

CHRISTEL RUPP

BIO

GÄRTNERN

für
Selbstversorger



G|U



06 SO WIRD DER GARTEN ZUM BIOGARTEN

- 08 Was heißt biologisch gärtnern?
- 10 Der beste Platz für Obst & Gemüse
- 12 Was gehört in den Biogarten?
- 14 **Extra: Die wichtigsten biologischen Anbaumethoden**



16 PRAXIS FÜR BIOGÄRTNER

- 18 Mein Garten als Standort
- 20 Guter Boden – gesunde Pflanzen
- 24 Schritt für Schritt: Das erste Beet anlegen
- 26 Schritt für Schritt: Ein Hochbeet aus Holz
- 28 **Extra: Das braucht der Biogärtner**
- 30 Kompost gut – alles gut!
- 32 Schritt für Schritt: So klappt's mit dem Kompost
- 34 Düngen – ganz natürlich!
- 38 Gießen mit Gefühl
- 40 Pflanzen stärken & schützen
- 44 Schritt für Schritt: Jauchen, Tees und Brühen
- 46 **Interview mit Petra Boie: Warum Biosaatgut besser ist**



48 DER GEMÜSEGARTEN

- 50 Lust auf Gemüse
- 52 **FRÜHLING IM GEMÜSEGARTEN**
- 54 Aller Anfang ist leicht
- 56 Schritt für Schritt:
So gelingt die Aussaat
- 58 Anbau unter Vlies und Folie
- 60 Bunt gemischte Sätze
- 62 Säen und pflanzen
- 64 Schritt für Schritt:
Säen und pflanzen im Freiland
- 66 **Frühlingsgemüse:** Salat, Mangold & Spinat, Rettich & Radieschen, Erbsen & Bohnen, Möhren, Rote Bete, Rüben & Kohlrabi, Zwiebeln & Knoblauch
- 80 **SOMMER IM GEMÜSEGARTEN**
- 82 Aus dem Vollen schöpfen
- 84 Nachschlag gefällig?
- 86 **Sommergemüse:** Tomate, Paprika & Peperoni, Aubergine, Zucchini, Gurke & Kürbis, Kartoffel, China-, Spitz- und Butterkohl, Asia-Salat, Fenchel, Zuckermais, Sellerie, Neuseeländer Spinat
- 100 **HERBST IM GEMÜSEGARTEN**
- 102 Kühle Nächte, volle Körbe
- 104 Gut geschützt mit Vlies & Co.
- 106 **Herbstgemüse:** Endivien, Chicorée, Radicchio & Zuckerhut, Feldsalat, Winterpostelein, Pastinake & Wurzelpetersilie, Winterheckenzwiebel, Schnittknoblauch & Lauch, Rosenkohl, Weiß- und Rotkohl, Wirsing, Palm- & Grünkohl, Brokkoli
- 116 **Interview mit Susanne Gura: »Vielfalt hat viele Aspekte«**



118 DER OBST- GARTEN



- 120 Obstanbau lohnt sich!
- 122 FRÜHLING IM OBSTGARTEN**
- 124 Erst planen, dann pflanzen
- 126 Obst für alle Fälle
- 128 Schritt für Schritt: Einen Obstbaum pflanzen
- 130 So schneiden Sie gut ab
- 132 Schritt für Schritt:
Obstbaumschnitt: die Basics
- 134 **Frühlingsobst:** Erdbeere, Wald- und Monatserdbeeren, Rhabarber
- 138 SOMMER IM OBSTGARTEN**
- 140 Gute Pflege – reiche Ernte
- 142 Beerensträucher in Bestform
- 144 Schritt für Schritt:
Beerenpflege mit der Schere
- 146 **Sommerobst:** Himbeere & Taybeere, Brombeere, Kulturheidelbeere, Johannisbeere, Stachelbeere & Jostabeere, Sauer- & Süßkirsche, Pfirsich & Aprikose
- 158 HERBST IM OBSTGARTEN**
- 160 Erntezeit im Obstgarten
- 162 **Herbstobst:** Apfel, Birne, Pflaume, Zwetschge, Mirabelle & Reneklode, Kiwi & Weintraube
- 170 **Interview mit Hans-Joachim Banner:**
Der Kenner der alten Sorten

172 DER KRÄUTER- GARTEN



- 174 Frische Kräuter rund ums Jahr
- 176 FRÜHLING IM KRÄUTERGARTEN**
- 178 Mit Kräutern gestalten
- 180 Endlich wieder würziges Grün!
- 182 Auf Balkon und Terrasse
- 184 Schritt für Schritt: Kästen und Töpfe bepflanzen
- 186 Frühlingskräuter:** Petersilie & Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel, Kresse, Salatruke, Liebstöckel, Gewürzfenchel, Koriander, Essbare Blüten
- 192 SOMMER IM KRÄUTERGARTEN**
- 194 Hochsaison im Kräutergarten
- 196 Schritt für Schritt:
Kräuter ernten und vermehren
- 198 Mediterrane Kräuter:** Bohnenkraut, Estragon, Currykraut, Minze, Zitronenmelisse, Majoran, Oregano, Lavendel, Thymian, Rosmarin, Salbei, Ysop
- 206 HERBST IM KRÄUTERGARTEN**
- 208 Saisonausklang im Kräutergarten
- 210 Schritt für Schritt: Gut eingepackt
- 212 Topfkräuter überwintern
- 214 Topfkräuter:** Ananassalbei, Strauchbasilikum, Gewürzlorbeer, Zitronenverbene, Süßkraut
- 218 Interview mit Birgit Wonneberger:**
Ein Garten für Duftkräuter

220 EINLAGERN UND KONSERVIEREN



- 222 Obst und Gemüse lagern
- 224 Obst & Gemüse haltbar machen
- 226 Schritt für Schritt: Fangen Sie das Aroma ein!
- 228 Extra: Pflanzenkrankheiten bei Gemüse**
- 230 Extra: Pflanzenkrankheiten bei Obst**
- 232 Extra: Gemüse- und Kräuterfahrplan**
- 234 Nützliche Adressen
- 235 Register
- 240 Impressum





DER
GEMÜSE
GARTEN

Lust auf Gemüse

Warum eigenes Gemüse anbauen? Ganz einfach: Weil frisch geernteter Salat, am Stock gereifte Tomaten und erst kurz vor dem Abendessen gezogene Radieschen viel besser schmecken. Mit ein wenig Planung reißt der Nachschub nie ab.

Spätestens ab März haben Gemüsegärtner viel zu tun. Schließlich können schon die ersten Salate ins Beet. Kresse und Radieschen kommen mit den noch kühlen Nächten ebenfalls zurecht. Gut, wenn Sie schon früh überlegt haben, was wo wachsen soll. Wichtiger als Höchsterträge ist, dass es immer etwas zu ernten gibt! Nutzen Sie also sonnige **Vorfrühlingstage** zur Beetvorbereitung. Zudem sind erste Aussaaten für eigene Setzlinge (→ Seite 54/55) dran, z. B. Kohlrabi. Dafür brauchen Sie genügend helle Fensterplätze. Noch besser eignen sich gut isolierte Frühbeete oder ein kleines Gewächshaus. Im **Frühsommer** beginnt die Zeit der Fruchtgemüse. Regelmäßig wiederkehrende kühle Wetterperioden wie die »Eisheiligen« oder die »Schafskälte« verzögern oft den Pflanztermin für Tomaten und Gurken. Eine gute Gelegenheit, vorher noch eine Gründüngung oder ein paar Reihen Spinat einzusäen. Ungeduld zahlt sich nämlich nicht aus, ganz im Gegenteil: In einen erwärmten, gut abgetrockneten Boden gesetzte Pflanzen holen den vermeintlichen Vorsprung rasch auf. Im **Hochsommer** ist Haupterntezeit. Zugleich kommen die Herbstgemüse ins Beet, um den Nachschub für die Küche zu sichern. Viele Arten gedeihen jetzt sogar besser als im Frühling. Mit dem **Altweibersommer** beginnt im Gemüsegarten eine besonders reizvolle Jahreszeit.

PRAXISTIPP

Ein Gartentagebuch ist nützlich, um Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine aufzuschreiben. Halten Sie dabei auch fest, mit welchen Sorten Sie gute oder weniger gute Erfahrungen gemacht haben. Notizen über Probleme mit Boden, Unkräutern oder Schädlingen sowie Zeitpunkt, Art und Erfolg der Gegenmaßnahmen sind oft verlässlicher als ein noch so gutes Gedächtnis.

MÄRZ

Los geht's: Pflanzen Sie Salat und ziehen Sie und Tomaten & Co. im Haus vor.

APRIL

Säen Sie Feuerbohnen drinnen vor! Sie starten dann schneller durch.

MAI

Nach den Eisheiligen ist Pflanzzeit für wärmeliebende Arten wie Tomate.



➤ *Nach der sorgfältigen Beetvorbereitung klappt das Pflanzen wie am Schnürchen.*

Die große Hitze ist vorbei, die Erde duftet, und Erntelücken regen zum Nachpflanzen an. Noch ist Zeit für rasch wachsende Pflücksalate und exotische Asia Greens. Kohl und Sellerie brauchen frische Nährstoffe. Lockern Sie zudem verkrustete Erde weiterhin regelmäßig. Trotzdem: Sie können es jetzt etwas ruhiger angehen und auch einmal innehalten, um die letzten warmen Tage zu genießen.

Im **Herbst**, spätestens ab Oktober, bringen Sie alle kälteempfindlichen Gemüse ins Winterlager. Legen Sie Vlies oder Folie bereit, damit Sie Endivie, Mangold und andere robuste Arten in kalten Nächten abdecken können. Kältefesten Möhrensorten und Pastinaken können auch auf dem Beet überwintern. Ein warmer Mantel aus Stroh und Herbstlaub verzögert das Durchfrieren des Boden und sorgt dafür, dass Sie auch im **Winter** Lauch und Zuckerhutsalat frisch vom Beet genießen können.

JULI



Die ersten Tomaten sind reif! Jetzt beginnt die Haupterntezeit.



SEPTEMBER



Bis Monatsende können Sie noch Feldsalat und Winterpostelein säen.

NOVEMBER



Lagern Sie Zwiebeln an einem luftigen Ort. Kohl mag es dunkel und kühl.





FRÜHLING

Wenn die Frühlingssonne den Boden erwärmt und die duftende Erde in der Hand krümelig zerfällt, beginnt die Gartensaison. Für die ersten Saaten und Setzlinge heißt es jetzt: »Ab ins Beet!«



So gelingt die Aussaat

Für die Vorkultur im Haus sind helle Fensterbänke mit Zimmertemperatur nötig. So wachsen die Pflanzen kompakt und zügig. Die Aussaat erfolgt in flachen Saatschalen, kleinen Töpfen oder torffreien Anzuchttopfen. Wer mag, kann dafür auch saubere Quarkbecher, Eierkartons oder Ähnliches verwenden (→ Abb. 1). Biogärtner legen Wert auf Recycling. Die Verwendung torffreier Anzuchterde ist sowieso

Ehrensache. Bei der Vorkultur in Schalen sät man dichter als im Freiland. Sobald die Sämlinge nach den Keimblättern die ersten Laubblätter entwickeln, pikiert man die kräftigsten in kleine Töpfe (→ Kasten), damit sie Platz zum Weiterwachsen haben. Vor dem Auspflanzen ins Beet härten Sie die Pflänzchen ab: an mehreren Tagen hintereinander für ein paar Stunden im Freien in den Schatten stellen.

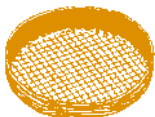
Was Sie dafür benötigen:



Töpfe und Schalen



Anzuchterde



Erdsieb



Ballbrause



Pikierstab oder dünnes Pflanzholz



◀ Füllen Sie die Saatgefäße mit Anzuchterde, die Sie z. B. mit einem Brett andrücken. Verteilen Sie die Samen gleichmäßig. Bei verschiedenen Arten oder Sorten säen Sie besser in Reihen.

▶ Bestreuen Sie die Samen 0,5–1 cm hoch mit Erde, evtl. mit einem Sieb. Salat- und Selleriesamen brauchen Licht zum Keimen, also bedeckt man sie nur hauchdünn oder drückt sie gut an, um sie beim Angießen nicht wegzuschwemmen.



Feuchten Sie die Erde mit einer Ballbrause oder einer Sprühflasche gut an. Stellen Sie die Saatschale an einen warmen Platz und halten Sie das Substrat feucht, bis die Samen gekeimt sind. Tipp: Decken Sie die Schalen bzw. Töpfe mit Frischhaltefolie oder einer Glasscheibe ab. Das schützt vor Verdunstung und somit vor der Austrocknung der Erdoberfläche.



Größere Samen, wie die von Gurken und Zucchini, können Sie ca. 2–3 cm tief direkt in Töpfchen drücken. Das erspart das Pikieren. Verrottbare Anzuchtgefäße setzen Sie später mit ins Beet. Die Pflanzen werden dadurch in ihrer Entwicklung nicht gestört und wachsen zügig weiter.

Richtig pikieren

Pflanzen Sie die kräftigsten Sämlinge aus den Saatschalen in Töpfe um (»pikieren«), sobald nach den Keimblättern das erste Laubblatt erscheint und gut zu fassen ist. Lockern Sie die Wurzeln mit einem Pikierstab oder Bleistift. Bohren Sie ein Loch in die Topferde und hängen Sie die Wurzeln hinein. Erde um den Stängelansatz behutsam andrücken. Substrat befeuchten und die Sämlinge an einem hellen Platz bis zum Auspflanzen in drei, vier Wochen weiterkultivieren.



Obst für alle Fälle

Ein pflegeleichter Obstgarten lässt sich nur auf eine Weise verwirklichen: mit robusten Sorten und der passenden Wuchsform. Wenn Sie diese Überlegungen berücksichtigen, sind Sie für den Gang zur Baumschule gut gerüstet.



➤ *Gehölze mit nackten Wurzeln dürfen nach dem Kauf nicht austrocknen.*

Wurzelnackt oder mit Wurzelballen, Buschbaum, Hochstamm, Wurzelunterlage, Edelsorte – bei Kern- und Steinobst gibt es viele Optionen. Mit diesem Überblick finden Sie das, was am besten in Ihren Garten passt.

Nackte Wurzeln oder fester Ballen

Möchten Sie sofort pflanzen? Oder haben Sie bis zum nächsten Winter Geduld? Traditionell werden Obstgehölze mit **nackten Wurzeln** verkauft und sind nur über die kalte Jahreszeit erhältlich. Pflanz-

zeit ist von Oktober bis März bei frostfreiem Wetter. Exemplare mit einem **durchwurzelt** Ballen aus dem Container können Sie fast immer pflanzen. Ob wurzelnackt oder im Topf – den sichersten Anwacherfolg haben Sie im zeitigen Frühling oder im Herbst. Sobald das Gehölz Laub trägt, steigt der Wasserbedarf. Ist es dann noch nicht eingewurzelt, nützt auch häufiges Gießen wenig, und es braucht lange, um sich vom Umpflanzen zu erholen. Geschwächte Gehölze sind zudem krankheitsanfälliger.

Von Zwergen und Riesen

Gleich ob Obstwiese oder Balkon: Für beide Standorte gibt es die passende Baumform und -größe.

- Säulenobstbäume, nach den ersten Züchtungen auch als »Ballerinas« bezeichnet, werden bei Balkon- und Terrassengärtnern immer beliebter, machen aber auch im Garten etwas her. Die Kleinen tragen vergleichsweise gut.
- Spindeln bestehen lediglich aus einem Mitteltrieb mit seitlich abgehenden, fruchtenden Seitenästen. Äpfel brauchen als Spindel etwa 4 m², Kirschen 5–6 m², Pflaumen und ihre Verwandten 8 m² Standfläche.
- Buschbäume, für die sich Pfirsich und Sauerkirsche eignen, haben im unteren Kronenbereich noch einige dickere Leitäste, aus denen die Fruchtäste austreiben. Sie sind also etwas ausladender.
- Hoch- und Halbstamm sowie Niederstamm unterscheiden sich durch die Stammhöhe (1,6–1,8 m, 1–1,2 m bzw. 0,8–1 m). Bei einer Stammhöhe von max. 1,5 m beansprucht die Krone ca. 25 m². Für stark wachsende Hoch- und Halbstämme müssen Sie 65 m² Fläche einplanen.

Bei einem als Halb- oder Hochstamm erzeugten Obstbaum muss man sechs bis zehn Jahre auf die ersten Früchte warten, dafür fällt die Ernte im Laufe

der Jahre immer reicher aus. Buschbäume liefern schon nach vier, fünf Jahren Früchte. Für Schnitt und Ernte muss man nicht erst die Leiter aus dem Schuppen holen, und selbst auf handtuchschmalen Grundstücken bringt man mehrere Sorten unter.

Die passende Kombination

Ein Obstbaum besteht fast immer aus zwei Teilen, nämlich der sogenannten Wurzelunterlage und dem Edelreis. Das ist die von Ihnen gewünschte Sorte, welche auf die Unterlage veredelt wurde. Beide zusammen bestimmen, wie groß der Baum wird, wie stark er wächst und wie häufig er geschnitten werden muss. Die Unterlage beeinflusst aber auch die Qualität der Früchte sowie Gesundheit, Ertrag und Lebensdauer der Bäume.

Aufeinander abstimmen

Wer meist im Juli oder August in Urlaub fährt, hat an einem Frühapfel wenig Freude, und ohne geeignete Lagermöglichkeiten macht der Anbau von Winteräpfeln, die erst Wochen nach der Ernte genussreif werden, kaum Sinn. Achten Sie bei der Auswahl der Sorten also auf die Reifezeiten der verschiedenen Obstarten. Wenn Sie Beeren-, Stein-



› *Beerenobst gilt als selbstfruchtbar. Eine zweite Sorte wirkt sich aber positiv auf den Ertrag aus.*

und Kernobst geschickt kombinieren, gibt es vom Frühsommer bis zum Herbst immer etwas zum Naschen, und für leckeren Kuchen und süße Marmeladenvorräte für später ist auch gesorgt.



› *Nicht immer sind Hummeln und Bienen schuld, wenn der Fruchtansatz zu wünschen übrig lässt.*

Wichtig: die Bestäubung

Bei Kern- und Steinobst gibt es Selbstbefruchter und Fremdbefruchter. **Selbstbefruchter** sind Arten, bei denen die Blüten einer Pflanze sich selbst bestäuben und befruchten. Keine Gedanken um die Bestäubung brauchen Sie sich bei den meisten Sauerkirschen-, Pflaumen- und Zwetschgensorten zu machen. Ebenso bei Quitten, Walnüssen, Pfirsichen und Aprikosen. **Fremdbefruchter** dagegen benötigen den Blütenpollen derselben Obstart, aber von einer anderen Sorte, um Früchte zu bilden. Dazu zählen Äpfel und Birnen. Ältere Süßkirschensorten brauchen einen Befruchter, Neuzüchtungen nicht immer.



Herbstobst

Sie möchten gern ein Apfelbäumchen pflanzen, oder darf es auch ein etwas größerer Birnbaum sein? Pflaumen passen ebenfalls gut in den Garten, und es gibt viele Sorten, die selbst ohne ständige Pflege im Herbst für volle Erntekörbe sorgen.

Apfel

Malus domestica ☀

Platzbedarf: 2–50 m² (Buschbaum/Hochstamm)

- **Nährstoffbedarf:** gering bis hoch (je nach Wurzelunterlage)
- **Familie:** Rosengewächse
- **Standort:** humus- und nährstoffreiche, lehmige bis leicht sandige Böden, offene Lagen
- **Pflanzung:** Spätherbst und zeitiges Frühjahr

Als älteste Apfelsorte gilt der 'Borsdorfer Apfel'. Vor fast 1000 Jahren wurde diese Sorte erstmals schriftlich erwähnt. Seit damals hat sich viel getan. Wer heute einen Apfelbaum pflanzen möchte, kann unter unzähligen traditionellen, regional besonders wertvollen und neuen Züchtungen wählen. Beim Einkauf ist von der Fülle kaum etwas zu merken – gerade einmal sieben Sorten teilen sich in der Regel



'Rubinola'

Äpfel platzsparend am Spalier erzogen



das Regal im Supermarkt, ganze 25 Sorten werden überhaupt noch großflächig kultiviert und auf den Wochenmärkten angeboten.

ANBAU/PFLEGE: Besonders gut wachsen Äpfel in eher kühleren Regionen, in denen es auch im Sommer immer wieder regnet. Fehlt den Bäumen Wasser, werfen die frühen Apfelsorten einen Teil der Früchte ab, die Winteräpfel haften meist noch fest am Zweig, aber das Aroma und die Lagerfähigkeit leiden. Ein offener, sonniger Platz ist ideal – dort trocknen die Blätter nach Regenfällen rasch ab, und auch die Früchte der späten Sorten reifen im Herbst gut aus. Äpfel brauchen ausnahmslos eine andere Sorte zur Befruchtung. Wenn Sie zwei Bäume pflanzen, wählen Sie am besten Sorten, die als Befruchter



‘Schöner von Boskoop’



‘Alkmene’

für möglichst viele andere Sorten infrage kommen (alle unten genannten Sorten). Die Auswahl ist angesichts der Vielzahl an alten und neuen Apfelsorten nicht leicht. Am besten lassen Sie sich in einer Bio-Obstbaumschule bei der Sortenwahl beraten.

AUF DEM BALKON: Äpfel sind die einzige Obstart, der ein superschlanker, balkongerechter Wuchs in den Genen liegt. Auf Südbalkonen und -terrassen wird es aber auch den Säulenäpfeln meist zu warm, besser geeignet ist die luftige Südost- oder Südwestseite des Hauses. Zwergäpfel, z. B. ‘Karneval’ mit rot-gelb gestreiften Früchten, werden bis zu 2 m hoch und können mit etwas Schutz in einem frostfesten Kübel draußen überwintern.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN: Pilzbefall durch Schorf, Echten Mehltau und Kernhausfäule, Blattläuse, Apfelwickler, Frostspanner

GUTE SORTEN (NACH PFLÜCKREIFE): ab **August** ‘Nela’: klein, saftiges Fruchtfleisch, bis Oktober lagerfähig; **September** ‘Alkmene’: klein bis mittelgroß, knackiges, aromatisches Fruchtfleisch, Genussreife September bis Dezember, ‘Rubinola’: mittelgroß, festes, würziges, feinsäuerliches Fruchtfleisch, Genussreife September bis Oktober; **Ende September/Anfang Oktober** ‘Ariwa’: festes, süßsäuerliches Fruchtfleisch, Genussreife ab Oktober bis Februar; **Oktober** ‘Glockenapfel’: mittelgroß, weißes, festes feinsäuerliches Fruchtfleisch, Genussreife November bis März, ‘Schöner von Boskoop’: beliebter Kuchenapfel, Genussreife November bis März

ERNTE UND VERWENDUNG: Bei den Sommeräpfeln und frühen Herbstäpfeln fallen Pflück- und Genussreife zusammen. Späte Herbstäpfel, vor allem aber die lagerfähigen Wintersorten, schmecken erst ein paar Wochen nach der Ernte. Dann wird das

Fruchtfleisch etwas weicher, und die Zucker- und Aromastoffe haben ihr Optimum erreicht.

INHALTSSTOFFE: »An apple a day keeps the doctor away.« Wer kennt dieses Zitat nicht. Warum ein Apfel am Tag den Arztbesuch überflüssig machen kann, wird aber meist nicht erwähnt: 30 verschiedene Vitamine sind in Äpfeln nachgewiesen. Doch nur traditionelle Sorten mit viel Fruchtsäure enthalten reichlich immunregulierendes Quercetin und andere sekundäre Pflanzenstoffe (Polyphenole) für eine gute Abwehrkraft. Den neuen, süßen Sorten wurden sie weitgehend weggezüchtet, um den Verbrauchergeschmack zu befriedigen. Polyphenolreiche Sorten wie ‘Berlepsch’ vertragen meist auch Apfelallergiker.



› Mit Leimringen kann man im Herbst die Falter des Apfelwicklers abfangen.



Frühlingskräuter

Endlich wieder frische Kräuter für Feinschmecker! Ein Butterbrot in frisch gehackten Schnittlauch drücken oder ein paar Blättchen Petersilie über die Suppe streuen. Und wer nicht auf Basilikum verzichten möchte, kann es jetzt säen und pflanzen.



Petersilie

Petroselinum crispum ☀️🌑

Saattiefe: 1 cm | Reihenabstand: 25–30 cm

ANBAU/PFLEGE: Aussaat ins Frühbeet ab März, ins Freiland, wenn sich der Boden nicht mehr nass und kalt anfühlt. Der Langsamkeimer muss in der Startphase gut gegossen werden. Unbedingt Anbaupausen von 4–5 Jahren einhalten. Späte Saaten im August leiden weniger unter Pilzkrankheiten.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN: Wurzelälchen, Septoria-Blattflecken und andere Pilzkrankheiten

BEETPARTNER: Radieschen, Tomaten, Zichoriensalate

GUTE SORTEN: **Krause Petersilie** 'Grüne Perle 2'; **glatte Petersilie** 'Gigante d'Italia'

ERnte UND VERWENDUNG: von Ende April bis November

Schnittlauch

Allium schoenoprasum ☀️

Saattiefe: 2 cm | Pflanzabstand: 30 cm

ANBAU/PFLEGE: Schnittlauch lässt sich leicht aus Samen ziehen, bis zur Schnittrife vergehen aber viele Wochen. Ungeduldige setzen im Frühjahr vorgezogenen Schnittlauch (Kräutergärtnerei) in kalkhaltigen Boden in sonniger Lage. Pflanzen aus dem Supermarkt wurzeln im Freiland nur zögernd ein. Im Herbst Horste nach Laubeinzug durch Teilung vermehren.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN: Schnittlauchrost, Pilzbefall durch Falschen Mehltau

BEETPARTNER: Dill, Petersilie, Möhren, Erdbeeren

GUTE SORTEN: 'Elbe': weiß blühend, hübsch für Töpfe, 'Forescate': burgunderrote Blüten, 'Gonzales', 'Schmitt'

ERnte UND VERWENDUNG: Die Halme nah am Boden schneiden, sie wachsen langsamer, bilden aber geschlossene Spitzen.





Zitronenbasilikum hat große, glatte Blätter.



Keimlinge von rotem und grünem Basilikum

Einjähriges Basilikum

Ocimum basilicum ☀️🌿

Saattiefe: max. 0,5 cm | Pflanzabstand: 25–30 cm

- **Nährstoffbedarf:** mittel
- **Familie:** Lippenblütler, Anbauabstand 3–4 Jahre
- **Boden:** humusreich, frei von Staunässe
- **Aussaart:** Vorkultur ab März (Keimtemperatur 18–20 °C)
- **Pflanzung:** ab Mitte Mai
- **Kulturdauer:** 4–12 Wochen ab Aussaat

Zum Glück gibt's Basilikum! Sommer, Sonne, italienische Lebensart – allein der Duft versetzt uns sofort in eine entspannte Stimmung.

ANBAU/PFLEGE: Verteilen Sie bei der Vorkultur die Samen sparsam auf der Erde und drücken sie sanft an, sodass sie beim Befeuchten nicht weggeschwemmt werden. Vor dem Auspflanzen ins Beet Kompost in den Boden einarbeiten. Während der gesamten Wachstumszeit ist eine Temperatur von 18–20 °C ideal. An sehr sonnigen Plätzen werden die Blätter hart und zäh.

AUF DEM BALKON: In Kästen oder Einzeltöpfen in leicht aufgedüngter Pflanzenerde auf der Südwestseite oder im lichten Schatten entwickeln sich die Pflanzen bestens und können über viele Wochen beerntet werden. Gießen, wenn die Topferde fast völlig trocken ist, Staunässe unbedingt vermeiden.

SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN: Botrytis-Pilze, Schnecken, Blattläuse, Trauermücken

BEETPARTNER: Tomaten, Petersilie, Bohnenkraut, Minze, Gewürztagetes

GUTE SORTEN: Basilikum 'Genovese', Dunkelrotes Basilikum 'Osmin', Thai-Basilikum 'Thai', Zitronenbasilikum 'Lime', Zimtbasilikum (*Ocimum basilicum cinnamomum*), Buschbasilikum (*Ocimum basilicum minimum*)

ERNTE UND VERWENDUNG: Basilikum verwendet man möglichst frisch oder konserviert Blätter und Zweige in Öl. Schneidet man die Triebspitzen laufend ab und pflückt zusätzlich die Blätter der beiden nächsten Blattpaare, bilden sich in den Blattachseln neue Seitentriebe. So lässt sich der Blühbeginn verzögern, und die Pflanzen bleiben buschig.

INHALTSSTOFFE: Die ätherischen Öle wie Linalool fördern die Konzentrationsfähigkeit und sorgen für einen klaren Kopf.



➤ Geerntet werden die oberen Triebspitzen und jungen Blätter mit einem scharfen Messer.

Ein Garten für Duftkräuter

Birgit Wonneberger ist Kräutergärtnerin in der Bio-Gärtnerei Syringa im Hegau, nahe am Bodensee. Im Sommer zeigt sie Besuchern, wie man Kräuter vermehrt und welche Arten besonders gut duften.



BIRGIT WONNEBERGER, Duftpflanzen-Expertin, bei der Ernte von Lavendel

► **Worauf sollte man achten, wenn man Beete mit Würz- und Duftkräutern anlegt?**

An der Niederschlagsmenge oder den Lichtverhältnissen kann man nichts ändern, aber am Boden! Bei lehmiger Erde unbedingt Sand einarbeiten – am besten zwei Spaten tief – und den Sand zu gleichen Teilen mit Gartenerde mischen. Bringen Sie zusätzlich Splitt ein: Das schafft Struktur, die man alleine mit Sand nicht hinbekommt. Das ist mühsam, aber dafür habe ich dann für viele Jahre Ruhe. Bin ich dazu nicht bereit, kann es sein, dass ich jedes Jahr wieder neu pflanzen muss, weil die Bedingungen für viele Kräuter einfach nicht stimmen.

► **Gilt der Grundsatz, erst einmal für Struktur zu sorgen, auch für die Gestaltung?**

Gut ist, wenn man sich am Anfang überlegt, welche Wirkung man erzielen möchte. Große Sträucher im Hintergrund oder lieber eine bunte Mischung aus großen und kleinen Pflanzen? Meist hilft es, Räume zu schaffen. Das ist wie beim Einrichten des Wohnzimmers – hier kommt die Sitzgruppe hin, dort der Schrank – den stelle ich ja auch nicht mitten hinein. Den Garten dabei aber nicht zu voll stopfen – wie in einem Zimmer, in dem man sich von nichts trennen kann, das man mal gesammelt hat.

► **Wie plant man Kräuterbeete oder -gärten?**

In unserem Schaugarten haben wir uns am Standort orientiert. Im unteren Bereich ist schwerer Boden, dort wurde das Minzebeet angelegt. Der Wind kommt hier meist von Westen, also wurde der Lavendel so an den Sitzplatz gepflanzt, dass jedes Lüftchen den Duft dorthin trägt. Das Beet mit weiß blühenden Kräutern und Duftpflanzen haben wir wegen des Farbkontrasts unter einer großen purpurblättrigen Blutpflaume gestaltet. Bei anderen Beeten haben wir die Kräuter nach ihrem Duft ausgewählt. Es gibt ein Beet mit Kräutern, die nach Schokolade duften, dort kann man an Schokoladenkosmee und Schwarzwurzelblüten schnuppern, und ein Beet mit Pflanzen mit Zitrusaromen, z. B. Zitronen- und Orangethymian, Melisse und Zitronen-Bergbohlenkraut.

► **Ist es also gut, wenn man sich ein Thema sucht und dann dabei bleibt?**

Nein, was man liebt, sollte man versuchen. Das gilt auch, wenn die Pflanzen aus unterschiedlichen Regionen stammen. Ich persönlich mag



➤ *Gute Bio-Universalerde zerfällt in lockere, stabile Krümel, wenn man einen Finger hineindrückt.*

Doldenblütler sehr. Gewürzfenchel, Kerbelrübe und Engelwurz haben aber ganz andere Ansprüche als der mediterrane Lavendel oder die attraktiven Salbeiarten. Darauf möchte ich aber nicht verzichten, sondern ich versuche, für alle den besten Platz zu finden.

➤ **Wenn alles gut vorbereitet ist, was sollte man beim Pflanzenkauf beachten?**

Ich bevorzuge Kräuter, die in kühleren Regionen angezogen wurden. Die sind langsam aufgewachsen, entwickeln sich aber beständig.

➤ **Sollte ich lieber selbst aussäen?**

Beim Pflanzenkauf kann man von vornherein verschiedene Sorten kaufen. Ich habe also mehr Vielfalt. Ich kaufe mir z. B. einen gelblaubigen Oregano, einen Blütenoregano und einen Griechischen Oregano. Die Aussaat lohnt sich, wenn man viele Pflanzen derselben Art, Sorte oder Auslese heranziehen möchte.

➤ **Raten Sie mir eher zu kleinen Pflanzen?**

Ja und nein – bei größeren Pflanzen kann ich mehr und früher ernten. Das klappt aber nur, wenn sie sparsam gedüngt wurden und sich langsam entwickelt haben. Mineralische Dünger werden von den Pflanzen schnell aufgenommen. Kommt noch Wärme dazu,

explodieren sie geradezu, die Triebe sind aber weich und weniger widerstandsfähig.

➤ **Braucht man also spezielle Kräuternerde?**

Nicht überall, wo Kräuternerde draufsteht, ist gute Kräuternerde drin. Gerade preiswerte, aber auch teure konventionelle Pflanzenerde ist oft ein Mischmasch aus Torf oder Torfersatzstoffen. Für mich fühlen sie sich an wie beliebig zusammengesetztes Material, das kompostiert, mit Sand versehen und in Säcke gefüllt wird. Auch hohe Kompostanteile halte ich für problematisch. Kompost hat viele Schmierstoffe und keine gute Struktur. Für Kräuter ist eine Mischung aus Grün- und Laubkompost und mineralischen Bestandteilen wie Ziegelbruch, Splitt oder Tonkügelchen ideal.

➤ **Bedeutet das, man sollte Kräuternerde selbst mischen?**

Nein, nicht unbedingt. Auch Bio-Universalerde mit guter Struktur eignet sich für Kräuter. Im Zweifelsfall testet man, ob die Erde matscht. Lässt sie sich zusammendrücken und klebt, haben die Wurzeln später zu wenig Luft. Die Erde muss in strukturreiche Krümel zerfallen, wenn ich mit dem Finger hineinstupse.



➤ *Im Schaugarten der Kräutergärtnerei Syringa kann man zwischen unzähligen Duftpflanzen auf Entdeckungstour gehen. Schnuppern und berühren erlaubt!*



BIOGÄRTNERN

für Selbstversorger

Nichts geht über Obst, Gemüse und Kräuter aus eigenem Anbau. Wenn's dann noch biologisch ist, ist es doppelt lecker und gesund! Dabei nimmt einem die Natur beim Biogärtnern einen Teil der Arbeit sogar ab. Einfach säen, pflanzen – und genießen.

- **Know-how für Biogärtner:** Dieser Ratgeber zeigt Ihnen ganz praktisch, wie Biogärtnern geht. Kleine Schritte reichen für den Anfang völlig aus.
- **Das schmeckt allen:** Alte Apfelsorten, schnelle Radieschen, bunte Möhren oder essbare Blüten? Wählen Sie aus über 100 Porträts pflegeleichter Obst-, Gemüse- und Kräuterarten Ihre Favoriten aus.
- **Noch mehr Erntespaß:** Tipps zum Lagern und Konservieren verraten, wie Sie die Früchte Ihrer Arbeit möglichst lange genießen können.

WG 421 Garten
ISBN 978-3-8338-3469-1



9 783833 834691



PEFC/04-32-0928

€ 24,99 [D]
€ 25,70 [A]

www.gu.de

G|U