

JUDITH RAKERS

# HOME FARMING

Selbstversorgung  
ohne grünen Daumen

GU

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino 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, 2021

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2021

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: Cornelia Nunn


Lektorat: Sylvie Hinderberger

Korrektur: Andrea Lazarovici

Bildredaktion: Matias Kovacic, Natascha Klebl

Covergestaltung: independent Medien-Design, Horst Moser/Katharina Fesl, München

eBook-Herstellung: Christina Bodner

 ISBN 978-3-8338-7919-7

1. Auflage 2021

Bildnachweis

Coverabbildung: Sebastian Fuchs

Illustrationen: Matias Kovacic (7mp.de)

Fotos: Sebastian Fuchs, Adobe Stock, Alamy, Rolf Brenner, Bernhard Haselbeck, Tierfotoagentur

Syndication: [www.seasons.agency](http://www.seasons.agency)

GuU 8-7919 02\_2021\_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter [www.gu.de](http://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](https://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? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

## **KONTAKT ZUM LESERSERVICE**

**GRÄFE UND UNZER VERLAG**

Grillparzerstraße 12

81675 München



# VORWORT

Dieses Buch richtet sich an Menschen, wie ich es war: An Menschen ohne grünen Daumen, die keine Ahnung haben von Gemüseanbau, Hühnerhaltung und Kochen. Die aber gern essen und gutes Essen genießen können. An Menschen, die berufstätig und voll eingespannt sind, urban leben, aber trotzdem Sehnsucht nach Natur und Landleben spüren. Und die irgendwie das Gefühl haben, dass man doch zumindest versuchen könnte, etwas nachhaltiger und bewusster zu leben – ohne gleich ein Super-Öko zu sein.

Dass ich einmal ein Buch über das Homefarming schreiben würde, hätte ich noch vor drei Jahren im Traum nicht gedacht. Meine Freunde und die meisten Familienmitglieder sind geradezu fassungslos darüber. Mein Vater musste sogar lachen. Und zwar zu Recht! Denn jeder, der mich kennt, weiß, dass die Küche in meinem bisherigen Leben nur Showroom für Obstschalen war, in der Bananen braun und Äpfel schrumpelig wurden. Und Standort für einen Kühlschrank, in dessen Null-Grad-Zone Zucchini, Gurken und Tomaten gemeinsam alt werden konnten – neben dem Rosé-Crémant und der Migränebrille.

Ich habe mich nie für das Kochen begeistern können, und wer zu mir eingeladen wurde, der wusste: Es wird entweder gegrillt oder es gibt Spaghetti alla Judith: Spaghetti mit Ketchup und Rührei. Möglicherweise liegt es daran, dass ich bei meinem Vater aufgewachsen bin, aber mein Zugang zum Thema Nahrungsmittel war immer maximal pragmatisch: In dem Moment, in dem ich Hunger

verspürte, machte ich mir Gedanken über das Essen. Aber auch erst dann. Und deshalb wählte ich in der Regel zwischen Fertiggerichten, Tiefkühlprodukten, Lieferservice oder dem kurzen Stopp beim Bäcker. Auch mit dem Thema Gärtnern hatte ich nie etwas am Hut. Ich fand es durchaus schön, in einem blühenden Garten zu sitzen. Aber ich hatte keine Sehnsucht danach.

Doch irgendwann war er plötzlich da, dieser Wunsch nach Veränderung. Nach einem Leben mit mehr Natur und dem, was wirklich zählt. Und diesen Wunsch machte ich zu meinem Projekt. Ich las unzählige Bücher über das Selbstversorgen, über Hühnerhaltung und die Verarbeitung und Haltbarmachung der selbst angebauten Lebensmittel. Ich sah mir Youtube-Videos an, war in Online-Foren unterwegs und legte los. Und tatsächlich wurde in kürzester Zeit eine Selbstversorgerin aus mir, die unglaublichen Spaß an dieser neuen Welt hat. Schon in meinem zweiten Homefarming-Jahr musste ich keine Eier, kein Gemüse und kein Obst mehr zukaufen. Ich begann Marmeladen herzustellen, Obst und Gemüse einzumachen und ich fing sogar an zu kochen. Saisonal und regional. Weil die Lebensmittel ja nun mal im Beet lagen und irgendwie verarbeitet werden mussten.

Ich möchte euch in diesem Buch von meinem Weg erzählen, von den Erfolgen und den Rückschlägen. Und ich möchte euch Tipps geben, wie auch ihr Gemüseanbau und vielleicht sogar die Hühnerhaltung mit eurem Leben vereinbaren könnt – selbst wenn ihr bisher keinen grünen Daumen hattet. Dies ist ein Buch für Anfänger. Anfänger, wie ich einer war.





## EIN GARTEN VOLLER OBST UND GEMÜSE

Stellt euch vor, ihr geht in euren Garten oder auf euren Balkon – vielleicht sogar nur zum Blumenkasten am Fenster – und dort warten das frischeste Gemüse und der knackigste Salat der Welt auf euch. Nahrungsmittel, die ihr selbst angepflanzt habt, denen ihr beim Sprießen und Aufwachsen zusehen konntet und bei denen ihr sicher sein könnt, dass sie nicht mit Chemikalien gedüngt wurden und schon

Hunderte Transportkilometer hinter sich haben. Dass kein fieses Schädlingsbekämpfungsmittel zum Einsatz kam. Sondern Fürsorge und vielleicht sogar ein bisschen Liebe. Ich habe mich sogar anfangs dabei erwischt, dass ich die Früchte meiner Anbauarbeit gar nicht ernten wollte. So wie meine Großmutter immer ein »Geschirr für gut« hatte, das nur an Sonn- und an Feiertagen auf den Tisch kam, hatte ich plötzlich Hemmungen, den Kohlrabi oder Salatkopf auch wirklich abzuernten, um ihn dann zu essen. Weil: Dann war er ja weg. Und ich beobachtete ihn doch so gern beim Wachsen. Ich verspreche euch, dieses besorgniserregend klingende Verhältnis zum Beetbestand wird sich wieder normalisieren. Schon nach kurzer Zeit werdet ihr kurzen Prozess machen. Und einfach ernten. Und euch freuen, dass ihr ein Stück Unabhängigkeit und Freiheit gezüchtet habt in eurem Garten, weil ihr plötzlich immer etwas Gesundes und Superleckeres zu Hause habt.

Supermarktgemüse, das in der Null-Grad-Zone eures Kühlschranks vor sich hin schrumpelt, wird der Vergangenheit angehören, denn ihr erntet einfach erst dann, wenn ihr tatsächlich Hunger habt. Ein unschlagbarer Vorteil, gerade wenn ihr berufstätig seid.

Übrigens: Die Zeit, die ihr für eure Beete und den Küchengarten aufwenden müsst, ist absolut überschaubar. Das meiste Gemüse wächst nämlich von ganz allein. Und deshalb

funktioniert das Ganze auch ohne grünen Daumen. Ich bin ganz sicher. Weil es bei mir auch so war.



Hätte mir früher jemand gesagt, ich würde mal  
gern im Garten arbeiten: Ich hätte ihn für  
verrückt erklärt.

## WIE ICH AUF DIE ABSURDE IDEE KAM, GEMÜSE ANZUBAUEN



Um es gleich vorweg zu sagen: Ich hatte keine Ahnung! Null! Niente! In meinem Leben hatten die Themen Garten und Gemüseanbau nie eine Rolle gespielt. Nicht mal eine Nebenrolle.

Ich besaß in meiner Studentenzeit genau zwei Zimmerpflanzen, von denen nur eine mein letztes Semester erlebte. Wenn ich ein Töpfchen Basilikum kaufte, um eine leckere Caprese zuzubereiten, dann war dieses Basilikum schon im Einkaufswagen seinem endgültigen Ende nah. Und zwar nicht, weil ich es für meinen Tomatensalat abgeerntet hätte, sondern weil es in meiner Küche regelmäßig nur noch wenige Tage überlebte. Genauso wie die Orchideen, mit denen ich es immer wieder versucht hatte. Bei mir überlebte einfach keine Pflanze. Kein grüner Daumen, sagte ich mir dann immer. So ist es eben. Ist halt nicht meins. Wie ich mich geirrt hatte!

Ich kann nicht genau sagen, wann der Wunsch in mir entstand, Gemüse selbst anzubauen. Aber es gab in den vergangenen Jahren zwei Ereignisse rund um dieses Thema, die ich noch sehr gut erinnere, und ich nehme an, sie brachten den Stein ins Rollen.



Mit diesem Mann fing alles an: Ethnobotaniker Wolf-Dieter Storl. Für dieses Buch habe ich ihn nochmal interviewt (siehe >).

Das erste Ereignis fand im Rahmen meiner Talkshow »3nach9« statt, die ich gemeinsam mit dem Chefredakteur der Zeit, Giovanni di Lorenzo, moderiere. Ich sollte den Ethnobotaniker Wolf-Dieter Storl interviewen und bekam deshalb sein Buch zugeschickt: »Der Selbstversorger« stand ganz groß darauf. Und daneben war das Foto meines Gastes abgedruckt: ein älterer Herr in verwaschenem orangefarbenem T-Shirt, langen grauen Haaren und einem ebensolchen Bart. Auf der Rückseite des Buches wurde er als »Kultautor« vorgestellt und als Experte, der auf seinem Bauernhof im Allgäu kompletter Selbstversorger sei. In der Einleitung erfuhr ich dann, dass er auch reichlich esoterisch angehaucht war, denn er empfahl, sich beim Gemüsegärtnern nach den

Mondphasen zu richten. »Da bin ich ja schon raus«, dachte ich damals als pragmatischer Steinbock (um zumindest mal in Horoskop-Kategorien zu bleiben).

Dennoch beeindruckten mich die Fotos und Texte im Buch. Ich dachte: »Ist schon cool, wenn man so komplett autark ist und sich um das absolute Grundbedürfnis, das Essen, selbst kümmern kann.« Und so war ich denn auch sehr neugierig, wie das Talkshow-Gespräch mit diesem Mann wohl laufen würde, nachdem ich zu seinem Thema, dem Selbstversorgen, nun wirklich überhaupt keinen Bezug hatte.

Was soll ich sagen: Es lief super. Storl war einfach faszinierend mit seinem breiten Pflanzenwissen. Und ich weiß noch, wie ich hinterher dachte: »Schon beeindruckend, was der alles macht. Aber na gut, der wohnt da auch auf seinem Bergbauernhof – das ist eben auch eine Welt für sich. Eine Welt, die mit meiner nichts zu tun hat.«

Wenige Tage später wurde ich von einem Tagesthemen-Kollegen auf das Interview angesprochen: »Toller Gast, Judith, der Storl. Ich habe einige Bücher von ihm. Wenn du willst, bringe ich dir mal ein paar selbst gezogene Zucchini mit.« Ich war überrascht: »Du baust Zucchini an?« »Ja«, antwortete er, »und ich habe so viele, dass ich die gar nicht allein essen kann.« »Machst du das mit den Mondphasen?«, fragte ich. Und er: »Nö. Es geht auch ohne.« Ich war baff. Plötzlich gab es doch eine Überschneidung zwischen Storls Welt und meiner. Und ich dachte: »Das sollte ich vielleicht auch mal probieren.«

Ich kann euch nicht sagen, wie es dann genau weiterging. Die Nachrichten über den Klimawandel werden eine Rolle gespielt haben, der Wunsch nach einem nachhaltigeren

Leben, nach Entschleunigung. Aber irgendwann war sie da, die Vision. Ich hatte plötzlich einen Traum. Den Traum vom Leben auf dem Land mit Garten und Gemüsebeeten. Das volle Programm. Ich erzähle euch hier also im Grunde auch von der Verwirklichung eines Traums. Meines Traums.





Jeder fängt mal klein an – so wie dieses Tomatenpflänzchen, das später viele große, herrlich aromatische Früchte getragen hat.

## **WAS IHR BRAUCHT, WENN IHR OBST UND GEMÜSE ANBAUEN WOLLT**

Vielleicht denkt ihr jetzt: Na gut, ich habe Interesse, aber so ein richtiger Traum, den ich mir unter allen Umständen erfüllen möchte, ist das nicht. Kann ja noch werden, aber ich möchte jetzt erst mal irgendwie anfangen. Um zu gucken, ob ich auch wirklich Spaß an dem Thema habe. Und vielleicht fragt ihr euch: Was brauche ich dafür? Geht das auch ohne eigenen Garten? Wann muss ich loslegen, damit es noch was wird mit der Ernte, und was baue ich am besten an? Wie viel Zeit muss ich dafür tatsächlich aufwenden? Funktioniert das neben dem Job überhaupt? Ich

hatte genau die gleichen Fragen und antwortete daher gern aus eigener Erfahrung.

### **WAS BRAUCHE ICH DAFÜR?**

Wenn ihr Obst und Gemüse anbauen wollt, dann habt ihr in einer perfekten Welt natürlich einen eigenen Garten, eine Schrebergartenparzelle, ein gemietetes Stück Ackerland oder zumindest einen Balkon oder eine Terrasse. Denn je mehr Platz ihr habt, desto mehr könnt ihr anbauen. Aber auch wenn ihr in einer kleinen Wohnung ohne Balkon wohnt, könnt ihr es mit dem Gemüseanbau probieren. Oft reicht schon ein Fenster, durch das die Sonne scheint, um knackigen Salat, Radieschen, Kohlrabi oder Kräuter selbst anzubauen. Sogar auf Kartoffeln müsst ihr nicht verzichten. In dem Kapitel über die Knolle, die unglaublich viele Vitamine und Mineralstoffe enthält, zeige ich euch zum Beispiel, wie ihr in einem kleinen mit Erde befüllten Sack Kartoffeln ziehen könnt. Ich habe sogar ein Hochbeet aus Metall mitten ins Zimmer gestellt, um zu schauen, ob dort etwas wächst und gedeiht. Und siehe da: Es klappte - und das obwohl meine Katze Lotti das Hochbeet zwischendurch als Toilette benutzte und deshalb komplett durchwühlte.

### **WANN MUSS ICH LOSLEGEN, DAMIT ES NOCH WAS WIRD MIT DER ERNTE?**

Im Grunde könnt ihr jederzeit in den Obst- und Gemüseanbau einsteigen. Wenn ihr aber tatsächlich alle Phasen des Wachstums erleben und das Optimum rausholen wollt, beginnt ihr am besten schon im Februar - und zwar mit der Anzucht der Pflanzen, die ins Freie sollen, sobald es dazu warm genug ist. Wenn es draußen nicht mehr friert und ihr ein Frühbeet anlegt, über das ich euch später noch mehr berichten werde, könntet ihr aber auch im März oder April einsteigen. Im späteren Frühjahr und Sommer sät ihr dann direkt ins Beet und es gibt sogar Gemüsearten, deren

Samen ihr selbst Anfang September noch aussäen könnt, um im Herbst ernten zu können, zum Beispiel Feldsalat oder Spinat.



Selbst in der Wohnung ist Gemüseanbau möglich. In so einem Hochbeet-Möbel wachsen auch Salat und Radieschen.

### **WIE VIEL ZEIT MUSS ICH AUFWENDEN?**

Auch das liegt in eurer Hand. Es gibt Gemüsearten, die sät ihr nur aus, was etwa fünf Minuten dauert, und einige Wochen später könnt ihr bereits ernten. In der Zwischenzeit habt ihr lediglich für ausreichend Wasser gesorgt, habt vielleicht etwas gedüngt und eventuell Unkraut gejätet. Diese Arten werde ich euch im Folgenden besonders ans Herz legen, weil schneller Erfolg einfach immer ein

Motivations-Booster ist. Denn es gibt durchaus auch Obst und Gemüse, das pflegeintensiv und ein bisschen anstrengend ist und das ich deshalb für den Anfang nicht empfehlen würde. Mit anderen Worten: Beginnt mit Radieschen und wagt euch erst danach an die Tomaten.

Dann legen wir jetzt einfach mal los. Zuerst möchte ich euch etwas über die verschiedenen Pflanzgefäße und -orte und über Erde erzählen. Denn das »Bett«, das ihr den Samen und Pflanzen bereitet, ist zentral für den Erfolg eurer Gemüsezeit.



Was hier noch so handlich daherkommt, hat sich innerhalb weniger Wochen zu übermannshohen Kürbispflanzen ausgewachsen.

## **WOHNUNG, BALKON ODER GARTEN? HOMEFARMING IST ÜBERALL MÖGLICH**

Ob ihr einen großen Garten habt, eine kleine Ecke im Gemeinschaftsgarten oder nur einen Balkon: Ihr könnt loslegen und es mit dem Homefarming ausprobieren. Denn ihr müsst nicht erst riesige Hochbeete oder Äcker anlegen, wenn ihr es einfach mal testen wollt. Nehmt euch ein Glas, befüllt es mit Erde und legt einen Samen hinein. Stellt das Glas ins Tageslicht, haltet die Erde angenehm feucht, indem ihr alle zwei Tage vorsichtig gießt, und ihr werdet sehen: Es sprießt etwas. Die Natur sucht sich ihren Weg. Ich habe so alle meine Kürbispflanzen vorgezogen – und jede davon wurde später mehrere Meter lang. Aber begonnen hat es in

einem Glas, in dem noch nicht mal das Wasser vernünftig ablaufen konnte. Es hat geklappt, weil jeder Samen sprießen MÖCHTE. Das ist das Gesetz der Natur. Und das kommt euch unwahrscheinlich zugute, auch wenn ihr keinen grünen Daumen habt. Natürlich müsst ihr die kleine Pflanze dann irgendwann aus dem Glas herausholen und sie draußen ins Beet setzen, wo sie dann weiterwachsen kann. Aber der Anfang ist gemacht. Ihr habt gesehen, dass ihr Leben entstehen lassen könnt, selbst wenn ihr bisher dachtet, dass ihr Dinge vor allem schrumpeln lassen könnt.

**»Ob im Wohnzimmer, auf der Fensterbank in der Küche, auf Balkon und Terrasse oder im Garten: Gemüseanbau ist überall möglich.«**

Vielleicht traut ihr euch auch von Anfang an schon mehr zu und fragt euch nur, was für ein Gemüse ihr bei euch zu Hause überhaupt pflanzen könnt. Ich habe alles Mögliche ausprobiert und deshalb kann ich euch mit Inbrunst folgende Tipps geben:

Wenn ihr nur eine **Wohnung** und nicht mal einen Balkon habt, könnt ihr mindestens Kräuter, verschiedene Salate, Radieschen und Kartoffeln anbauen. Wahrscheinlich geht noch mehr, aber damit könntet ihr starten. Für die Kräuter braucht ihr nur einen Topf in der Nähe des Fensters. Für den Salat und die Radieschen eignet sich ein Blumenkasten auf der Fensterbank oder ein kleines Hochbeet aus Holz oder Metall, das ihr wie ein Möbelstück ins Zimmer stellen könnt. Und für die Kartoffeln könnt ihr im Handel für wenig Geld einen »Kartoffelpflanzsack« kaufen oder einen alten Jutesack mit Erde befüllen. Der Kartoffelsack hat den Vorteil, dass es im unteren Teil eine kleine Eingriffstasche gibt, durch die ihr ernten könnt.

Wofür auch immer ihr euch entscheidet: Ausreichend Licht ist wichtig. Die richtige Menge Wasser und später auch mal etwas Dünger (mehr dazu im Kapitel zur richtigen Pflege, siehe >).

Wenn ihr einen **Balkon** oder eine **Terrasse** habt, könnt ihr noch mehr anbauen. Denn dann sind zum Beispiel auch Tomaten und Gurken an der Hauswand möglich. Ihr könnt ein Hochbeet aufstellen, sodass ihr ohne Weiteres auch Möhren, Zwiebeln, Paprika und Kohlrabi anbauen könnt. Dazu kommt dann die Möglichkeit, Beerensträucher in Töpfe zu pflanzen oder sogar einen kleinen Obstbaum dazuzustellen.

Beinahe unbegrenzte Möglichkeiten habt ihr, wenn ihr einen eigenen **Garten**, ein gemietetes Stück **Ackerland** oder einen **Schrebergarten** zum Gemüse- und Obstanbau nutzen könnt. Dann könnt ihr es machen wie ich: Mittlerweile habe ich einen Kartoffelacker und einen weiteren für Zucchini, Kürbis und Auberginen. Ich habe klassische Beete am Boden und zusätzlich noch Hochbeete aus Holz und ein Frühbeet mit Dach, in denen ich Salate, Spinat, Kräuter, Zwiebeln und Kohlrabi anbaue. Und nach dem ersten Jahr im Nutzgarten habe ich sogar noch ein Gewächshaus gebaut, in dem ich nun Tomaten und Gurken ziehe.

Aber, hey, das alles ist nach und nach entstanden. Ich habe mit zwei ganz klassischen Beeten angefangen. Aber dann ging alles so einfach, dass ich immer wieder nachgerüstet und mehr Platz geschaffen habe. Und so wird es euch ebenfalls gehen, auch wenn ihr jetzt vielleicht denkt: »Oh Herr, das schaffe ich ohne grünen Daumen doch nie.« Ich kann dazu nur sagen: »Doch, schafft ihr. Weil ich es auch hingekriegt habe.«



## DIE AUSWAHL DER RICHTIGEN ERDE

Ich könnte mir vorstellen, dass es euch so geht, wie es mir ergangen ist und ihr euch ganz am Anfang schon von der Auswahl der richtigen Pflanzerde überfordert fühlt – einfach weil es im Gartencenter und im Baumarkt so viele unterschiedliche davon gibt.

Am besten ist es, ihr kauft Erde, die speziell für Obst und Gemüse gemischt wurde. Sie wird als **Tomaten- und Gemüseerde** oder als **Hochbeeterde** angeboten, ist in der Regel torffrei und der enthaltene Dünger beziehungsweise



der Humusanteil ist optimal auf die Bedürfnisse im Nutzgarten abgestimmt.

Wenn ihr Pflanzen vorziehen wollt, worüber ihr in diesem Buch noch mehr erfahren werdet, dann ist auch **Anzuchterde** interessant. Sie enthält weniger Nährstoffe als normale Gemüseerde, weil die kleinen Pflänzchen einen geringeren Nährstoffbedarf haben und daher mit humusintensiver, stark gedüngter Gemüseerde schlichtweg überfordert sind.

Auch **Komposterde** ist für euch als Gemüsefarmer ab jetzt ein Objekt der Begierde: Sie ist humusreich und deshalb voller Nährstoffe. Und sie kann Wasser gut speichern, was für die Versorgung eurer (erwachsenen) Pflanzen ebenfalls wichtig ist.

Natürlich könnt ihr auch die **Gartenerde** benutzen, die ihr schon in eurem Garten habt. Allerdings müsst ihr dann selbst dafür sorgen, dass sie gehaltvoll genug ist, um eure Samen und Pflänzchen ausreichend zu »füttern«, damit sie schön wachsen und die Ernte gut wird.

Ist die Erde in eurem Garten sehr **sandig** (rieselt sie also in einzelnen Körnchen durch eure Hände), könnt ihr auf den Anbau von Möhren, Kartoffeln, Spargel und Zwiebeln setzen. Sie alle mögen sandigen Boden. Wenn ihr in der Auswahl eurer Gemüsearten freier sein wollt, reichert ihr den Boden einfach etwas an, indem ihr die bereits erwähnte Gemüse- oder Komposterde dazumischt. Letztere wird in größeren Mengen auch an vielen Recyclinghöfen verkauft, wo sie aus dem abgegebenen Grünschnitt und Laub entsteht. Da einige Gartenbesitzer allerdings auch Unkraut zum Kompostieren abgeben, kann es sein, dass noch keimfähige Unkrautsamen in der Erde sind. Sie machen euer Beet dann arbeitsintensiver, als es sein müsste.

»Gemüse- und Komposterde enthält genau die Nährstoffe, die euer Gemüse braucht, um gut zu wachsen und euch eine reiche Ernte zu bescheren.«



Hornspäne könnt ihr als Langzeitdünger für alle Pflanzen ausbringen. Überdüngen könnt ihr damit kaum. Am besten mischt ihr ihn noch mit Kompost.

Mehr Kontrolle über die Qualität eures Kompostes habt ihr, wenn ihr ihn selbst herstellt. Ich nutze dazu mittlerweile nicht nur Küchenabfälle und Pflanzenreste, sondern auch die Hinterlassenschaften meiner Stute Sazou und der Hühner, um die Erde mit Nährstoffen anzureichern. Das ist nicht eklig, glaubt mir. Es ist natürlich und es tut euren Pflanzen genauso gut, als würdet ihr ein abwechslungsreiches Lieblingsessen vorgesetzt bekommen.

Wie ihr selbst einen Komposthaufen anlegt, darauf komme ich später noch. Denn als Anfänger hat man so etwas

vermutlich noch nicht in seinem Garten. Wenn ihr es aber schlau anstellt, kauft ihr nur anfangs Erde aus dem Gartencenter und Baumarkt. Um erst mal loszulegen. Sobald sich ein kleines Kreislaufsystem entwickelt hat, das beim Homefarming schnell entsteht, könnt ihr euch dann selbst helfen und müsst kein Geld mehr für Pflanzerde ausgeben.

Wenn die natürlich in eurem Garten vorkommende Erde sehr **lehmig** ist (sie schmiert und klebt auch noch Stunden nachdem es geregnet hat), macht ihr das Gegenteil. Ihr besorgt euch gewaschenen Bausand oder Quarzsand und mischt diesen dazu. Kompost oder Komposterde unterheben ist auch hier eine gute Idee. Denn das Ziel ist es, dass die Erde bei Regen nicht mehr so schlammig, sondern das Wasser abfließen kann, der Boden locker bleibt und krümelig auf eurer Hand liegt, wenn ihr ihn im feuchten Zustand aus dem Beet holt.

Am besten, ihr kauft euch einen kleinen Sack Gemüseerde, nehmt eine Handvoll davon raus und schaut sie euch an: Sie kommt angenehm feucht aus dem Sack und man sieht ihr an, dass sie Wasser gut speichern kann. Sie besteht quasi aus »Erdröckelchen«, die ihr aber mit den Händen leicht zerdrücken könnt, ohne dass ihr danach lehmige Hände habt. Das ist euer »Muster«. Und jetzt könnt ihr eure Gartenerde so mit Sand, Kompost- oder Gemüseerde mischen, dass sie dem Muster nahekommt. Ich finde, für Anfänger ist diese Vorgehensweise am einfachsten. Auch mir fehlte am Anfang das Wissen, wie gute, nährstoffreiche Erde überhaupt aussehen soll, und mir war auch nicht klar, wie unterschiedlich sie sein kann. Es ist ein bisschen so wie bei den Inuit, die angeblich 40 verschiedene Worte für »Schnee« haben (was so übrigens gar nicht stimmt). Wenn ihr euch mit Erde beschäftigt, werdet ihr überrascht sein, wie verschiedenartig sie aussehen, riechen und sich

anfühlen kann und welche unterschiedlichen Bedürfnisse sie erfüllt.

Bei mir im Garten habe ich relativ guten Boden vorgefunden, sodass ich die Beete in den ersten beiden Jahren nicht mit gekaufter Erde »verfeinern« musste. Nur in meinen Hochbeeten, den Pflanzkästen und dem Kartoffelpflanzsack, den ich euch noch vorstellen werde, habe ich gekaufte Gemüseerde eingesetzt. Aber auch die habe ich gemischt - und zwar mit der Erde, die mein »Mitarbeiter« mir kredenzt hat. Sein Name ist Grabowski. Günter Grabowski. Ich werde ihn euch gleich noch näher vorstellen.



- Für den Obst- und Gemüseanbau eignet sich am besten Tomaten-, Gemüse- oder Hochbeeterde.
- Ist die Erde im Garten sandig, könnt ihr sie mit Gemüse- oder Komposterde anreichern.
- Lehmige Erde wird durch die Beigabe von gewaschenem Bausand oder Quarzsand wasserdurchlässiger.
- Gute Erde ist im feuchten Zustand schön krümelig.



Erst stand ich auf Kriegsfuß mit dem Maulwurf,  
doch jetzt ist er Mitglied im Team.

## **GÜNTER GRABOWSKI – WIE EIN MAULWURF ZUM MITARBEITER DES MONATS WURDE**



Ihr werdet später – im Kapitel über die Hühnerhaltung im Garten – noch erfahren, wie ich an mein kleines Farmhouse am Stadtrand von Hamburg gekommen bin. An dieser Stelle nur so viel: Es ist ein ganz normales kleines Fachwerkhaus mit einem großen Garten direkt am Naturschutzgebiet. Kein Bauernhof, kein Resthof. Aber trotzdem nenne ich es liebevoll »Meine kleine Farm«, weil ich mir hier meinen Traum vom Landleben erfüllt habe. Ich wohne hier mit meinen drei Katzen und mittlerweile 15 Hühnern, habe einen großen Gemüse- und Obstgarten und die Möglichkeit, am Wochenende auch mein Pferd zu mir zu holen, weil man im Naturschutzgebiet nebenan so schön ausreiten kann. Der wahr gewordene Pippi-Langstrumpf-Traum also, da er auch ganz viel mit Unabhängigkeit und Freiheit zu tun hat: Ich habe einen eigenen Trinkwasserbrunnen, zumindest die Warmwasserversorgung läuft über Solar und in meinem Garten hat sich mittlerweile ein kleines Kreislaufsystem etabliert, in dem sich alles gegenseitig unterstützt. Auch Herr Grabowski leistet seinen Teil und in Pflanzzeiten bekommt er deshalb von mir regelmäßig die Auszeichnung »Mitarbeiter des Monats« verliehen. Doch wie kam es dazu?

Als ich das Haus von den Vorbesitzern übernahm, fand ich einen riesigen Ziergarten vor – mit wunderschönen alten Rhododendren, Bauernhortensien, Fliederbüschen, riesigen Eichen, Birken und Tannen und einigen Obstbäumen. Es gab daher von Anfang an Äpfel, Birnen, Mirabellen, Zwetschgen und Kirschen. Aber kein Gemüse. Keine Beerensträucher. Keine Kräuter.

Ich begann also, den Garten etwas umzugestalten, und suchte einen sonnigen bis halbschattigen Platz aus, um dort Beete anzulegen und Hochbeete aufzustellen. Auch