

RENATE HUDAK | HARALD HARAZIM



DAS GROSSE GU BUCH

Selbst- VERSORGUNG

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2020


Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Angelika Holdau

Lektorat: Silke Kluth

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser, München

eBook-Herstellung: Lena-Maria Stahl

 ISBN 978-3-8338-7499-4

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Illustrationen: Claudia Lieb

Fotos: Alamy; Alimdi; Arco Images; Bauer, Christine; Baumjohann, Dorothea; Becker, Jürgen; Bildagentur-online; Bildmaschine; Bildstelle; Biosphoto; Blickwinkel; Borkowski, Elke; Borstell, Ursel; Botanikfoto; Caro; Corbis; ddp; Dorling Kindersley; Ernst, Beat; F1online; Flora Press/Biosphoto; Flora Press/Diez; Flora Press/GAP; Flora Press/Living & More;

Flora Press/Möhler; Flora Press/Noack; Flora Press/Practical Pictures; Flora Press/Schindler; Flora Press/Visions; Flowers and Green; GAP Photos; Garden Picture Library; Garden World Images; Das Gartenarchiv; Gartenfoto.at; Gassmann-Samentraum; Bildagentur Geduldig; Gerlach, Hans; Getty Images; Göhner, Manuela; Haas, Hansjörg; Henseler, Britta; Herwig, Modeste; Hokka, Leena; Imago; Interfoto; Jahreszeiten Verlag; Keystone; Kompatscher, Anneliese; Masterfile/Rick Gomez; Masterfile/Susan Findlay; Mauritius Images; Michael, Volker; 48 (Juust Wa'k Wou, Kees Jacobse, Schoondijke, NL), (De Engelhoeve, Mike Leylant, Warmenhuizen, NL); MMGI/Andrew Lawson; MMGI/Bennet Smith; Marianne Majerus: (Design: Bunny Guinness), (Kasteel Hex, Belgien), (Design: Lynne Marcus); Naturbildportal; Nichols, Cliv; Nickig, Marion; Okapia; Pforr, Manfred; Picture Press; Plainpicture; PPW/Max Kohr; Prisma; Redeleit und Junker; Reinhard-Tierfoto; RHS/Philippa Gibson; Scharler-Biobauernhof; Schneider, Jutta und Michael Will; Schütz, Anke (Styling: Katrin Heinatz); Strauss, Friedrich; Teamworkpress; Timmermann, Annette; Vario; Visum; Wildlife; Your Photo Today; Zoonar

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7499 06_2020_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de
Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

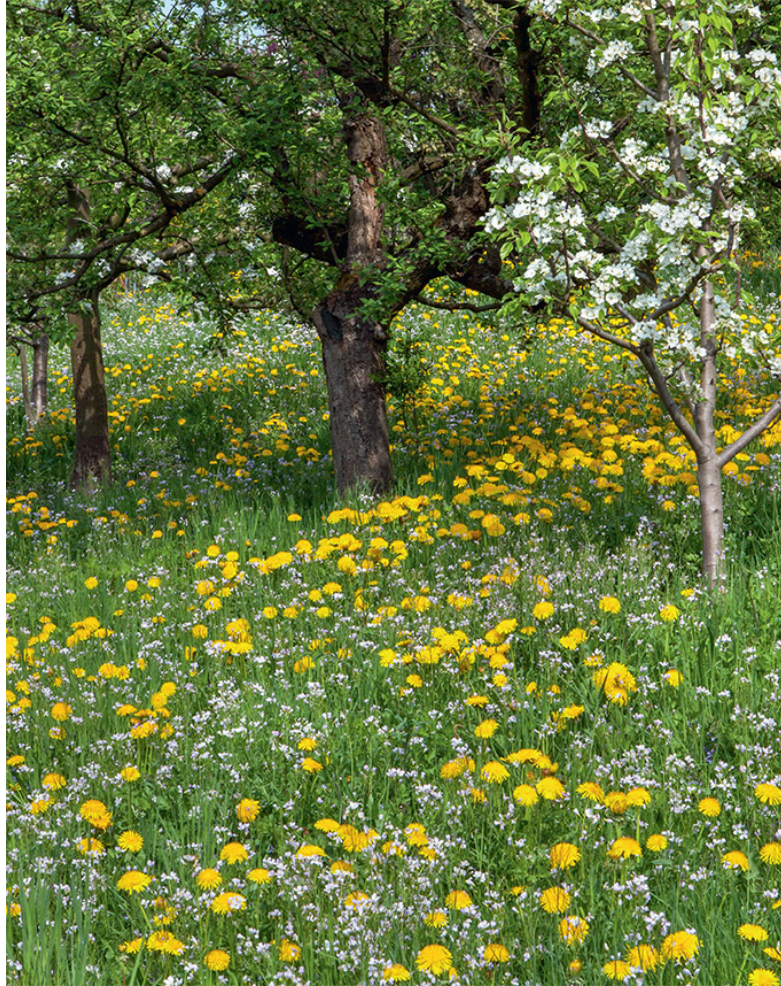
Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A,
CH)



FRÜHLING

Starten Sie jetzt in die neue Gartensaison durch. Draußen gibt es noch nicht so viel zu tun, sodass nun die richtige Zeit zum Planen Ihrer Beete ist.



GÄRTNERN MIT DER NATUR BRAUCHTUM IM FRÜHLING

Selbst wenn es laut Kalender und Meteorologen-Ansagen noch Winter ist – sobald erste Schneeglöckchen neugierig ihre Köpfe aus dem Boden hervorstrecken, beginnt der Vorfrühling. Die erwachende Natur ist auch ein guter Anlass, draußen zu feiern.

ZEITRECHNUNG UND NATUR

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

FÜR ALLES GIBT ES DIE RICHTIGE ZEIT

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

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

Bauernregel

EIN STORCH BLEIBT SELTEN ALLEIN ...

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

»IM MAI IST DER WINTER VORBEI«

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

JETZT GEHT DER FRÜHLING IN DIE VOLLEN!

Wenn in allen Gärten ringsum die Apfelbäume blühen, ist es Vollfrühling. Gartenbesitzer, die selbst Bienen halten oder einen Imker kennen, der seine Bienen in ihrem Garten platziert, sind jetzt deutlich im Vorteil.

Je mehr Bienen zur Blütezeit der Obstbäume unterwegs sind, umso mehr knackige Äpfel sind im Herbst zu erwarten. Auch die Himbeeren im Garten haben Blüten angesetzt und eindrucksvoll entfalten die Rosskastanien ebenso ihre großen Blütenkerzen. Der Gartenboden ist jetzt meist so weit aufgewärmt, dass Bohnen, Zucchini und Kürbis gesät und verschiedene Kräuter gepflanzt werden können.

Wenn schließlich die »Spätzünder« unter den Bäumen, Hainbuche und Eiche, sich als Letzte in Blätter hüllen, neigt sich der Vollfrühling seinem Ende entgegen.

AUFWÄRMEN IN DER FRÜHLINGSSONNE

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

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

Bauernregel



Viele ländliche Regionen laden zum Kirsch- oder Apfelblütenfest. Machen Sie es ihnen doch einfach nach!

VIEL TANZ IN DEN MAI BRINGT DEN FRÜHLING SCHNELL HERBEI

Mit Freudenfeuern (Osterfeuer, Walpurgisfeuer) wird der Winter vertrieben, der Frühling mit ersten blühenden, grünenden Zweigen und Blumen begrüßt.

In der Kirche werden in der Osternacht Osterfeuer oder Osterkerzen entzündet und Speisen geweiht. In vielen christlichen Bräuchen rund ums Osterfest finden sich Elemente keltischer und germanischer Frühlingsfeste. So standen grüne Zweige, Eier, Hasen und Lämmer für die Fruchtbarkeit der wiedererwachten Natur.

In der letzten Aprilnacht entzündete man früher ein Mai- oder Walpurgisfeuer, tanzte »in den Mai« und holte den Maibaum aus dem Wald. Am 1. Mai wurde der prächtig geschmückte Baum, ursprünglich ein heidnisches Fruchtbarkeitssymbol, im Dorf aufgestellt. Maitainz und Maibaum sind vielerorts heute noch üblich – nutzen auch Sie den »Wonnemonat« für erste Gartenfeste mit saisonalen Genüssen.

Ähnliche Bräuche gibt es auch um Pfingsten herum, wie das Pfingstfeuer oder das Schmücken der Häuser mit »Maiengrün« bzw. jungen Birkenzweigen. Auch das Lärmen und Schabernacktreiben in der Nacht auf Pfingstmontag, das böse Geister vertreiben soll, ist mancherorts üblich.

PALMKÄTZCHEN BRINGEN GLÜCK

Die Blütenkätzchen der Salweide erscheinen im zeitigen Frühling und sind traditioneller Schmuck bei Festen und Bräuchen. So auch zur Palmweihe am Sonntag vor Ostern. Da die im Mittelmeerraum als Sinnbild des Lebens geltende Palme hier nicht heimisch ist, werden stattdessen Weidenzweige oder »Palmkätzchen« zu Palmbuschen gebunden und geweiht. Diese trägt man an Stangen von der Kirche nach Hause und bewahrt sie auf, damit sie übers Jahr Glück bringen und Böses abwehren. Drohen Unwetter und Gewitter, verbrennt man die geweihten Zweige. Früher vergrub man Palmzweige mit den Schalen der Ostereier und Kohlen des Osterfeuers in den vier Ecken der Felder, um sie fruchtbar zu machen.

Schneiden Sie Weidenzweige mit Bedacht: Sie sind die erste, lebenswichtige Futterquelle im Jahr für Bienen, Hummeln und andere Insekten.



AUF DIE SAMEN, FERTIG, LOS!

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

Im Februar oder März ist draußen im Garten noch nicht allzu viel zu tun. Die Wartezeit hat aber durchaus ihr Gutes: Sie haben nun die Muße, Ihre Beete zu planen. Wie viel Gemüse und Kräuter benötigen Sie überhaupt? Wie viel Platz steht zur Verfügung? Welche Kulturen

wuchsen im vergangenen Jahr auf welchen Beeten?
Welche Arten ergänzen sich gut? Diese Fragen
beantworten Sie sich am besten anhand eines Planes
oder einer Skizze Ihrer Gemüsegartenfläche (>).

Parallel dazu stehen die ersten gärtnerischen Tätigkeiten
an: Ab Februar wachsen die Sämlinge wärmeliebender
Gemüse auf der warmen Fensterbank heran (>). Erste
Aussaaten im Frühbeet und Gewächshaus schließen sich
an (>). Ab März/April kommen Samen und Jungpflanzen
robuster Gemüsearten wie Knollenfenchel, Kohlrabi oder
Kohl in die Beete (>). Im Haus überwinterte Kräuter
werden langsam aus dem »Winterschlaf« erweckt, bei
Bedarf umgetopft und ins Freie geräumt. Kräuterpflanzen
im Garten wie z. B. Oregano oder Liebstöckel werden
jetzt geteilt und neu eingesetzt.

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



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

Die Grundlagen der Beetplanung: Säen & pflanzen Sie nach System

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

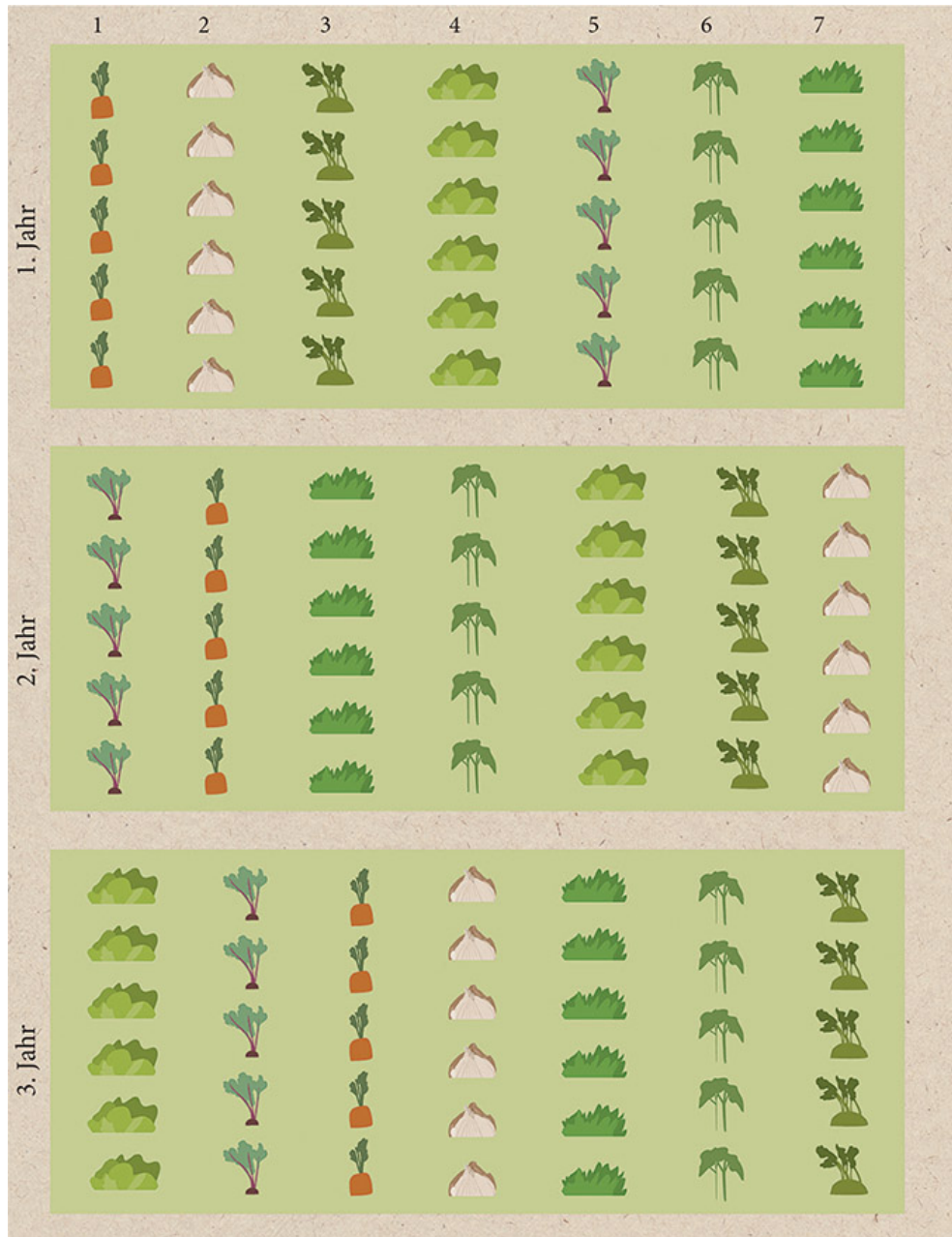
Das Wunderbare am Gemüse- und Kräutergarten ist, dass er sich Ihren Wünschen anpasst. Das beginnt bei seiner Größe. Soll Ihre Familie weitgehend aus dem eigenen Garten versorgt werden? Dann rechnen Sie etwa 40 m² Anbaufläche pro Person. Sollen nur einige Lieblingsgemüse kultiviert werden, planen Sie etwa 20–25 m² Gartenplatz pro Person ein. Diese Flächen teilen Sie in Beete ein. Nun wählen Sie aus dem Sortiment, was Ihnen »schmeckt«. Diese Liste ist die Basis für Ihren Anbauplan. Bauen Sie hierfür auf die jahrhundertelange Erfahrung früherer Gärtnergenerationen.

JEDER ART IHREN WOHLFÜHLPLATZ

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

Nachhaltig gärtnern

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



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

Immer schön der Reihe nach

Unsere Gemüse- und Kräuterarten gehören unterschiedlichen Pflanzenfamilien an. Häufig »vertragen« sich Pflanzen derselben Art oder Familie (ab >, Porträts)

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

Auf gute Nachbarschaft im Gemüsebeet

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

Von Vielfraßen und Hungerkünstlern

Ein letzter Faktor ist der Nährstoffbedarf der Gemüse- und Kräuterarten. Sie lassen sich gemäß ihres »Hungers« in Stark-, Mittel- und Schwachzehrer einteilen (ab >, Porträts). Bei ausgewogenem Fruchtwechsel lösen sich die Kulturen in aufeinanderfolgenden Jahren auch entsprechend ihres Nährstoffbedarfs ab (>). So schließen sich idealerweise Schwach- bzw. Mittelzehrer an stark zehrende Arten an. Nach sehr »hungrigen« Gemüsen wie Kohl, Gurken, Zucchini, Tomaten und Sellerie kommen »bescheidenere« wie Spinat, Zwiebeln, Paprika, Kohlrabi sowie Mangold und/oder die sehr anspruchslosen Erbsen, Bohnen, Radieschen und Küchenkräuter ins Beet.

Klingt kompliziert? Fangen Sie einfach an und folgen Sie den Schritten der Beetplanung (>). Erstellen Sie eine Liste der gewünschten Arten und ordnen Sie ihnen jeweils die Verträglichkeiten und den Nährstoffbedarf zu.



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

Im Wechsel der Jahreszeiten: So tüfteln Sie optimale Beete aus

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

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

DAS BEET IM VERLAUF DER SAISON

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

Die Haupt- und Nebenrollen der Kulturfolge

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

ansteht, entsteht auf dem Beet wieder Platz für eine Nachkultur wie Feldsalat.

	MARZ	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT
Pflücksalat	Pflücksalat			Pflücksalat				
Feldsalat	Feldsalat					Feldsalat		
Lauch			Lauch			Lauch		
Kopfsalat		Kopfsalat		Zwiebeln Kohlrabi Möhren Rote Beete Endivie		Radicchio		
Radieschen	Radieschen							
Kettich			Kettich					
Rukola	Rukola			Buschbohne				
Spinat	Spinat		Sellerie			Grünkohl		
						Spinat		

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

Das volle Programm – Schritt für Schritt

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

- Entscheiden Sie dafür im ersten Schritt, wie viel Sie von welchen Arten anbauen möchten, z. B. ein halbes Beet Spinat, ein halbes Beet Möhren, ein Beet Kartoffeln usw. Ergänzen Sie Ihre Wunschliste mit diesen Angaben.
- Als Nächstes legen Sie die Haupt-, Neben- und Zwischenkulturen für jedes Beet fest. Bei der

Zusammenstellung der Arten hilft die Mischkulturtabelle (>).

- Kombinieren Sie im Anschluss die Gemüse und Kräuter auf den einzelnen Beeten so, dass hierbei eine ausgewogene Zusammenstellung von Starkzehrern mit Mittel- oder Schwachzehrern zustande kommt.
- Stellen Sie in einem letzten Schritt den Fruchtwechsel sicher: Die Pflanzenfamilien auf den Beeten sollten im Vergleich zum vergangenen Jahr abgewechselt werden. Im folgenden Jahr behalten Sie diese beetweisen Kombinationen bei, wechseln aber die Flächen.

Weniger Arten – vereinfachter Plan

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

Das gewisse Extra für den Nachwuchs

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

Biologisch gärtnern

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



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

Frühstart auf der Fensterbank: Manche Gemüse brauchen Vorsprung

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

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

KANDIDATEN FÜR DIE FENSTERBANK

Tomaten und Auberginen sind Beispiele für Gemüse, die ursprünglich aus klimatisch günstigeren Gebieten stammen. Dort fällt das Thermometer nie in den Minusbereich. Entsprechend dürfen diese Gemüse sicherheitshalber erst ins Freie, wenn mit Gewissheit keine Fröste mehr drohen, also ab Anfang/Mitte Mai. Auch Arten mit langer Kulturzeit wie Kohl oder Sellerie sind dankbar für einen »Vorsprung«. Beide Gruppen ziehen Sie besser auf der warmen Fensterbank vor. Für diese Starthilfe eignet sich ein heller Platz an einem Ost- oder Westfenster bei einer Raumtemperatur von 18 °C bis 20 °C.

Alles zu seiner (Aussaat-)Zeit

Ein Vorziehen am warmen Fensterbrett ist bei Paprika, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Gurken, Kürbis, Sellerie, Bohnen oder Basilikum zu empfehlen. Bei den äußerst langsam wachsenden Paprika und Auberginen beginnen Sie schon etwa Mitte Februar mit der Aussaat. Mit Tomaten warten Sie besser bis etwa Mitte März. Sie werden sonst schnell zu lang- und dünntriebig. Ebenfalls ab März folgen Aussaaten von Basilikum, Kürbis und Artischocke. Im April werden noch Zucchini, Gurken, Sellerie und Bohnen am warmen Fensterbrett herangezogen. Auch Salate und Gartenkresse für die Kultur unter Glas (>) können Sie schon vorziehen.

Schalen und Töpfe als »Anzuchtbeete«

Als Aussaatgefäße eignen sich flache Saatschalen aus Holz, Styropor und Kunststoff, Ton- und Kunststofftöpfe, kompostierbare Jiffy-Pots aus Torf und Zellulose sowie Quick-Pots bzw. Multiplatten mit vielen Vertiefungen. Preiswerter sind Eierkartons, selbst gefaltete Töpfe aus Zeitungspapier (Anleitung im Internet) und Joghurtbecher mit Abflussloch. Verwenden Sie spezielle Anzuchterde. Sie ist sehr fein, sodass die Keimlinge schnell Fuß fassen. Zudem enthält sie keinen Dünger, der sonst die jungen Wurzeln leicht verbrennen würde. Es gibt inzwischen hochwertige torffreie (Bio-)Aussaaterde, die Sie guten Gewissens verwenden können.

Für die Aussaat (>) füllen Sie die Erde bis etwa 1 cm unter den Rand in die Gefäße und drücken sie leicht an. Von Zucchini, Gurke und Kürbis geben Sie jeweils einen Samen in einen Topf mit 6–8 cm Durchmesser; von Bohnensamen 1–3 Stück pro Topf. Tomatensämlinge gedeihen einzeln gut in Jiffy-Pots oder Eierkartons. Basilikum-, Kresse-, Sellerie- oder Salatsamen streuen Sie in Saatschalen, Multiplatten oder größere Töpfe.

Von Licht- und Dunkelkeimern

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

Nachhaltig gärtnern

Ihre eigene Aussaaterde stellen Sie folgendermaßen her: Gut abgelagerten Kompost und Gartenerde (oder »Maulwurfhügel-Erde« von der Wiese!) 1:1 mischen und durch ein feines Sieb schütten. In einem gut verschlossenen, alten Kochtopf bei 120 °C etwa 30 Minuten

im Backofen sterilisieren. Das beugt Pilzkrankheiten oder Unkrautbefall vor. Im Verhältnis 1:2 feinen Sand dazumischen. Abgekühlt verwenden.



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

Gut »behütet« vom Samen zur Pflanze

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