

JÖRN PINSKE



Gärtnern im GEWÄCHSHAUS Monat für Monat

Immer wissen, was zu tun ist!



8

GEWÄCHSHAUS-LIEBLINGE

BASISWISSEN TOMATE	10
Was Tomaten mögen	10
Tomaten-Universum	11
BASISWISSEN GURKE	12
Das ist drin in der Gurke	12
Mit Hilfe nach oben	12
BASISWISSEN PAPRIKA	14
Sortenwahl Paprika	15



16

GEWÄCHSHAUS-GÄRTNERN MONAT FÜR MONAT

JANUAR	18
Die Wärmeliebenden	18
Aussaaten im Januar	18
Anbauen und ernten	20
Pflege und Gärtnerwissen	20
Anbauplanung im Gewächshaus	21
Auswahl der Sorten für Gewächshaus und Garten	23
FEBRUAR	24
Anbauen und ernten	25
Aussaaten im Februar	27
Vorkultur im Zimmer oder Anzucht- kasten	27
Pflege und Gärtnerwissen	28
Was braucht man für die Aussaat	29
MÄRZ	30
Anbauen und ernten	30
Welchen Sinn haben Veredlungen	31
Aussaaten im März	33
Treiberei	38
Luftfeuchtigkeit	38
Pflege und Gärtnerwissen	38
Pikieren	39
APRIL	40
Anbauen und ernten	40
Aussaaten im April	41
Auspflanzen der Vorkulturen	43
Pflege und Gärtnerwissen	44
Schnecken	45

MAI	46
Anbauen und ernten	46
Tomaten bewässern	48
Aussaaten im Mai	51
Auspflanzen nach Vorkultur	53
Pflege und Gärtnerwissen	53
JUNI	54
Anbauen und ernten	54
Nährstoffmängel analysieren	57
Aussaaten im Juni	62
Pflege und Gärtnerwissen	63
JULI	64
Anbauen und ernten	64
Aussaaten im Juli	67
Pflege und Gärtnerwissen	68
Lüftung und Schattierung	70
AUGUST	72
Anbauen und ernten	72
Schadbilder der Tomate	73
Aussaaten im August	75
Pflege und Gärtnerwissen	75
Welche Heizungen kommen in Frage	77
SEPTEMBER	78
Anbauen und ernten	78
Nachreifen lassen	79
Aussaaten im September	82
Pflege und Gärtnerwissen	83
OKTOBER	84
Anbauen und ernten	84
Aussaaten im Oktober	85
Pflege und Gärtnerwissen	86
NOVEMBER/DEZEMBER	88
Anbauen und ernten	88
Aussaaten im November/Dezember	88
Praxis und Gärtnerwissen	88



90

DAS KÜBELPFLANZENJAHR

JANUAR BIS DEZEMBER

92

94

TECHNIK UND AUSSTATTUNG

SO FUNKTIONIERT EIN GEWÄCHSHAUS	96
Preis = Qualität?	97
Tipps zum Eigenbau	98
GEWÄCHSHAUSTYPEN UND EINRICHTUNG	99
Das Satteldachhaus	99
Anlehn- oder Pultdachgewächshaus	99
Das Runddachhaus	100
Das Fundament	100
Der richtige Standort	101
Alles eine Frage des Materials	102
Überlegungen zur Lüftung	103
Innenausstattung	104
CHECKLISTE FÜR DIE ANSCHAFFUNG	106
BEZUGSQUELLEN	108
REGISTER	109
IMPRESSUM	111

BASISWISSEN TOMATE

Tomaten sind das Lieblings-Fruchtgemüse sicher nicht nur der Deutschen. Statistisch verzehrt jeder fast 30 Kilogramm davon im Jahr.

WAS TOMATEN MÖGEN

»Paradeiser« – so werden Tomaten auch genannt – sind für den Freilandanbau bei uns »eigentlich« ungeeignet. Für sie ist es draußen meistens weder sonnig noch warm genug, denn Tomaten sind hinsichtlich Temperatur und Licht sehr anspruchsvoll. Auf zu viele Niederschläge und das Benetzen des Laubs reagieren sie mit Pilzkrankheiten der Blätter, schlimmstenfalls sogar mit der gefährlichen Krautfäule. Gewächshäuser oder Tomatenzelte bieten da bessere Bedingungen als das Freiland. Doch man muss zuerst die besten Sorten für den Standort finden. Hinsichtlich des Bodens sind die Tomaten nicht besonders anspruchsvoll. Staunässe und über-

haupt schlecht durchlüftete Böden mögen sie allerdings nicht. Dem kann man mit einer Humusanreicherung gegensteuern. Das hat auch den Vorteil, das sich die Erde rasch erwärmt.

Probieren geht über studieren

Gut ist es, an einer Verkostung teilzunehmen. Viele Gärtner bieten dazu meist im August Gelegenheit. Auch Vereine zur Erhaltung von Nutzpflanzen laden dazu ein. Neben alten Sorten kommen viele neuen Sorten in Frage. Durch Selektion wurden resistente, reichtragende Sorten – auch solche mit gutem Geschmack –, hervorgebracht. Wenn man Sorten selbst anbaut, müssen es sortenfeste, meist sind es alte Landsorten, sein. Deren Samen kann man immer wieder verwenden. Da der Geschmack auch vom Zuckergehalt abhängig ist, und viele süße Tomaten bevorzugen, sind Cocktailtomaten mit etwa 8 % Zuckergehalt am beliebtesten.



Tomaten muss man anbinden: Hier wächst eine rote Sorte am Spiralstab. Sie reift relativ gleichmäßig.



Gelbe Dattelwein: eine ertragreiche gelbe Kirschtomate mit saftig-süßen, würzigen Früchten.

Bei den Tomaten fehlt eine einheitliche Typenbeschreibung. Unterschieden wird vor allem nach folgenden Kriterien:

- **Form** Am häufigsten sind runde, glatte Früchte («normale Tomate»). Zu den Schwergewichtlern gehören die flach-runden und glatten Fleischtomaten, die mehr als ein Pfund auf die Waage bringen können und außerdem oft unregelmäßig gerippt sind. Daneben gibt es herzförmige, ovale und pflaumenförmige Früchte; sie zählt man zu den Dattel-, Eier-, Cherry- oder Cocktailtomaten. Birnenförmig sind Kirschtomaten, länglich die San-Marzano-Tomaten geformt.
- **Größe** Man kann Tomaten auch nach der Größe einteilen, diese ist abhängig von der Zahl der Fruchtkammern. So haben kleine Cherry- und kleinfrüchtige Wildtomaten lediglich 2–3, normale Tomaten 3–5 und große Typen wie die Fleischtomate schon mal 10 Fruchtkammern. Interessant auch die Reisetomate, die vor allem in Guatemala angebaut wird: Sie besteht aus mehreren, voneinander abgetrennten Fruchtkammern.
- **Farbe** Es gibt weiße, gelbe, orangefarbene, rote, pinkfarbene, violette, grüne, braune und schwarze Tomaten. Daneben sind auch gestreifte und marmorierte Tomaten bekannt.
- **Wuchstyp** Hier kann man begrenzt (determiniert) oder unbegrenzt (indeterminiert) wachsend unterscheiden. Als Busch- oder Stabtomate wird die Pflanze auch an einer Schnur gezogen.
- **Reifetyp** Hier unterscheidet man früh-, mittel- und spätreifende Sorten.



Die Auswahl der Sorten ist riesig, die Vielfalt wird, neben dem optischen Eindruck, erst durch eine Verköstigung voll erkennbar. Dazu bieten Spezialgärtnereien manchmal Gelegenheit, die sollte man nutzen!



A photograph of a garden with various flowers and a greenhouse in the background. The garden is filled with a variety of plants, including pink and white flowers, yellow flowers, and purple flowers. A greenhouse is visible in the background, and there are trees and a fence in the distance.

GEWÄCHSHAUS- GÄRTNERN MONAT FÜR MONAT

Auch ein kaltes Gewächshaus kann ganzjährig genutzt werden, größere Möglichkeiten bietet natürlich ein beheiztes und belichtetes Haus. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was in jedem Monat an Arbeiten ansteht.

ANBAUEN UND ERNTEN

Wer im Herbst gepflanzt hat, kann bis in den Februar hinein im unbeheizten Haus ernten: Winterkopfsalate, Feldsalat, Endivie, Spinat und Winterportulak benötigen nur Frostschutz in Form von Vlies. Asiasalate können teilweise sogar auf Frostschutz verzichten, was auch ihrem Lichtbedürfnis besser entspricht. Knoblauch, im Oktober gesteckt, wächst über Winter im Haus weiter, man kann jetzt die jungen Triebe ernten, sie sind besonders aromatisch. Ist das Haus durch eine Heizung frostfrei, ist auch die Ernte von Kräutern wie Schnittlauch und der Salatanbau möglich.

PFLEGE UND GÄRTNERWISSEN

Nicht genutzte Häuser Auch wenn man das Gewächshaus jetzt nicht nutzt, sollte man es

sich nicht einfach selbst überlassen. So ist der Boden immer feucht und möglichst durch Mulch geschützt zu halten. Zwar steht zu dieser Jahreszeit häufig kein Wasser im Garten zur Verfügung, doch Schnee ist auch Wasser, man kann also reichlich Schnee ins Haus schaufeln.

Vorkultur Zu diesem Zweck werden Jungpflanzen bzw. Aussaaten entweder im beheizten Gewächshaus, im beheizten Anzuchtkasten oder im Zimmer herangezogen. Entscheidend für den Erfolg sind die richtige Temperatur und ausreichendes Licht. Jungpflanzen lassen sich durch Vorkultur bedarfsgerecht und in der richtigen Sortenauswahl vermehren. Salat bietet eine große Sortenvielfalt vom Frühjahr bis in den Winter hinein. Je nach Bedarf wird beispielsweise ab Ende Februar der erste Salat gesät. Wenn dieser Salat das dritte Blatt – das entspricht dem ersten Laubblatt – gebildet hat, sät man erneut aus. Im Frühjahr dauert die Anzucht länger, später wächst alles schneller,



Anzuchtgefäße werden mit einer Ballbrause befeuchtet, so wird das Wasser gezielt ausgebracht.



Knoblauch im unbeheizten Gewächshaus: Im Oktober gesteckt, kann man jetzt die Blätter ernten.

dann genügt es, alle 3 Wochen auszusäen. Satzweiser Anbau lohnt nicht nur bei Salat, auch Buschbohnen kann man von Anfang Mai bis Ende Juni vorziehen und pflanzen, ebenso fast alle anderen Gemüse. Sogar Möhren und andere Rüben, die man allerdings immer früh pikieren muss, sonst »verdreht« sich die Pfahlwurzel im Topf und man erntet deformierte Rüben. Auch wenn es mehr Arbeit bedeutet: Das Pikieren in Schalen, Multiplatten, kleine Torf-, Kokos- oder Kunststofföpfe lohnt sich (siehe Seite 104). Es ist sinnvoll, immer ein paar Pflanzen mehr als Reserve zu pikieren. Salat kann man zuerst recht eng pflanzen und später jeden 2., halbfertigen Salat ernten.

ANBAUPLANUNG IM GEWÄCHSHAUS

Auch im Gewächshaus kann man nicht alles gleichzeitig anbauen, weil nicht alle Kulturen zusammenpassen. Zu unterschiedlich sind die Ansprüche an Wärme, Licht und Luftfeuchtigkeit. Sogar wenn man nur Gemüse anbaut, sind abweichende Ansprüche zu berücksichtigen. Abwechslung (Fruchtfolge) beugt Bodenmüdigkeit und Krankheiten vor. Pflanzen einer Familie sollten frühestens nach 3 Jahren wieder auf dasselbe Beet gepflanzt werden. Das ist im Gewächshaus kaum möglich und die Praxis zeigt, es wird immer das »Lieblingsgemüse«



Wird das Gewächshaus beheizt, kann man Jungpflanzen dort kultivieren, sonst ist die Anzucht am Zimmerfenster richtig. Jungpflanzen brauchen immer mehr Wärme als später in der Kultur.

MÄRZ

Auf den 1. März fällt der meteorologische Frühlingsanfang, die Tagundnachtgleiche. Der astronomische Frühlingsbeginn liegt dann im letzten Drittel des Monats. Jetzt kann im Gewächshaus bedenkenlos auch ohne Vlies gepflanzt werden. In den Gartencentern werden Gemüsejungpflanzen angeboten. An warmen Tagen darf man die Lüftung des Gewächshauses nicht vergessen!

ANBAUEN UND ERNTEN

Tomaten – nach der Aussaat

Gekeimte Tomatensämlinge wachsen zügig weiter, die Abdeckung wird nach 1 Woche geöffnet bzw. ganz entfernt. Das Substrat darf nicht

austrocknen. Sobald sich mindestens 1 weiteres Blattpaar oberhalb der Keimblätter entwickelt hat, kann pikiert werden, und zwar aus der Saatschale in eventuell selbst hergestellte Erd-, Jiffy- oder torffreie Töpfe. Auch eine neue Gemeinschaftsschale ist möglich. Mehrmaliges Pikieren bzw. Umtopfen bis zum endgültigen Auspflanzen verbessert das Wurzelwachstum. So geht's:

- Noch einmal wird Aussaaterde verwendet, die Töpfe nicht zu groß wählen. Schwache Sämlinge aussortieren, da sie auch später »nachhinken«, oft tragen sie keine oder nur wenige Früchte.
- Mit einem Pikierstab oder einer Gabel die Keimlinge aus dem Substrat heben, lange Wurzelstränge mit einer Schere auf 2 Zentimeter Länge kürzen.



Gemüsejungpflanzen in Gärtnereien und Gartencentern sind jetzt meist Profisorten für den frühen Anbau, sogenannte Treibsorten. Sie können ins Gewächshaus oder ins Freiland – mit Schutz – gepflanzt werden.

- *Spezielle Unterlagen schützen vor Welke- sowie Korkwurzelkrankheit und Nematoden. Dabei handelt es sich meist um Wildsorten, die das Wachstum gegenüber der Edelsorte verbessern. Die Kultur verläuft ansonsten gleich.*
- *Durch ihr kräftigeres Wurzelwerk versorgen die Unterlagen die Pflanzen besser mit Nährstoffen. So kann man veredelte Stabtomaten mit 2 Trieben heranziehen.*
- *Bei Tomaten, Auberginen und Paprika wird die »Kopfveredelung« durchgeführt. Unterlagen- und Edelsorte müssen dafür gleich dick sein. Eventuell muss man dazu Unterlagen- und Edelsorte zeitversetzt aussäen.*
- *Im Fachhandel gibt es Vermehrungssets. Sie enthalten das Saatgut der Veredlungsunterlage sowie Halterungen, um die Veredlungsstelle zu stabilisieren.*
- *In der Praxis wird von der Unterlagensorte unterhalb der Keimblätter, da in den Achseln der Keimblätter noch Knospen sitzen, der obere Teil mit einer Rasierklinge leicht schräg abgeschnitten.*
- *Bei der Edelsorte schneidet man oberhalb der Keimblätter, wo die Stärke der der Unterlagensorte entspricht. Die Schnittflächen sollen über die ganze Fläche Kontakt haben.*
- *Die Veredelungsstelle wird mit dem Silikonclip oder dem Keramikstab verbunden, die veredelte Pflanze mit einem Stab gestützt.*
- *Sie benötigt eine Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit. Dies wird durch Folie, ein Einmachglas oder ein Vermehrungsbeet sichergestellt. Direkte Sonne vermeiden, schon nach etwa 1 Woche sind die 2 Teile zu einer (Tomaten-)Pflanze verwachsen.*

- Mit dem Pikierstab kleine Pflanzlöcher bohren. Jedes Tomatenpflänzchen bis zum ersten Blattansatz in die Erde setzen, Substrat andrücken und angießen.
- Bei vorheriger Aussaat in Einzeltöpfe, Multiplatten oder Stripes muss natürlich später – oder gar nicht – pikiert werden. Sollten die Sämlinge jedoch »vergeilen«, ist immer Pikieren bzw. Umtopfen angesagt. Die Pflanzen werden dabei tiefer gesetzt.
- Anschließend benötigen die Jungpflanzen einen hellen Standort, z. B. am Fenster. Töpfe öfter drehen, damit sie allseitig Licht erhalten.



An der Veredlungsstelle werden Unterlage und Edelsorte mit einem Silikonclip zusammengehalten.

APRIL

Ein Monat im Zeichen des Wachstums, nicht nur im Garten, auch im Gewächshaus. Krankheiten machen – noch – wenige Probleme. Vlies, das im unbeheizten Haus nachts vor Frost schützt, kann in der 2. Aprilwoche entfernt werden. Tagsüber mit Vlies bedeckt werden noch immer frisch pikierte oder umgetopfte Pflanzen, nur um deren Verdunstung zu begrenzen.

ANBAUEN UND ERNTEN

Tomaten

Reicht das Licht am Fenster in der Wohnung noch aus? Jetzt entscheidet sich, ob sich später

stabile Pflanzen entwickeln. Je nach Fortschritt der Entwicklung muss eventuell schon gedüngt werden. Besonders solche Pflanzen, die später im Kübel kultiviert werden, müssen umgetopft werden. Dabei die Töpfe nicht zu groß wählen. Trocknet die Erde nie ab, kann es schon jetzt zu den ersten Problemen mit Pilzen und Bakterien kommen. An warmen Tagen kann man die Töpfe tagsüber ins Gewächshaus räumen, nachts müssen sie zurück, da weiterhin 14 °C notwendig sind. Der Boden im Gewächshaus kann für Tomaten vorbereitet werden, wenn nicht Vorkulturen dort wachsen. Gleiches gilt für die Erde für Kübel. (siehe Anbauplanung Seite 22). Der Boden sollte humos und gut nährstoffversorgt sein. Reifer Kompost mit einem Zusatz



Im März wird es meist eng im Gewächshaus: Viele der Jungpflanzen müssen noch geschützt kultiviert werden, ehe sie, wie auch die Sommerblumen, ab Mitte Mai ins Freiland wechseln.

von Lehm, für Kübel auch mit Blähton oder Lava, ist angemessen. Dazu sollte das Substrat kalkreich sein, gut ist auch ein pH-Wert um 6, was bei reifem Kompost normalerweise sicher gegeben ist.

Gab es bereits früher im Gewächshaus Pflanzenschutzprobleme, sollte man die Tomaten unbedingt im Kübel kultivieren.

Wer Tomatenpflanzen kauft, muss auf deren Qualität achten. Lose Wurzelballen, fleckige, schlaffe Blätter oder kümmerlicher Wuchs sind Zeichen schlechter Qualität. Zugekaufte Pflanzen müssen bis Ende April optimal untergebracht werden! Sonst sollte man sich mit dem Kauf noch Zeit lassen!

Gurken

Jetzt ist Aussaatzeit für Gurken. Die Keimdauer ist von der Substrattemperatur abhängig, 18–25 °C sind richtig! Man kann die relativ großen Samen direkt in Plastiktöpfe (7–8 cm groß) legen, geeignet sind auch Multiplatten, Torf- oder Kokostöpfe. Nur beste Aussaaterde verwenden. Die Saat mit Erde abdecken. Bis zum Auspflanzen brauchen Gurken ca. 6 Wochen. Bis dahin müssen sie ein- oder mehrfach umgetopft werden. Für die Jungpflanzen ist die optimale Wasserkapazität des Substrates Voraussetzung für zügiges Wachstum. Sie dürfen nie trocken werden, es darf sogar schon, in geringer Dosierung, flüssig gedüngt werden.

Paprika

Pikierte Sämlinge können nach 3 Wochen erstmals gedüngt werden, geeignet ist ein flüssiger Volldünger, schwach dosiert. Bei guter Entwicklung wird getopft (Topfgröße 8–10 cm), und zwar wenn sich 6–8 Blätter entwickelt haben.

Starthilfe

Um die Keimfähigkeit der Samen und den Schutz vor Krankheiten zu verbessern, kann man Samen gegen Umfallkrankheiten, Bakterien und Pilze einen halben Tag in Magermilch »baden«.
Auch das Einweichen in 50 °C heißem Wasser für ca. 30 Minuten hilft.
Danach sofort aussäen, weil der Keimvorgang in Gang gesetzt wurde.



Bis zum Auspflanzen im Gewächshaus hell und warm weiterkultivieren. Wenn man die Möglichkeit hat, sollte man die Jungpflanzen schon tagsüber an das Gewächshaus gewöhnen, abhärten nennt das der Gärtner. Für Gewächshäuser, die man notfalls beheizen kann, ist Pflanzzeit schon Ende des Monats

AUSSAATEN IM APRIL

Kräuter Majoran, Basilikum, Thymian und Zitronenmelisse benötigen eine Aussaattemperatur über 20 °C, Basilikum sogar noch wärmer.

- Auch die Versorgung mit Mikronährstoffen darf nicht vergessen werden. Unterversorgung mit Eisen, Magnesium und Calcium (in der Fruchtbildung) sind Hauptursachen nichtparasitärer Krankheiten.

Trillern Blüten der Tomaten sind auf die sogenannte Vibrationsbestäubung, häufig durch Insekten (Hummeln), aber auch durch Bewegung (Wind) spezialisiert. Dabei wird der Pollen aus den Staubbeutel geschüttelt. Tomaten sind Selbstbefruchter, d. h. Pollen aus derselben Blüte kann die Narbe befruchten. Damit das gut funktioniert, sollte es nicht wärmer als 30 °C und nicht kühler als 13 °C sein, sonst kann sich der Pollen nicht entwickeln. Luftfeuchte über 90 % führt zum Verkleben des Pollens, unter 60 % wiederum trocknet die Narbe ein.

Bestäubung

Eine elektrische Zahnbürste, die man, ohne Bürstenaufsatz und vorsichtig, an die Blüte hält und sie damit in Schwingungen versetzt, kann die wichtige Arbeit der Hummeln ergänzen oder notfalls ersetzen.

TIPP



Eine zweckentfremdete elektrische Zahnbürste kann eine Hummel oder Wind ersetzen. Durch die Schwingung wird der Pollen aus den Staubbeutel gelöst. Am besten gelingt das zur Mittagszeit.

Hummeln oder Wind kann man durch »Trillern« ersetzen, dabei rüttelt man vorsichtig an der Blüte und der Pollen fällt aus. Diese Bestäubungshilfe ist im Gewächshaus ratsam, weil Hummeln nicht immer den Weg ins Haus finden. Am besten stäubt der Pollen um die Mittagszeit (11–14 Uhr).

Gurken

An die Wasserversorgung stellt die Gewächshausgurke hohe Ansprüche. Trockenheit im Boden und in der Luft beeinträchtigen den Ertrag, andererseits führt Staunässe zu Welke. Gurken müssen an einer Schnur bzw. an Stäben oder einem Gitter aufgeleitet werden. Blätter sollten nicht auf dem Boden aufliegen, um einer möglichen Pilzübertragung entgegenzuwirken und um die Luftzirkulation in Bodennähe zu verbessern. Man entfernt grundsätzlich alle Früchte in einer Höhe unter 60 cm. An den Seitentrieben wird jeweils nur das 1. Blatt mit einem Fruchtansatz belassen. Die Früchte nie zu groß werden lassen. Einzelne große Gurken führen zu einer Entwicklungspause, Früchte bzw. Blüten werden abgestoßen. Das Entspitzen der Triebe ist nur dann notwendig, wenn sich die Pflanzen nicht von selbst verzweigen. Der Haupttrieb wird erst bei Erreichen des Firstes gekappt und festgebunden. Die letzten 3 Seitentriebe werden nach dem 2. Fruchtansatz entfernt, sie wachsen dann nach unten weiter.

Düngung Sie ist wichtig für den Erfolg der Kultur. Gurken sind chloempfindlich, salzempfindlich und können nur wenig Nährstoffe auf einmal aufnehmen, da sie eine geringe Wurzelmasse besitzen. Trotzdem sollte schon wenige Tage nach dem Pflanzen flüssig gedüngt werden, danach wöchentlich. Geeignet sind

rein organische Dünger, organisch-mineralische oder mineralische Dünger, ganz nach Geschmack. Wichtiger ist die Dosierung: häufig, aber in geringer Konzentration.

Nachpflanzen Mit der ersten Pflanzung ist man im Allgemeinen 6 Wochen lang mit Gurken versorgt, gegen Ende Juli allerdings lässt der Ertrag deutlich nach. Dann kann es zweckmäßig sein, Mitte Juni noch einen 2. Satz Gurken zu säen. Diese später gesäten Pflanzen bleiben länger gesund als die frühen und bringen bis in den Spätsommer Ertrag.

Die Kultur erfolgt wie vorher beschrieben, wenn möglich sollte sie zunächst ohne Kontakt zu den »alten« Pflanzen stattfinden. Sollten Krankheiten aufgetreten sein, muss man natürlich das Haus erst reinigen.



Trockenheit vermeiden! Werden Gurken mehrfach oder einmal sehr trocken, stoßen sie die Blüten ab.

OKTOBER

Reinigungsarbeiten werden jetzt noch einmal ganz groß geschrieben. Bis Mitte des Monats kann auch noch Spinat und Feldsalat ausgesät werden. Vor den Frösten dürfen kälteempfindliche Kübelpflanzen ins Gewächshaus einziehen (siehe Seite 92).

ANBAUEN UND ERNTEN

Tomaten

Nach der Ernte Nach Ende der Tomatenkultur wird das Beet geräumt. In Kleingewächshäusern werden alle Pflanzenreste entfernt, und zwar unabhängig davon, ob schon Krankheiten auf-

getreten sind. Nur gesunde Pflanzen werden kompostiert. Alle Teile des Hauses, auch der Sockel oder Fundamenteile, sollte man gründlich säubern und wenn möglich desinfizieren. Tomatenspiralstäbe und Aufbindefäden ebenfalls nicht vergessen, auch sie können Tomatenkrankheiten wie die Bakterienwelke übertragen. Für eine Desinfektion empfiehlt sich eine Grobreinigung mit einer Bürste, danach ein Wasserbad mit Zusatz von Feindesinfektionsmitteln. So schützt man Pflanzen vor Krankheiten, die durch Pilze, Viren oder Bakterien hervorgerufen werden. Schnittwerkzeuge lassen sich mit 70%-igem Alkohol desinfizieren. Bei vorangegangenen Krankheitsbefall sollte man über einen Bodenaustausch nachdenken.



Zur Überwinterung der Kübelpflanzen kann man das Gewächshaus mit Luftpolsterfolie zusätzlich isolieren, das spart Heizungskosten. Natürlich muss noch genügend Licht verfügbar bleiben!

Gutes Klima

Späte Gemüsekulturen, wie Endivie, Feldsalat und Spinat, brauchen keine Heizung. Schwieriger ist es, hohe Luftfeuchtigkeit zu vermeiden – hier hilft ein Ventilator. Licht ist um diese Jahreszeit der begrenzende Wachstumsfaktor, Wärme hilft da nicht. Ohne Licht fördert sie im Gegenteil sogar Pilzkrankungen. Deshalb bei jeder Gelegenheit lüften, den automatischen Fensteröffner auf 8 °C justieren. Der Wasserverbrauch ist gering, wenn möglich an sonnigen Tagen wässern, die Pflanzen müssen schnell wieder abtrocknen können.

TIPP



Heizung und Ventilator in einem Gerät, das kann im Winter bei hoher Luftfeuchte nützlich sein.

Paprika

Es lohnt sich, die Erntezeit so lange wie möglich zu verlängern, da viele Sorten ohnehin spät zur Fruchtreife kommen. Bei Frostgefahr kann eine Abdeckung mit Vlies schützen, für Beete und Hochbeete sind auch Abdeckhauben sinnvoll. Paprika nur voll ausgereift ernten, so besitzen sie maximalen Geschmack.

AUSSAATEN IM OKTOBER

Asiasalate Bei vielen Versuchen haben sich die Kohlsalate der Sorten ‘Mizuna’, ‘Green in Snow’ und ‘Red Giant’ als besonders winterhart herausgestellt. Sie werden sogar als Mischung in der Samenpackung angeboten. Auch jetzt noch ist die Aussaat möglich, die Vorkultur



Der Asiasalat Mizuna, rasch wachsend, bildet eine dichte Rosette mit stark gefiederten Blättern.



So machen Sie das Beste aus Ihrem Gewächshaus!

Gärtnern Sie schon mit dem Glashauseffekt? In einem Gewächshaus herrscht ein ganz besonderes Klima, das nicht nur Wärmeliebenden wie Tomaten, Paprika, Gurken und Co. entgegenkommt. Es bietet – richtig genutzt – beste Bedingungen für den ganzjährigen Gemüseanbau, die Überwinterung von Topfpflanzen und die Anzucht von Jungpflanzen. Der erfahrene Autor und Gewächshausexperte Jörn Pinske erklärt Ihnen, wie Sie Ihr Gewächshaus Monat für Monat optimal nutzen.

- **Ganzjähriges Ernteglück:** Wintergemüse, Salate, wärmeliebende Klassiker wie Tomaten, Paprika und Gurken sowie Gemüseliebliche.
- **Anzucht ganz einfach:** Jungpflanzen für Haus und Garten bedarfsgerecht ziehen. Aussaat und Vorkultur im Gewächshaus.
- **Alles im Griff:** Bodenqualität, Lichtverhältnisse, Luftfeuchtigkeit und Temperatur optimal regulieren.
- **Gewächshaustechnik kompakt:** Gewächshaustypen, Technik und Ausstattung im Überblick.
- **Problemlos überwintern:** Mediterrane und exotische Pflanzen.

