

JOACHIM MAYER

MINI HOCHBEETE

Selbstversorgt auf Balkon
und Terrasse

PFLANZENRATGEBER



Mit **kostenloser App** für
noch mehr Gartenspaß

INHALT

4 MINI-HOCHBEET- PRAXIS

- 5 Erntespaß ohne Bücken
- 6 Was sind Mini-Hochbeete?
- 7 Hochbeettypen und -materialien
- 10 Die besten Hochbeetplätze:
Was wächst wo?
- 11 **Info:** Zu schwer für den Balkon?
- 12 Fruchtbare Erde für Mini-Hochbeete
- 13 Schichtung im Aufsetzhochbeet
- 14 Mischkultur und Fruchtwechsel
- 14 **Info:** Gute Nachbarn
- 16 Säen und pflanzen
- 16 Pflanzen selbst vorziehen
- 17 Direkt ins Hochbeet säen
- 18 Gute Wasserversorgung
- 19 Bewährte Gießpraxis
- 19 Bewässern mit System
- 20 Düngung und Pflanzenschutz
- 20 **Info:** Spritzen mit Bedacht
- 20 Düngen nach Bedarf
- 21 Schutz vor Plagegeistern
- 22 Hegen und pflegen
- 22 Schutz vor Kälte und Frost
- 24 Mini-Hochbeet mit mediterranem Flair
- 26 Ein Bauerngärtchen im Mini-Hochbeet
- 28 Smoothies & Gemüse-Cocktails aus dem Hochbeet
- 29 **Info:** Die Besten fürs Smoothie-Beet



30 PFLANZEN- PORTRÄTS

- 32 **Salate und Blattgemüse**
Kopf- und Eissalat, Pflück- und Schnittsalat, Radicchio, Rucola (Salatrauke), Feldsalat, Spinat, Winterportulak, Mangold
- 36 **Kohlgemüse**
Kohlrabi, Brokkoli, Wirsing, Grünkohl, Chinakohl, Pak Choi
- 40 **Wurzel- und Knollengemüse**
Radieschen, Rettich, Mairübe (Stielmus), Rote Bete, Knollensellerie, Möhre (Karotte), Kartoffel
- 44 **Zwiebelgemüse**
Zwiebel, Schalotte, Lauch (Porree), Knoblauch
- 46 **Fruchtgemüse**
Tomate, Paprika, Buschbohne, Erbse
- 50 **Beerenobst**
Erdbeere
- 52 **Küchenkräuter**
Petersilie, Schnittsellerie, Basilikum, Schnittlauch, Oregano (Dost), Thymian, Bohnenkraut

- 56 **Robuste Sommerblumen**
Tausendschön, Ringelblume,
Kornblume, Duftsteinrich, Klatschmohn,
Studentenblume, Kapuzinerkresse,
Stiefmütterchen

EXTRAS

- 8 **Special:** Piffige Ideen für Mini-Hochbeete
- 60 Register
- 62 Service
- 64 Impressum
- 64 GU-Leserservice

Umschlagklappen:

Ab in die Höhe
Augenschmaus
Die 8 Goldenen Regeln
für das Mini-Hochbeet



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Produkte achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Informationen werden von unseren Autoren und unserer Fachredaktion sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert auf einen nachhaltigen Umgang mit der Natur im eigenen Garten. Wir garantieren, dass:

- alle Anleitungen und Tipps von Experten in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Illustrationen einfach umsetzbar sind.

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.



MINI-HOCHBEET-PRAXIS

In Blumenkästen und Töpfen lässt sich auf Balkon und Terrasse schon allerhand ziehen und ernten. Wer aber öfter als nur gelegentlich Frisches naschen möchte, für den sind Mini-Hochbeete die richtige Wahl.

Erntespaß ohne Bücken

In Gärten haben Hochbeete längst die Herzen der Gärtner erobert: Sie lassen sich bequem bearbeiten und liefern gute Erträge. Balkon- und Terrassengärtner wiederum können aus einem wachsenden Angebot an Pflanzkübeln wählen – größere Ausführungen eignen sich sogar für beetartige Bepflanzungen. So war es nur eine Frage der Zeit, bis sich beide Trends »kreuzten« und zu kompakten Mini-Hochbeeten für Balkon und Terrasse führten.

Die neuen Stadtgärtner

Den Hochbeet-Boom verdanken wir nicht zuletzt einer Inspiration, die hauptsächlich aus den USA nach Europa gelangte. In Städten wie Detroit und New York nahmen engagierte Menschen den Anbau von Gemüse und Obst selbst in die Hand: Sie wandelten verwaiste Grundstücke und Dachterrassen in Gemeinschaftsgärten und grüne Oasen. Der »Urban Gardening« genannte Trend verbreitete sich schnell rund um die Welt – bald auch nach Berlin, Stuttgart, Köln und in andere deutsche Städte.

Die Zukunft der für solche Projekte gewählten Flächen ist jedoch oft ungewiss, häufig müssen die Böden verbessert werden oder sind sogar asphaltiert. So entschied man sich für das »mobile« Gärtnern in Behältnissen, in die man geeignete Erde füllen kann und die sich schnell umräumen lassen. Ideal dafür sind Bäckerkisten: Sie wurden zum Markenzeichen der neuen Stadtgärtnerbewegung.

Charmante Blickpunkte

Mit einem Gemeinschaftsgarten ist ein einzelnes Mini-Hochbeet natürlich nicht vergleichbar. Aber es kann einen – je nach Größe – die ganze Saison über mit frischen Gemüsen und Kräutern versorgen und Schmackhaftes und Gesundes für etliche Mahlzeiten liefern.

Auf Balkon und Terrasse dienen Mini-Hochbeete aber auch der Gestaltung. Entsprechend zeichnen sich die angebotenen Hochbeete oft durch besonders ansprechende Materialien, Formen und Farben aus und können zu richtigen Hinguckern werden.

Smoothies & Gemüse-Cocktails aus dem Hochbeet

Frische Salate, köstliche Gemüse, aromatische Kräuter, Erdbeeren und kleine Tomaten zum Naschen im Vorübergehen: Gut bepflanzte Mini-Hochbeete haben allerhand zu bieten. Gesundheitsbewusste Genießer lassen sich auch gern zu besonderen Zubereitungen anregen: Wer Smoothies und Gemüse-Cocktails liebt, kann das schon bei der Artenauswahl berücksichtigen.

Kerngesunde grüne Smoothies

Mit den schaumigen grünen Smoothies lässt man sich vitalisierende Rohkost als leckeres Getränk

schmecken. Wer die Zutaten dafür selbst anbaut und gleich nach der Ernte im Mixer püriert, genießt sie in voller Frische, ohne Verluste von Vitaminen und anderen wichtigen Inhaltsstoffen.

Für Smoothies eignen sich fast alle grünen Gemüse und Kräuter, ja sogar die Blätter von Möhren, Radieschen, Kohlrabi und anderem Wurzel- und Knollengemüse. Solche Blätter belässt man im Hochbeet allerdings besser an den Pflanzen, damit sich das eigentliche Erntegut kräftig entwickeln kann. Mit Salaten, Blatt- und Kohlgemüse sowie Kräutern kann das Hochbeet genug andere Smoothie-Zutaten liefern. Auch pürierte zarte Erbsenhülsen, Frühlingszwiebeln und Lauch passen in die Smoothies.

Rein grüne Smoothies schmecken oft ziemlich bitter. Zum Genuss werden sie erst, wenn man sie mit Obst mischt, und zwar zu gleichen Teilen: Man gibt also je zur Hälfte grünes Gemüse und Obst plus etwas Wasser in den Mixer. Für den fruchtigen Anteil nimmt man z. B. Erdbeeren oder anderes Beerenobst, Apfel, Birne, Pfirsiche oder Weintrauben. Beliebt und wohlschmeckend sind zudem exotische Früchte wie Ananas, Banane und Maracuja. Saftige Tomaten und Gurken können ebenfalls mit dem Grüngemüse gemischt werden. Zum Abschmecken und Abrunden eignen sich beispielsweise Honig, Ingwer oder etwas Fruchtsaft.



In diesen Bäckerkisten wachsen ideale Zutaten für Gemüse-Cocktails – als eisgekühlte Erfrischung im Hochsommer.



Beetbelegung: Mini-Schlangengurke (1), gelbe und rote Cocktailtomaten (2), Stangensellerie (3), Rote Bete (4), Pfefferminze (5), Zitronenmelisse (6), Rosmarin (7) und Salbei (8)

Die Besten fürs **Smoothie-Beet**

SALATE Pflück- und Schnittsalat · Kopfsalat · Rucola · Feldsalat

BLATTGEMÜSE Spinat (zarter Babyleaf-Spinat) · Mangold · Schnittsellerie · Winterportulak · Wirsing · Grünkohl

WURZELN UND KNOLLEN Kleine, zarte Möhren Rote Bete (Baby Beets) · Kohlrabi

ZWIEBELGEMÜSE Frühlingszwiebeln · Lauch · Schnittlauch

FRÜCHTE Tomaten · Gurken · Erbsen · Erdbeeren

KRÄUTER Petersilie · Kerbel · Dill · Gartenkresse · Basilikum · Borretsch · Zitronenmelisse

Originelle Gemüse-Cocktails

Auch Cocktails aus Gemüse bieten Gesundes. Klassische Cocktails basieren auf alkoholischen Grundzutaten und werden je nach Rezept z. B. mit Pfefferminze, Tomatensaft, Gurken- oder Fruchtstückchen gemixt. Schließlich kamen Cocktailfans auf die Idee, den Alkohol einfach wegzulassen und ihr Gemüse und Obst pur als eisgekühltes Erfrischungsgetränk auszukosten. Grundsätzlich steht allerdings nichts dagegen, den Gemüsedrink beispielsweise auch mit Gin, Wodka oder Prosecco anzusetzen.

Anders als bei Smoothies interessiert bei Cocktails nicht das Blattgrün: Stattdessen sind – so wie in dem Pflanzvorschlag auf dieser Seite – Früchte wie Gurken, Rüben und Knollen wie Rote Bete sowie Selleriestangen gefragt. Und die kleinen Cocktailtomaten tragen ihre Eignung schon im Namen. Außerdem gehören Kräuter wie Minze, Zitronenmelisse, Rosmarin und Salbei in das Cocktail-Beet. Gemüse-Cocktails sind eine Sache für Experimentierfreudige. Am meisten Spaß macht es, Rezepte als Anregungen zu nutzen und eigene Kreationen zu entwickeln.

Gemüse, die man normalerweise kocht, werden in der Regel auch für Cocktails kurz gegart. Festes Erntegut wie Möhren, Brokkoli oder Kohlrabi kann man ebenfalls garen oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Ansonsten werden rohe Zutaten wie Tomaten und Kräuter mit einem Stößel zerstoßen. Schließlich lassen sich viele Gemüse auch zu Säften verarbeiten, die man z. B. noch mit Orangen- und Limettensaft, Ahorn-, Karamell- und Zuckersirup, Joghurt oder Ginger Ale verfeinert. Je nach Geschmacksrichtung rundet man alles mit Salz, Pfeffer, Balsamessig, Tabasco oder Rohrzucker sowie fein gehackten Kräutern ab.



Lactuca sativa var. capitata

Kopf- und Eissalat



FAMILIE Korbblütengewächse
ERNTENZEIT April bis November

Wenn Sie alle drei bis vier Wochen nachsäen, können Sie ständig frischen Kopfsalat ernten. Achten Sie im Sommer auf schossfeste Sorten. 'Maikönig' z. B. eignet sich nur für den Frühbau. Die meisten Sorten kann man jedoch von Frühjahr bis Spätsommer anbauen, auch beim knackigen Eissalat.

Anbau Je nach Sortengruppe zwischen Februar und Juli vorziehen und ab März auspflanzen oder zwischen März und August direkt ins Beet säen. Beim Pflanzen nicht zu tief setzen: Das Herz darf nicht mit Erde bedeckt werden.

Pflege Bei frühem und spätem Anbau mit Vlies oder Folie schützen. Die Erde gleichmäßig feucht halten. Nicht auf die Köpfe und Herzen gießen. Zurückhaltend und nicht zu stickstoffreich düngen.

Ernte Nach fünf bis zehn Wochen, je nach Anbauzeitpunkt. Eissalat braucht rund zwei Wochen länger. Die Köpfe mitsamt Strunk abschneiden.



Lactuca sativa var. crispata

Pflück- und Schnittsalat



FAMILIE Korbblütengewächse
ERNTENZEIT April bis Oktober

Pflücksalate bilden lockere Köpfe, von denen man nach und nach die Blätter abpflückt. Schnittsalate bilden flache Blattrosetten, die man komplett erntet. Die Sorten lassen sich allerdings oft auf beide Weise nutzen. Eichblattsalate haben gebuchtete, 'Lollo'-Sorten krause Blätter. Besonders empfehlenswert sind Sorten mit Resistenz gegen Läuse und Falschen Mehltau, z. B. 'Navara' (roter Eichblattsalat) und 'Bionda Onyx' (Lollo-Salat).

Anbau Ende März bis Juli/August in Reihen mit 20–35 cm Abstand säen und auf 15–25 cm Abstand in der Reihe ausdünnen; oder Saatbänder wählen.

Pflege Gleichmäßig feucht halten, besonders im Hochsommer, um dem Schossen vorzubeugen.

Ernte Ab fünf bis sechs Wochen nach der Aussaat. Fortlaufend die äußeren Blätter pflücken oder die ganze Pflanze abschneiden. Bleiben die Herzblätter stehen, wachsen die Salate oft wieder nach.





Cichorium intybus var. *foliosum*

Radicchio



FAMILIE Korbblütengewächse
ERNTENZEIT August bis November

Der recht robuste und sehr gesunde Radicchio kommt im Herbst genau richtig, um die Widerstandskräfte gegen Erkältungen zu stärken. Sein etwas herb-bitterer Geschmack wird sehr bekömmlich, wenn man ihm mit Orangen oder Äpfeln eine süßere Note verleiht.

Anbau Ende Mai bis Juli mit 30 cm Reihenabstand direkt ins Beet säen. Später in der Reihe auf 25 cm ausdünnen.

Pflege Gleichmäßig leicht feucht halten. Regelmäßig hacken oder mulchen. Mit organischem Voldünger oder Kompost, Hornspänen und etwas Kali versorgen. Spät reifende Köpfe bei Frösten mit Vlies abdecken.

Ernte Zehn bis zwölf Wochen nach der Aussaat. Die Köpfe knapp über dem Boden mit einem kleinen Stück des Strunks abschneiden, dann bleiben sie länger haltbar.



Eruca sativa

Rucola (Salatrauke)



FAMILIE Kreuzblütengewächse
ERNTENZEIT Mai bis Oktober

Ob als Salatzutat, Pizzaaufgabe oder Würze an Gemüse, Fisch und Fleisch: Die kresseähnlich und leicht nussig schmeckende Rucola lässt sich vielfältig genießen. Neben der einjährigen Salatrauke wird auch die mehrjährige Wilde Rauke (*Diplotaxis tenuifolia*) angeboten.

Anbau Aussaat Ende März bis September. In Reihen mit 20 cm Abstand oder breitwürfig. Alle paar Wochen nachsäen. Über Sommer am besten im Halbschatten säen, da Rucola bei Hitze und Trockenheit schnell zu scharf und bitter wird.

Pflege Gleichmäßig leicht feucht halten. Nur etwas organischen Dünger geben, damit kein ungesundes Nitrat in der Pflanze angereichert wird.

Ernte Drei bis sechs Wochen nach der Aussaat. Fortlaufend junge Blätter pflücken oder die Pflanzen bei 15–20 cm Höhe ganz abschneiden. Treibt nochmals nach, wenn man nicht zu tief schneidet.



einige Zeit lagerfähig



Einfrieren möglich



Allium schoenoprasum

Schnittlauch



FAMILIE Lauchgewächse
ERNTZEIT März bis November

Da man von dem mehrjährigen, recht frostharten Schnittlauch in der Regel mehrere Exemplare nebeneinander pflanzt, bietet sich ein Platz am Rand des Hochbeets an.

Anbau Günstig ist es, wenn man an der Pflanzstelle etwas Algenkalk und Sand untermischt. Gekaufte Jungpflanzen mit rund 20 cm Abstand ab dem späten Frühjahr setzen. Warme Anzucht aus Samen ist ab Ende Februar möglich, Direktsaat ins Beet von April bis August.

Pflege Gleichmäßig leicht feucht halten. Im Frühjahr organischen Dünger geben. Bei häufiger Ernte ein- bis zweimal nachdüngen. Die Blüten können, müssen aber nicht unbedingt ausgebrochen werden. Die Horste alle zwei bis drei Jahre teilen und neu verpflanzen.

Ernte Nach Bedarf, jeweils höchstens zwei Drittel abschneiden. Auch die Blüten sind essbar.



Origanum vulgare

Oregano (Dost)



FAMILIE Lippenblütengewächse
ERNTZEIT Mai bis Oktober

Von diesem aromatischen Halbstrauch reichen wenige Exemplare, die man im Mini-Hochbeet verteilt oder an den Rand setzt. Sehr gut eignet sich die nur 20 cm hohe Sorte 'Compactum'.

Anbau Braucht gut durchlässige, eher nährstoffarme, kalkhaltige Erde. Anzucht aus Samen recht langwierig. Man kauft besser Jungpflanzen und setzt sie ab Mai mit 25–30 cm Abstand. Lässt sich durch Teilung und Stecklinge vermehren.

Pflege Nur in langen Trockenphasen zurückhaltend gießen. Vor stärkeren Frösten mit Vlies oder Fichtenreisig abdecken. Im Frühjahr um etwa zwei Drittel zurückschneiden. Alle drei bis vier Jahre teilen und neu verpflanzen.

Ernte Blättchen und junge Triebspitzen fortlaufend nach Bedarf. Triebe zum Trocknen, Einfrieren oder Einlegen in Öl am besten dann schneiden, wenn sich im Juli die Blüten gerade öffnen.





Thymus vulgaris

Thymian



FAMILIE Lippenblütengewächse

ERNTZEIT fast ganzjährig

Ebenso wie bei anderen ausdauernden mediterranen Kräutern muss man mit Thymian keine kompletten Hochbeetreihen belegen. Wenn man den Geschmack und würzigen Duft mag, lohnen sich aber auch ein paar Pflanzen mehr. Denn Thymian lässt sich nicht nur in der Küche vielseitig verwenden, sondern hilft auch in Tees, Aufgüssen und Bädern gegen Husten und Bronchitis.

Anbau Wie beim Oregano, kann aber etwas enger gepflanzt werden. Thymian lässt sich auch recht gut von März bis Juni aus Samen anziehen. Lichtkeimer, deshalb nur hauchdünn mit Erde bedecken.

Pflege Wie beim Oregano. Thymian ist ein wenig frostempfindlicher, deshalb rechtzeitig abdecken, wenn stärkere Fröste drohen.

Ernte Blättchen und junge Triebspitzen ab dem Austrieb bis zum Frost. Fürs Konservieren zum Blühbeginn oder in der Vollblüte schneiden.



Satureja hortensis, Satureja montana

Bohnenkraut



FAMILIE Lippenblütengewächse

ERNTZEIT März bzw. Juni bis Oktober

Das ausdauernde Winter- oder Bergbohnenkraut (*Satureja montana*) schmeckt kräftig und pfeffrig, das einjährige Sommerbohnenkraut (*S. hortensis*) etwas milder. Beide wachsen 20–40 cm hoch. Ihre Blättchen passen nicht nur wunderbar zu Bohnen, sondern würzen auch Kartoffeln, Gemüse-, Fleisch- und Pilzgerichte.

Anbau Winterbohnenkraut wie Oregano. Sommerbohnenkraut hat dieselben Ansprüche, lässt sich aber einfacher aus Samen anziehen, und zwar von März bis Juni. Lichtkeimer, deshalb nur sehr dünn mit Erde bedecken.

Pflege Wie bei Oregano. Winterbohnenkraut im Frühjahr um etwa ein Drittel zurückschneiden.

Ernte Blätter und junge Triebe des Winterbohnenkrauts ab Frühjahr, beim Sommerbohnenkraut ab Juni. Zum Konservieren kurz vor der im Juli einsetzenden Blüte schneiden.



einige Zeit lagerfähig



Einfrieren möglich



REICHE ERNTE AUF KLEINEM RAUM

Ob Balkon oder Terrasse: Für jeden Standort gibt es passende Mini-Hochbeete. Sie ermöglichen bequemes Gärtnern im Stehen und liefern bei cleverer Nutzung fast das ganze Jahr über frisches Gemüse und aromatische Kräuter.

Kompetent: Von der Wahl geeigneter Hochbeete und Erden bis zum richtigen Säen, Pflanzen und Pflegen – hier finden Sie zu allem fundierte Informationen.

Praktisch: Sachkundige Tipps helfen bei häufigen Fragen. Konkrete Bepflanzungsvorschläge zeigen, wie sich Mini-Hochbeete vielfältig nutzen lassen.

Gebaltes Pflanzenwissen: Ausführliche Porträts beschreiben Anbau und Pflege der besten Gemüse, Kräuter und Blumen für das Mini-Hochbeet.

Erfolg garantiert: Die 8 Goldenen Regeln, damit nichts schief geht.



Mit **kostenloser App** für
noch mehr Gartenspaß

WG 421 Garten

ISBN 978-3-8338-5987-8



9 783833 859878

www.gu.de

