zu Kompott, Kuchen oder Ähnlichem verarbeitet. Doch es muss nicht immer eine Süßspeise sein. Rhabarber – mit seinem sauren Geschmack – ist wesentlich vielseitiger verwendbar: zum Beispiel als Gemüsebeilage zu Fleisch- oder Fischgerichten, als süß-saures Chutney oder als Gratin mit Käse.

In ein feuchtes Tuch eingewickelt sind die Rhabarberstangen im Kühlschrank mehrere Tage haltbar. Auch das Einfrieren ist möglich, dafür sollten die Stängel vorher geschält und in Stücke geschnitten werden.



Rotfleischige Rhabarbersorten sind milder im Geschmack

Mai

Die wärmeverwöhnten Sonnenkinder wollen in den Boden



Ab Mitte Mai treten Nachfröste nur noch höchst selten auf. Nun können neben allen anderen Kulturen auch die sehr frostempfindlichen Arten wie Bohnen, Tomaten, Kürbisse, Gurken, Zucchini oder Mais gesät und gepflanzt werden. Wer rechtzeitig im März gesät hat, kann jetzt im Mai sogar schon das erste Gemüse ernten – Kohlrabi, Spinat, Radieschen und Rettich. In klimatisch begünstigten Gebieten und bei mildem Klima im Frühjahr ist das zum Teil sogar schon Ende April möglich.

Mehr und mehr werden nun auch Pflegearbeiten nötig: zum Beispiel Saatgemüse vereinzeln, gießen oder Schnecken sammeln. Das Unkraut macht sich jetzt stärker denn je bemerkbar, so dass sich das Hacken der Beete,

auch wegen der damit reduzierten Verdunstung, richtig lohnt. Gemüse wie Erbsen, Kohl, Frühkartoffeln, Porree und Karotten sollten regelmäßig angehäufelt werden. Rankende Pflanzen wie Erbsen, Stangenbohnen oder Gurken müssen rechtzeitig aufgebunden werden.

Rhabarber schätzt es sehr, wenn man im Mai die Blüentriebe entfernt. Der Grauschimmelbefall bei Erdbeeren kann vermindert werden, indem man den Boden unter den Pflanzen mit Stroh mulcht. Auch die Gemüsebeete kann man mulchen, dadurch wird die Verunkrautung stark reduziert. Doch Achtung: Mit zunehmender Menge an Mulch nimmt auch das Schneckenproblem zu, denn die fühlen sich darin pudelwohl.

Dies kann im Mai gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Gemüse-Amaranth, Artischocke, Buschbohnen, Stangenbohnen, Dicke Bohnen, Zuckrerbsen, Erdbeerspinat, Gemüsefenchel, Haferwurzel, Karotten, Kürbis, Stielmangold, Pastinake, Radieschen, Rettich (Sommer-), Rote Bete, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel (Bund-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Salatgurke, Kopfsalat, Rauke, Romana-Salat, Anis, Dill, Estragon (russ.), Kapuzinerkresse, Kerbel, Koriander, Kresse, Oregano, Petersilie, Pimpinelle, Salbei, Schnittsellerie, Thymian
Pflanzung ins Freiland	Artischocke, Gemüsefenchel (schoßfeste Sorten), Kartoffeln (frühe und Lager-), Blumenkohl (Sommer-), Brokkoli, Kohlrabi (früher), Spitzkohl (Sommer-), Rosenkohl, Rot-/Weißkohl (früher, Herbst-, Lager-), Wirsing (Herbst-), Kürbis, Paprika, Porree (Sommer-, Herbst-), Sellerie (Knollen-, Stangen-), Tomaten, Zucchini, Zuckermais, Zwiebel (Bund-), Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Sommer-), Kopfsalat, Romana-Salat, Bärlauch, Basilikum, Bohnenkraut, Meerrettich, Zitronenmelisse, Oregano, Pfefferminze, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Andenbeeren, Brombeeren, Himbeeren (Herbst- und Sommer-), Kiwi
Jungpflanzenanzucht	Frühbeet: Blumenkohl (Sommer-), Chinakohl, Endivie (Sommer-), Salbei Freiland: Blumenkohl (Herbst-), Gemüsefenchel, Brokkoli, Grünkohl, Kohlrabi, Spitzkohl (Sommer-), Wirsing (später), Steckrübe, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Kopfsalat, Romana-Salat

Spezielles im Mai

Bohne ist nicht gleich Bohne



Hacken ist jetzt dringend angeraten, um das Unkraut zu beseitigen und die Verdunstung zu reduzieren

Wer sich im Supermarkt umschauf, findet die unterschiedlichsten Arten von Bohnen. Da gibt es zum Beispiel Brechbohnen, Prinzessbohnen, Dicke Bohnen, Weiße Bohnen, Wachsbohnen, Kidneybohnen und viele mehr. Auch die Saatgutkataloge zeigen nicht gerade mit Vielfalt, wenn es um Bohnen geht: Von Buschbohne über Stangenbohne, Ackerbohne, Feuerbohne, Sojabohne bis hin zur Spargelbohne – alles ist zu haben. Doch was verbirgt sich eigentlich hinter dem Begriff „Bohne“? Wie und wo wachsen sie und welche davon können wir auch im heimischen Garten kultivieren?

Was versteht man unter Bohnen?

Per Definition bezeichnet der Begriff „Bohnen“ sowohl die Samen von Bohnenpflanzen als auch die sie umgebenden Hülsen samt Samen. Die Hülsen werden auch „Grüne Bohnen“ genannt. Bei all den Bohnenbegriffen, die uns im Alltag begegnen, muss man unterscheiden zwischen solchen, die die verschiedenen Arten und Sorten bezeichnen und solchen, die als reine Handelsbezeichnungen verwendet werden.

So handelt es sich zum Beispiel bei der Prinzessbohne nicht um eine eigene Sorte, sondern um besonders früh geerntete Gartenbohnen, die deswegen besonders zart im Geschmack sind. „Schnittbohnen“ sind ebenfalls normale Gartenbohnen, die nach der Ernte entsprechend aufbereitet – das heißt geschnitten – werden. Echte Art- oder Sortenbezeichnungen sind dagegen Dicke Bohne, Stangenbohne, Feuerbohne oder Sojabohne.

Es gibt eine ganze Reihe von Nutzpflanzenarten, die Bohnen genannt werden. Allen gemein ist, dass sie zur großen Pflanzenfamilie der Hülsenfrüchtler – auch Leguminosen genannt – gehören und eiweißreiche Früchte bilden. Darüber hinaus besitzen sie die besondere Fähigkeit, in einer Symbiose mit Wurzelbakterien Luftstickstoff zu binden, was sie unabhängig vom Stickstoffgehalt des Bodens macht.

Aus der Neuen Welt: Garten- und Feuerbohne

Wenn in Deutschland von Bohnen die Rede ist, ist fast immer die Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) gemeint. Die Gartenbohne stammt aus der Neuen Welt und wurde schon etwa 4.000 Jahre v. Chr. in den Anden angebaut. Im 16. Jahrhundert kam die Gartenbohne durch die Spanier nach Europa und wurde hier schnell ein beliebtes Nahrungsmittel. Sie ist eine einjährige Pflanze. Nach dem Wuchstyp wird die Gartenbohne in zwei Varietäten unterteilt: die bis zu vier Meter hoch windende Stangenbohne und die niedrig und buschig wachsende Buschbohne.

Die fünf bis 30 Zentimeter langen Hülsen der Gartenbohne sind im Querschnitt flach oder rund. In Gestalt und Farbe gibt es von Sorte zu Sorte sehr große Unterschiede. Ebenso verschieden sind die Größen und Farben der Samen. Ob als Busch- oder Stangenbohne, die Gartenbohne ist hierzulande eine beliebte Nutzpflanze. Das kälteempfindliche Gewächs benötigt jedoch einen warmen und sonnigen



Platz im Garten und sollte wegen der Frostanfälligkeit erst ab Mitte Mai gesät werden.

Eng mit der Gartenbohne verwandt ist die Feuerbohne (*Phaseolus coccineus*), die hierzulande zwar überwiegend als Zierpflanze angebaut wird, deren Samen aber auch essbar sind. Wie auch Gartenbohnen allerdings nur, wenn sie gekocht sind, denn rohe Bohnen sind giftig.

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Ausdünnen?

Beim Ausdünnen (auch Verziehen oder Vereinzeln genannt) werden einzelne Pflanzen aus dem Bestand genommen, um den verbleibenden mehr Platz zu verschaffen. Besonders wichtig ist das Ausdünnen bei Wurzelgemüsen wie Möhren, Roten Beten oder Radieschen. Am besten ist es, wenn schon sehr früh ausgedünnt wird. Dabei sollte man besonders behutsam vorgehen, um die verbleibenden Pflanzen nicht zu beschädigen oder versehentlich mit herauszureißen.



Eine Varietät der Gartenbohne ist die Buschbohne

Aus der Alten Welt: Ackerbohne und Sojabohne

Bis die Spanier die Gartenbohne nach Europa holten, wurde der Begriff „Bohne“ ausschließlich für die Ackerbohne (*Vicia faba*) – auch Dicke Bohne, Pferde-, Puff- oder Saubohne genannt – verwendet. Wie Ausgrabungsfunde belegen, war die Ackerbohne in Deutschland schon etwa 1.000 v. Chr. bekannt. Als eiweißlieferndes Gemüse war sie neben Erbsen und Linsen ein außerordentlich wichtiges Nahrungsmittel in ganz Europa. Aufgrund ihrer hohen Salzverträglichkeit hatte diese Bohne vor allem in den Küstengebieten eine besondere Bedeutung. Anfangs existierten nur kleinsamige Formen der Ackerbohne, die großkörnigen, wie man sie heute kennt, kamen erst sehr viel später dazu.

Mit dem Einzug der Gartenbohne in Europa im 17. Jahrhundert ging der Anbau der Ackerbohne stetig zurück. Die „neue Bohne“ (*Phaseolus vulgaris*) breitete sich mit großer Geschwindigkeit aus und verdrängte die Ackerbohne fast vollständig. Doch nicht nur das, sie machte ihr darüber hinaus noch den Namen Bohne streitig. Es dauerte nicht lange, da verkam die Ackerbohne zum Arme-Leute-Essen und zum Viehfutter. Erst im 20. Jahrhundert wurde die Ackerbohne als Gemüse wiederentdeckt. Als Gartenpflanze ist sie recht pflegeleicht. Außerdem ist sie weniger frostempfindlich als die Gartenbohne.

Die Sojabohne (*Glycine max*) ist wie die Ackerbohne eine Kultur der Alten Welt, wird heute aber überwiegend in der Neuen Welt, dort vor allem in den USA und Brasilien angebaut. Die Kultur von Soja hat heute in Deutschland kaum noch Bedeutung, es gibt seit einiger Zeit jedoch wieder Bemühungen, den Sojaanbau zu fördern. Für den Hobbygarten ist die Sojabohne nur in wärmeren Regionen interessant.



Die Ackerbohne – eine fast vergessene Hülsenfrucht

Gärtnern in der Vertikalen – Klettergemüse für den Hinterhof

Ein verbreitetes Problem unter „Stadtgärtnern“ ist, dass sie oft zu wenig Platz für den Anbau von Obst und Gemüse haben. Die paar Quadratmeter im Großstadtgärtchen oder auf dem Balkon reichen gerade mal für ein paar Blumen und Kräuter. Wo soll da noch Gemüse hin – noch dazu solches mit hohem Platzbedarf wie Kürbis oder Zucchini? Die Lösung dieses urbanen Gartenproblems heißt „Gärtnern in der Vertikalen“. Nach dem Motto „Wo es in der Waagerechten fehlt, muss man in die Senkrechte“ lockt man sein Gemüse und Obst an Klettergerüsten in die Höhe.

Was wird benötigt?

Für den vertikalen Gemüsegarten benötigt man nicht viel: einige Pflanzgefäße, etwas Erde, eine geeignete Kletterhilfe und natürlich das passende Klettergemüse.

Und damit sind nicht nur die üblichen rankenden Gewächse wie Erbse, Bohne, Gurke & Co. gemeint, sondern auch Gemüsearten, die ihr Dasein normalerweise eher in Bodennähe fristen. Unter diesen gelten die kleinfrüchtigen Kürbisse und Melonen oder kletternde Zucchiniarten als besonders geeignet für den Anbau in der Vertikalen. Wer sich gerne an Exoten versuchen möchte, dem seien Pepino (Birnenmelone), Cyclanthere (Korilla oder Hörnchenkürbis) oder Kiwano ans Herz gelegt. Auch Obstarten wie Himbeeren, Brombeeren, Kiwi und Erdbeeren lassen sich an geeigneten Kletterhilfen im Hinterhof ziehen.

Kletterhilfen

Gemüse und Obst, das hoch hinaus möchte, benötigt eine passende Kletterhilfe. In den meisten Fällen reichen ein paar gespannte Schnüre oder Drähte aus, an denen das Gemüse aufgebunden werden kann. Stangen und Gerüste aus Holz, Bambus oder Stahl bieten den Pflanzen hingegen etwas mehr Halt. Dies empfiehlt sich zum Beispiel bei Gemüsearten mit schweren Früchten wie Kürbis oder Melone. Dabei muss es sich nicht immer um teure Edelstahl-Rankgitter oder Pergolen handeln. Billige Baustahlgitter geben den Pflanzen ebenfalls Stabilität und können mit einem Bolzenschneider in beliebig große Teile zerlegt werden. Und was die Ästhetik angeht: Kürbis, Gurke und Zucchini beispielsweise wachsen so rasch und üppig, das man das Gitter darunter bald nicht mehr sieht.



Kürbisse sind bestens für Rankgitter geeignet

Gemüse und Obst für den vertikalen Garten:

Erbse	Zuckererbse, Markerbse, Schalerbsen
Bohne	z. B. Stangenbohnen, Feuerbohnen etc.
Gurke	Salatgurke
Tomate	z. B. Cherrytomaten, Flaschentomaten
Kletterzucchini	Sorte 'Black Forest'
Kleinfruchtiger Kürbis	'Jack Be Little', bis zu 30 Früchte (150 bis 300 g) an einer Pflanze 'Uchiki Kuri' (auch als Hokkaido im Handel), kleine, orange-rote Früchte (1 bis 1,5 kg), ertragreiche Pflanze, reift früh, ist robust und wetterfest 'Sweet Dumpling', kleine Früchte (400 bis 600 g)
Kletternde Kapuzinerkresse (<i>Tropaeolum peregrinum</i>)	lange Triebe mit 2 bis 3 m Länge; bessere Klettereigenschaften als die bekannte Kapuzinerkresse (<i>Tropaeolum majus</i>), die nur leicht klettert
Cyclanthere oder Hörnchenkürbis (<i>Cyclanthera pedata</i>)	einjährige rankende Pflanze mit vielen kleinen leuchtend grünen Früchten, die olivengroß geerntet und vorwiegend roh als Gemüse verwendet werden
Pepino oder Birnenmelone (<i>Solanum muricatum</i>)	stammt aus dem südamerikanischen Hochland; kleine Früchte, die geschmacklich an eine Mischung aus Birne und Melone erinnern, sehr wärmebedürftig
Kiwano oder Horngurke (<i>Cucumis metuliferus</i>)	geschmacklich zwischen Banane, Gurke und Limone, hoher Wärmebedarf
Melone	kleinfruchtige Sorten, da sie sonst zu schwer werden; wärmebedürftig
Kiwi	winterfeste Sorten
Beerenobst	Himbeeren, Brombeeren
Erdbeeren	Triebe müssen aufgebunden werden

Ein Tipp für Familien mit kleinen Kindern: Dekorative Kletterpyramiden lassen sich gemeinsam mit Kindern leicht aus Weidenruten flechten. Neben dem Stützeffekt für das Gemüse bieten diese Pyramiden den Kindern im Sommer ein grünes und blühendes Zelt, an dem sie Gemüse „live“ beim Wachsen beobachten können. Wer kann schon im Kindergarten oder in der Schule behaupten, zu Hause Zucchini oder Kürbisse auf dem (Zelt-)Dach zu haben?

Nicht nur praktisch, sondern auch schön

Vertikales Gärtnern bietet außer der sehr sinnvollen Raumnutzung noch viele weitere Vorteile. So muss man sich zum Beispiel für Pflege und Ernte nicht ständig bücken. Auch wärmeliebende Pflanzen wie Tomaten, Melonen oder Pepinos wissen ein warmes und windgeschütztes Plätzchen an der Hauswand zu schätzen. Denn die tagsüber von der



Kletternde Zucchinisorten werden bis zu zwei Meter hoch und bieten mit ihren schönen Blüten auch etwas fürs Auge



Kiwis sind hervorragende Kletterer, die an Pergolen befestigt im Sommer ein kühles Schattendach bilden

Hauswand gespeicherte Wärme wird nachts wieder abgestrahlt und bietet den Pflanzen ein gleichmäßiges Klima.

Auf Terrassen oder Balkonen bietet eine dichte „Wand“ aus Kapuzinerkresse oder Kürbissen einen hervorragenden Wind- und Sichtschutz, der nicht nur praktisch, sondern dazu noch sehr schön anzusehen ist. Gleiches gilt für die Begrünung von tristen Fassaden. Eine unansehnliche Hauswand gewinnt durch ein sommerliches grün-buntes Kleid an Attraktivität und hilft damit, so manches Stadtviertel zu verschönern.

Erdnüsse und andere Exoten

Man mag sich Folgendes vorstellen: Man läuft im Baumarkt oder der Gärtnerei zufällig an einer Erdnusspflanze vorbei, die da unauffällig als Pflanzgut neben Zucchini und Tomaten auf dem Angebotstisch steht. Spontan werden einem möglicherweise Dutzende von Fragen durch den Kopf schießen, wie: „Wachsen die denn bei uns?“ oder „Bilden die hier auch Nüsse, die man essen kann?“ Und schließlich

die Frage aller Fragen: „Wie wachsen Erdnüsse überhaupt?“

Wahrhaftig, es gibt sie, die Erdnuss für den deutschen Garten. *Arachis hypogaea* – die Erdnuss – wächst auch bei uns. Voraussetzung ist ein lockerer, sandiger Boden und ein warmes Plätzchen an der Sonne. Das Besondere an der Erdnuss ist, dass die Früchte unterirdisch wachsen. Doch nicht, wie man vielleicht vermuten mag, an den Wurzeln, sondern an oberirdischen Blütenstängeln. Diese krümmen sich nach der Bestäubung und wachsen etwa fünf bis sechs Zentimeter in das Erdreich hinein, um dort die Nüsse zu bilden. Allein für dieses ungewöhnliche Schauspiel lohnt sich der Kauf einer Erdnusspflanze.

Geeignete Exoten für den Garten

Die Erdnuss ist nicht der einzige Exot, der auch hierzulande im Garten wächst. Es gibt heute eine ganze Reihe tropischer und subtropischer Pflanzen, die sich hier kultivieren lassen. Zudem dürfte die Klimaentwicklung dazu beitragen, dass tropische Gewächse



Erdnuss-Snack – aus dem eigenen Garten?



Winterharte Feigen überstehen auch kalte Winter sehr gut

Exoten, die für den Anbau im eigenen Garten geeignet sind:

Einjährige Exoten	Beschreibung
Erdnuss (<i>Arachis hypogaea</i>)	Für den Verzehr müssen die reifen Nüsse mit der Schale etwa 20 Minuten im Backofen (120 – 160 °C) getrocknet werden; nach dem Abkühlen können die Nüsse dann gegessen werden.
Kiwano (<i>Cucumis metuliferus</i>)	Die Pflanze ist der Gurke sehr ähnlich und wird wie diese zweitriebig an Schnüren aufgebunden. Die Frucht enthält grünliches Gelee, das geschmacklich zwischen Gurke, Limone und Banane liegt.
Pepino (<i>Solanum muricatum</i>)	Pepino eignet sich als Ampelpflanze auf Balkon oder Terrasse. Die Früchte erinnern geschmacklich etwas an Melonen.
Tomatillo (<i>Physalis ixocarpa</i>)	Tomatillo ist eng verwandt mit der Andenbeere. Die Pflanzen werden 1,5 bis 2 m hoch. Mit ihrem säuerlich würzigen Aroma passen sie gut zu Mischgemüse-Gerichten.
Mexikanische Minigurke (<i>Zehneria scabra</i>)	Das Klettergewächs bildet im Sommer eine Vielzahl an Früchten, die im Aussehen an Mini-Wassermelonen erinnern und frisch säuerlich schmecken.
Hörnchenkürbis (<i>Cyclanthera pedata</i>)	Der Hörnchenkürbis ist ein stark rankendes Kürbisgewächs. Die Früchte können, wenn sie olivengroß sind, geerntet und roh gegessen werden.
Andenbeere (<i>Physalis peruviana</i>)	Die Pflanze wird etwa 1 m hoch und blüht von Juli bis September.
Mehrjährige Exoten	
Winterharte Feigen (<i>Ficus carica</i>)	Winterharte Feigen wie die Bayernfeige 'Violetta' überstehen Minusgrade bis -15 °C und tragen im Sommer reichlich Früchte.
Weiki oder „Bayern-Kiwi“ (<i>Actinidia arguta</i>)	Eine kleinfrüchtige, winterharte Kiwi (bis -30 °C), die sich auch in Kübeln kultivieren lässt. Die weiblichen Pflanzen benötigen Befruchtersorten mit männlichen Blüten.

zukünftig auch in unseren Breiten besser gedeihen.

Kiwi und Andenbeere gelten bei manchen Gärtnern inzwischen schon als „alte Hasen“ unter den essbaren Exoten. Sie haben sich in unseren Gärten als beliebte Nutzpflanzen etablieren können. Eher unbekannt dagegen sind zum Beispiel Kiwano, Pepino oder Tomatillo. Diese kennt man allenfalls aus gut sortierten Feinkostabteilungen, wo sie zu hohen Preisen angeboten werden.

Mit etwas Geschick und gutem Willen kann man diese Gewächse jedoch auch in unseren Breiten zum Fruchten bringen. Ab Mitte/Ende Mai, wenn es warm genug ist, können die meisten ins Freiland gepflanzt werden. Zu den bei uns kultivierbaren Exoten (siehe Tabelle) gehören vorrangig obstartige Kulturen.

Ein sonniges Plätzchen

Oberste Regel für den Anbau von Exoten ist: Warm und sonnig muss es sein. Daher sind

für den Anbau dieser Kulturen besonders milde Regionen Deutschlands geeignet. Doch auch in den kühleren Gegenden kann man im Garten ein sonniges und windgeschütztes Eckchen schaffen, wo diese Pflanzen gedeihen. Ideal für wärmeliebende Pflanzen sind auch sonnige Balkone und Terrassen, wenn sie Schutz vor übermäßigem Wind und Regen bieten. Da es sich bei vielen der Exoten um Kletterer handelt, ist zudem für eine geeignete Kletterhilfe zu sorgen.

Jedes Jahr aufs Neue

Obwohl einige der fremdländischen Gewächse in ihrer Heimat mehrjährig sind, können sie bei uns aufgrund des kalten Winters meist nur einjährig kultiviert werden. Von Kiwi und Feige gibt es jedoch auch winterharte Arten und Sorten.



Die Andenbeere ist bei uns inzwischen ein weit verbreiteter Exot...



...ihre nahe Verwandte, die Lampionblume, ist als Zierpflanze in Gärten zu finden.

Juni

Der Sommer zieht ins Land

Jetzt, wo es bei Wärme und Sonnenschein für die meisten Kulturen im Garten erst so richtig losgeht, ist für Spargel und Rhabarber schon alles vorbei. Die letzten Stangen werden um den Johannistag (24. Juni) geerntet.

Im Juni ist bereits ein Großteil der Gemüsekulturen wie Erbsen, Kopfsalate, Kohlrabi, Bundzwiebeln, früher Spitzkohl und frühe Karotten erntereif. Die durch die Ernte frei gewordenen Stellen sollte man möglichst schnell wieder mit neuen Jungpflanzen oder Gründüngung bepflanzen, um unnötigen Wasserverlust und Verunkrautung zu vermeiden. Wo bisher auf Grund der kalten Witterung zum Beispiel Tomaten, Gurken oder Paprika nicht gepflanzt wurden, kann dies Anfang Juni noch nachgeholt werden. Einen Überblick darüber, was noch alles ins Freiland gepflanzt oder gesät werden kann, gibt die unten stehende Tabelle.

Tomaten- und Gurkenpflanzen, die schon etwas größer sind, müssen jetzt aufgeleitet

werden, das heißt, dass man sie in die Höhe zieht und stützt. Bei Tomaten entfernt man die Achseltriebe. Neben allgemeinen Arbeiten wie dem Unkrautjäten und Wässern ist es nun auch besonders wichtig, regelmäßig Schädlings- und Krankheitskontrollen im Obst- und Gemüsegarten durchzuführen und bei Befall geeignete Maßnahmen einzuleiten.

Im Obstgarten können Anfang Juni die ersten Erdbeeren und gegen Ende Juni bereits die ersten Johannisbeeren und Stachelbeeren geerntet werden. Stachelbeeren zum Einmachen werden schon etwas früher im unreifen Stadium geerntet.

Für die Ernte von Erdbeeren noch einen Tipp: Damit die Früchte länger haltbar bleiben, sollten sie möglichst morgens und bei Trockenheit geerntet werden. Gepflückt werden nur die reifen Früchte, denn nur diese entwickeln das volle Aroma.

Dies kann im Juni gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Gemüse-Amaranth, Buschbohnen, Stangenbohnen, Dicke Bohnen, Zuckererbsen, Erdbeerspinat, Gemüfefenchel, Karotten, Radieschen, Rettich (Sommer-, Winter-), Rote Bete, Steckrübe, Zwiebel (Bund-), Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Salatgurke, Kopfsalat, Radicchio, Rauke, Romana-Salat, Zuckerhut, Dill, Kapuzinerkresse, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Salbei, Thymian
Pflanzung ins Freiland	Artischocke, Gemüfefenchel, Blumenkohl (Sommer-), Blumenkohl (Herbst-), Brokkoli, Grünkohl, Kohlrabi, Spitzkohl (Sommer-), Rosenkohl, Rot-/Weißkohl (Lager-), Wirsing (Herbst-, später), Kürbis, Paprika, Porree (Herbst-), Tomaten, Zucchini, Zwiebel (Bund-), Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Sommer-), Kopfsalat, Romana-Salat, Basilikum, Bohnenkraut, Meerrettich, Zitronenmelisse, Oregano, Rosmarin, Salbei, Schnittsellerie, Kiwi
Jungpflanzenanzucht	Freiland: Blumenkohl (Herbst-), Blumenkohl (Winter-), Gemüfefenchel, Brokkoli, Grünkohl, Kohlrabi, Spitzkohl (Sommer-), Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Sommer-, Herbst-), Kopfsalat, Romana-Salat



Der Juni ist der Erdbeermonat. Gepflückt werden sollten nur reife Erdbeeren, da die Früchte nicht nachreifen



Ringelblumen sind nicht nur schön, sondern auch essbar

Spezielles im Juni

Viele Blüten aus dem heimischen Garten sind essbar

Gladiolen, Chrysanthemen und Nelkenblüten auf dem Tellerrand oder im Salat? So mancher denkt dabei wahrscheinlich lediglich an Dekoration. Doch das stimmt nur teilweise. Denn viele der bunten Blüten in unserem Garten sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern auch wahre Gaumenfreuden. Bekannt ist vielleicht, dass die Blüten vieler Gartenkräuter wie Kapuzinerkresse, Majoran und Thymian oder von Gemüsepflanzen wie Kürbis und Zucchini essbar sind. Was viele aber nicht wissen: Auch die Blüten vieler oft nur als Zier- oder Wildblumen bekannter

Pflanzen wie zum Beispiel Nelken, Veilchen, Begonien, Rosen oder Astern sind Köstlichkeiten. Salaten kann man eine völlig neue Note verleihen, indem man sie mit scharfen Kapuzinerkresseblüten oder mit nussig schmeckenden Gänseblümchen garniert. Mit dem fruchtig-kraftigen Aroma von Indianernesselblüten kann man den einen oder anderen Obstsalat veredeln. Begonien, Dahlien oder Chrysanthemen eignen sich sehr gut als Blüteneinlage für Suppen. Zum Ausbacken verwendet man hingegen am besten Zucchini- oder Holunderblüten.

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Aufleiten?

Unter Aufleiten versteht man alle Maßnahmen, die durch Stützen oder Anbinden das natürliche Wachstum von Pflanzen in die Höhe fördern. Einige Gemüsepflanzen wie Tomaten, Bohnen oder Salatgurken werden durch Stäbe, Schnüre oder Rankgitter aufgeleitet.



Die Blüten des Weißklee sind genießbar



Die Blüten des Borretsch sind essbar und dekorativ

Vorsicht bei giftigen Pflanzen

Nicht alle Blüten sind zum Verzehr geeignet: Vorsicht bei giftigen Pflanzen wie zum Beispiel Akelei, Christrose, Maiglöckchen oder Fingerhut. Bevor man also eine Blüte in der Küche verwendet, sollte man sicher sein, dass es sich um eine genießbare Art handelt. Vor dem Verzehr sollte auch geprüft werden, ob die Pflanzen mit Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden, was zum Beispiel bei Zierpflanzen aus dem Handel oft der Fall ist. Wer die Pflanze dagegen im eigenen Garten aufzieht, kann sicher sein, dass die Blütenpracht ungespritzt gedeiht.

Ernte und Aufbereitung

Bei essbaren Blüten ist der richtige Erntezeitpunkt von entscheidender Bedeutung, denn verblühte Blumen haben nur noch wenig Aroma. Man sollte die jungen Blüten erst kurz vor dem Gebrauch pflücken, da sie leicht welk werden. Für die meisten Arten ist der Vormittag der beste Zeitpunkt für die Ernte, wenn sie sich gerade geöffnet haben. In einer Schale mit kaltem Wasser lassen sie sich dann bei Bedarf für einige Stunden frisch halten.

Stiele und grüne Kelchblätter sollte man vor der Verwendung entfernen. Da bei manchen

Die bekanntesten Arten mit essbaren Blüten:

Aster	Holunder	Nelke	Spitzwegerich
Begonie	Indianernessel	Primel ¹	Stiefmütterchen
Borretsch	Kapuzinerkresse	Ringelblume	Taglilie
Dahlie	Klee	Rosen	Taubnessel
Dill	Kürbis	Speise-Chrysantheme	Thymian
Duftgeranie	Lavendel	Salbei	Veilchen
Gänseblümchen	Löwenzahn	Schafgarbe	Ysop
Gladiole	Majoran	Schnittlauch	Zucchini

¹außer Becher-Primel

Arten wie Rosen, Nelken oder Chrysanthemen nur die Blütenblätter essbar sind, sollten bei diesen möglichst auch die Staubgefäße und der Stempel beseitigt werden. Um die

Blattläuse & Co.

Jedes Jahr aufs Neue schädigen zahlreiche Insekten oder Schnecken das Obst und Gemüse im heimischen Garten. Auch diverse Schimmelpilze, Bakterien und Viren können zum Verlust des geliebten Grüns führen. Selbst dem besonnenen Hobbygärtner kann schon mal der Kragen platzen, wenn er anstelle eines üppigen Salatkopfes nur noch einen abgefressenen Strunk vorfindet. Wer sich allerdings mit dem Thema etwas intensiver beschäftigt, findet Mittel und Wege, sein Gemüse wirksam zu schützen – und diese müssen nicht immer chemisch sein.

Ertrag ist nicht alles

Im Gegensatz zum Erwerbsgärtner, der von den Erträgen der Kulturen sein Einkommen

Blüten von Schmutz und versteckten Insekten zu befreien, empfiehlt es sich, sie unter kaltem Wasser abzuspülen.

bestreiten muss, kann der Privatgärtner oft viel leichter mit Schädlingen leben. Höchsterträge sind nicht notwendig und Abstriche bei der äußeren Qualität von Gemüse und Obst können meist auch hingenommen werden. In erster Linie geht es um die Freude am Gärtnern. Bevor also zur „chemischen Keule“ gegriffen wird, sollte man erst einmal prüfen, ob es nicht andere Wege gibt.

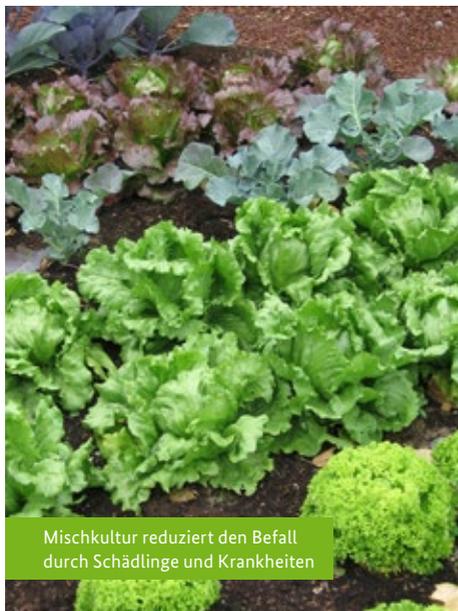
Vorbeugen ist besser als Heilen

Dieses Prinzip gilt nicht nur für den Menschen, sondern auch für Pflanzen. Denn wer nutzbringende Tiere wie Igel, Vögel oder Nutzinsekten im Garten fördert oder schonende Kulturtechniken wie Mischkultur anwendet, hat letztlich viel weniger Schädlinge im Garten, die er bekämpfen muss.

Um den Schädlingsdruck im Garten von vorneherein niedrig zu halten, hilft auch so manche einfache, aber wirksame technische Maßnahme. So lassen sich beispielsweise Wühlmäuse mit Drahtgeflecht von Wurzeln fernhalten. Gegen Frostspanner helfen einfache Leimringe zum richtigen Zeitpunkt: Ab Mitte September sollten diese eng anliegend an die Stämme von Obstbäumen angebracht werden, da im Herbst die flugunfähigen Weibchen des Frostspanners an den Stämmen hinaufklettern, um ihre Eier abzulegen.



Blattläuse können beträchtlichen Schaden im Garten anrichten



Mischkultur reduziert den Befall durch Schädlinge und Krankheiten



Ein Tontopf wie dieser dient Nützlingen als Unterschlupf

Im März sollten die Leimringe entfernt und vernichtet werden.

In naturnahen Gärten kommen häufig alte Hausmittel wie Kräuterzubereitungen aus Schachtelhalm oder Rainfarn, aber auch moderne Pflanzenstärkungsmittel zum Einsatz. Sie erhöhen die Widerstandskraft der Kulturpflanzen und schützen sie damit vor einer Schädigung durch Insekten oder Pilze. Neben den indirekt wirkenden Substanzen hält die Natur aber auch Stoffe mit direkter Wirkung auf Insekten bereit, zum Beispiel Azadirachtin aus dem Neembaum oder Pyrethrum aus Chrysanthemen. Auch der Einsatz räuberischer oder parasitärer Nutzinsekten gegen Schädlinge ist heute im Erwerbsgartenbau wie im Freizeitgarten eine etablierte Methode der Schädlingsbekämpfung.

Chemischer Pflanzenschutz als letzte Lösung

Chemie sollte im Kleingarten immer erst dann zum Einsatz kommen, wenn alle anderen Methoden versagen. Für den Hobbygarten kommen nur solche Pflanzenschutzmittel in Frage, die mit der Kennzeichnung „Anwendung im Haus- und Kleingartenbereich zulässig“ oder „Anwendung durch nichtberufliche Anwender zulässig“ versehen sind. Diese Reglementierung durch den Gesetzgeber dient dem Schutz von Natur und Anwender. Pflanzenschutzmittel für den Haus- und Kleingarten sind im Gartenfachhandel erhältlich und dürfen nur von fachkundigem Personal verkauft werden, das den Kunden dazu berät.

Der Schuldige ist nicht immer der Schädling

Nicht selten werden Pflanzenschäden auch durch Nährstoffmangel oder ungünstige Bodenverhältnisse verursacht. Manchmal ist auch das Wetter verantwortlich für Pflanzenschäden. So können extreme Temperaturschwankungen von beispielsweise über 25 °C am Tag auf unter 5 °C in der Nacht bei vielen Bäumen und Sträuchern zu Schäden führen. Hinter den dadurch verbräunten Blattspitzen und Blatträndern vermutet dann so mancher Gärtner einen unbekanntem Schädling oder eine Pilzkrankung. Ebenso verursachen stürmische Winde Pflanzenschäden durch Abknicken und Verdorren zahlreicher junger

Triebe und Blätter, und auch Hagelschäden können beträchtlich sein.

Im Zweifel fachmännischen Rat einholen

Wer nicht sicher ist, um welche Krankheit oder um welchen Schädling es sich auf seinen Pflanzen handelt, kann sich an die Beratungsstellen der Pflanzenschutzdienste sowie Gartenakademien der Länder wenden (siehe Seite 101). Diese Institutionen halten zahlreiche Informationen zum Pflanzenschutz auf ihren Internetseiten bereit. Bei Bedarf kann man sich dort auch telefonisch beraten lassen oder Pflanzenproben einschicken, die dann von Fachleuten untersucht werden.



Marienkäferlarven können gezielt gegen Blattläuse eingesetzt werden



Dem Grünkohl können Minusgrade nichts anhaben



Feldsalat ist ein vitaminreicher Wintersalat

Jetzt an das Wintergemüse denken

Bei Sonnenschein und 30 Grad im Schatten kommt dem Hobbygärtner so allerhand in den Sinn – nur nicht gerade der Gedanke an Wintergemüse. Doch wer sich im Winter mit vitaminreichem Gemüse aus dem eigenen Garten versorgen möchte, muss jetzt schon tätig werden.

Was ist Wintergemüse?

Der Begriff Wintergemüse ist schon etwas veraltet. Er umfasst alle Gemüsearten, die im Winterhalbjahr – also von Oktober bis März – hierzulande geerntet werden können. Einige dieser so genannten Wintergemüse sind heute allerdings das ganze Jahr im Angebot, so dass der Begriff etwas irreführend ist. Auch die Übergänge zum Herbstgemüse sind oft fließend. Daher werden Letztere häufig auch noch mit zum Wintergemüse gezählt.

Eines ist allen Wintergemüsearten gemein: Kälte vertragen sie gut. Manche Wintergemüsearten wie Porree, Feldsalat oder Wirsing sind so hart im Nehmen, dass ihnen selbst Frost nichts ausmacht. Einige wenige benötigen sogar Frost, um ihre volle Geschmacksvielfalt auszubilden – so zum

Beispiel Grünkohl, Pastinake, Rosenkohl und Steckrübe. Doch nicht alle Wintergemüse sind frosthart. Wer Chinakohl oder Rote Bete bei Frost zu lange im Boden lässt, wird nicht viel davon haben. Auskunft über die Frosthärte, Aussaat- beziehungsweise Pflanzzeiten sowie Erntezeiten von Wintergemüse sind in der Tabelle auf Seite 42 zu finden.

Gut lagerfähig

Im Gegensatz zu Frühlings- oder Sommergemüse lässt sich Wintergemüse über mehrere Wochen oder Monate lagern, vor allem die Wurzel- und Knollengemüse mit ihren unterirdischen Organen. Deren äußere Schicht ist meist sehr robust, wodurch das Gemüse gut geschützt ist gegen schädliche Einwirkungen und Wasserverlust.

Zur Lagerung für das winterliche Gemüse bietet sich eine mit feuchtem Sand gefüllte Erdmiete oder Kiste an. Gute Aufbewahrungsorte sind aber auch kühle, frostfreie Keller oder Garagen. Manche Gemüsearten wie zum Beispiel Pastinaken oder Topinambur lassen sich auch problemlos an Ort und Stelle überwintern.

Typische Vertreter des Wintergemüses:

Gemüseart	Pflanzen oder säen?	Aussaat-/Pflanzzeit	Erntezeit
		A. = Anfang, M. = Mitte, E. = Ende	
frosthart			
Wirsing (später)	Pflanzen	M. Juni – E. Juli	A. November – M. März
Winterporree	Pflanzen	A. Juli – A. August	A. Januar – Mai
Topinambur	Pflanzen	März/April o. Oktober/November	September – März
Feldsalat	Säen	E. Juli – A. September	A. November – März
Schwarzwurzel	Säen	März/April o. August	Oktober – März
Knollenziest	Pflanzen	März o. April	Oktober – Januar
Zuckerwurzel	Säen	August/September o. März/April	November – März
Steckrübe	Säen	Juni	September – E. November
Grünkohl	Pflanzen	Juni – Juli	Ab Oktober
Pastinake	Säen	A. März – E. Mai	E. September – E. März
Rosenkohl	Pflanzen	M. Mai – E. Juni	November – Dezember
Wurzel Petersilie	Säen	März – April	September – April
bedingt frosthart*			
Weißkohl, Rotkohl (Winterformen)	Pflanzen	E. Mai – E. Juni	Oktober – November
Karotten (späte)	Säen	A. Mai – A. Juli	Oktober – Dezember
Endivie	Säen	M. Juni – M. Juli	September – Dezember
Chinakohl	Säen	M. Juni – M. August	2 bis 3 Monate nach Saat
Rote Bete	Säen	M. Mai. – E. Juni	August – November
Haferwurzel	Säen	März – Mai	A. Oktober – E. März
Postelein	Säen	E. August – A. September	bis November; ab März
Radicchio	Säen	Juni – Juli	Herbst o. Frühjahr
Winterrettich	Säen	M. Juli – A. August	Oktober – Dezember
Knollensellerie	Pflanzen	E. Mai – A. Juni	E. Oktober – A. November

* Ernten, bevor stärkere Fröste auftreten

Juli

Vom Garten auf den Teller –
der Juli bietet viel Frisches



Juli ist Johannisbeerzeit

Im Juli wächst und sprießt es im Garten. Allerdings bedeutet das auch viel Arbeit. Vor allem das Unkraut nimmt viel Zeit in Anspruch: Nun liegt ganz klar im Vorteil, wer schon im zeitigen Frühjahr damit begonnen hat, Unkraut zu jäten und zu mulchen. Eine Mulchdecke verhindert, dass der Boden austrocknet, was vor allem feuchteliebende Arten wie Gurken, Tomaten und Zucchini zu schätzen wissen.

Jetzt im Juli wird es Zeit für die Aussaat von Herbstgemüse wie Chinakohl, Fenchel oder Winterendivie. Sind dafür gerade keine Beete

frei, empfiehlt es sich, diese Kulturen in Töpfen vorzuziehen und zu einem späteren Zeitpunkt ins Freiland zu pflanzen. Was im Juli noch alles gesät beziehungsweise gepflanzt werden kann, kann der untenstehenden Tabelle entnommen werden.

Kräuter, bei denen das Blatt verwendet wird, wie zum Beispiel Basilikum, Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin oder Salbei, sollten prinzipiell kurz vor der Blüte geerntet werden, da dann das Aroma am intensivsten ist. Für die Ernte der Fruchtgemüse wie Tomaten, Gurken oder Bohnen gilt: Wer frühzeitig

Dies kann im Juli gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Gemüse-Amaranth, Buschbohnen, Stangenbohnen, Dicke Bohnen, Gemüfefenchel, Karotten, Radieschen, Rettich (Winter-), Rote Bete, Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Feldsalat, Kopfsalat, Radicchio, Rauke, Romana-Salat, Zuckerrhut, Dill, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Salbei, Thymian
Pflanzung ins Freiland	Artischocke, Gemüfefenchel (schoßfeste Sorten), Blumenkohl (Herbst-), Brokkoli, Grünkohl, Kohlrabi, Spitzkohl (Sommer-), Wirsing (später), Porree (Winter-), Steckrübe, Zwiebel (Bund-), Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Sommer-, Herbst-), Kopfsalat, Romana-Salat, Basilikum, Meerrettich, Zitronenmelisse, Rosmarin, Salbei, Schnittsellerie, Erdbeeren, Himbeeren (Herbst-, Sommer-)
Jungpflanzenanzucht	Freiland: Blumenkohl (Herbst-, Winter-), Brokkoli, Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Herbst-), Kopfsalat, Romana-Salat

und regelmäßig pflückt, erhält höhere Ernteerträge, da das Pflücken die Fruchtbildung anregt. Es empfiehlt sich, auch überreife und kranke Früchte abzupflücken.

Im Obstgarten stehen schon die ersten Schnittarbeiten an: Nach der Ernte der Sommerhimbeeren können die alten abgetragenen Ruten und die schwachen Jungtriebe

bodennah abgeschnitten werden. Sobald die letzten Erdbeeren geerntet sind, empfiehlt es sich, das alte Laub zurückzuschneiden und die Pflanzen zu düngen. Außerdem ist Ende Juli die beste Zeit zum Pflanzen neuer Erdbeeren. Für das Steinobst ist nach der Ernte ein günstiger Zeitpunkt für Pflegeschnitte. Auch am Kernobst kann man jetzt einen Sommerschnitt vornehmen.

Spezielles im Juli

Mulchen – Bodenbedeckung nach dem Vorbild der Natur

Als Mulchen wird traditionell das Bedecken des Gartenbodens mit unverrottetem organischem Material bezeichnet. Ein natürlicher Boden – wie zum Beispiel der Waldboden – ist das ganze Jahr über von einer Schicht aus Pflanzen, Pflanzenresten, Moosen und Laub bedeckt. Diese Schicht schützt den Boden und die darin lebenden Tiere und fördert den Aufbau sowie die Erhaltung einer gesunden Bodenstruktur. Dieses Prinzip können sich Hobbygärtner zunutze machen, indem sie den Gartenboden mit einer schützenden Mulchschicht bedecken. Moderne Mulchmaterialien können aber auch aus nicht verrottenden künstlichen Stoffen bestehen.

Vorteile des Mulchens

Mulchen hat viele Vorteile, aber auch einige Nachteile. Als positiv zu bewerten ist, dass der Boden unter der Mulchschicht gleichmäßig feucht bleibt und nicht so leicht austrocknet. Daher muss weniger gegossen werden. Außerdem verschlämmt und erodiert der Boden weniger, das heißt, es wird nicht so viel nährstoffreiche Erde durch Wind und Wasser abgetragen. Nährstoffe werden nicht so stark in tiefere Bodenschichten ausgewaschen, wie dies bei unbedeckten Böden der Fall ist.

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Sommerriss?

Beim Sommerriss entfernt man junge Triebe von Obstbäumen, die für den Kronenaufbau überflüssig sind. Die noch grünen Triebe – auch Wasserschosser genannt – werden dabei gegen die Wuchsrichtung abgerissen. Das Reißen ist besser als das Schneiden, weil man dabei auch die Beiaugen, aus denen sonst neue Wasserschosser entstehen würden, entfernt. Die Risswunden verheilen schnell. Die Wasserschosser werden entfernt, weil sie darunter wachsenden Zweigen Licht nehmen und außerdem Nährstoffe verbrauchen. In Gegenden mit mildem Klima führt man den Sommerriss besser schon im Juni oder Juli durch, bevor die Wasserschosser zu kräftig sind. Sonst besteht die Gefahr, dass die Wunden beim Abreißen zu groß werden.



Für Erdbeeren eignet sich Strohmulch

Da der Mulch den Boden ständig beschattet, wächst auch weniger Unkraut. Einzelne Unkräuter durchwachsen zwar die Mulchschicht, können in der Regel aber leicht herausgezogen werden. Der Mulch sorgt außerdem für eine gleichmäßige Temperatur: Im Sommer werden die Bodenlebewesen vor Hitzeschäden bewahrt, im Winter schützt die Mulchschicht überwinterte Stauden vor allzu heftigen Kahlfrösten. Insgesamt fördert die Mulchschicht den Aufbau und den Erhalt eines krümeligen Bodens, weil die Bodenorganismen bis in die oberste Schicht aktiv bleiben und aus dem organischen Mulchmaterial zusätzlich Nährstoffe freisetzen. Ein Nachteil des Mulchens ist, dass es Schnecken anzieht, die sich unter der schützenden Schicht sehr wohlfühlen und gut vermehren können. Treten viele Schnecken auf, sollte man daher prüfen, ob der Schaden durch die Schnecken den Nutzen der Mulchschicht nicht aufwiegt

oder sogar übersteigt. Was noch negativ zu bewerten ist: Gemulchter Boden erwärmt sich langsamer als ungemulchter.



Kürbisse wachsen gut auf Mulchfolie

Was beim Mulchen zu beachten ist

Saatrillen und Jungpflanzen sollten nicht mit Mulch abgedeckt werden, da die Saat sonst schlecht keimt und die Jungpflanzen nicht richtig wachsen können. In der Regel wird erst mit dem Mulchen begonnen, wenn die Pflanzen etwa zehn Zentimeter groß sind und wenn der Boden sich ausreichend erwärmt hat – vor allem bei wärmebedürftigen Kulturen wie Tomaten, Kürbis oder Bohnen.

Die Mulchschicht muss hin und wieder erneuert werden: Die Häufigkeit richtet sich

dabei nach Mulchdicke, Art des Mulchmaterials, Bodenart sowie Niederschlagshäufigkeit und -menge. Strohhiges und holziges Mulchmaterial hat einen hohen Kohlenstoffanteil bei gleichzeitig geringem Stickstoffgehalt. Man spricht dann von einem hohen C/N-Verhältnis. Das führt dazu, dass die Mikroorganismen, wenn sie den Mulch zersetzen, dem Boden Stickstoff entziehen. Dieser Stickstoffverlust muss durch eine Zusatzdüngung, zum Beispiel mit Hornspänen, ausgeglichen werden. Wichtig ist auch, dass keine samenragenden Unkräuter und Wurzelunkräuter (z. B. Quecke) sowie kranke Pflanzen zum Mulchen verwendet werden.

Geeignete Mulchmaterialien:

Organische Materialien	
Rasenschnitt, Gras	Rasenschnitt vor dem Mulchen antrocknen lassen und nur dünn (dafür mehrmals) aufbringen, da er sonst zu einer dichten Masse verklebt und fault.
Gemüseabfälle, Unkraut	Gemüseabfälle sowie das zwischen und in den Gemüsereihen gejätere Unkraut können einfach liegen bleiben. Insbesondere Brennnessel und Beinwell sind besonders geeignete Mulchmaterialien, da sie schnell verrotten und pflanzenverfügbare Nährstoffe freisetzen.
Gründüngung	So genannte Gründüngungspflanzen wie <i>Phacelia</i> , Lupine, Klee oder Gelbsenf werden überall dort, wo kahle Flecken im Garten zu finden sind, zur Bodenbedeckung und Nährstoffspeicherung angebaut. Sie bedecken schon während des Wachstums den Boden und können auch nach dem Schnitt oder dem Absterben als Mulch auf der Fläche bleiben.
Stroh	Stroh verrottet sehr langsam. Es eignet sich sehr gut zum Mulchen von Erdbeeren.
Laub	Nicht zu feuchtes Laub verwenden. Nur dünn aufbringen, da es sonst zu einer dichten Decke verklebt und fault. Möglichst kein Laub von Bäumen verwenden, die viel Gerbsäure enthalten (z. B. Eiche, Walnuss), da dieses nur langsam verrottet.
Künstliche Materialien	
Mulchfolie, Mulchvlies oder Bändchengewebe	Künstliche Mulchmaterialien werden nach der Bodenbearbeitung im Frühjahr auf die Beete aufgebracht. Gepflanzt wird anschließend durch Löcher, die man in die Materialien stanzt. Bändchengewebe und Vliese sind sehr robust und jahrelang haltbar, dafür aber recht teuer. Günstiger, dafür aber auch weniger lange nutzbar, sind dünne PE-Folien und biologisch abbaubare Folien aus nachwachsenden Rohstoffen (z. B. Maisstärke). Letztere haben den Vorteil, dass man sie nach der Ernte einfach in den Boden einarbeiten kann und nicht aufwändig entsorgen muss.

Vorbeugende Maßnahmen gegen Unkraut im Gemüsebeet

- » Aussaat bzw. Pflanzung in Reihen macht das Hacken leichter.
- » Pflanzen statt Direktsaat
- » Manche Unkräuter treten als typische „Begleitkräuter“ zusammen mit Kulturpflanzen auf. Werden diese oft hintereinander an der gleichen Stelle angebaut, vermehren sich auch die Begleitkräuter sehr stark. Eine abwechslungsreiche Fruchtfolge hilft, dem vorzubeugen.
- » Abwechselnder Anbau von unkrautfördernden Kulturen wie Zwiebeln, Karotten (langsameres Wachstum, schlechte Bodenbedeckung) und unkrautunterdrückenden Kulturen wie Kartoffeln, Kürbis (schnelles Wachstum, gute und frühe Bodenbedeckung)
- » Tiefe, wendende Bodenbearbeitung vermeiden, da dadurch Samen aus tieferen Bodenschichten nach oben befördert und zum Keimen angeregt werden.
- » Mulchen, also das Abdecken der Bodenoberfläche mit Folie oder organischem Material, unterdrückt Samenunkräuter.
- » Mischkulturen vermindern das Unkrautwachstum, da sie den Boden dichter bedecken.
- » Wurzeln von ausdauernden Wurzelunkräutern (z. B. Disteln, Quecke, Giersch) nicht über den Kompost entsorgen.
- » Samenunkräuter möglichst vor der Blüte – und damit vor der Samenbildung – jäten und kompostieren.
- » Unkraut, das schnell wieder wurzelt (z. B. Brennessel, Vogelmiere) bei trockenem Wetter jäten bzw. hacken.
- » Kompost umsetzen. Dadurch werden die Unkrautsamen zum Keimen angeregt, gleichzeitig steigt aber die Temperatur im Komposthaufen. Dies führt zum Absterben der Samen und Keimlinge.

Wenn der Gärtner schläft, pflanzt der Teufel Unkraut ...

„Wenn der Gärtner schläft, pflanzt der Teufel Unkraut“ besagt eine alte Weisheit. Und die gibt es nicht ohne Grund. Denn schon seit Jahrtausenden plagen sich Gärtner mit der unerwünschten Begleitflora herum. Ein gewisser Grad an Verunkrautung im Gemüsegarten sollte aus ökologischen Gründen toleriert werden. Doch häufig werden Unkräuter schnell zu Konkurrenten von Gemüse- und Obstkulturen und können zu erheblichen Ertragsseinbußen führen.

Warum Unkraut beseitigen?

.....

Unkräuter beanspruchen für ihr Wachstum Licht, Nährstoffe und Wasser, so dass sie in direkter Konkurrenz zu den Kulturpflanzen stehen. Hinzu kommt, dass stark verunkrautete Pflanzenbestände langsamer abtrocknen und daher anfälliger für Pilzkrankungen sind. Außerdem übertragen manche Unkräuter als Wirtspflanzen bestimmte Schädlinge und Pflanzenkrankheiten auf die Kulturpflanzen. Als störend wird Unkraut meist auch bei der Ernte von kleinem oder losem Erntegut wie beispielsweise Rauke oder Feldsalat empfunden.

Was tun gegen das wilde Beikraut?

.....

„Schöne Blumen wachsen langsam, nur das Unkraut hat es eilig.“ Das wusste bereits



Disteln gehören zu den unbeliebten Unkräutern im Garten

Hacken wird das Unkraut kurz unterhalb der Bodenoberfläche abgeschnitten. Wichtig ist, dass die Hacke scharf ist, damit das Unkraut auch wirklich geschnitten wird. Gehackt werden sollte möglichst bei trockenem und sonnigem Wetter, denn dann welkt das Unkraut schneller.

Für den Hausgarten werden verschiedene Arten von Hacken angeboten. Zum einen gibt es Geräte, bei denen man die Klinge ziehend durch den Boden bewegt: die „normale“ Hacke und die Pendelhacke (hier pendelt die Klinge frei an einem Gelenk). Ein Vorteil der herkömmlichen Hacke ist, dass beim Hacken noch etwas Erde mitbewegt wird, unter der das Unkraut in den Reihen begraben wird. Bei der so genannten Schuffel schiebt man hingegen die Klinge durch den Boden. Dieses Gerät ist besonders rückschonend, da man sich nicht bücken muss. Die bequemste, aber auch teurere Lösung stellt die Radhacke dar, bei der

Juli

William Shakespeare. Nicht zuletzt aus diesem Grund ist es prinzipiell von Vorteil, den Kulturpflanzen einen gewissen Wachstumsvorsprung gegenüber dem Unkraut zu verschaffen. Dies erreicht man meist schon sehr gut durch vorbeugende Maßnahmen. Leider wird damit jedoch nicht alles Unkraut vermieden, so dass man nicht umhinkommt, auch aktiv Hand anzulegen.

Unkraut hacken – auf das richtige Gerät kommt es an

Sobald man erkennen kann, ob es sich um eine Kulturpflanze oder Unkraut handelt – am besten schon im Keimblattstadium, sollte man das Unkraut beseitigen. Die besten Erfolge erzielt man mit der Hacke. Beim



Die Radhacke eignet sich, um bequem Unkraut zu hacken



Jäten ist auch Handarbeit

die Klinge hinter einem Rad hergeführt wird. Sie bietet sich vor allem für größere Gärten an.

Den Rest mit der Hand

Wenn zwischen den Reihen alles gehackt wurde, muss noch das übrig gebliebene Unkraut in der Reihe entfernt werden. Dies macht man entweder mit der Hand oder mit Hilfsmitteln wie Messern, Handhacken oder Fugenkratzen. Kleine Unkrautpflanzen werden am besten samt Wurzel aus dem Boden gezogen. Größere Unkräuter, die nah an den Kulturpflanzen stehen, schneidet man besser, da ein Herausziehen der Kulturpflanze schaden könnte.

Nicht alles Unkraut entfernen

Unkräuter erfüllen eine wichtige Funktion für das biologische Gleichgewicht in der Natur. Sie dienen zum Beispiel nützlichen Insekten als Nahrung und Lebensraum. Manche Schmetterlingsarten sind zum Beispiel auf ganz bestimmte Pflanzenarten angewiesen. Daher sollte die Unkrautbekämpfung im Garten auf das nötige Maß beschränkt werden. Hier und da ein paar Unkräuter verleihen dem Garten sogar einen optischen Mehrwert. Darüber hinaus können Unkräuter auch praktisch genutzt werden. So kann man aus Brennnesseln oder Beinwell hochwertige Stickstoffdünger (Jauchen) herstellen. Andere Unkräuter finden Verwendung als Salat (Sauerampfer, Löwenzahn), als Zierpflanze (z. B. Ehrenpreis) oder zum Garnieren von Speisen (Gänseblümchen).

August

Der Gartensommer erreicht
seinen Höhepunkt





Phacelia ist eine ausgezeichnete Gründüngungspflanze

Neben dem Ernten und Unkrautjäten ist vor allem das Wässern im heißen August eine wichtige Aufgabe. Besonders die wasserliebenden Kulturen wie Tomaten und Gurken, aber auch Sellerie und Zucchini leiden unter der Trockenheit.

Im August kann noch die eine oder andere Kultur ausgesät oder gepflanzt werden. Welche dies sind, kann der untenstehenden Tabelle entnommen werden.

Auf den bereits abgeernteten Beeten empfiehlt es sich, Gründüngungspflanzen wie Phacelia, Klee oder Roggen auszusäen.

Diese bewahren den Boden vor dem Austrocknen und fördern zudem die Humusversorgung und damit die Struktur des Bodens. Geeignetes Saatgut für die Gründüngung bekommt man im Gartenfachhandel. Bei den Tomaten können zu Beginn des Monats die Spitzen des Haupttriebes oberhalb des letzten Blütenstandes eingekürzt werden, da die nun nachfolgenden Fruchtstände nicht mehr reif werden. Achseltriebe sollten weiterhin ausgegeizt werden. Wer große Kürbisse ernten möchte, der sollte die Anzahl der Früchte auf drei bis vier pro Pflanze beschränken: Dazu werden die überflüssigen Ranken auf zwei Blätter eingekürzt.

Abgetragenes Beerenobst (z. B. Johannis-, Stachel-, oder Himbeeren) kann am besten jetzt schon zurückgeschnitten bzw. ausgeleitet werden. Der Vorteil: Jetzt im belaubten Zustand kann man besser sehen, wo die Pflanzen zu dicht wachsen. Auch an Kernobst und Steinobst kann jetzt noch ein Sommerschnitt vorgenommen werden. An Kernobst werden dabei die steil nach oben wachsenden „Wasserreiser“ entfernt, sofern sie nicht für den Kronenaufbau benötigt werden. Diese Triebe kosten den Baum nur unnötige Kraft und rauben den reifenden Früchten das Licht. Die Wasserreiser sollten nicht geschnitten, sondern gerissen werden, damit auch die an der Basis befindlichen „schlafenden Augen“ mit entfernt werden. Diese würden ansonsten im Frühjahr vermehrt austreiben.

Dies kann im August gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Radieschen, Rettich (Winter-), Schwarzwurzeln, Spinat (Herbst-), Zuckerwurzeln, Chinakohl, Feldsalat, Postelein, Rauke, Dill, Kümmel, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Thymian
Pflanzung ins Freiland	Blumenkohl (Winter-), Brokkoli, Grünkohl, Chinakohl, Blattsalate (Eichblatt, Kraussalat, Lollo), Eissalat, Endivie (Herbst-), Kopfsalat, Romana-Salat, Kresse, Zitronenmelisse, Salbei, Sauerampfer, Waldmeister, Erdbeeren, Himbeeren (Herbst-, Sommer-)

Spezielles im August

Gemüseernte – morgens oder abends?

Wann ist die beste Tageszeit für die Gemüseernte? Diese Frage, die sich so mancher Hobbygärtner jetzt zur Haupterntezeit stellt, ist nicht ganz unberechtigt.

Würde man einen professionellen Gärtner fragen, wann er sein Gemüse erntet, würde er antworten: morgens. Mit gutem Grund, denn die Pflanzen verlieren über die Verdunstung – vor allem an heißen Sommertagen – so einiges an Wasser. Dadurch nimmt der Druck des Zellsaftes in den Pflanzenzellen ab, wodurch das Gemüse weicher und damit schlechter haltbar wird.

Andererseits gibt es das Argument, manche Gemüsearten wie Spinat oder Salat wegen der Nitratbelastung besser nachmittags oder abends zu ernten. Auch dies hat seine Berechtigung und erklärt sich wie folgt: Nitrat ist ein wichtiger Nährstoff, den die Pflanze zur Eiweißbildung benötigt. Für diesen Vorgang braucht die Pflanze jedoch Licht.

Am Morgen ist noch reichlich Nitrat in der Pflanze vorhanden, da sie auch nachts Nitrat aufgenommen hat; es wird aber im Laufe des Tages abgebaut. Beim Ernten am Nachmittag oder Abend hat das Licht des ganzen Tages beim Nitratabbau geholfen. Auch der teilweise höhere Nitratgehalt in Herbst- und Wintergemüse oder bei Gewächshausgemüse ist auf diesen Vorgang zurückzuführen.

Tipps für den richtigen Erntezeitpunkt

- » Wird das Gemüse kurz vor dem Verzehr geerntet, ist es – auch an heißen Tagen – nicht so schlimm, wenn man es erst mittags oder nachmittags aus dem Garten holt. Will man das Gemüse jedoch einige Tage lagern, empfiehlt es sich, morgens zu ernten, wenn das Gemüse noch prall ist.
- » Blattgemüse wie Kopfsalate sind nach einem Tag intensiver Sonneneinstrahlung meist sehr schlaff und daher nicht mehr

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Ausgeizen?

Als Ausgeizen bezeichnet man das Entfernen der Achseltriebe bei Tomatenpflanzen. Die noch kleinen Achseltriebe werden dabei ganz einfach mit Daumen und Zeigefinger herausgebrochen. Diese Maßnahme kommt bei Stabtomaten zur Anwendung, die in der Regel eintrieblich kultiviert werden. Dadurch wird gewährleistet, dass die Früchte am Haupttrieb ausreichend mit Nährstoffen und Licht versorgt werden und rechtzeitig zur Reife kommen. Bei Strauchtomaten ist das Ausgeizen nicht notwendig.



Morgens ist der Salat noch besonders knackig



Nitratreiche Gemüse wie Rauke besser abends ernten

- so appetitlich. Radieschen oder Rettich hingegen lassen sich auch nach einem heißen Tag abends ernten.
- » Nicht alle Gemüsearten weisen hohe Nitratgehalte auf. Man sollte daher nur bei besonders nitratreichem Gemüse (z. B. Rucola oder Spinat) darauf achten, besser abends zu ernten.

So kann man den Nitratgehalt von Gemüse gering halten:

- » Stickstoffdüngung nur in für den Ertrag notwendigem Maße. Eine Bodenprobe kann Aufschluss darüber geben, wie hoch der Nitratgehalt in Ihrer Gartenerde ist.
- » Möglichst viel Licht: Die Nitratgehalte von Pflanzen, die unter Glas oder Folie angebaut werden, liegen gewöhnlich über denen von Freilandkulturen.

- » Frühzeitig vor der Ernte sollte die Düngung beendet werden.
- » Wässern: Extreme Trockenheit führt zu höheren Nitratgehalten. Hohe Temperaturen und viel Licht fördern hingegen den Abbau von Nitrat in der Pflanze.

Mineralstoff- und Vitamingehalt

Nach derzeitigem Wissensstand hat die Tageszeit keinen Einfluss auf den Mineralstoff- und Vitamingehalt des Gemüses. Der Mineralstoffgehalt bleibt, bezogen auf die Trockenmasse, während des Tages gleich. Gleiches gilt für die Vitamine. Vor allem Vitamin C ist sehr stabil, besonders in säurehaltigen Früchten. Für einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen ist der richtige Reifezeitpunkt wichtiger als die Tageszeit.

Schadstoffe im Garten – was tun?

Aus Sorge vor Schadstoffen wie Feinstaub oder Schwermetallen verzichten gerade städtische Hobbygärtner häufig auf den Anbau von Nutzpflanzen in ihrem Garten oder auf dem Balkon. Doch wie hoch ist das Risiko der Schadstoffbelastung von Gemüse und Obst aus eigenem Anbau eigentlich? Wo erhält man Informationen über mögliche Schadstoffbelastungen von Boden und Luft und welche Maßnahmen kann man ergreifen, um das Risiko zu reduzieren?

Schadstoffe im Gartenboden nur bei besonderer Ursache

Böden gelten in natürlichen Stoffkreisläufen als „Schadstoffsinken“. Das bedeutet, Schadstoffe, die nicht oder nur sehr langsam abgebaut werden – vor allem Schwermetalle – reichern sich im Laufe der Jahre im Boden an. Ob und wie hoch eine Schadstoffbelastung im Gartenboden vorliegt, ist abhängig davon, ob der Garten – oder der Balkon – im Einzugsbereich besonderer Belastungsursachen liegt (siehe Infokasten unten). Nicht jede Straße

Ursachen für Schadstoffanreicherungen im Boden

- » Direkte Nähe zu ehemaligen Erzabbaugebieten, Schwerindustrie oder stark befahrenen Straßen
- » Lage im Einflussbereich von Flussüberschwemmungen
- » Ausbringung hoher Mengen so genannter Bodenverbesserungsmittel unklarer Herkunft

an einem Garten belastet das Gemüse, sie kann es aber, wenn sie sehr stark befahren ist. Weitere Schadstoffquellen können Aschen und so genannte „Bodenverbesserungsmittel“ unbekannter Herkunft sein, die – zum Beispiel durch den Vorbesitzer des Gartens – in den Boden eingebracht wurden.

Informationen über mögliche Belastungen einholen

Liegt eine der genannten Belastungsursachen vor oder sollten aus anderen Gründen Bedenken bestehen, kann man den Boden oder die Pflanzen, die darin gewachsen sind, auf mögliche Schadstoffe wie Schwermetalle untersuchen lassen. Möglich ist dies zum Beispiel bei einer Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalt (LUF, siehe Seite 101). Entsprechend ausgestattete Labore finden sich meist auch in den chemischen Untersuchungslabors der Kreise und kreisfreien Städte. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, bei der Gemeinde oder Stadt zu erfragen, ob dort, wo der Garten liegt, schon einmal Schadstoffmessungen durchgeführt wurden. Informationen zu Luft- und Bodenschadstoffen und deren Messung gibt es auch bei den jeweiligen Landesumweltämtern.

Wie kommen die Schadstoffe in oder an das Gemüse?

Schadstoffe können über die Luft oder über den Boden in oder an die Pflanzen gelangen. Staubbiederschläge, Industrie- und Kfz-Ab-



Gärten im Einzugsbereich von Schwerindustrieanlagen können erhöhte Schadstoffwerte im Boden aufweisen



Um den Schadstoffgehalt des Gartenbodens zu bestimmen, kann man eine Bodenprobe untersuchen lassen

gase oder Verschmutzungen mit schadstoffhaltigen Böden können sich oberflächlich auf den Pflanzen ablagern. Davon betroffen sind vor allem Gemüsearten, die bodennah wachsen (z. B. Salate), eine raue, schwer zu reinigende Oberfläche haben (z. B. Wirsing) oder eine lange Wachstumszeit aufweisen (z. B. Kohl, Porree).

Schadstoffe, die im Boden sehr mobil sind, wie Cadmium oder Zink, werden teilweise über die Pflanzenwurzeln aufgenommen.

Das wird wesentlich vom pH-Wert des Bodens sowie dessen Ton- und Humusgehalt bestimmt. Generell gilt: Niedrige pH-Werte sowie niedrige Ton- und Humusgehalte fördern die Aufnahme von Schwermetallen, höhere Werte hemmen dagegen die Aufnahme. Dabei gibt es jedoch Unterschiede zwischen den einzelnen Schwermetallen. Während Cadmium bereits bei leicht saurem pH-Wert von 6,5 mobilisiert wird, wird Blei erst bei pH-Werten von 4,0 und darunter verstärkt von den Pflanzen aufgenommen.

Schadstoffbelastungen lassen sich minimieren

Auch wenn in Ihrem Garten Schadstoffbelastungen nachgewiesen werden, müssen Sie nicht generell auf den Anbau von Gemüse und Obst verzichten. Mit ein paar Tricks können Sie den Schadstoffgehalt in den Nahrungsmitteln aus dem eigenen Garten deutlich reduzieren:

- » Waschen Sie Obst und Gemüse vor dem Verzehr gründlich, vor allem dann, wenn es nach Starkregen verschmutzt ist.
- » Bei Blattgemüse sollten die äußeren oder die unteren Blätter entfernt werden.
- » Niedrig wachsende Pflanzen wie Erdbeeren und Salate können durch Mulchen mit Stroh oder Folie vor oberflächlicher Verschmutzung mit belastetem Erdreich geschützt werden.
- » Ist der pH-Wert des Bodens niedrig, kann er zum Beispiel mit Kalk erhöht werden.
- » In Hoch- oder Hügelbeeten können Gemüse und Obst ohne Kontakt zum belasteten Boden wachsen.



September

Der Sommer nimmt Abschied



Im September ist Erntezeit für Äpfel und Birnen

So langsam neigt sich der Sommer dem Ende zu. Die Tage werden nun immer kürzer und die Nächte können auch schon mal empfindlich kalt werden. Daher sollten jetzt die wärmeliebenden Gemüse (z. B. Tomaten, Paprika, Gurken, Melonen) abgeerntet werden. Tomaten kann man sehr gut auf der Fensterbank nachreifen lassen und das weitere Erntegut wird einfach eingefroren oder eingemacht.

Kulturen mit kurzen Wachstumszeiten wie Radieschen, Kresse und Rauke können zur diesjährigen Ernte jetzt noch ausgesät werden. Um im nächsten Frühjahr frisches Gemüse von den Beeten ernten zu können, sollte man dafür bereits jetzt Feldsalat und Winterspinat ins Freiland säen.

Anfang September beginnt auch die Zeit, in der Kräuter geteilt und neu gepflanzt werden können: Diese Verjüngungskur gewährleistet, dass man im nächsten Jahr wieder reichlich frische Kräuter ernten kann.

Auf Beete, die nicht mehr für Gemüse oder Salat benötigt werden, kann man nun Gründüngung aussäen. Für die Aussaat im September eignet sich zum Beispiel *Phacelia*. Sie stirbt im Winter ab, aber ihre Reste müssen im Frühjahr in den Boden eingearbeitet werden. Senf und Ölrettich sollte man im Gemüsegarten nicht als Gründüngung verwenden, da sie der gleichen Pflanzenfamilie angehören wie Kohl und daher zu Fruchtfolgeproblemen führen können.

Ab jetzt kann Rhabarber vermehrt werden: Sobald die Blätter abgestorben sind, teilt man die Stauden mit einem Spaten in Teilstücke und pflanzt sie im Abstand von etwa 90 Zentimetern wieder ein.

Auch beim Obst gibt es jetzt im September noch allerlei zu tun. Beispielsweise ist nun Erntezeit für Äpfel und Birnen. Auch Haselnüsse sind teilweise schon so weit: Gesammelt werden sollten aber nur die reifen Nüsse, die der Baum bereits abgeworfen hat. Nach der Ernte der Brombeeren können die abgetragenen Ruten zurückgeschnitten werden. An den Baumstämmen von Kernobst

Dies kann im August gesät oder gepflanzt werden:

Direktsaat ins Freiland	Ernte dieses Jahr: Postelein, Radieschen, Rauke, Rübstiel, Kresse Ernte nächstes Jahr: Feldsalat, Herbstspinat, Wintersalate, Zuckerwurzel Gründüngung: <i>Phacelia</i>
Pflanzung ins Freiland	Ernte dieses Jahr: Winterzwiebeln, Knoblauch Ernte nächstes Jahr: Bärlauch, Estragon (franz.), Liebstöckel, Zitronenmelisse, Pfefferminze, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Waldmeister, Himbeeren (Herbst-, Sommer-)

sollte man Leimringe anbringen, um sie vor Frostspannern zu schützen, denn im Herbst beginnen die Weibchen des Frostspanners in die Baumkrone zu krabbeln, um dort ihre

Eier abzulegen. Zudem sollte faules und von Schädlingen befallenes Fallobst aufgesammelt und entsorgt werden.



Reife Kartoffeln haben eine feste Schale und lösen sich gut von den Stängeln

Spezielles im September

Kartoffeln richtig ernten und lagern

Ab Mitte August beginnt hierzulande die Erntezeit für Lagerkartoffeln. Gut ausgereifte Kartoffeln lassen sich unter geeigneten Bedingungen monatelang lagern. Dafür müssen aber einige Dinge beachtet werden. Grundsätzlich gilt: Solange das Kraut – das

heißt Stängel und Blätter – der Kartoffel noch grün ist, wachsen auch die Knollen und lagern Stärke ein. In dieser Phase kann man Kartoffeln zwar schon ernten und essen, sie sind dann aber noch nicht reif genug für die Lagerung. Kartoffeln, die einige Monate im

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Ausputzen?

Unter Ausputzen versteht man das Entfernen von welken oder kranken Blüten, Blättern und Früchten. Abgestorbene oder kranke Pflanzenteile sollten entfernt werden, da sie Infektionsherde für Pflanzenkrankheiten darstellen. Durch das Ausputzen der Fruchtstände werden viele Pflanzen außerdem zu einer weiteren Blütenbildung angeregt.

Sortengruppe	Sortenbeispiel	Wachstumsphase	Sonstiges
Sehr frühe Sorten	'Christa', 'Atica'	90 – 110 Tage	Ernte Juni/Juli als Frühkartoffel, sehr dünne Schale, kaum lagerfähig
Frühe Sorten	'Cilena', 'Sieglinde'	110 – 120 Tage	Ernte ab Juli/August, die Schale ist fester als bei Frühkartoffeln, bedingt lagerfähig
Mittelfrühe Sorten	'Nicola', 'Linda'	120 – 140 Tage	Ernte Ende August, größte Sortengruppe, gelten als die eigentlichen Lagerkartoffeln
Mittelspäte bis späte Sorten	'Aula', 'Donella'	140 – 160 Tage	Ernte September/Oktober, sehr gute Lagereigenschaften

Lager überstehen sollen, ohne faulig oder schrumpelig zu werden, dürfen erst geerntet werden, wenn sie ganz ausgereift sind.

Wann ist die Kartoffel reif?

Zu welcher Zeit eine Kartoffel reif ist, darüber entscheidet hauptsächlich die Kartoffelsorte. Je nach Länge der Wachstumsphase – das ist die Zeit vom Legen bis zur Ernte – werden Kartoffelsorten in verschiedene Reifegruppen eingeteilt (siehe Tabelle oben). Kartoffeln, die für die Lagerung bestimmt sind, gehören zu den mittelfrühen, mittelspäten und späten Sorten, die mindestens vier Monate für die Reife benötigen. Neben der Sorte haben aber auch Witterung, Boden und Nährstoffversorgung einen entscheidenden Einfluss auf die Reife der Kartoffel, sodass es zu Abweichungen von den in der Tabelle genannten Zeiträumen kommen kann.

Als Faustregel gilt: Etwa zwei bis drei Wochen, nachdem das Kraut abgestorben ist, sind die Kartoffeln reif genug für die Lagerung und können geerntet werden. Reife Kartoffeln haben eine feste Schale und lassen sich leicht

von den unterirdischen Stängeln – Stolonen genannt – lösen.

Kraut- und Knollenfäule: Das Kraut muss nicht entfernt werden

Hin und wieder ist der Ratschlag zu hören, mit Kraut- und Knollenfäule (*Phytophthora infestans*) befallenes Kraut vorzeitig zu entfernen, um damit den Befall der Knollen zu verhindern. Wissenschaftliche Untersuchungen haben jedoch gezeigt, dass es keinen Zusammenhang zwischen der Befallsstärke an den Blättern und der an den Knollen gibt. Wenn die Blätter also nicht extrem befallen sind, sollte man sie nicht entfernen, weil die Knollen sonst nicht richtig ausreifen können.

Gerät und Technik für die Ernte

Bevor die Kartoffelknollen ausgegraben werden, ist das Kraut zu entfernen. Stark mit Pflanzenkrankheiten befallenes Kraut sollte über die Biotonne und nicht über den Kompost entsorgt werden. Denn der eigene Kompost erhitzt sich meist nicht stark genug,

um Krankheitserreger abzutöten. Verletzte Knollen lassen sich nicht lagern, daher ist eine schonende Erntetechnik das A und O bei der Kartoffelernte. Geeignete Gartengeräte sind Grabgabeln oder Kartoffelhacken, denn sie lassen sich leicht in die Erde einstecken und mitsamt den Knollen heraushebeln. Beschädigungen werden damit auf ein Minimum reduziert. Die Knollen werden per Hand von Erd- und Laubresten befreit und vorsichtig in Kisten gelegt. Beschädigte Kartoffeln sollten nicht gelagert, sondern beiseitegelegt und bald verarbeitet werden. Auch auf dem Weg ins Lager und beim Umladen in die Lagerbehälter sollten die Knollen vorsichtig behandelt werden.

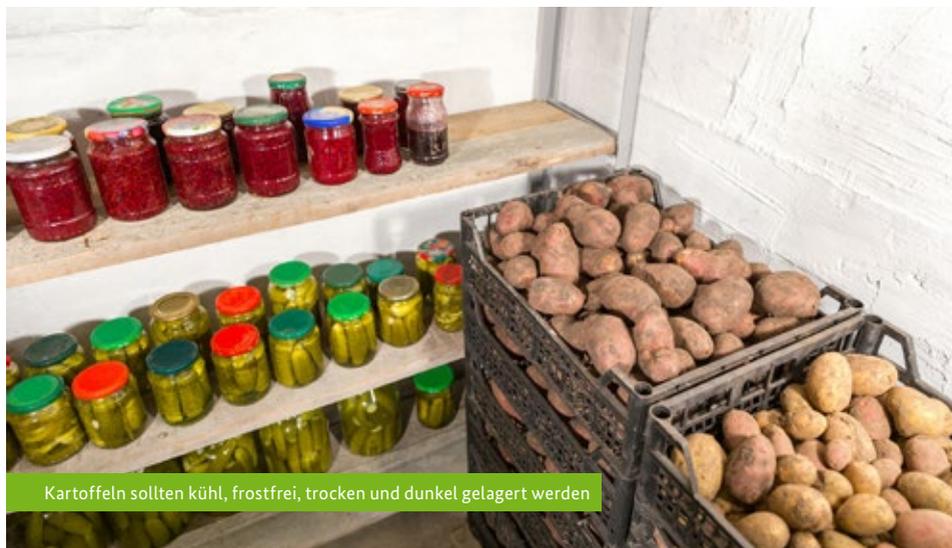
Für eine lange Haltbarkeit im Lager

Kühle, frostfreie, trockene und dunkle Räume sind ideal für die Lagerung von Kartoffeln. Darin lassen sich die Knollen auch in größeren Mengen wochen- oder sogar monatelang

aufbewahren. Früher diente meist der Keller zur Lagerung von Kartoffeln, daher spricht man auch heute noch von „einkellern“. Leider erfüllen die meisten heutigen Keller die oben genannten Bedingungen nicht mehr.

Die optimale Lagertemperatur liegt zwischen 4 und 6 °C. Bei niedrigeren Temperaturen wandelt sich die Stärke in den Kartoffeln in Zucker um und sie werden unangenehm süß. Bei Temperaturen über 8 °C beginnen die Kartoffeln zu keimen. Der Lagerraum sollte trocken, aber gut durchlüftet sein, denn Nässe lässt die Kartoffeln faulen. Außerdem sollten die Kartoffeln vor Licht geschützt sein, da sie sonst grüne Stellen mit giftigem Solanin bilden.

Größere Mengen Kartoffeln können gut auf Lattenrosten oder hölzernen Horden bis zu einer Höhe von etwa 40 Zentimetern locker aufgeschüttet werden. Liegen zu große Mengen übereinander, entstehen Druckstellen und die Kartoffeln verderben schneller.



Kartoffeln sollten kühl, frostfrei, trocken und dunkel gelagert werden

Schwarzer Holunder: Jetzt ist Erntezeit

Jedes Jahr im September hängen die Beeren des Schwarzen Holunders an den Ästen und warten darauf, geerntet zu werden.

Häufig jedoch bleiben die kleinen Früchtchen an den Sträuchern hängen, weil viele nicht wissen, dass Holunderbeeren genießbar sind. Botaniker nennen die Früchte des Holunders übrigens nicht Beeren, sondern Steinfrüchte.

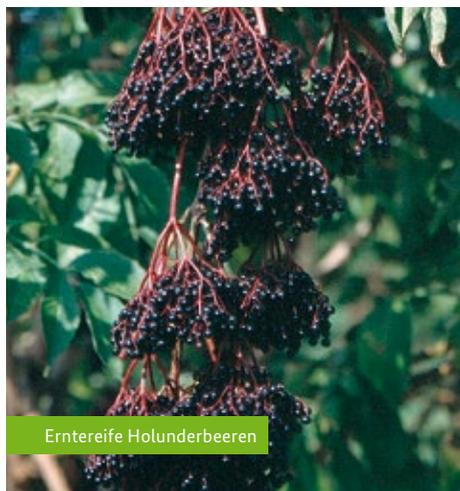
Vor dem Sammeln genau bestimmen

Beim Beeren sammeln sollte man sich generell sicher sein, um welchen Strauch es sich handelt, bevor man pflückt. Schwarzer Holunder lässt sich jedoch gut von anderen Beerenarten unterscheiden. Auch verwandte Holunderarten wie der Rote Holunder – er hat rote Beeren – oder der giftige Zwergholunder – er verholzt nicht – lassen sich gut von Schwarzem Holunder unterscheiden.

Ausführliche Beschreibungen des Strauchs finden sich in den meisten Pflanzenführern. Auch im Internet gibt es Informationen dazu. Wer jedoch Zweifel hat, sollte die Beeren lieber hängen lassen.

Fast überall zu finden

Sambucus nigra, so der botanische Name für den Schwarzen Holunder, wächst vielerorts wild an Waldrändern, Flussufern oder in Hecken. Es handelt sich um einen schnell wachsenden Baum oder Strauch, der bis zu sechs Meter hoch werden kann. Im Juni bilden sich an den flachen Schirmrispen kleine weiße – bei manchen Zuchtformen auch rosafarbene – Blüten, die einen süßlichen Geruch verbreiten. Am typischen Holundergeruch – der sich auch beim Zerreiben der Blätter bemerkbar macht – ist die Pflanze meist schon von Weitem zu erkennen.



Erntereife Holunderbeeren



Auch die Blüten des Holunders lassen sich verwerten

Ein wahrer Wunderstrauch

Früher wie heute wird der Schwarze Holunder gegen verschiedene Erkrankungen und Beschwerden eingesetzt. Wegen der wertvollen Inhaltsstoffe der Früchte – unter anderem viel Vitamin C – ist der Schwarze Holunder auch für eine gesunde Ernährung sehr empfehlenswert.

Der Schwarze Holunder ist jedoch nicht nur in der Heilkunde nützlich, es lassen sich auch sehr köstliche Speisen und Getränke daraus bereiten. Vielen bekannt sein dürften Marmelade, Gelee oder Saft aus den Beeren. So mancher hat vielleicht auch schon mal einen aus Holunderblüten hergestellten Sirup gekostet. Doch die Palette an möglichen Rezepten ist noch viel breiter.

Vorsicht: Schwarzer Holunder kann giftig sein

Vor dem Verzehr der Schwarzen Holunderbeeren ist jedoch Vorsicht geboten. Unreife Beeren enthalten genauso wie Blätter, Stiele und Rinde Sambunigrin. Dieser Giftstoff kann zu Erbrechen, leichten Krämpfen und Durchfall führen. Man sollte die Beeren daher erst dann ernten, wenn sie voll ausgereift – das heißt schwarz gefärbt – sind. Es empfiehlt sich auch, die Beeren sofort nach der Ernte zu verarbeiten. Andernfalls kann es zu einer unkontrollierten Gärung kommen, die die Beeren ungenießbar macht.

Reife Früchte sind nahezu frei von Sambunigrin, sollten von empfindlichen Menschen aber auch nicht roh verzehrt werden. Wer die Früchte für kurze Zeit auf über 80 °C erhitzt,



macht das Sambunigrin sowie andere unbekömmliche Stoffe unschädlich.

Holunder für den eigenen Garten

Gezüchtete Holundersorten haben gegenüber den Wildformen einen Vorteil: Die Beeren sind größer, reifen einheitlicher ab und weisen höhere Gehalte an Farbstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen auf.

Zudem gibt es auch Sorten, die – im Unterschied zur Wildform – bereits im August reife Beeren bieten. Es gibt also viele Gründe, einen Holunderstrauch in den Garten zu pflanzen. Holunder zählt zu den wenig anspruchsvollen Straucharten. Außer von Blattläusen bleibt er von Krankheiten und Schädlingen gänzlich verschont. Durch geeignete Schnittmaßnahmen kann man die Ernte steigern.

Oktober

Den Garten jetzt auf den Winter vorbereiten



Alle Beete, die weder mit Wintergemüse noch mit Gründüngung bebaut sind, können ab Mitte Oktober gelockert oder – bei schweren Böden – umgegraben werden. Winterharte Gemüsearten wie Rosenkohl oder Pastinaken können den ganzen Winter über auf den Beeten bleiben. Grünkohl entwickelt sogar erst unter Frosteinwirkung sein optimales Aroma und sollte daher nicht vor den ersten Frösten geerntet werden. Frostempfindliche Gemüse wie Karotten und Sellerie müssen dagegen früh genug geerntet und eingelagert werden.

Zeit zum Pflanzen

Mehrjährige Kräuter und Rhabarberstauden können jetzt noch geteilt und neu

ausgepflanzt werden. Jetzt ist auch noch ein guter Erntezeitpunkt für Wurzelkräuter wie Baldrian, Beinwell oder Meerrettich. Sehr kälteempfindliche Gemüse und Kräuter wie die Andenbeere oder der Rosmarin sollten rechtzeitig vor dem Winter getopft und in einen frostfreien Raum gebracht werden. Für die etwas weniger kälteempfindlichen Arten reicht es aus, wenn man sie mit Fichtenreisig und etwas Laub abdeckt.

Bis Ende Oktober können noch späte Apfel- und Birnensorten geerntet werden. Grundsätzlich gilt: Je später, desto besser. Vorsicht jedoch bei gefrorenen Früchten: Diese nicht anfassen, da die Früchte sonst Schaden nehmen. In diesem Fall sollte man warten, bis sie wieder aufgetaut sind.

Überwintern oder Einwintern?

Winterharte Gemüse (überwintern im Freiland)	Rosenkohl, Porree, Radicchio, Pastinaken, Feldsalat, Grünkohl, Winterspinat, Winterportulak
Frostempfindliche Spätgemüse (rechtzeitig einwintern, z. B. im Keller)	Chicoréewurzeln, Karotten, Sellerie, Weiß-, Rot-, Spitzkohl, Rote Bete, Zuckerhut, Endivie

Dies kann im Oktober gepflanzt werden:

Pflanzung ins Freiland	Ernte im nächsten Jahr: Knoblauch, Topinambur (statt alles zu ernten, einfach einige Knollen im Boden belassen), Rhabarber, Estragon (franz.), Liebstöckel, Melisse, Pfefferminze, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Waldmeister (Stauden teilen), Apfel, Birne, Pflaume, Süßkirsche, Stachel-, Josta-, Johannis-, Kulturheidel- und Himbeere
------------------------	--

Spezielles im Oktober

Eine Kur für den Gartenboden

Das Gemüse ist geerntet, das Obst geerntet. Bevor der Garten in die Winterruhe entlassen wird, lohnt es, sich einmal intensiver mit dem Boden zu beschäftigen. Interessant wäre es

zum Beispiel, herauszufinden, wie es um den Nährstoffvorrat des Bodens steht. Dies lässt sich am besten mit einer Bodenuntersuchung ermitteln.



Frostempfindliche Gemüse sollten jetzt geerntet werden



Pflanzen entziehen dem Boden Nährstoffe. Welche und wie viele Nährstoffe noch im Boden vorhanden sind, lässt sich am besten mit einer Bodenprobe ermitteln

Bodenuntersuchung

Eine Bodenprobe sollte etwa alle drei bis vier Jahre durchgeführt werden. Sie lohnt sich auf jeden Fall, denn nicht nur eine Unter-, sondern auch eine Überversorgung kommt – gerade in Haus- und Kleingärten – häufig vor. In diesem Fall kann man die Kosten für die Untersuchung durch den gesparten Düngereinkauf wieder wettmachen. Verschiedene Einrichtungen bieten gegen Gebühr eine Bodenuntersuchung an. Informationen dazu erhalten Sie bei allen Landwirtschaftskammern und -ämtern sowie bei den Landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten (LUFA, siehe S. 101).

Wichtig ist, dass getrennte Proben von den verschiedenen Nutzungsbereichen – zum Beispiel Gemüse, Rasen oder Obst – genommen werden. Mit dem Spaten wird ein Stück Boden aus unterschiedlichen Tiefen herausgehoben (siehe Tabelle Seite 67). Dann nimmt man an der geraden Schnittfläche mit dem Löffel gleichmäßig etwas Erde von unten nach oben ab. Von jeder Fläche sollten etwa zehn bis 15 Einzelproben gesammelt und gemischt werden. Von dieser Mischung werden dann etwa 400 Gramm Boden im Plastikbeutel an die Untersuchungsstelle geschickt. Dort wird der Boden im Labor auf Hauptnährstoffe und Spurenelemente sowie pH-Wert und Salzgehalt untersucht.

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Pinzieren?

Als Pinzieren (auch Entspitzen genannt) bezeichnet man das Entfernen der Triebspitzen, meist mit dem Ziel, die Bildung von Seitentrieben und Blütenknospen zu fördern. Das Pinzieren wird häufig bei Zierpflanzen angewendet, um zum Beispiel eine kompaktere Wuchsform zu erreichen. Auch Stabtomaten werden manchmal entspitzt, um sicherzustellen, dass die Früchte noch reifen.



Leichte Böden können schonend mit einer Grabgabel gelockert werden

Entnahmetiefe für die Bodenuntersuchung:

Gemüse	0–25 cm
Obst	0–30 und 30–60 cm (in zwei getrennten Proben)

Für einen Aufpreis erhält man zusätzlich noch eine nützliche Düngeempfehlung.

Kalk – der Bodendünger

Kalk enthält das für den Boden sehr wichtige Nährelement Kalzium. Dieses reguliert den pH-Wert, verbessert die Verfügbarkeit weiterer Nährstoffe und fördert das Bodenleben. Ein Mangel an Kalk kann daher zu einer Versauerung des Bodens führen und verschlechtert die Bodenstruktur.

Wie jede andere Düngung sollte auch die Kalkdüngung nur nach genauer Messung des pH-Wertes im Boden erfolgen. Im Gartencenter oder auch in Apotheken gibt es spezielle Teststreifen zur Ermittlung des pH-Wertes. Dieser ist ein Maß für den Säuregrad des Bodens. Je niedriger der Wert, desto saurer ist der Boden. Die meisten Obst- und Gemüsepflanzen bevorzugen einen schwach sauren bis neutralen pH-Wert, das heißt von

etwa 5,5 bis 7. Eine Ausnahme bilden Heidelbeeren: Sie bevorzugen ein eher saures Milieu.

Ist der pH-Wert zu niedrig, lässt er sich mit Kalk erhöhen. Kalkdünger gibt es in verschiedenen Formen wie Löschkalk, Mischkalk, kohlenaurer Kalk oder Hüttenkalk. Am besten kalkt man im Herbst, denn Kalk sollte nicht zusammen mit Stickstoffdüngern, die im Frühjahr zum Einsatz kommen, verabreicht werden. Das Wetter sollte dabei trocken sein, der Kalk wird leicht eingearbeitet.

Bodenbearbeitung

Sollen Beete im Herbst nicht mehr neu bepflanzt werden, kann man sie mit dem Spaten umgraben. Besonders bei schweren Böden ist das sinnvoll. Die Erde kann in großen Schollen liegen bleiben, denn das eindringende Wasser „sprengt“ bei Frost die groben Erdklumpen – ein Vorgang, der als Frostgare bezeichnet wird. Im Frühjahr lässt sich der Boden dadurch leichter bearbeiten und wird besser durchwurzelt. Bei leichten Böden reicht es oftmals aus, mit einer Grabgabel oder mit dem Sauzahn zu lockern.

Obstbäume richtig pflanzen

Ab Mitte Oktober beginnt die ideale Pflanzzeit für die meisten Obstgehölze. Es empfiehlt sich, Obstbäume im Herbst zu pflanzen, denn dann können die jungen Bäume ausreichend Wurzeln bilden. Dies gilt besonders für die so genannten wurzelnackten Jungbäume, die ab Mitte Oktober wieder in den Baumschulen angeboten werden. „Wurzelnackt“ bedeutet, dass die Bäume ohne Topf oder Erdballen geliefert werden. Im Gegensatz zu Obstgehölzen im Topf ist die wurzelnackte Ware deutlich günstiger. Alle frostunempfindlichen Obstbäume wie Apfel, Birne, Pflaume, Zwetschge, Mirabelle und Kirsche können problemlos im Herbst gepflanzt werden. Mit dem Pflanzen von Aprikose und Pfirsich muss man allerdings noch bis zum Frühjahr warten, denn diese Obstbaumarten sind besonders empfindlich gegenüber Frost.

Baumformen und Sorten

Bevor man einen Obstbaum in den Garten pflanzt, sollte man sich für eine Sorte und Wuchsform entscheiden. Je nach Nutzungsform und Größe des Gartens kann zwischen verschiedenen Wuchsformen gewählt werden. Für kleine Gärten eignen sich so genannte Büsche. Sie haben eine Stammhöhe von ca. 60 Zentimetern und werden etwa drei bis vier Meter hoch. Sie können durch entsprechenden Schnitt aber auch niedriger bleiben. Eine kleinere Variante der Büsche sind Spindelbüsche, ihre Krone beginnt schon bei etwa 40 Zentimetern und sie lassen sich sogar zu Obsthecken erziehen. Beide Formen lassen sich leicht bearbeiten und tragen schon nach wenigen Jahren Früchte, haben aber mit 15 bis 20 Jahren eine relativ geringe Lebensdauer.



Im Oktober können Obstgehölze gepflanzt werden



Für einen Halb- oder Hochstamm benötigt man etwas Platz im Garten

Wer lieber einen „echten Baum“ mit hohem Stamm und ausladender Krone haben möchte, sollte einen Halbstamm oder einen Hochstamm pflanzen. Bei Halbstämmen setzt die Krone bei etwa 1,2 Metern Höhe an, bei Hochstämmen bei 1,8 Metern. Sie können vier bis sechs Meter hoch werden. Allerdings muss man sich in den ersten Jahren nach der Pflanzung noch gedulden, da diese Bäume erst im Alter von fünf bis zehn Jahren Früchte tragen.

Was die Sortenwahl betrifft, sollte das Obst natürlich in erster Linie geschmacklich überzeugen. Außerdem kommt es darauf an, wie man die Früchte verwenden möchte. So schmecken zum Beispiel manche Apfelsorten am besten direkt vom Baum, lassen sich aber nicht gut lagern oder zum Backen verwenden. Andere dagegen müssen erstmal gelagert werden, bevor sie ihren Geschmack entwickeln. Zudem sollte die gewählte Sorte möglichst widerstandsfähig gegen Krankheiten und an den Standort und das lokale Klima angepasst sein. Außerdem sind nicht alle Obstsorten selbstfruchtbar, das heißt, dass sie nur dann Früchte bilden, wenn sie von bestimmten anderen Sorten befruchtet werden. Daher ist es hilfreich, zu wissen, welche Sorten in der Umgebung vorhanden sind, oder man pflanzt selbst mehrere Sorten, die sich gegenseitig bestäuben können. Am besten informiert man sich in einer Baumschule über geeignete Sorten, Wuchsformen und Bestäuber.

Veredlungen

Fast alle Obstgehölze werden als Veredlungen verkauft. Das heißt, dass der Baum aus zwei verschiedenen Pflanzen zusammengesetzt wird. Die Sorten mit den gewünschten

Eigenschaften, wie dem guten Geschmack oder der hohen Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, wachsen nämlich allein nicht zufriedenstellend.

Deshalb werden sie auf eine andere Pflanze veredelt, die gute Wuchseigenschaften hat. Das ist die sogenannte Unterlage, die den Wurzelbereich des Baumes stellt. Darauf veredelt wird die gewünschte Sorte, die dann Stamm und Krone bildet. Als Unterlagen werden je nach Baumform verschiedene Züchtungen oder Sämlinge verwendet, da sie die Wuchsform insgesamt stark beeinflussen. Die Veredlungsstelle erkennt man an einem kleinen Wulst im unteren Bereich des Stammes.

Der richtige Standort

Vor dem Pflanzen sollte man sicherstellen, dass der ausgewählte Standort für den Baum geeignet ist. Wichtig ist zum Beispiel, dass der Baum – vor allem der Halb- und Hochstamm – genügend Platz hat, um sich auszubreiten. Darüber hinaus benötigt er genug Licht und guten Boden, um sich optimal zu entwickeln.

Die Pflanzgrube sollte etwa 50 bis 60 Zentimeter tief sein und einen Durchmesser von einem Meter haben. Bei ungünstigen Bodenverhältnissen empfiehlt es sich, das Pflanzloch etwas großzügiger zu bemessen, um den Boden rund um die Wurzel mit reichlich guter Komposterde zu verbessern. Wer wurzelnackte Jungbäume pflanzen möchte, sollte sie bis zur Pflanzung in feuchter Erde einschlagen, damit sie nicht austrocknen. Vor dem Pflanzen müssen die jungen Bäume gründlich gewässert werden, am besten stellt man sie dazu einfach in einen Eimer Wasser. Bei wurzelnackten Bäumen werden die Wur-



Büsche sind klein und einfach zu beernten

zeln mit einem Messer oder einer scharfen Schere etwas eingekürzt. Beschädigte oder angefaulte Wurzeln sollten entfernt werden.

Pflanzen

Zunächst wird ein Pfahl in den Untergrund der Pflanzgrube geschlagen, der dem noch jungen Baum Halt geben soll. Dieser Pfahl sollte bis zur Krone reichen, aber nicht in diese hineinragen. Am günstigsten ist es, wenn man zu zweit arbeitet: So kann eine Person den Baum in die Pflanzgrube halten, während die andere das Pflanzloch mit Erde befüllt. Der Baumstamm sollte etwa eine Hand breit vom Stützpfehl entfernt stehen.

Auf die Veredelungsstelle achten

Besonders wichtig ist, dass die Veredelungsstelle etwa zehn Zentimeter oberhalb der

Bodenoberfläche liegt. Wird sie vergraben, bildet der Baum an dieser Stelle Wurzeln aus der veredelten Sorte und diese „überwächst“ dann die Unterlage.

Derjenige, der den Baum in die Grube hält, sollte immer etwas am Stamm rütteln, während der andere Erde in das Pflanzloch füllt, damit die Erde zwischen die Wurzeln rutscht und alle Hohlräume füllt. Abschließend wird die Erde rund um den Baum mit den Füßen angedrückt und reichlich gegossen. Nun muss der Baum noch mit einem Strick oder einem Kunststoffbinder am Pfahl befestigt werden. Der Strick wird zwischen dem Stamm und dem Pfahl gekreuzt, um den notwendigen Abstand zu halten, er darf am Stamm nicht zu fest anliegen. Zum Schutz vor Wildverbiss kann man den Stamm mit Maschendraht oder einer im Fachhandel erhältlichen Schutzmanschette versehen.



November

Jetzt kann der Winter kommen



Wer sich auch im Winter mit frischem Grün versorgen möchte, kann einige Küchenkräuter eintopfen und auf die Fensterbank holen

Im Gemüsegarten ist es nun an der Zeit, die noch verbleibenden Herbstarbeiten zu erledigen: Die letzten nicht winterharten Spätgemüse wie Blumenkohl, Zuckerhut oder Endivie sollten vor den ersten Frösten geerntet und eingelagert werden. Falls bisher noch nicht geschehen, kann der Boden jetzt noch – bei trockenen Bedingungen – umgegraben werden.

Einige Küchenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch kann man eintopfen und den Winter über in der Küche auf die Fensterbank holen. So hat man auch in der dunklen Jahreszeit immer frisches Grün zum Würzen. Die restlichen empfindlichen Gemüse und

Gartenkräuter, die im Garten verbleiben, sollten mit etwas Reisig und Laub gegen die Kälte geschützt werden.

Obstgarten

Im Obstgarten gibt es im November noch allerhand zu tun. Die meisten Obstgehölze können noch bis Ende des Monats gepflanzt werden. Ausnahmen bilden Aprikose, Pfirsich, Walnuss und Wein, die eine Pflanzung im Frühjahr bevorzugen. Bei schweren Böden ist es sinnvoll, den Aushub des Pflanzloches mit Kompost zu vermischen: Dies fördert das Anwachsen und eine gute Wurzelbildung.

Was muss geerntet werden, was kann stehen bleiben?

Winterharte Gemüse – überwintern im Freiland

Rosenkohl, Porree, Radicchio, Pastinaken, Feldsalat, Grünkohl, Winterspinat, Winterportulak, Schwarzwurzeln

Frostempfindliche Spätgemüse – jetzt ernten und einlagern

Chicoréewurzeln, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Kohlrabi, Weiß-, Rot-, Spitzkohl, Rote Bete, Zuckerhut, Endivie

Dies kann im November gepflanzt werden:

Pflanzung ins Freiland

Rhabarber, Topinambur, Apfel, Birne, Pflaume, Himbeeren (Herbst-, Sommer-), Johannisbeeren, Kulturheidelbeeren, Stachelbeeren, Süßkirschen

Was man sonst noch im Obstgarten erledigen kann:

- » Leimringe gegen den Frostspanner (Schädling an Obstbäumen) anbringen
- » Obstbaum-Stammanstrich (erhöht die Reflexion der Sonnenbestrahlung, wichtig bei starken Frösten)
- » Obstbaumkrebs behandeln
- » Sammeln und Entfernen von Fruchtmumien, Fallobst und Herbstlaub, da evtl. Schadpilze wie z. B. Apfelschorf oder *Monilia* darauf überwintern und im Frühjahr zu einer Neuinfektion führen können
- » Alte Obstbäume mit Kompost düngen (um den Stamm herum auf dem Boden verteilen)



Spezielles im November

Hoch- und Hügelbeete:

Clevere Alternativen zu herkömmlichen Flachbeeten

Wer einen kleinen Garten mit vielen Gartenabfällen hat und zudem noch experimentierfreudig ist, sollte es mal mit einem Hoch- oder Hügelbeet probieren. Jetzt ist die richtige Jahreszeit, diese alternativen Beetformen anzulegen, die neben vielen praktischen Vorteilen auch etwas fürs Auge bieten.

Hochbeete – der Rücken dankt es Ihnen

An Hochbeeten lässt sich besonders rücken-schonend arbeiten, weswegen sie vor allem bei älteren Menschen sehr beliebt sind. Doch damit es bei jüngeren Gärtnern erst gar nicht

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Anhäufeln?

Beim Anhäufeln wird an der Basis der Pflanze, rund um den Stängel, ein Wall aus Erde aufgeschüttet. Die Gründe dafür sind vielfältig: Vor allem wirkt das Anhäufeln gegen Unkraut, da dieses schlicht zugeschüttet wird. Außerdem erhöht das Anhäufeln die Standfestigkeit z. B. bei Bohnen und Erbsen, fördert die Bildung zusätzlicher Wurzeln an Tomaten und Sellerie, schützt Rosen und Mangold vor Kälte und Frost oder sorgt für helle Schäfte bei Porree oder zartere Knollen bei Fenchel.



Hochbeete ermöglichen rückschonendes Gärtnern



Hügelbeete sind ideal für die Verwertung von Gartenabfällen

zu Rückenschmerzen kommt, empfiehlt es sich, schon sehr viel früher über ein Hochbeet nachzudenken. Auch Rollstuhlfahrer können an einem Hochbeet problemlos gärtnern.

Ein Hochbeet wird üblicherweise kastenförmig in Nord-/Südrichtung angelegt. Es sollte etwa zwei Armlängen breit sein, sodass man mit den Händen bequem bis zur Beetmitte reichen kann. Die Länge ist beliebig. Für die Beeteinfassung werden meist Rund- oder Kanthölzer oder Holzbohlen verwendet.

Alternativ kann jedoch auch Beton eingesetzt werden – zum Beispiel L-Betonsteine – womit die Lebensdauer des Beets deutlich erhöht wird. Im Gartenfachhandel sind auch vorgefertigte Bausätze erhältlich, die zu Hause nur noch zusammengefügt werden müssen. Wer sich für Holz als Material entscheidet, sollte es möglichst mit einem pflanzenverträglichen Imprägniermittel behandeln, um die Lebensdauer zu erhöhen. Lärchenholz eignet sich besonders gut, da es sehr widerstandsfähig ist.

Gefüllt wird das Hochbeet mit gewöhnlicher Garten- und Komposterde. Alternativ kann man es aber auch schichtweise mit Grünschnittresten, Laub und Kompost befüllen, wie es bei Hügelbeeten üblich ist. In den Herbstmonaten stehen diese „Gartenab-

fälle“ in den meisten Gärten reichlich zur Verfügung.

Hügelbeete – eine günstige Alternative

Das Hügelbeet ist eine billige und weniger aufwändige Alternative zum Hochbeet. Die Fläche ist auf einem Hügelbeet im Vergleich zu einer normalen Fläche um etwa ein Drittel größer. Außerdem kann das Hügelbeet dichter bepflanzt werden, weil das Licht im günstigeren Winkel einfällt.

Im Hügelbeet können Gartenabfälle wie Baum-, Gras- und Strauchschnitt sowie Laub und Pflanzenreste sinnvoll verwertet werden, indem man sie schichtweise übereinander lagert. Durch die dabei entstehende Verrottungswärme steigt die Temperatur im Hügelbeet um bis zu 8 °C. Die Vegetationsperiode wird dadurch um einige Wochen verlängert – ein Vorteil vor allem in kälteren Regionen. Außerdem ist Gemüse auf einem Hügelbeet weniger anfällig für Pilzkrankheiten, da der Boden schneller abtrocknet. Doch das schnelle Abtrocknen bringt auch Nachteile mit sich: Im Sommer muss bei lang anhaltender Trockenheit mehr und regelmäßiger gegossen werden als auf Flachbeeten.

Die ideale Zeit für den Bau eines Hügelbeets ist der Spätherbst. Dann stehen die meisten der benötigten Materialien in ausreichenden Mengen zur Verfügung und das Beet kann bis zum Frühling noch etwas nachsacken.

Bepflanzen sollte man das Hügelbeet am besten in Mischkultur. Hier werden verschiedene miteinander verträgliche Pflanzenarten direkt nebeneinander gepflanzt.

Die Mispel – ein fast vergessenes Obstgehölz

Die Echte Mispel *Mespilus germanica* ist ein sehr altes Obstgehölz, das sich ideal für den Garten eignet. Die Früchte sind sehr gesund und lassen sich zu allerlei Leckereien verarbeiten. Auch wenn der Namensteil „germanica“ auf eine mitteleuropäische Herkunft hindeutet – die Mispel stammt ursprünglich aus Westasien. Im Mittelalter war sie hierzulande ein sehr geschätztes Obst, nicht zuletzt wegen des schon damals bekannten hohen Gesundheitswerts. Karl der Große soll im 8. Jahrhundert bereits Empfehlungen für den

Mispelanbau ausgesprochen haben. Bis vor 100 Jahren fand man die Mispel auch noch in vielen Bauerngärten, danach geriet sie jedoch in Vergessenheit. Heute ist sie den meisten unbekannt. Nicht selten wird sie namentlich auch mit der Mistel verwechselt, die als sogenannter „Halbschmarotzer“ an Bäumen wächst.

Als Ziergehölz wiederentdeckt

.....

Als Ziergehölz ist die Mispel heute wieder in einigen Gärten zu finden. Wie der Apfel oder die Birne gehört sie zur Pflanzenfamilie der Rosengewächse. Sie wächst entweder als Strauch oder als kleiner Baum und wird etwa zwei bis sechs Meter hoch. Während bei der Wildform junge Triebe teilweise dornig sind, fehlen die Dornen bei den meisten Kultursorten. Zwischen Mai und Juni bilden sich an Kurztrieben einzelne weiße, etwa vier Zentimeter große Blüten. Die apfelähnlichen Früchte, die auch als „Steinäpfel“ bezeichnet werden, erreichen eine Größe von zwei bis drei Zentimetern. Bei Kultursorten können die Früchte sogar bis zu sechs Zentimeter lang werden.



Blüte der Mispel



Die Früchte der Mispel können roh verzehrt werden. Sie schmecken frisch, herb und angenehm säuerlich

Standort, Pflanzung und Pflege

An Standort und Boden stellt die Mispel zwar keine allzu großen Ansprüche, am besten gedeiht sie jedoch auf nährstoffreichen, nicht zu feuchten Böden an einem sonnigen und warmen Standort. In den Garten gepflanzt ist sie hierzulande völlig winterhart, soll sie jedoch im Kübel stehen, benötigt sie einen Winterschutz.

Viele Gärtnereien haben die Mispel nicht im Sortiment, meist kann man sie aber bestellen. In der Regel sind die Pflanzen veredelt; nur dann kann man sicher sein, dass es sich auch um die gewünschte Sorte handelt. Bekannte

großfruchtige und dornenlose Sorten sind zum Beispiel 'Bredase Reus', 'Holländische Großfruchtige', 'Macrocarpa', 'Nottingham' oder 'Westerwald'. Sie tragen bereits nach vier bis sechs Jahren die ersten Früchte.

Ideale Pflanzzeit für so genannte wurzel-nackte Ware – das heißt Pflanzen ohne Erde an den Wurzeln – ist Mitte Oktober bis Ende April, dann befinden sich die Gehölze in der Ruhephase. Pflanzen, die in Töpfen angeboten werden, können dagegen das ganze Jahr hindurch gepflanzt werden. Voraussetzung ist aber immer, dass der Boden nicht gefroren ist.

Da die Mispel selbstfruchtbar ist, reicht eine einzelne Pflanze, um Früchte zu erhalten. Geschnitten werden muss die Mispel nicht, nur hin und wieder sollte die Krone älterer Bäume ausgelichtet werden, damit sich neue Triebe bilden. Gegen Krankheiten und Schädlinge ist die Mispel weitgehend unempfindlich.

Ernte und Verwertung

Die Früchte können ab Oktober geerntet werden. Da sie nicht wie bei anderen Obstbäumen abfallen, kann man sich mit der Ernte aber auch Zeit lassen. Essbar sind die Früchte ohnehin erst, wenn sie Frost erlebt haben oder mindestens vier Wochen gelagert wurden. Der Geschmack ist herb, frisch und angenehm säuerlich. Die Früchte lassen sich auch zu Marmelade, Konfitüre, Gelee, Säften, Kompott, Likör und Wein verarbeiten.

Dezember

Der Garten ruht





In der Natur herrscht Winterruhe. Jetzt ist Zeit genug für die Gartenplanung.

Im Dezember ist es ruhig im Garten. Jetzt ist Zeit, einmal auf das letzte Jahr zurückzublicken, denn jedes Jahr bringt neue Erkenntnisse und Erfahrungen: Warum ist das eine oder andere gar nicht oder nur schlecht gewachsen? War man zufrieden mit der Ernte? Was ist besonders gut gewachsen? Gibt es etwas, das man im Garten vermisst oder kann etwas verbessert werden?

Diese und andere Fragen können im Winter geklärt werden. Man kann nun etwas in-

tenstiver in der sehr umfangreichen Gartenfachliteratur schmökern und sich mit den Nachbarn austauschen. Oder man nimmt an einem Gartenseminar teil. Diese werden zum Beispiel von örtlichen Obst- und Gartenbauvereinen angeboten.

Vielleicht reizt es den einen oder anderen ja auch, im kommenden Jahr einmal ein paar andere Obstsorten oder Gemüsearten auszuprobieren. Wie wäre es mit Exoten wie Kiwi, Pepino oder Physalis? Jetzt im Dezember ist die richtige Zeit, um Saatgutkataloge zu wälzen und den Anbau für das nächste Jahr zu planen.

Für besonders Aktive

Wer trotz Kälte gerne draußen im Garten ist und die Zeit sinnvoll nutzen möchte, kann dies auch im Dezember tun: Die Leimringe an den Obstbäumen müssen regelmäßig kontrolliert und gegebenenfalls erneuert werden. Sonnige Dezembertage bieten sich an, um Obstbäume zu schneiden oder mit einem Stammanstrich vor Spannungsrissen zu schützen. Bei schlechtem Wetter kann man sich der Wartung der Gartenwerkzeuge widmen, die mindestens einmal im Jahr gereinigt

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Hacken?

Als Hacken bezeichnet der Gärtner das oberflächige Auflockern des Bodens, meist mit dem Ziel, Unkraut zu beseitigen. Der Name leitet sich von dem Gerät ab, das dazu verwendet wird. Hacken für den Garten haben meist eine an einem Stiel befestigte scharfe Klinge aus Metall, die durch die oberste Bodenschicht gezogen wird. Es gibt dabei verschiedene Bauformen: z. B. Schuffeln, Pendel- oder Radhacken. Beim Hacken wird das Unkraut kurz unterhalb der Bodenoberfläche abgeschnitten. Positiver Zusatzeffekt des Hackens ist, dass damit die Verdunstung reduziert und der Boden feucht gehalten wird.

und gefettet werden sollten. Am vierten Dezember schneidet man Barbarazweige, am besten von Kirschbäumen. Im Warmen in der Vase aufgestellt, blühen sie zu Weihnachten.

Wer Wintergemüse wie Feldsalat, Rosenkohl oder Grünkohl im Garten hat, sollte natürlich nicht vergessen, diese auch regelmäßig zu ernten. Einige Gemüsearten wie Grünkohl oder Pastinaken entwickeln erst nach Frosteinwirkung ihr volles Aroma. Auch die dunkelblauen, pflaumenähnlichen Früchte der Schlehe sollten etwas Frost erhalten: Dadurch wird der herbe, saure Geschmack etwas gemildert.



Der Winter eignet sich, um die Gartenwerkzeuge zu warten

Spezielles im Dezember

Bodenarten und ihre Bedeutung für den Gemüsegarten

In obst- und gemüsebaulichen Kulturanleitungen finden sich immer wieder Angaben wie „bevorzugt leichten Boden“ oder „verträgt schweren Boden nur schlecht“. Doch nicht jedem Hobbygärtner ist klar, was ein „leichter“ oder „schwerer“ Boden ist und wie man feststellen kann, zu welcher Kategorie der eigene Gartenboden gehört. Ob ein Boden „schwer“ oder „leicht“ ist, hängt davon ab, zu welcher Bodenart er gehört. Boden besteht zum größten Teil aus mineralischer Substanz, das heißt verwittertem Gestein. Je nach Korn-

größe dieser mineralischen Substanz werden verschiedene Bodenarten unterschieden.

Besonders grobkörnigen Boden bezeichnet man als Sand, sehr feinkörnigen Boden dagegen als Ton, dazwischen liegt Schluff (siehe Tabelle unten). Bei Lehm handelt es sich um ein Gemisch aus Sand, Schluff und Ton. Meistens setzt sich ein Boden aus verschiedenen Bodenarten zusammen, was dann auch in der Bezeichnung – zum Beispiel „lehmiger Sand“ – zum Ausdruck kommt.

Bodenarten:

Bezeichnung	Korngröße (Durchmesser)
Sand	0,063 - 2 mm
Schluff	0,002 - 0,063 mm
Ton	< 0,002 mm
Lehm	Gemisch aus Sand, Schluff und Ton in etwa gleichen Anteilen



Die meisten Gartenböden setzen sich aus verschiedenen Bodenarten zusammen



Mit der Fingerprobe kann man die Bodenart ganz einfach selbst bestimmen

Hauptbodenart selbst bestimmen mit der Fingerprobe

Um den Gemüse- und Obstpflanzen ideale Bedingungen bieten zu können, ist es von Vorteil zu wissen, welche Bodenart im Garten vorherrscht. Die Bodenart kann man mit einer einfachen Fingerprobe selbst bestimmen: Dazu wird etwas Boden mit Wasser gemischt, so dass eine feuchte, aber nicht breiige Substanz entsteht. Davon nimmt man eine kleine Menge zwischen Daumen und Zeigefinger und reibt sie. Über das Gefühl und sichtbare Merkmale lassen sich auf diese Weise recht einfach drei wichtige Bodenarten unterscheiden.

Sandiger Boden fühlt sich rau an, ist kaum formbar und beschmutzt die Finger nur wenig. Sandige Böden werden auch als „leichte Böden“ bezeichnet. Lässt sich der feuchte Boden mit der Hand einigermaßen gut kneten und formen, so handelt es sich um sandigen

Lehm oder Lehm. Die Hände werden dabei nur leicht verschmutzt. Je rauer ein solcher Boden ist, umso größer ist der Sandanteil. Böden dieser Korngrößenfraktion werden auch als „mittelschwere Böden“ bezeichnet. Lehm- oder Tonboden ist besonders gut formbar und die Finger werden beim Kneten stark verschmutzt. Je glatter und glänzender die Oberfläche beim Kneten, desto höher ist der Tongehalt. Lehmige und tonige Böden bezeichnet man auch als „schwere Böden“.

Egal ob „leicht“ oder „schwer“, jeder Boden hat positive und negative Eigenschaften für den Anbau von Gemüse und Obst. Welche dies sind und mit welchen Mitteln man die negativen Bodeneigenschaften jeweils verbessern kann, erläutert die folgende Tabelle.

Am besten geeignet für den Anbau von Obst und Gemüse sind ausgewogene Mischformen aus Sand und Lehm, so genannte „mittelschwere Böden“.

Vor- und Nachteile „leichter“ und „schwerer“ Böden:

„Leichte“ Böden	
Vorteile:	gute Wasserführung, intensive Durchlüftung, erwärmt sich im Frühjahr schnell, lässt sich leicht durchwurzeln und bearbeiten
Nachteile:	geringes Wasserhaltevermögen, geringer Nährstoffgehalt, da die Tonteilchen fehlen, um die Nährstoffe festzuhalten
Verbesserung über:	Zufuhr von organischer Masse (z. B. Gründüngung, Kompost)
„Schwere“ Böden	
Vorteile:	gutes Wasser- und Nährstoffhaltevermögen
Nachteile:	schlechte Wasserführung und Durchlüftung, erwärmt sich im Frühjahr nur langsam, wird besonders in verdichtetem Zustand nur schwer durchwurzelt und ist schwer zu bearbeiten, Nährstoffe sind zwar reichlich vorhanden, stehen den Pflanzen aber nur begrenzt zur Verfügung.
Verbesserung über:	Zufuhr von Sand und organischer Masse (Gründüngung, Kompost)

Humus und pH-Wert

Neben der Bodenart gibt es noch weitere Faktoren, die die Güte eines Bodens bestimmen. Besonders wichtig für die Bodenfruchtbarkeit ist der Humusgehalt, denn Humus bindet Nährstoffe und gibt sie nach und nach an die Pflanzen ab. So genannte Ton-Humus-Komplexe – Verbindungen von Humus mit mineralischen Bodenbestandteilen – verbessern die Krümelstruktur des Bodens und regulieren seine Feuchtigkeit, fördern die Durchwurzlung und die biologische Aktivität. Den Humusgehalt des Gartenbodens kann

man durch ein Bodенlabor (z. B. LUFA, siehe Seite 101) bestimmen lassen.

Auskunft über den Säuregrad des Bodens gibt der pH-Wert. Er beeinflusst nicht nur, inwieweit bestimmte Nährstoffe festgelegt oder freigesetzt werden, sondern auch die Aktivität der Mikroorganismen und somit den Humusabbau. Den pH-Wert des Bodens, der mit Werten zwischen 0 (stark sauer) und 14 (stark alkalisch) angegeben wird, kann man ebenfalls über eine Bodenanalyse ermitteln lassen. Ein Gartenboden sollte einen pH-Wert von 6,5 haben. Auf Sandböden liegt der optimale pH-Wert etwas tiefer bei 5,5, auf Lehmböden etwas höher bei 7.

Ungebetene Wintergäste im Garten

Wenn es draußen klirrend kalt ist, braucht man sich in der Regel keine Sorgen um Schädlinge oder Pilzkrankheiten im Garten zu machen. Dennoch sollten Gärtner auch im Winter auf der Hut sein. Denn gerade in der kalten Jahreszeit treten Wirbeltiere wie

Wühlmäuse, Kaninchen und Co. als Schädlinge auf.

Die kleinen Nager fressen mit Vorliebe an jungen Wurzeln und Trieben. Bei vermehrtem Auftreten können sie damit erheblichen



Wühlmaus

Schaden anrichten. Doch nicht nur die „Kleinen“ machen den Gärtnern im Winter Sorge: Auch Wildschweine und Rehe sind nicht nur in ländlichen Gebieten ein Problem.

Wühlmäuse – schwer zu bekämpfen

Wühlmäuse können im Garten zu einer echten Plage werden. Die kleinen Nager machen sich im Winter über die Wurzeln von Obstbäumen, Beeresträuchern und Gemüsepflanzen her, was zum Absterben der Pflanzen führen kann. Die Liste der „Hausmittelchen“ gegen die Wühlmaus ist lang. Die Wirksamkeit dieser Mittel wird von Gärtnern aber stark unterschiedlich bewertet.

Einig ist man sich über die Wirksamkeit von mechanischen Fallen. Wer den Wühlmäusen damit den Kampf ansagt, braucht allerdings

eine gehörige Portion Geduld. Denn es bedarf einiger Übung, um die Fallen richtig anzuwenden.

Zuerst einmal ist es wichtig, den Gang einer Wühlmaus überhaupt zu erkennen. Diese sind im Querschnitt hoch-oval und lassen sich damit relativ gut von denen des Maulwurfs – dieser darf laut Gesetz nicht gejagt werden – unterscheiden. Da die Wühlmaus ihre Gänge akribisch pflegt, kann man durch das Öffnen eines Gangs prüfen, ob es sich um einen bewohnten Wühlmausgang handelt. Wenn das Loch nach ein bis zwei Stunden wieder verschlossen ist, ist dort eine Wühlmaus aktiv. Mit Fallen, die man in solche Gänge steckt, hat man meist Erfolg.

Ganz wichtig ist es, dass man bei der Arbeit Handschuhe trägt, denn die sensiblen Mäuse wittern sofort, wenn Menschenhand am Werk



Beim Aufstellen der Wühlmausfalle unbedingt Handschuhe tragen

ist. Im Handel wird eine Vielzahl an Fallen angeboten, lassen Sie sich also vor dem Kauf gut beraten.

Mit der Bekämpfung der Mäuse alleine ist es jedoch nicht getan. Wo möglich, sollte man die Pflanzen vor dem Zugriff der Wühlmäuse bewahren. Die Wurzeln von Obstgehölzen und Sträuchern kann man wirksam schützen, indem man die Pflanzgrube mit engmaschigem Drahtgeflecht auskleidet. Auch für Hoch- und Hügelbeete bietet Drahtgeflecht einen guten Schutz.

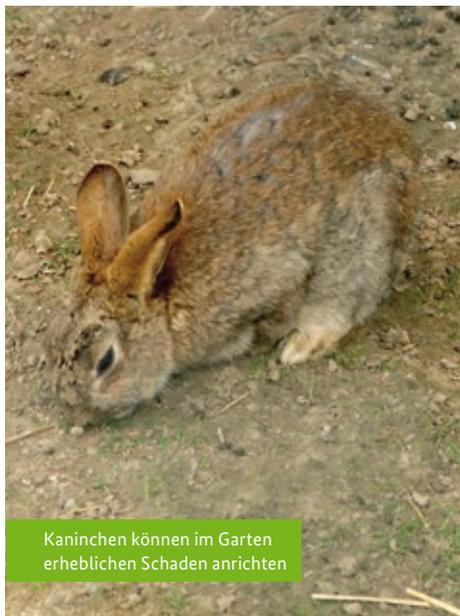
Wildtiere zunehmend auch in der Stadt

.....

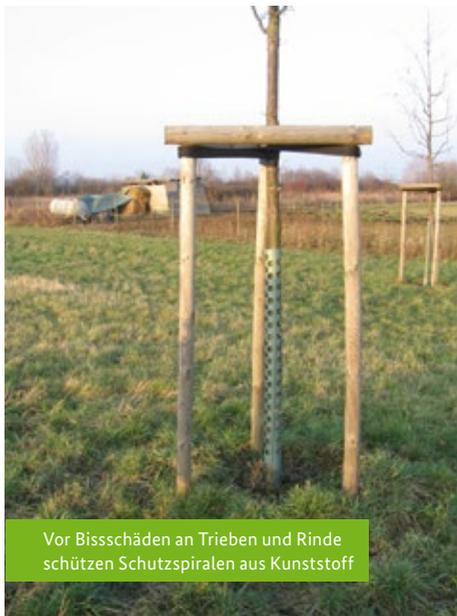
Rehe und Wildschweine sind ebenso wie Hasen und Kaninchen schon lange nicht mehr nur ein Problem für Gärtner in ländlichen Regionen. Zunehmend berichten auch

verschreckte „Großstadtgärtner“ von wildschweingepflügten Beeten und Rasenflächen. Gerade im Winter, wenn die Nahrung knapp ist, trauen sich die sonst eher scheuen Tiere näher an menschliche Siedlungen heran.

So niedlich sie auch sind: Hasen und Kaninchen können enormen Schaden an jungen Obstbäumen und Sträuchern verursachen. Sie nagen vor allem im Winter an Wurzeln, Rinde und Trieben junger Bäume und Sträucher. Um einen Wurzelschaden zu vermeiden, hilft auch hier ein engmaschiges Drahtgeflecht. Mit diesem wird das Pflanzloch vor dem Pflanzen von Bäumen und Sträuchern ausgekleidet.



Kaninchen können im Garten erheblichen Schaden anrichten



Vor Bisschäden an Trieben und Rinde schützen Schutzspiralen aus Kunststoff

Schutz für Triebe und Rinde

Um Bisschäden an den Trieben und der Rinde junger Bäume zu verhindern, kann man Schutzspiralen oder -manschetten aus Kunststoff um den Stamm legen. Vorgefertigte Manschetten sind im Handel erhältlich. Mit Kaninchendraht lässt sich ein wirksamer Schutz aber auch selbst anfertigen. Die Schutzbarrieren sollten mindestens 1,50 Meter hoch sein. Um zu verhindern, dass das Wild den Schutz einfach nach oben schiebt, sollte man ihn im Boden verankern.

Ebenfalls wirksam sind chemische Wildverbissmittel, die man auf die Gehölze aufsprüht oder streicht. Der Geruch dieser Mittel hält die Tiere davon ab, an den Pflanzen zu fressen. Je nach Wetter müssen diese Mittel alle zehn bis 14 Tage neu aufgebracht werden. Auch

eine Gartenbeleuchtung mit Bewegungsmelder schreckt Wild ab.

Die wirksamste, aber zugleich teuerste Lösung ist ein Zaun rund um das Gartengebiet. Er sollte mindestens einen Meter hoch sein, sonst können Hasen darüberspringen. Außerdem ist es wichtig, den Zaun etwa zehn bis 20 Zentimeter tief in den Boden einzulassen, damit sich Meister Lampe nicht darunter durchgraben kann. Soll der Zaun auch Wildschweine abhalten, muss er zudem sehr stabil sein, was die Kosten dann schnell in die Höhe treiben kann.



Januar

Erste Vorbereitungen
für den Gemüsegarten



Wenn es draußen friert, kann sich der Gärtner ganz in Ruhe der Gartenplanung für das kommende Jahr widmen.

Im Januar kann man bereits mit den ersten Vorbereitungen für den Gemüsegarten beginnen. Wer die Anbauplanung im Dezember nicht mehr geschafft hat, kann dies jetzt noch erledigen.

Ist noch Saatgut aus vergangenen Jahren übrig, sollte man vor der Aussaat prüfen, ob es noch keimfähig ist. Ein erster Anhaltspunkt ist natürlich die Angabe auf der Saatgutpackung. Im Zweifelsfall kann man selbst eine

Durchschnittliche Keimfähigkeit verschiedener Gemüsearten:

Keimfähigkeit	Gemüseart
1 – 2 Jahre	Karotten, Lauch, Pastinaken, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Schnittlauch
2 – 4 Jahre	Bohnen, Erbsen, Kresse, Mais, Radieschen, Rettich, Salat, Sellerie, Spinat, Tomaten, Dill, Fenchel, Mangold, Paprika
4 – 6 Jahre	Gurken, Kürbisse, Melonen, Zucchini, Kohl, Endivie

Keimprobe durchführen: Eine bestimmte Anzahl Samen auf feuchtem Papier bei Zimmertemperatur aussäen. Keimen weniger als 50 Prozent der Samen, sollte besser neues Saatgut erworben werden. Liegt die Keimfähigkeit zwischen 50 und 60 Prozent, empfiehlt es sich, doppelt so dicht wie üblich auszusäen. Alle Werte über 75 Prozent weisen auf ausreichend keimfähiges Saatgut hin.

Beim Kauf neuen Saatguts empfiehlt es sich, Sorten zu wählen, die sich nach eigenen Beobachtungen (Notizen aus den Vorjahren!) bewährt haben. Zudem sollten die Sorten qualitativ gut, ertragssicher sowie wenig krankheitsanfällig sein und natürlich gut schmecken.

Wer frühzeitig anfangen möchte, kann bereits Ende Januar in Saatschalen auf der warmen Fensterbank oder im beheizten Gewächshaus einige Gemüsearten wie Tomaten, Paprika, Aubergine, Artischocke oder Knollensellerie aussäen. Im Februar ist dazu aber auch noch genügend Zeit.

Spezielles im Januar

Treiben von Chicorée

Die wenigsten Hobbygärtner haben schon einmal versucht, ihren eigenen Chicorée zu

treiben. Alles, was man dazu braucht, sind Chicorée-Wurzeln, ein Gemisch aus Erde und

Kompost und ein geeignetes Gefäß (z. B. eine alte Holzkiste oder eine Wanne mit Löchern im Boden).

Die Chicorée-Wurzeln werden in dem Gefäß dicht aneinander gesetzt. Die Zwischenräume füllt man mit dem Erde-Kompost-Gemisch. Alles gut wässern. Bei älteren Sorten werden die Wurzeln mit einer etwa zehn bis 20 Zentimeter dicken Schicht Erde abgedeckt. Viele neuere Sorten treiben auch ohne Deckerde. Das Gefäß kann anschließend noch mit einer schwarzen Folie abgedeckt werden: Bei Chicorée ist es nämlich besonders wichtig, dass kein Licht an die Pflanzen kommt, da Licht die Bildung von Blattgrün fördert und das Gemüse bitter macht. Das Gefäß sollte an einem dunklen Ort bei 12 bis 17 °C aufgestellt werden. Nach fünf bis sechs Wochen kann die



Erntereifer Chicorée

Ernte beginnen. Sobald die Triebe zehn bis 15 Zentimeter lang sind, wird der Chicorée dicht über dem Wurzelkopf abgeschnitten.

Pilzzucht aus dem Karton

Pilze züchten ist heute keine Wissenschaft mehr. Mit einer Pilzfertigkultur kann man das ganze Jahr über im Haus oder auf dem Balkon frische Speisepilze kultivieren. Im Handumdrehen lassen sich auf diese Weise innerhalb von drei bis vier Wochen schmackhafte Speisepilze heranziehen.

Speisepilze sind gesund, kalorienarm und lecker. Sind sie dann auch noch aus dem eigenen Anbau, schmecken sie noch mal so gut. Gerade jetzt im Winter, wo im Nutzgarten nur noch wenig zu finden ist, bringen die eigenen Speisepilze eine willkommene Abwechslung auf den Menüplan. Mit der geeigneten Fer-

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Teilen?

Stauden sollten von Zeit zu Zeit geteilt werden, um sie zu verjüngen und wuchsfreudig zu halten. Dazu hebt man sie samt Wurzelballen aus dem Boden und trennt diesen entweder von Hand oder mit dem Spaten in einzelne Teile. Wurzeln und Triebe kürzt man etwas ein und pflanzt die Teilstücke mit entsprechendem Abstand wieder ein. Beispiele für teilbare Stauden im Gemüsegarten sind viele Gartenkräuter (z. B. Schnittlauch, Zitronenmelisse, Oregano) oder Rhabarber.



Champignon-Fertigkultur



Shiitake-Fertigkultur

tigkultur ist der Pilzanbau daheim nicht nur extrem einfach, sondern auch ein für Kinder äußerst spannendes Projekt. Denn so ein Champignon kann innerhalb von 24 Stunden sein Gewicht verdoppeln.

Was muss man bei der Pilzfertigkultur beachten?

Bei den Fertigkulturen ist in der Regel nicht viel zu beachten. Die Substrate werden bereits beim Gärtner mit der Pilzbrut „beimpft“ – das heißt mit dem Pilzgeflecht versehen. Sie sind so weit vorgezogen, dass sie, beim Kunden angekommen, recht schnell Fruchtkörper bilden. Alle Pilze benötigen eine hohe Luftfeuchtigkeit. Auch das Substrat sollte immer gut feucht gehalten werden.

Jede Pilzart hat ihr bestimmtes Temperaturspektrum, bei dem sie sich besonders wohl fühlt. Temperaturen von mehr als 20 °C hat aber (fast) kein Pilz gerne. Daher ist es empfehlenswert, im Haus oder Keller einen eher kühlen Raum für die Pilzzucht auszusuchen. Man sollte sich möglichst genau an

die empfohlenen Temperaturangaben halten, andernfalls fruchten die Pilze nicht oder nur sehr schlecht.

Auf Licht reagieren die verschiedenen Arten sehr unterschiedlich. Champignons haben ein neutrales Verhältnis zu Sonnenlicht: Sie wachsen sowohl mit als auch ohne. Austernpilze und Shiitake entwickeln dagegen bei Dunkelheit deformierte Fruchtkörper. Man sollte daher beim Kauf immer genau auf die mitgelieferte Kulturanleitung achten.

Champignons – die Einfachen aus der Kiste

Am einfachsten ist die Kultur von Champignons. Sie wird meist fix und fertig in Styropor- oder Pappkartons angeboten. Die Kiste enthält das bereits mit dem Pilzgeflecht durchzogene Substrat, das nur noch mit der mitgelieferten Deckerde bedeckt und reichlich gewässert werden muss.

Nach etwa 20 bis 30 Tagen können dann die ersten Fruchtkörper geerntet werden. Bei

guten Substrat- und Klimabedingungen ist es möglich, in Abständen von ein bis zwei Wochen zu ernten – insgesamt etwa vier bis sechs Mal. Dann ist das Substrat ausgezehrt – aber noch gut als organischer Dünger für den Garten zu gebrauchen. Im Handel werden weiße und braune Champignons für die Fertiggkultur angeboten.

Auch Shiitake, Austernpilze und einige andere weniger bekannte Arten wie Kräuterseitling oder Pioppino (Südlicher Schüppling)

lassen sich als Fertiggkultur ganzjährig im Haus kultivieren. Beziehen kann man die Fertiggkulturen in größeren Gartencentern oder über Internetversandhändler. Die Kultursets werden in verschiedenen Größen mit einem Gewicht zwischen drei und acht Kilogramm angeboten. Als Erntemenge kann man in der Regel mit etwa 25 bis 35 Prozent des Substratgewichts rechnen. Das heißt, bei einer Champignon-Fertiggkultur mit neun Kilogramm Substrat ergibt sich eine Erntemenge von rund drei Kilogramm.

Rund ums Jahr Salat aus dem eigenen Garten

Mit einer geschickten Anbauplanung und Pflanzenwahl kann man das ganze Jahr über Salat aus dem eigenen Garten ernten. Zwar gibt es in der warmen Jahreszeit mehr geeignete Sorten als in der kalten – dafür schmeckt ein Feldsalat, den man im Januar vom eigenen Beet erntet, doppelt so gut.

Typische Frühlings- und Sommersalate

Wer kein Gewächshaus oder Frühbeet besitzt, für den startet die Salaternte frühestens Ende April/Anfang Mai mit den ersten schnell-

wachsenden Pflück- oder Schnittsalaten. Dabei handelt es sich vorwiegend um Salatarten, die keinen Kopf bilden, oder um Kopfsalatsorten, die im Jugendstadium geschnitten werden, wie Eichblatt oder 'Lollo'. Auch Rauke oder junger Spinat bieten schon sehr früh im Jahr einen frischen Salat.

Der Sommer bietet dann die große Vielfalt: Nahezu alle kopfbildenden Salate, aber auch die Pflück- und Blattsalate können von Juni bis September geerntet werden. Neben den üblichen Sommersalaten gibt es darüber hinaus noch Sommerformen der Herbst-



Das Jahr bietet Salate in vielen Farben und Formen



Erntereifer Feldsalat: ein typischer Wintersalat

salate Endivie und Radicchio. Um ständig mit frischen Salaten versorgt zu sein, sollte man satzweise anbauen: Dabei sät oder pflanzt man im Abstand von etwa zehn bis 14 Tagen kleinere Mengen. Damit vermeidet man plötzliche „Salatschwemmen“, denen dann salatlose Perioden folgen.

Mit Herbst- und Wintersalaten durch die kalte Jahreszeit

Im Herbst und Winter ist das Salatangebot weniger üppig: Die Klassiker unter den Herbstsalaten wie Herbst-Endivie, Chinakohl oder Zuckerhut können je nach Region bis Ende November/Anfang Dezember geerntet werden. Dann, wenn alle anderen Salate aufgeben, kommen die Kältekünstler zum Zuge: Winter-Radicchio und Feldsalat kann man – an frostfreien Tagen – bis Anfang März ern-

ten. Wichtig bei den Herbstsalaten ist es, dass sie früh genug gesät oder gepflanzt werden, das heißt je nach Sorte zwischen Juni und September – eine Zeit, in der meist keiner so recht an Herbst und Winter denken möchte.

Im zeitigen Frühjahr wird das Salatangebot knapp

Die Zeit zwischen Mitte März und Ende April ist die Durststrecke für den Salatanbau im Garten. Feldsalat und Radicchio sind gerade abgeerntet und die ersten Pflücksalate brauchen noch ein paar Wochen bis zur Ernte. Doch auch in dieser Zeit steht der Hobbygärtner nicht ganz ohne Salat da: Postelein, eine hierzulande noch eher seltene winterharte Pflanze, kann auch noch im März und April geerntet werden.

Wann kann man welchen Salat ernten?

Monat	Ernte von
Januar	Winter-Radicchio, Feldsalat
Februar	Winter-Radicchio, Feldsalat
März	Postelein
April	Pflück-/Schnittsalat, Postelein
Mai	Kopfsalat, Pflück-/Schnittsalat, Rauke
Juni	Kopfsalat, Sommer-Radicchio, Romana, Rauke
Juli	Kopfsalat, Eissalat, Sommer-Radicchio, Romana, Chinakohl, Sommer-Endivie, Rauke
August	Kopfsalat, Eissalat, Romana, Chinakohl, Sommer-Endivie, Rauke, Eiskraut
September	Eissalat, Winter-Radicchio, Romana, Chinakohl, Herbst-Endivie, Zuckerhut, Rauke, Eiskraut
Oktober	Winter-Radicchio, Romana, Chinakohl, Herbst-Endivie, Zuckerhut, Rauke
November	Winter-Radicchio, Chinakohl, Herbst-Endivie, Zuckerhut, Feldsalat, Postelein, Rauke
Dezember	Winter-Radicchio, Feldsalat, Postelein



Februar

Das erste Grün



Tomaten können auf der Fensterbank vorgezogen werden

Anzucht auf der eigenen Fensterbank

Im Freien ist es im Februar für die meisten Kulturen noch zu kalt. Manche Arten wie die Dicke Bohne können aber schon jetzt unter freiem Himmel gesät werden. Je nach Region und Witterung kann man ab Ende Februar auch schon die Frühbeetkästen nutzen.

Im geheizten Gewächshaus oder auf der warmen Fensterbank kann aber ab Monatsmitte bereits mit der Anzucht einiger Gemüsearten begonnen werden.

Wer im Sommer Tomaten, Paprika & Co. aus eigenem Anbau genießen möchte, kann ab Mitte Februar schon mit der Anzucht beginnen. Der Standort sollte warm (20 bis 25 °C) und hell sein. Für die Anzucht auf der Fensterbank eignen sich wiederverwendbare Kunststoffschalen. Um die Pflanzen vor der trockenen Heizungsluft zu schützen, sollten die Schalen mit einem durchsichtigen Kunststoffdeckel oder mit Klarsichtfolie bedeckt werden. Die Pflanzen müssen von Zeit zu Zeit belüftet werden.

Dies kann im Februar gesät oder gepflanzt werden:

Ort der Aussaat	Zeitpunkt*	Kultur
Beheiztes Gewächshaus oder warme Fensterbank	ab Mitte Februar	Artischocke, Aubergine, Rot-/Weißkohl, Knollensellerie, Paprika, Physalis, Porree, Tomate
Frühbeet, Folientunnel	ab Mitte/Ende Februar	Frühkohlrabi, Rot-/Weißkohl, Spitzkohl, Wirsing, Mangold, Karotten, Radies, Spinat
Freiland (evtl. mit Vlies abdecken)	ab Mitte/Ende Februar	Dicke Bohne (auch Saubohne genannt), Frühe Karotten, Pastinaken

* je nach Region können die angegebenen Zeiträume variieren

Die Schalen müssen vor Gebrauch gut gereinigt werden, damit keine Krankheiten auf die empfindlichen Pflänzchen übertragen werden. In die Schalen wird ungedüngte Erde gefüllt und glattgestrichen. Werden mehrere Arten in eine Schale gesät, sollte man die verschiedenen Abschnitte mit Holzstäbchen oder Bindfaden markieren.

Abschließend werden die Samen mit feiner Anzucherde übersiebt (nicht bei Lichtkeimern!), vorsichtig angedrückt und mit einer Sprühflasche gewässert. Damit man nicht vergisst, was man wann und wo gesät hat, sollte man die Saat mit Etiketten (Art, Sorte und Aussaattermin) versehen.

Sobald die Pflänzchen so groß sind, dass man sie gut mit den Fingern fassen kann, können sie pikiert werden. Dazu hebt man die Pflänzchen samt Wurzel vorsichtig aus der Erde. Am besten geht das, wenn man ein dünnes Stäbchen vorsichtig unter die Wurzeln schiebt. Dann setzt man die Pflänzchen einzeln in kleine Blumentöpfe oder Multitopfplatten, wo sie bis zur Pflanzung ins Freiland weiterwachsen können. Vor dem Wechsel ins Freiland müssen die Pflanzen langsam an die Außentemperaturen gewöhnt werden.

Frühzeitig an die Schnecken denken

.....

Wer schon jetzt im Garten die ersten Schnecken beseitigt, wird im Sommer weniger Sorgen haben. Dazu eignen sich Bierfallen. Anders als im Frühling oder Sommer, wenn Schnecken auf dem Weg zur Bierfalle noch eine Menge Schmackhaftes finden, ist zu dieser Jahreszeit nicht viel zu befürchten.



Schnecken schon frühzeitig bekämpfen

Man schneidet in einen großen Jogurtbecher mit Plastikdeckel (gegen Regen) oben unter den Rand drei Löcher, die groß genug sind, dass eine Schnecke durchkommt. Dann füllt man den Becher mit Bier und setzt ihn in die Erde. Die Fallen müssen regelmäßig geleert und mit frischem Bier gefüllt werden. Um die Tiere von den Beeten fernzuhalten, eignet sich auch ein Schneckenzaun. Dessen Rand ist nach außen abgeknickt, so dass die Schnecken nicht darüberkriechen können.



Ein Schneckenzaun hilft, die glitschigen Plagegeister vom Salat fernzuhalten

Dicke Bohnen früh in den Boden

Wenn die Witterung es zulässt und der Boden trocken genug ist, sollten Dicke Bohnen so früh wie möglich ins Freiland gesät werden. In Regionen mit mildem Klima ist eine Aussaat bereits ab Mitte/Ende Februar möglich. In Regionen, wo es im Februar noch kälter ist, sollte man allerdings bis März warten.

Der Grund für die frühe Saat sind nicht die höheren Erträge. Vielmehr sollen die Pflanzen vor einem zu starken Befall mit Blattläusen geschützt werden. Sobald es warm und trocken ist, wandern die Blattsauger, durch die Honigdrüsen der Blätter angelockt, von den Gehölzen der Umgebung auf die Dicke Bohne über. Dort siedeln sie sich vorzugsweise auf den jungen Blättern an der Triebspitze an und verursachen teils erheblichen Saugschaden.

Mit der frühen Saat erreicht man, dass die Pflanzen zum Zeitpunkt des stärksten Blattlausbefalls bereits den größten Teil der



Werden Dicke Bohnen frühzeitig gesät, haben sie während der Samenanlage weniger Blattläuse

Samenanlagen – das späte Erntegut – ausgebildet haben.

Spezielles im Februar

Mistbeete – der schlaue Gärtner erntet früh

Wer meint, im Februar sei es noch zu früh, um im Garten Gemüse anzubauen, der liegt nur teilweise richtig. Natürlich ist es für die meisten Arten im Freiland noch zu kalt.

Doch Dicke Bohnen beispielsweise wollen schon sehr früh in den Boden. Und mit einem Mistbeet kann man Väterchen Frost im Februar etwas austricksen. Wie sagt doch ein

Sprichwort so schön: Der frühe Vogel fängt den Wurm.

Gemüseverfrühung durch Mistbeete

Mistbeete sind heutzutage aus der Mode gekommen. Ein Grund dafür ist, dass die Supermärkte den ganzen Winter über Gemüse

und Obst anbieten und beinahe jede Gärtnerei im Frühjahr ein variantenreiches Sortiment an Gemüsejungpflanzen führt. Früher war ein Mistbeet jedoch die einzige Methode, nach einem langen, entbehrungsreichen Winter frühzeitig an frisches und vitaminreiches Gemüse zu kommen.

Doch bei ambitionierten Hobbygärtnern ist das Mistbeet inzwischen manchmal wiederzufinden. Es ist eine kostengünstige Alternative zum Gewächshaus, obwohl es dieses nicht vollständig ersetzen kann. Pferde- oder Rindermist als Grundsubstrat zu beschaffen ist heute auch kein Problem mehr. Vor allem in Stadtrandlage gibt es immer mehr Reiterhöfe, von denen der Pferdemist meist kostenlos abgeholt werden kann. Einige Gartencenter bieten sogar schon abgepackten Pferdemist an.

Warme Füße, warmer Kopf

Für die Anlage eines Mistbeets benötigt man einen Frühbeetkasten. Diesen kann man als Fertigbausatz über den Gartenfachhandel beziehen. Wer Zeit hat, kann sich auch aus



Ein solcher Frühbeetkasten kann für ein Mistbeet genutzt werden

ein paar Brettern und etwas Glas oder Folie selbst einen Kasten bauen. Ab Anfang Februar wird der Kasten mit einer 60 Zentimeter dicken Schicht Pferdemist befüllt, über die eine etwa 20 Zentimeter dicke Lage Kompost geschichtet wird. Wem kein Mist zur Verfügung steht, der kann auch Stroh verwenden. Mit Kalkstickstoff vermischt und warmem Wasser durchfeuchtet, hat es etwa die gleichen Eigenschaften wie Mist. Alternativ zu Kalkstickstoff kann auch Pflanzenjauche –

Rätsel der Gärtnersprache

Was versteht man unter Abhärten?

Pflanzen, die in geschlossenen warmen Räumen vorgezogen wurden, müssen erst langsam an die raueren Freilandbedingungen gewöhnt werden. Der Gärtner spricht dabei von Abhärten. Pflanzen, die nicht abgehärtet, sondern direkt ins Freie gestellt werden, können einen Wachstumsschock erleiden und schlimmstenfalls ganz eingehen. Das Abhärten erstreckt sich über mehrere Tage. Zu Beginn stellt man die Jungpflanzen nur für wenige Stunden ins Freie, nach und nach immer länger.

zum Beispiel Brennnesseljauche – verwendet werden.

Der Trick des Mistbeets besteht darin, dass Mikroorganismen Wärme produzieren, wenn sie den Mist abbauen. Dadurch bekommen die Pflanzen „warme Füße“. Tagsüber sorgt die Sonne zusätzlich für einen „warmen Kopf“. Durch die hohen Temperaturen kann das Mistbeet früher bepflanzt werden als normale Beete. Außerdem wachsen die Pflanzen schneller und können zwei bis vier Wochen früher geerntet werden.

Bepflanzen mit Frühgemüse

Ist der Kasten mit Mist und Kompost gefüllt, wartet man zunächst einige Tage ab, bis

sich das Substrat erwärmt hat. Dann kann gepflanzt werden. Geeignet sind kälteunempfindliche Arten wie Radies, Spinat, Salat, frühe Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Salat. Es können auch schon die Samen für die Jungpflanzenanzucht ausgebracht werden.

Vorsicht vor Schnecken: Die schleimigen Weichtiere sind zu dieser Jahreszeit bevorzugt in warmen Mistbeetkästen unterwegs und sollten regelmäßig abgesammelt werden.

Im Sommer kann der Mistbeetkasten für die Kultur von besonders wärmebedürftigen Kulturen wie Tomaten, Paprika oder Gurken verwendet werden. Im Winter gedeihen darin zum Beispiel Feldsalat und Postelein sehr gut.

Sinnvolle Anzuchthilfen für Hobbygärtner

Viele Gartencenter bieten Hobbygärtnern eine üppige Palette an Anzuchthilfen. Von der einfachen Saatschale über die selbstbefeuchtende Aussaatbox bis zur vollautomatischen und beheizten Mini-Aufzuchtstation ist alles zu haben. Doch was ist wirklich nötig? Nimmt

man besser Anzuchttöpfe aus Plastik oder Ton, Presstöpfe aus Torf, Multitopfplatten oder ganz einfache Pikierschalen? Oder tut es auch ein einfacher Joghurtbecher? Reicht Anzucherde oder muss es Kokosquellerde oder gar eine Substrattablette sein? Die Auswahl kann schnell überfordern, wenn man doch bloß ein paar Tomaten oder Gurken auf der Fensterbank anziehen möchte.



Für die Aussaat eignen sich Eierkartons

Über Sinn und Unsinn vieler Anzuchthilfen lässt sich streiten. Wenn man ein paar Pflänzchen auf der Fensterbank anziehen möchte, reichen Blumentöpfe und etwas Anzucherde aus. Für anspruchsvollere Gärtnerinnen und Gärtner bietet der Markt jedoch viel prakti-



Auch einfache Kunststoffschalen reichen für die Anzucht aus

sches Equipment an. Im Folgenden ein paar Tipps zu sinnvollen Anzuchthilfen.

Ordentlich gebettet: geeignete Saatgefäße

Für die Aussaat reicht in der Regel eine einfache Kunststoffschale, zum Beispiel die Salatverpackung vom letzten Einkauf. Im Handel werden ähnliche Schalen als Saat- oder Pikierschalen angeboten, oft mit einem passenden, durchsichtigen Kunststoffdeckel, der daraus ein kleines Gewächshaus macht. So ein Mini-Gewächshaus für die Fensterbank schützt die Pflanzen vor zu trockener Heizungsluft.

Wichtig ist, dass sich Belüftungsschlitze im Deckel befinden, durch die übermäßige Feuchtigkeit abgeführt werden kann. Wer nur

ein paar einzelne Pflanzen anziehen möchte, kann die Samen auch direkt in einen Blumentopf oder in einen Joghurtbecher säen. Der Becherboden sollte aber durchlöchert werden, damit überschüssiges Wasser ablaufen kann.

Wer sich das Vereinzeln der Pflänzchen ersparen möchte, für den hält der Handel so genannte Multitopfplatten bereit, die auch in ein Mini-Gewächshaus eingesetzt werden können. Diese wiederverwendbaren Kunststoffplatten bieten je nach Ausführung bis zu 120 Vertiefungen, in die jeweils ein Samen gesät wird. Dies gewährleistet jedem Pflänzchen einen idealen Standraum. Einfache Eierkartons erfüllen allerdings denselben Zweck.

Als umweltfreundlich gelten die komplett aus organischem Material bestehenden Press-töpfe. Meist handelt es sich um ein Zellulose-Torf-Gemisch mit rund 80 Prozent Zellulo-

seanteil. Nachteil dieser Töpfe ist, dass sie nach jedem Durchgang neu gekauft werden müssen.

Mager geht vor: die Anzucherde

Wichtig für die Aussaat ist nährstoffarme Erde, der Handel bietet hier spezielle Anzucherde an. Dabei handelt es sich um besonders feinkrümelige Erde, die dadurch auch sehr kleinen Samen ein gutes „Bett“ bereitet. Außerdem ist der Nährstoffgehalt an den geringen Bedarf der jungen Pflanzen angepasst. In nährstoffreicher Erde würden sich weniger Wurzeln bilden und die Pflänzchen würden vergeilen, das heißt stark in die Länge wachsen und umkippen, besonders, wenn das Licht nicht ausreicht. Gute Anzucherde ist die im Handel erhältliche Kokosquellerde.

Wer eigene Erde aus dem Garten verwenden möchte, sollte sie mit Sand vermischen.

Anstelle von Erde können so genannte Quelltabletten – auch Quelltopfchen genannt – auf Torf- oder Kokosbasis verwendet werden. Mit Wasser übergossen, quellen sie zu einem kleinen zylinderförmigen Substratblock auf, in den oben einfach nur der Same gedrückt werden muss. Nach der Keimphase können die Jungpflanzen samt Quelltopf verpflanzt werden. Solche Quelltabletten sind sehr einfach in der Handhabung und machen das aufwändige Pikieren – das Vereinzeln dicht stehender Pflanzen – unnötig. Sie sind aber deutlich teurer als Anzucherde.



Anzucht in Quelltabletten



Ein Pikierstab erleichtert das Umpflanzen

Dies und das für die gelungene Aussaat

Damit keine Hohlräume im Substrat bleiben und die Samen einen festen Kontakt zur Erde erhalten, sollte man die Erde nach der Saat andrücken. Der Handel bietet dafür so genannte Andrückbrettchen an. Diese gibt es in verschiedenen Größen, rund oder eckig, je nach Form und Größe des Topfs oder der Saatschale. Die flache Hand oder ein einfaches Haushaltsbrettchen funktionieren aber auch.

Damit die noch kleinen Keimlinge beim Gießen nicht weggespült werden, sollte man nach Möglichkeit einen Pumpsprüher verwenden,

der einen feinen Wassernebel erzeugt. Für Gießkannen gibt es spezielle Aufsätze, mit denen schonend gewässert werden kann. Um Verwechslungen zu vermeiden, sollten die Saaten von Anfang an mit Stecketiketten markiert werden. Hier verwendet man am besten Etiketten aus einem wasserabweisenden Material, da sie mehrfach verwendet werden können. Nützlich zum Umpflanzen von dicht stehenden Pflänzchen in größere Töpfe ist ein Pikierstab aus Holz oder Kunststoff. Wer den nicht zur Hand hat, kann auch einen Bleistift verwenden.



Anhang

Nützliche Adressen für Hobbygärtner

Gartenakademien der Bundesländer

In sechs Bundesländern gibt es so genannte Gartenakademien, die sich zum gemeinsamen Ziel gesetzt haben, den umweltschonenden Freizeitgartenbau zu unterstützen. Sie sind integriert in staatliche Versuchs- und Forschungseinrichtungen für Landwirtschaft und Gartenbau bzw. Landwirtschaftskammern. Mit ihrem vielfältigen Angebot und einer unabhängigen, kompetenten und neutralen Beratung unterstützen sie den Freizeitgartenbau, Vereine und Verbände sowie kommunale und berufsständische Einrichtungen.

Mehr Informationen unter www.gartenakademien.de

Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalten (LUFA)

Die landwirtschaftlichen Untersuchungs- und Forschungsanstalten betreiben in erster Linie Agrar- und Umweltanalytik. In den Labors wird die gesamte landwirtschaftliche und gartenbauliche Produktionskette von der Erzeugung bis zur Nahrungsmittelverarbeitung untersucht. Aber auch für den Haus- und Hobbygarten bieten die LUFAs Dienstleistungen. Sie untersuchen beispielsweise Gartenerde und Pflanzenmaterial auf Nährstoff- oder Schadstoffgehalte. Außerdem werden im Rahmen von Bodenuntersuchungen Düngempfehlungen gegeben.

Weitere Informationen über die LUFAs der Bundesländer finden Sie unter www.vdlufa.de (unter Links/LUFA)

Pflanzenschutzdienste der Länder

Die Pflanzenschutzdienste helfen Ihnen weiter bei der Diagnose von Pflanzenkrankheiten und -schädlingen. Des Weiteren erhalten Sie dort kompetente Beratung zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Haus- und Kleingarten.

Den für Sie zuständigen Pflanzenschutzdienst finden Sie unter www.bvl.bund.de mit dem Suchwort „Pflanzenschutzdienst“.

Landwirtschaftskammern

Die Landwirtschaftskammern haben die Aufgabe, die Landwirtschaft und die in ihr Berufstätigen zu fördern und zu betreuen und im Rahmen ihrer Aufgaben den ländlichen Raum zu stärken. Auf den Internetseiten der Landwirtschaftskammern finden Sie aber auch nützliche Tipps rund um den Hausgarten, so zum Beispiel zur Entnahme von Bodenproben, Bestimmung von Pflanzenkrankheiten usw.

Links zu den Landwirtschaftskammern finden Sie unter www.landwirtschaftskammern.de

BZL-Medien



Staudenmischpflanzungen

Sie sind überall ein Hingucker: farbenfrohe Staudenbeete. Diese Broschüre stellt 32 von Experten erprobte Mischpflanzungen vor, die pflegeleicht sind und das ganze Jahr attraktiv aussehen. Sie finden darin für jeden Standort mit unterschiedlichen Licht- und Bodenverhältnissen die passende Mischung – selbst für schattige Plätze. Zu jeder Mischung gibt es eine ausführliche Pflanzenliste und Tipps zur Planung, Anlage und Pflege. Die Broschüre richtet sich an Landschaftsgärtner und Kommunen, die Grünflächen planen, aber auch an private Gartenbesitzer.

Broschüre, DIN A5, 148 Seiten, 2. Auflage 2017, Bestell-Nr. 1538



Ohne Bienen keine Früchte

Unsere kleinsten Nutztiere liefern nicht nur Wachs und Honig, sie bestäuben auch fast 80 % der Nutzpflanzen. Ein großer Teil unserer Nahrungsmittel hängt indirekt mit den Bienen zusammen. Sie sorgen auch für eine Vielfalt in der Natur. Das Heft vermittelt einen Einblick in die faszinierende Welt der Bienen, ihre soziale Organisation und ihre Fähigkeit miteinander zu kommunizieren. Es gibt jedoch immer weniger lohnende Blüten für sie. Jeder Garten- und Balkonbesitzer kann dazu beitragen, Bienen Nahrungspflanzen vom zeitigen Frühjahr bis zum Herbst zur Verfügung zu stellen. Bienenschutz geht alle an.

Heft, DIN A5, 44 Seiten, Erstauflage 2017, Bestell-Nr. 1567

Freund oder Feind?

BZL-App „Nützlinge im Garten“



Jetzt mit Zoomfunktion

Die BZL-App „Nützlinge im Garten“ zeigt, wie man Nützlinge im Garten erkennt und wie man sie fördern kann. Gartenbesitzer erfahren, gegen welche Schädlinge ein Nützling wirkt, wie er lebt und unter welchen Umständen er sich besonders wohl fühlt.

Ein einfacher Bestimmungsschlüssel hilft Schritt für Schritt zu erkennen, welches Tier man vor sich hat. In der neuen Version lassen sich Texte und Bilder vergrößern, so dass man Details noch besser erkennen und vergleichen kann.

Kostenlos für

iOS



Android



 **BZL**
Bestell-Nr. 0006

BZL-Videos zum Obstbaumschnitt



Egal, ob man einen jungen oder alten Baum vor sich hat - oder überhaupt erst einen pflanzen möchte - für jede Situation zeigt und erläutert ein Fachmann, wie man beim Schnitt vorgeht und was beachtet werden muss.

Hier geht's zu den Videos im BZL-YouTube-Kanal:



Fünf Filme im BZL-YouTube-Kanal veranschaulichen, wie man einen Obstbaum richtig schneidet.

Pockets – Maxi-Wissen im Mini-Format

Nicht nur für Verbraucherinnen und Verbraucher gibt das BZL Printmedien im Pocket-Format heraus: Die Hefte (10,5 x 10,5 cm, 28 Seiten) sind bequem einzustecken und schnell zur Hand. Auf zwölf Fragen zu einem bestimmten landwirtschaftlichen Thema geben sie spannende und teils überraschende Antworten. Die Pockets sind kostenlos gegen eine Versandkostenpauschale über den BLE-Medienservice zu beziehen (www.ble-medienservice.de).

Folgende Pockets sind bisher erschienen:



**Der Schatz unter
unseren Füßen**
2018, Bestell-Nr. 0401



So leben Milchkühe
2018, Bestell-Nr. 0457



Bauer sucht Wetter
2018, Bestell-Nr. 0411



So leben Schweine
2018, Bestell-Nr. 0458



**Schmetterlinge
im Bauch**
2018, Bestell-Nr. 0421



So leben Hühner
2018, Bestell-Nr. 0459



Ein gutes Tröpfchen
2018, Bestell-Nr. 0433



**Insekten – Faszination auf
sechs Beinen**
2018, Bestell-Nr. 0479

Was bietet das BZL?

Internet

www.landwirtschaft.de

Vom Stall und Acker auf den Esstisch – Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher

www.praxis-agrar.de

Von der Forschung in die Praxis – Informationen für Fachleute aus dem Agrarbereich

www.bzl-datenzentrum.de

Daten und Fakten zur Marktinformation und Marktanalyse

www.bildungsserveragrar.de

Gebündelte Informationen zur Aus-, Fort- und Weiterbildung in den Grünen Berufen

Social-Media

Folgen Sie uns auf Twitter und YouTube



@bzl_aktuell



Medienservice

Alle Medien erhalten Sie unter www.ble-medienservice.de



Unsere Newsletter

www.landwirtschaft.de/newsletter

www.praxis-agrar.de/newsletter



Impressum

1559/2019

Herausgeberin

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: +49 (0)228 6845-0

Internet: www.ble.de, www.landwirtschaft.de, www.praxis-agrar.de

Redaktion

Jörg Planer, Meckenheim

Anne Staeves, BZL in der BLE

Referat 412 – Experten- und Fachkommunikation

Text

Jörg Planer, Meckenheim

Layout

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Referat 411 – Medienkonzeption und -gestaltung

Bilder/Grafiken

BLE, Peter Meyer: Seite 7, Seite 9 oben, Seite 20, Seite 21, Seite 26, Seite 32 rechts, Seite 36 links, Seite 38, Seite 40, Seite 49 links, Seite 52, Seite 54 rechts, Seite 56 rechts, Seite 58, Seite 62, Seite 66 rechts, Seite 68 links, Seite 78, Seite 80 links, Seite 80 rechts, Seite 82, Seite 84 links, Seite 87, Seite 93, Seite 94, Seite 95, **BLE, Thomas Stephan:** Seite 44, Seite 49 rechts, **Jörg Planer:** Seite 9 unten, Seite 18, Seite 19, Seite 36 rechts, Seite 37, Seite 39, Seite 41, Seite 50, Seite 73, Seite 74, Seite 84 rechts, Seite 86, **Neudorff:** Seite 83, **pixelio:** Hekla Terriol: Seite 31 links, MeinhardSiegmundt: Seite 29, **stock.adobe.com:** _jure: Seite 12, Aleksandra Madejska: Seite 77, AlexanderRaths: Seite 16 oben, andre: Seite 6, andrifoto: Seite 14, Babl: Seite 13 oben, bellakadife: Seite 85, BrunoBin: Seite 31 rechts, CarlyHennigan: Seite 72, Chris: Seite 63, cobaltstock: Seite 99, Diana Taliun: Seite 91, doethion: Seite 22, ET1972: Seite 61, fotoknips: Seite 97, geashas: Seite 5, goldbany: Seite 23, goodmoments: Seite 57, Gundolf Renze: Seite 54 links, hans: Seite 2, Iarygin Andrii: Seite 89 links, Jiri Prochazka: Seite 71, jonnyслав: Seite 34, khamkula: Seite 32 links, kingan: Seite 92, Kitty: Seite 89 rechts, loflo: Seite 100, lunamarina: Seite 10, M.Schuppich: Seite 67, majonit: Seite 70, MaksimShebeko: Titel, MarekGottschalk: Seite 27, Marina Lohrbach: Seite 33 links, Seite 46, mr.nico: Seite 56 links, olgavolodina: Seite 59, Petra: Seite 96, Petra Beerhalter: Seite 16 unten, Pixelmixel: Seite 28 oben, Profotokris: Seite 13 unten, Regormark: Seite 64, samopausen: Seite 76, savcoco: Seite 24, skymoon13: Seite 15, Studio Barcelona: Seite 46 unten, tibanna79: Seite 98, TwilightArtPictures: Seite 28 unten, TwilightArtPictures: Seite 75, Uplandpics: Seite 33 rechts, vaivirga: Seite 51, vesta48: Seite 43, visivasnc: Seite 79, weyo: Seite 66 links, xalanx: Seite 68 rechts, PointImages: Seite 105, lapencia: Seite 105, **www.pilzshop.de:** Seite 88

Druck

MKL Druck GmbH & Co KG, Graf-Zeppelin-Ring 52, 48346 Ostbevern

Nachdruck und Vervielfältigung – auch auszugsweise – sowie Weitergabe mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit Zustimmung der BLE gestattet.

3. Auflage

ISBN 978-3-8308-1370-5

© BLE 2019



BZL



Das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL) ist der neutrale und wissensbasierte Informationsdienstleister rund um die Themen Land- und Forstwirtschaft, Fischerei, Imkerei, Garten- und Weinbau – von der Erzeugung bis zur Verarbeitung.

Wir erheben und analysieren Daten und Informationen, bereiten sie für unsere Zielgruppen verständlich auf und kommunizieren sie über eine Vielzahl von Medien.

www.landwirtschaft.de

Bestell-Nr. 1559
Preis: 6,00 €

