

BURKHARD BOHNE

# WINTERGEMÜSE ANBAUEN

Gute Planung - reiche Ernte

G|U

# INHALT

Vorwort ..... 7

## GRUNDWISSEN WINTERGEMÜSE ..... 8

### FIT UND GESUND MIT WINTERGEMÜSE ..... 10

Gemüseanbau in der zweiten  
Jahreshälfte ..... 12

Satz für Satz zu langer Ernte ..... 16

Mischkultur und Fruchtwechsel ..... 18

Ein Gemüse nach dem anderen: die  
Fruchtfolge ..... 20

Von der Gemüse-Wunschliste zum  
Beetplan ..... 22

## GEMÜSEPRAXIS FÜR HERBST & WINTER ..... 24

### VON DER BEETANLAGE BIS ZUR BODENBEARBEITUNG ..... 26

#### SCHRITT FÜR SCHRITT

Ein Gemüsebeet anlegen & vorbereiten ... 28

Wärme und Schutz bringen  
Gemüse in Schwung ..... 30

Frühbeet und mobiler Kasten ..... 32

#### SCHRITT FÜR SCHRITT

Ein Frühbeet bauen ..... 34

Folientunnel & Foliengewächshaus ..... 36

#### SCHRITT FÜR SCHRITT

Einen Folientunnel bauen ..... 38

**EXTRA** > Den Winter aussperren  
im Kleingewächshaus ..... 40

Bodenbearbeitung, Mulchen  
& Gründüngung ..... 42

### AUSSAAT, VORKULTUR & PFLEGE ..... 46

Auspflanzen & Abhärten ..... 52

Pflegen, gießen & düngen ..... 54

**EXTRA** > Wintergemüse frisch  
vom Balkon ..... 58

Wildkräuter im Zaum halten ..... 60

**EXTRA** > Schnelle Hilfe bei Problemen ... 64

### ERNTEN, LAGERN & KONSERVIEREN ..... 66

Richtig ernten: Erntereife  
und Erntetechnik ..... 68

Outdoor oder indoor? Richtig lagern ..... 70

Winterfest einlagern in der Erde ..... 72

#### SCHRITT FÜR SCHRITT

Eine Erdmiete bauen ..... 74

Die Ernte haltbar machen ..... 76

## **SUPERFRISCHES IM WINTER: KEIM- UND GRÜNSPROSSEN ..... 80**

### **SCHRITT FÜR SCHRITT**

Grünsprossen selber anziehen ..... 86

## **WINTERGEMÜSE IM PORTRÄT ..... 88**

### **SALATE & BLATTGEMÜSE ..... 90**

Kopfsalat, Pflück- & Schnittsalat, Endivie, Zichoriensalat, Radicchio, Catalogna, Blattzichorien, Chicorée, Feldsalat, Kultur-Löwenzahn, Postelein (Winterportulak), Löffelkraut, Garten-kresse, Winterkresse, Sauer-, Schild- & Blutampfer, Rote-Bete-Blätter, Salat-Chrysantheme, Hirschhornwegerich, Blattmohn, Sedanina, Gelbdolde, Blattsenf & Mizuna, Pak Choi (Senfkohl), Rucola (Rauke), Echter Spinat, Mangold ..... 90

### **WURZEL- & KNOLLENGEMÜSE .. 114**

Radieschen, Rettich, Rote Bete, Möhre, Pastinake, Wurzelpetersilie, Knollensellerie, Speiserüben, Steckrübe, Schwarzwurzel, Topinambur, Knollenziest, Erdmandel, Zuckerwurzel ..... 114

### **ZWIEBELN & CO ..... 126**

Küchenzwiebel, Frühlingszwiebel, Winterheckenzwiebel, Lauch (Porree), Knoblauch ..... 126

## **KOHLGEMÜSE ..... 132**

Wirsing & Butterkohl, Weiß- & Rotkohl, Grünkohl, Palmkohl (Schwarzer Kohl), Rosenkohl, Brokkoli, Blumenkohl, China-kohl, Pak Choi (Senfkohl), Kohlrabi, Helgoländer Wildkohl, Stielkohl (Stängelkohl)..... 132

## **HÜLSENFRÜCHTE ..... 146**

Erbsen, Ackerbohne ..... 146

## **KÜCHENKRÄUTER & WILDKRÄUTER ..... 150**

Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch, Kerbel, Koriander, Schnittsellerie, Stangen-/Staudensellerie, Vogelmiere, Kleiner Wiesenknopf, Stridolo, Breitwegerich, Gartenmelde, Große Klette, Scharbockskraut, Echter Salbei, Echter Thymian ..... 151

Troubleshooting ..... 160

Aussaat- & Anbaukalender ..... 166

Service ..... 168

Register ..... 170

Impressum ..... 176

# SATZ FÜR SATZ ZU LANGER ERNTE

*Jede Pflanze hat ihren eigenen Rhythmus und benötigt zum Wachsen und Reifen eine ganz bestimmte Zeit. Durch den Anbau in Sätzen kann man die Erntezeit verlängern.*

**D**ie verschiedenen Gemüsearten wachsen mit unterschiedlichem Tempo, im Sommer natürlich generell schneller als in der lichtarmen Jahreszeit. Wir Gärtner können uns das zunutze machen – schließlich wollen wir im Garten weder im Sommer eine Ernteschwemme noch eine lange Erntepause im Winter. Der beste Garant für die Ernte über lange Zeit ist deshalb die Staffelung von Aussaat und Pflanzung.

## DAS RICHTIGE TIMING

Für eine gute Planung muss man als Erstes die voraussichtliche Kulturzeit zwischen Aussaat

Besonders clever ist es, mehrere Sätze nacheinander auszusäen. Das verlängert die Erntezeit erheblich.



und Ernte kennen. Diese Informationen sind in den Porträts ab Seite 88 angegeben, oder man findet sie auf den Samentütchen.

Die meisten Gemüsearten gibt es heute in sehr vielen Sorten zu kaufen, und man sollte sorgfältig auf die richtige Auswahl achten. Es gibt frühe und späte Sorten, Sorten für den frischen Verzehr oder Sorten, die sich für die Lagerung eignen. Wenn wir langsam wachsendes Gemüse wie Lauch, Möhren oder Kohl für die Winterernte anbauen wollen, sind fast immer späte Sorten am besten geeignet. Eine Staffelung der Aussaaten ist bei ihnen nicht notwendig.

Bei schnellwachsendem Gemüse wie Salat, Radieschen oder Spinat ist das etwas anderes. Bei diesen Kulturen handelt es sich um Kurztagspflanzen, das heißt, sie haben im Frühjahr oder Herbst den meisten Zuwachs. Im Sommer beginnen sie zu schießen und setzen Blüten an. Aus diesem Grund wurden frühe und späte Sorten gezüchtet. Frühe Sorten wachsen im Frühjahr und werden geerntet, bevor die langen Sommertage die Blütenbildung auslösen. Späte Sorten dieser Gruppe haben den Vorteil, dass die Pflanzen auch im Sommer, wenn die Tage lang sind, nicht oder nicht so schnell zur Blüte kommen. Wir können also auch im Sommer Radieschen, Salat oder Spinat ernten, allerdings nicht so üppig wie im Frühjahr. Im Herbst werden die Tage wieder kürzer und die Pflanzen setzen keine Blüten mehr an. Daher sind frühe Sorten in der Regel auch für den Winteranbau geeignet.

Wenn es im Beet einmal nicht genug Platz für den nächsten Aussaatsatz gibt, hilft die Vorkultur in der Multitopfplatte oder im Topf. Die Sämlinge können rechtzeitig keimen und werden ausgepflanzt, sobald ihr vorgesehener Platz frei wird.



Je weiter der Herbst fortschreitet und die Tage kürzer und kälter werden, umso länger brauchen die Pflanzen von der Aussaat bis zur Ernte.

Wenn man sein Gemüse also über einen längeren Zeitraum ernten möchte, macht eine zeitliche Staffelung der Aussaat Sinn. Im Frühling werden die Sätze im Abstand von zwei bis vier Wochen gesät, um eine möglichst lange Erntezeit zu haben. Im Herbst ist es umgekehrt. Je kürzer die Tage werden, umso länger braucht das Gemüse zum Wachsen und Reifen. Das heißt, man sät die Sätze im Abstand von ein bis zwei Wochen.

### **DAS IST WICHTIG FÜR DIE PLANUNG**

Der Anbau von Wintergemüse startet meist in der zweiten Jahreshälfte. Im Herbst ausgesäte Pflanzen wachsen jedoch viel langsamer, und ab einer Tageslänge von etwa zehn Stunden stellen sie ihr Wachstum fast ganz ein. Sie haben dann kaum noch Zuwachs, können aber weiterhin reifen oder bleiben zumindest lange Zeit frisch.

- Die einzelnen Sätze von Salat, Spinat oder Radieschen wachsen zügig, reifen nach und nach und können auch im Winter über einen längeren Zeitraum frisch geerntet werden.
- Wurzelgemüse wie Möhren oder Pastinaken stehen dagegen viel länger im Beet. Sie wachsen zwar kaum noch, halten sich in der Erde

aber lange. Auf frostfreien Böden kann man sie, mit oder ohne Winterschutz, den ganzen Winter über direkt vom Beet ernten.

- Allgemein gilt, dass Gemüse immer am aromatischsten und am gesündesten ist, wenn es in seinem eigenen Tempo reifen kann. Das gilt besonders für den Winteranbau, denn oft wird durch die Einwirkung von Kälte oder Frost der Geschmack erheblich verbessert. Manches bitter schmeckende Gemüse wird milder oder gar süßlich, anderes wird aromatischer oder schärfer. So wachsen z. B. Kohlpflanzen auch bei kühleren Temperaturen im Herbst und frühen Winter noch recht gut und brauchen für ihre Entwicklung manchmal sogar Kälte. Jeder weiß, dass Grünkohl um Vieles besser schmeckt, wenn er auf dem Beet einmal richtig durchgefroren ist.
- Für einen ausgefeilten Anbauplan sollte man außerdem die Erkenntnisse der Mischkultur berücksichtigen (→ Seite 18/19). Welche Kulturen fördern sich, welche Kombinationen sollte man besser vermeiden?
- Auch Fruchtfolge, also die Wahl der geeigneten Vor- und Nachfrucht (→ Seite 20/21), sollte in die Planung einfließen. So ist gewährleistet, dass die Beete optimal genutzt werden und so viel wie möglich geerntet werden kann.



# VON DER BEETANLAGE BIS ZUR BODENBEARBEITUNG

*Damit der Anbauplan gelingt, braucht jedes Gemüsebeet etwas Vorbereitung. Denn Standort und Boden müssen den Ansprüchen der einzelnen Gemüse genügen.*

**B**evor man den Anbauplan in die Tat umsetzt, sollte man prüfen, ob der Garten alles bietet, was für die Gemüsekultur nötig ist. Neben der richtigen Beetanlage und -vorbereitung zählen dazu Hilfsmittel wie Frühbeet, Folientunnel oder Kleingewächshaus. Sie helfen, die Kulturen zu schützen und die Erntezeit zu verlängern. Beherrscht man dazu die Basics der wichtigsten Arbeiten wie Bodenbearbeitung, Mulchen und Düngung, ist eine gute Winterernte garantiert.

## STANDORT, BEETFORM UND WEGE

Die meisten Gemüse und Kräuter lieben Licht und Wärme. Deshalb sollten Gemüsebeete an einem sonnigen und etwas windgeschützten Standort liegen. Bei der Neuanlage ist es einfach, dies bei der Platzwahl zu berücksichtigen. Existiert der Garten bereits und ist die Position der Beete nicht ideal, sollte man sie an einem geeigneteren Platz neu anlegen. Bessere Ernten in den nächsten Jahren machen den Aufwand wett. Welche Form man den Beeten gibt, hängt vom Geschmack sowie dem Gesamtplan des Gartens ab. Bewährt haben sich Beete mit rechteckiger oder quadratischer Form mit einer Breite von 1–1,5 m. Breiter sollten sie nicht sein, damit man das Beet noch bequem bearbeiten und die Pflanzen von allen Seiten aus gut erreichen kann. Dabei helfen auch Wege zwischen den Beeten. Wenn man Beete mit der Schubkarre erreichen will, müssen diese Wege mindestens 60–80 cm breit, ansonsten können sie schmaler sein.

Legt man Wege neu an, lockert und harkt man zunächst den Boden auf der ganzen Anbaufläche. Dann markiert man die Wege mit einer Schnur und harkt etwas Erde von den geplanten Wegen in die Beete. Die so entstandenen Wegflächen werden gestampft. Anschließend kann man die Wege unbefestigt lassen und z. B. nur mit Rindenmulch abstreuen. Unbefestigte Wege haben den Vorteil, dass man ihren Verlauf leicht ändern kann. Mit Brettern, Platten, Kies oder Holzdecks befestigte Wege ermöglichen dagegen über Jahre auch bei starkem Regen einen bequemen Zugang. Bei ihnen empfiehlt sich zudem eine Beeteinfassung. So gelangt keine Erde auf den Weg, und Pflanzen können sich nicht ungenhemmt ausbreiten. Als Einfassung eignen sich Holzbretter, Palisaden oder Steine.



Die Vorbereitung des Bodens ist das A & O. Vor der Bepflanzung die Beete fein harken!

# EIN GEMÜSEBEET ANLEGEN & VORBEREITEN

*Je besser der Boden, umso reicher die Ernte. Die gute Vorbereitung des Beetes ist deshalb die beste Grundlage für das gesunde Wachstum der Pflanzen.*

## DAS BRAUCHEN SIE:

- Zollstock oder Maßband
- Harke
- Hacke
- Grabegabel oder Spaten
- Kultivator

Wenn der Beetplan steht, wird als Erstes die Fläche des zukünftigen Gemüsebeetes ausgesucht, anhand des Planes vermessen und mit einer Schnur gekennzeichnet.



◀ Als Nächstes entfernt man die vorhandene Pflanzendecke und entsorgt sie auf dem Kompost. Die Hacke ist das beste Werkzeug, um aufgelaufene Unkräuter aus dem Beet zu entfernen.





- ◀ Wenn der Boden zu fest ist oder viele Wurzelunkräuter im Beet stehen, wird er tief mit der Grabegabel gelockert. Dazu tritt man die Gabel bis zum Anschlag in die Erde und bewegt sie im Boden hin und her. So wird der Boden tief gelockert, und starke Wurzeln von Unkräutern lassen sich aus der Erde ziehen. Ein lockerer Boden speichert Luft und ist für gesundes Wurzelwachstum von großer Bedeutung.

Schwerere Böden enthalten Lehm und sind häufig sehr klumpig. Vor der Aussaat oder Pflanzung sollte man sie mit dem Kultivator tief durchziehen und Erdklumpen zerstoßen. Das Planieren des Beetes bringt Vorteile. Der Boden wird noch einmal gelüftet, und keimende Wildkräuter werden gestört.



- ◀ Kompostgaben verbessern jeden Boden. Dazu bringt man eine etwa 5 cm dicke Kompostschicht auf dem Beet aus, verteilt sie und harkt sie anschließend ein. Kompost fördert das Bodenleben und liefert reichlich Nährstoffe für das Gemüse.

# OUTDOOR ODER INDOOR? RICHTIG LAGERN

*Einige Gemüse bleiben den Winter über auf dem Beet und werden nach und nach geerntet. Für die anderen gilt: Voraussetzung für die stetige Versorgung ist richtiges Lagern.*

**M**anche Gemüsearten sind frostfest und können deshalb den ganzen Winter über im Beet stehen bleiben, andere müssen eingelagert werden, wenn es für sie zu kalt wird.

## DIE ÜBERWINTERER IM FREILAND

Für winterfeste Kulturen ist das Überwintern auf dem Beet genau das Richtige, denn dort überstehen sie die kalte Jahreszeit am besten. Probleme gibt es höchstens bei starken Temperaturschwankungen und hohen Niederschlägen.

Zu den Gemüsearten, die bei uns im Freien überwintern können, gehören Grünkohl, Rosenkohl

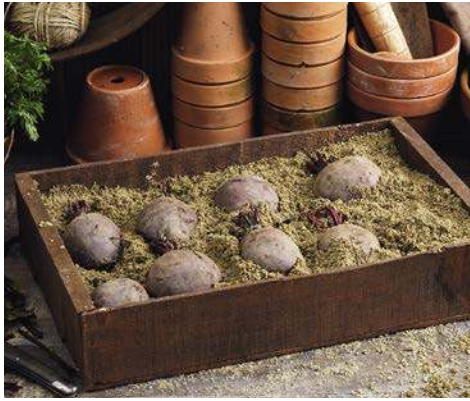
Porree ist robust. Er wird an frostfreien Tagen geerntet und bleibt, in Sand eingeschlagen, lange frisch.



oder auch Lauch. Grün- und Rosenkohl wachsen bei milden Temperaturen noch weiter und können mehrfach geerntet werden. Die Kälte macht den Pflanzen kaum etwas aus, ganz im Gegenteil, ihr Geschmack wird nach Frosteinwirkung noch besser. Geerntet werden sie allerdings immer an frostfreien Tagen. Dauerfrostperioden können jedoch sogar für diese Kulturen zum Problem werden, besonders wenn dabei die Sonne scheint. In diesem Fall schützt man diese Pflanzen mit einem Vlies (→ Seite 30/31). So können ihnen Kälte, Wind und die Wintersonne nicht viel anhaben, und man kann das Gemüse den ganzen Winter über ernten.

In wärmeren Regionen sind lang anhaltende Frostperioden eher die Ausnahme. Doch auch hier kann es teilweise sehr kalt werden, und vor allem sind stark wechselnde Temperaturen nicht gut für die Pflanzen. Daher sollte für die extrem kalten Nächte immer eine Rolle Vlies bereitliegen. Wenn starker Frost erwartet wird, kann das Vlies schnell über die Beete gedeckt werden. Sobald es wieder wärmer wird, nimmt man das Vlies wieder ab.

Auch Wurzelgemüse kann teilweise im Beet überwintern, denn viele Arten wie Pastinaken, Petersilienwurzeln, Schwarzwurzeln oder Topinambur sind absolut winterfest. Sie können bei Bedarf ausgegraben werden, solange der Boden nicht gefroren ist. Die Erntezeit für sie kann erheblich verlängert werden, wenn man die Beete bei Frost abdeckt. Dazu eignet sich eine dicke



Für Rote Bete oder Wurzelgemüse ist das Sandbett ideal: Dort lagern sie dunkel und sind von hoher Luftfeuchtigkeit umgeben.

Mulchschicht aus Stroh, Heu oder Laub oder auch ein dickes Frostschutzvlies.

Wenn sehr lange Dauerfrost herrscht, reichen diese Maßnahmen allerdings meist nicht mehr aus. Dann ist es besser, die Wurzeln auszugraben und in einem geeigneten frostfreien Lagerraum aufzubewahren.

### Ungebetene Mitesser

Wühlmäuse oder wilde Kaninchen können im Garten überwinterndem Gemüse stark zusetzen. Man sollte sie unbedingt bekämpfen oder vertreiben, denn Fraßschäden führen bei Gemüse häufig zum Totalausfall. Wühlmäuse fressen schmackhafte, frische Wurzeln, und Kaninchen lieben besonders den Winterkohl.

### IM KELLER EINLAGERN

Gemüse hält sich am besten bei Temperaturen von 5–10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 90 %. Solche Idealbedingungen liefern oft gemauerte Keller in alten Häusern, die noch einen Lehm Boden haben.

Aber auch in neueren Häusern bietet sich der Hauskeller oft als Lagerraum an. Er sollte frostfrei, aber kühl sein. Die Luftfeuchtigkeit sollte

hoch sein, und der Raum muss gut belüftet sein. Leider sind moderne Keller aber häufig zu warm, besonders, wenn dort eine Heizungsanlage steht. Wenn man Glück hat, findet man in der Kelleretage aber noch eine Abstellkammer, die die nötigen Bedingungen erfüllt.

In einem geeigneten Keller stellt man am besten Kisten mit feuchtem Sand auf. Dort werden Möhren, Sellerie, Rote Bete und Rüben im Sand eingeschlagen. Feste, gesunde Kohlköpfe können zusammengebunden und am Strunk über Kopf aufgehängt werden. Am Boden kann man Endivien und Kohl lagern, indem man sie einfach auf einer Schicht Sand aufschichtet.

Wenn kein geeigneter Keller zur Verfügung steht, kann ein Schuppen oder eine Garage als Ersatz dienen. Allerdings sind dort die Temperaturschwankungen höher, und in sehr kalten Nächten sind sie nicht frostfrei. Für Wurzelgemüse ist das kein Problem, sie lagern auch hier in Kisten mit feuchtem Sand. Bei sehr strengen Frösten deckt man die Kisten zusätzlich mit Vlies ab. Zum Einlagern von Kohl oder Endivien müssen die Räume jedoch frostfrei sein. Sinken die Temperaturen unter 3 °C, wird ein wenig geheizt. Frostwächter – kleine Heizgeräte mit einem Thermostat – reichen dafür meist aus, wenn die Räume nicht zu groß und ein wenig isoliert sind.



Zwiebeln sind im Winterlager lange haltbar, wenn sie vor dem Einlagern trocknen.

## BLATTSENF UND MIZUNA

*Brassica juncea*, *B. rapa* ssp. *nipposinica*

Kreuzblütengewächse ☀️ 🌑

Saattiefe: 1-2 cm | Reihenabstand: 20 cm

**Nährstoffbedarf:** mittel bis hoch

**Boden:** nährhaft, humos

**Aussaart:** Direktsaat im September / Oktober, Vorkultur möglich, Frühjahrssaart ab April

**Kulturdauer:** im Winterhalbjahr acht bis zwölf Wochen, im Sommer vier bis sechs

**Beetpartner:** Salat, Lauch, Karotten

Unter dem Begriff Asia-Salate werden verschiedene Kohlsalate bzw. -gemüse zusammengefasst, die wir aus der asiatischen Küche kennen. Es gibt zahlreiche Arten und Sorten, die sich in Blattform, Farbe und Geschmack teilweise erheblich unterscheiden. Bekannte Beispiele sind Blattsenf und Mizuna. Die meisten Asia-Salate sind kältetolerant und frosthart, allerdings nur, wenn sie vor allzu starken Niederschlägen geschützt werden. Sie können im Folientunnel, Frühbeetkasten oder Gewächshaus auch im Winter angebaut und geerntet werden. Der Anbau kann so



Mit Frostschutz kann auch im Winter geerntet werden.

geschickt gestaffelt werden, dass die ganzjährige Ernte möglich ist. Die Vorfahren der Asia-Salate sind Feldkohl und wilde Rübsen, sie stammen ursprünglich aus Europa. Züchter in Fernost entwickelten die Gruppe der Blattsenfe – scharf schmeckende Kohlgemüse. Die hauptsächlich in China angebaute Sorten eignen sich jedoch nicht für den Anbau in Mitteleuropa. Mittlerweile gibt es jedoch viele neue Sorten mit interessanten Blattformen und -farben, die unserem Klima standhalten. Viele davon wurden für den Babyleafanbau optimiert. Sie sind alle schnellwüchsig und gut winterfest. Mizuna oder Japanischer Salat ist eine ausgesprochen dekorative Pflanze, die eine sehr große Blattrosette mit feingeschlitzten Blättern bildet, wenn man sie ausgewachsen lässt. Auch Mizuna kommt ursprünglich aus China, erfreut sich aber in Japan so großer Beliebtheit, dass die Pflanze häufig als japanischer Gemüseklassiker angesehen wird. Mizuna ist kältetolerant und daher gut für den Winteranbau geeignet. Er ist schnell erntereif und kann auch prima auf dem Balkon angebaut werden. Bei uns wird er fast immer im Jungstadium geerntet und als Babyleafsalat gegessen.

**ANBAU / PFLEGE:** Blattsenf und Mizuna mögen feuchte, humose Standorte mit eher hohem Nährstoffgehalt. Für den Winteranbau wird Blattsenf im Freiland im September oder im Frühbeetkasten oder Gewächshaus ab Anfang Oktober ausgesät. Ansonsten kann die Aussaat von April bis September erfolgen, dabei sät man alle zwei bis drei Wochen direkt in Reihen ins Beet. Für den Winteranbau von Mizuna sät man ab Anfang Oktober im Folientunnel oder Gewächshaus aus. Ansonsten erfolgt die Aussaat im Freiland ab März bis Oktober in Sätzen. Im Sommer kann recht fix geerntet werden, beim Winteranbau dauert es länger. Im Sommer werden die Aussaatsätze zudem enger gestaffelt, Mizuna ist dann weniger ertragreich. Während des Wachstums werden die Pflanzen gut feucht gehalten, im Winter dagegen eher nicht.



'Scarlet Frills' ist rotlaubig und stark gefiedert.



'Red Giant' bildet in der Sonne intensiv rote Blätter.

**ERNTEVERLÄNGERUNG:** Blattsenf kann gut im Freiland überwintern, bei starken Frösten sollte man ihn aber vorsichtshalber mit einem Schutzvlies abdecken. Besser ist der Winteranbau im Frühbeetkasten oder im kalten Gewächshaus. Mizuna gehört im Winter in den Folientunnel oder unter Glas.

**SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN:** Kohlweißlinge, Kohlflye, Erdflöhe, Schnecken, im Winter bei starker Nässe Grauschimmel

**ERTE UND LAGERUNG:** Sowohl vom Blattsenf als auch vom Mizuna werden im Sommer nach vier bis sechs Wochen junge Blätter

(Babyleafs) geerntet oder später die ganze Pflanze. Im Winter erntet man nach acht Wochen. Wie beim Pflücksalat schneidet oder pflückt man die äußeren Blätter ab, so kann die Pflanze ständig nachwachsen. Die Blätter beider Salate lassen sich zwei bis drei Tage kühl lagern.

**VERWENDUNG:** Blattsenf-Blätter schmecken scharf-würzig und geben dem Salat einen besonderen Pfiff. Ältere Blätter kann man als Gemüse dünsten, braten oder kochen. Die mild-würzig schmeckenden Mizuna-Blätter werden als Salat gegessen und sind häufig auch Bestandteil von Babyleaf-Salatomischungen.

### ASIASALAT-SORTEN IM ÜBERBLICK

ART	SORTE	EIGENSCHAFTEN
Blattsenf	'Frizzy Joe'	gefrante Blätter, sehr scharf
	'Red Giant'	rotlaubig, fein im Geschmack
	'Scarlet Frills'	fein geschlitzte Blätter, rotlaubig
Mizuna	'Arun'	rotlaubig, Blätter spatelförmig, leicht gezähnt, mild-würzig
	'Mandovi'	grünlaubig, Blätter stark gefiedert, mild senfartig, ältere Blätter pikant
	'Mizuna'	grünlaubig, Blätter stark gefiedert, milder Kohlgeschmack, hoher Ertrag
	'Mizuna Deep Red'	intensiv rotlaubig, Blätter spatelförmig, gezähnt, mild



# ENDLICH *FRISCHES GRÜN* IM WINTER!

Lassen Sie sich nicht von tristem Wetter und Frost abschrecken: Gemüse aus dem eigenen Garten geht auch im Winter! Dank guter Planung und besonderen Anbaumethoden ist die ganzjährige Kultur einfach und ertragreich umsetzbar. Dieses Buch zeigt step-by-step, wie Aussaat, Vorkultur, Pflanzung, Pflege und Ernte auch im Winter gelingen. Damit ist das Ernteglück übers ganze Jahr garantiert!

## Von Mischkultur bis Fruchtwechsel:

Alles, was man beim Gemüseanbau im Winter beachten muss

## Planen und anlegen:

Wie Sie die Beete für das Wintergemüse richtig vorbereiten

## Grüne Vielfalt im Winter:

Detaillierte Infos zu den vielfältigen Wintergemüse-Sorten und -Arten

WG 421 Garten  
ISBN 978-3-8338-6705-7



9 783833 867057



[www.gu.de](http://www.gu.de)