

Jörn Pinske

Der optimale Gemüsegarten

Wie Sie Ihre Anbaufläche am besten
für mehr Ernte und Vielfalt nutzen



Mit der Pinske-Methode
reichhaltiger ernten



Das Beste auch aus kleinen
Flächen herausholen



Über 40 ausführliche
Gemüseporträts



Anzucht Schritt für
Schritt erklärt

BLV

Inhalt

Vorwort: Der Durcheinander-Garten	7	Den Boden verbessern	36
Die natürlichen Regeln im Garten verstehen 9		Düngen: Viel hilft viel?	42
Am Anfang: der Boden	10	In Mischkultur anbauen	45
Weitere Einflüsse im Gemüsegarten	16	Auf die Fruchtfolge achten	48
Den Garten optimieren	19	Das Hochbeet: der Klassiker im Gemüsegarten	49
Selbstversorger auf wenig Fläche	20	Weitere Beetformen	52
Beurteilen, was man hat	21	Vom Samen zum Gemüse	55
Der neue Gemüsegarten	26	Vorkultur bringt (nur) Vorteile	56
Mulchen muss sein	30	Das braucht man zur Aussaat	63
Der Wurm macht's	32	Aussäen Schritt für Schritt	66
<i>Eine Wurmbox bauen für besten</i> <i>Vermi-Kompost</i>	34	Pikieren, wie geht das?	70
		Aus Sämlingen werden Jungpflanzen	72
		Das Frühbeet: der Name ist Programm	74
		<i>Kleines Haus, großes Glück:</i> <i>Das Kleingewächshaus</i>	78
		Für einen gesunden Garten	81
		Schädling oder Nützling?	82
		Gesunde Pflanzen durch Vorbeugung	84
		Die richtigen Beetnachbarn gegen Schädlinge	87
		Jauchen und Co.: die Garten-Hausapotheke ...	89
		<i>Ein Kraut für alles:</i> <i>Beinwell hilft</i>	94
		Nützlinge im Pflanzenschutz	96
		Die Gemüsearten	101
		Amaranth	102
		Artischocke und Cardy	104
		Asia-Salat und Asia-Gemüse	105
		Aubergine	109
		Blumenkohl und Brokkoli	110
		Bohnen	112
		Erbsen	116
		Feldsalat	118
		Gurken	120
		Kartoffeln	124
		Knoblauch	125





Kohl: Weißkohl, Grünkohl und Co.	128
Kohlrabi	131
Kürbis	132
Löwenzahn	134
Mairüben und Co.	136
Mais	138
Mangold	139
Möhren (Karotten)	140
Paprika und Chili	141



Physalis: Andenbeere und Tomatillo	146
Porree	147
Radieschen und Rettich	148
Rauke (Rucola)	151
Rote Bete	153
Salat	156
Sellerie	163
Spinat und Neuseeländer Spinat	164
Tomaten	168
Zucchini	177
Zwiebeln	179
<i>Es gibt viel mehr: Ungewöhnliches</i>	
<i>Gemüse</i>	182
Bezugsquellen, Literatur	186
Quellen	187
Register	188
Der Autor	190
Impressum	192





Ich gärtnere auf einem ehemals sandigen Rasenstück in Mecklenburg-Vorpommern, nicht weit vom Stettiner Haff. Hier herrschen zwar gemäßigte Temperaturen im Winter, im Sommer aber viel Sonne und wenig Regen – eine Herausforderung für den Gemüsegärtner.

Der Durcheinander-Garten

Mischkultur, Fruchtfolge, schnurgerade Saatreihen ... trotz aller Planung, zum Schluss kam in meinem Nutzgarten immer alles durcheinander. Von einer Gemüsesorte keimte zu viel, von der anderen wenig, von mancher auch nichts. – Informationen zum Gärtnern gibt es in Hülle und Fülle, im Internet, in Zeitschriften und Büchern. Was heute oftmals fehlt, sind persönliche Erfahrungen aus erster Hand, vielleicht das Vorbild der Eltern oder Großeltern mit grünem Daumen. Und so gibt es nun häufig Fragen: Was ist mit dem Boden? Was ist mit Schädlingen, mit Dünger? Wie fängt man überhaupt im Gemüsegarten an? Dabei will dieses Buch helfen. Mir geht es darum zu erkennen, was meine Pflanze will. Was kann, ja was muss ich den Pflanzen bieten? Vor allem vor dem Hintergrund immer kleiner werdender Gärten. Man soll bekanntlich in Mischkultur pflanzen und die Fruchtfolge beachten. Doch bei den heute üblichen kleinen Nutzgärten – die Hälfte aller Gärten misst nur etwa 100 Quadratmeter –, wie soll das gehen?

Und so gebe ich in diesem Buch einen Einblick, wie ich auf kleinem Raum gärtnere und mit Erfolg Gemüse anbaue. Drei wichtige Dinge vorab:

1. Immer mit, nie gegen die Natur arbeiten.
2. Alles beginnt mit dem Boden – hier muss die Pflanze sich wohlfühlen.
3. Beobachten! Und nur wenig in die natürlichen Prozesse eingreifen.

Meine Methode

Meine Art zu gärtnern ist eigentlich ganz simpel: »alles durcheinander pflanzen« – und damit ist es für mich der optimale Garten. Fast alle Pflanzen in Vorkultur anziehen und später immer weiter durcheinandersetzen – das ist nicht kompliziert. Damit kein Pflanzplatz frei bleibt, Sorge ich aus meiner Vorkultur immer wieder für Nachschub: Ist eine Pflanze geerntet, kommt sofort eine neue. Dies ist die Methode, die ich seit Jahren in meinem kleinen Nutzgarten praktiziere. Es ist keine Wissenschaft, sondern meine Art zu gärtnern – beruhend auf meiner Erfahrung.

Jörn Pinske



Direkt aus der Wurmbox: Ausreichend Nahrung führt zu einer reichen Vermehrung der Würmer – beste Voraussetzungen für den wertvollen Vermi-Kompost.



Der Wurm macht's

Der Regenwurm ist ein wahrer Gartenhelfer. Durch das Graben seiner Gänge trägt er nicht nur zur Lockerung und Belüftung des Bodens bei, sondern er durchmischt die Bodensubstanzen. In Deutschland können je nach Bodenart unter einem Quadratmeter Fläche zwischen 100 und 400 Regenwürmer leben. Das Senckenberg Forschungsinstitut in Görlitz hat das näher untersucht. Es gibt bei uns 46 verschiedene Arten.

Die Ernährung des Regenwurms besteht überwiegend aus pflanzlichen Stoffen, die mikrobiell schon vorzersetzt sind. Das bedeutet, der Wurm zieht organisches Material wie Blätter oder Mulch in seine Erdröhren, speichelt es ein,

benetzt es mit Darmsekret und überlässt es zunächst anderen Kleinstlebewesen und Mikroorganismen.

Später erst wird es als Nahrung vom Regenwurm aufgenommen, gelangt über den zahnlosen Schlund in den Darmkanal bis zum Muskelmagen. Der ist mit einer zähen Haut ausgekleidet und kann über Drüsen Verdauungssaft produzieren. Zusätzlich wird das organische Material mithilfe kleiner harter Sandkörner im Muskelmagen mechanisch zerrieben. Dazu kommt Verdauungssaft, der alles zu einem Nahrungsbrei verbindet, der dann verdaut werden kann. Was letztlich übrig bleibt, verlässt den Darm als weiche, klebrige Masse.

Bodenbehandlung gratis

Das, was den Regenwurmdarm verlässt, geht mit Pilzen und Mikroorganismen eine besonders wertvolle Verbindung ein. Dabei entsteht das, was der Gärtner als Wurmhumus kennt. Durch die Regenwurmgänge wird der Boden belüftet. Regenwasser kann tiefer und schneller in den Boden eindringen, sogar Staunässe wird so verbessert. Auch die Wurzeln der Pflanzen nutzen die Röhren gern, da sie hier den nährstoffreichen Kot der Würmer finden. Vor allem werden sie gut mit Sauerstoff versorgt.

Bei Kälte oder Trockenheit



Bei Kälte oder anhaltender Trockenheit zieht sich der Regenwurm in tiefere Bodenschichten zurück und fällt zusammengerollt in eine Art Dürre- bzw. Winterschlaf.



Man erkennt das Vorderende des Regenwurms und die Körperringe, Segmente genannt. Es können bis zu 180 Ringe sein. Jedes Segment hat vier Paar kurze, steife Borsten, sie unterstützen die Fortbewegung.

Eine Wurmbox bauen für besten Vermi-Kompost

Dem Regenwurm soll ein Loblied gesungen werden. Er ist im Boden der größte unserer Helfer. Leider kommt er nicht in jedem Boden bzw. in ausreichender Zahl vor. Doch da kann man aktiv werden. Würmer lassen sich vermehren!

Regenwürmer sind Zwitter, sie haben also beide Geschlechtsmerkmale und man braucht in der Zucht nicht auf Männchen oder Weibchen zu achten. Züchten kann man in speziellen Wurmboxen aus dem Handel oder in geschlossenen Kompostern. Neben Wurmkompost kann man am Ende auch die Würmer direkt in den Garten bringen und dort arbeiten lassen. Dann muss man allerdings für die nächste Runde Wurmkompost neue Würmer zur Zucht suchen oder bestellen.

Kompostwürmer im Versand

Die Würmer werden entweder gesammelt, zum Beispiel aus dem Kompost oder Mist, oder man kann Würmer im Internet bestellen. Als Kompostwürmer werden Tiere der Art *Eisenia foetida* angeboten, Zuchtsorten dieser Art heißen Tennessee Wiggler, Gelbschwanz- oder Tigerwurm; außerdem wird der Rotwurm (*Lumbricus rubellus*) als Kompostwurm angeboten. Beide Arten sind verhältnismäßig klein. Im Handel finden sich auch Würmer der Gattung *Dendrobena*, auch als Riesen-Rotwurm bekannt, sie sind größer als die anderen und sollen widerstandsfähiger sein. Dass man die verschiedenen Arten als Kompost- bzw. Regenwurm bezeichnet, ergibt sich aus ihrer Lebensweise. Kompostwürmer zersetzen das Material im oberen Bodenbereich und im Kompost, in tieferen Bereichen sind eher Regenwürmer zu finden.

Die Kiste

Eine einfache Methode, Regenwürmer zu vermehren, vor allem aber das Ergebnis ihrer Arbeit zu nutzen, ist die Haltung in einer je nach Bedarf mehr oder weniger großen Kiste ohne Boden.

Besteht die Kiste aus Holz, sollte sie unbehandelt bzw. nur mit biologischen Mitteln geschützt sein. Sie wird in mindestens zwei Kammern aufgeteilt. Die Trennwand zwischen den Kammern muss durchlöchert oder beweglich sein, damit die Würmer zwischen den Kammern wechseln können. Bei größerem Bedarf kann man auch mehr Kammern anlegen. Die Kammern sind an keine Größe gebunden, sie sollten nur nicht zu klein sein. Passt nur wenig Material hinein, würde es zu schnell austrocknen. Außerdem sollte man den Inhalt später bequem entnehmen können.

Das lieben Würmer

Folgende »Zutaten« dürfen in die Wurmbox: Teebeutel, Kaffeesatz, Eier- und Bio-Bananenschalen, leicht angetrocknete Gemüsereste, dazu trockener Rasenschnitt (ggf. mit Stroh, Holzwolle, Holzspänen oder Pappe vermischt). Überhaupt, Papier, (Well-)Pappe, Toilettenpapierrollen, Eierkartons usw., alles unbedruckt und ohne Kunststoffklebebander, Aufkleber usw., dürfen hinein. Hin und wieder Gesteinsmehl und etwas Algenkalk aus Korallen von Rotalgen zugegeben, wenn vorhanden - aber nie mehr als 50 % der Füllung. Auch strohiger Pferde-, Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Kaninchenmist geht. Besonders Pferdemist ist bei den Würmern sehr beliebt, weiterhin Herbstlaub (auch von Eichen!). Alle Bestandteile nie trocken, aber auch niemals schmierig-nass beimischen. Besonders bei Pappe, Papier und Mist ist das Anfeuchten sehr wichtig. Tabu sind säurehaltige Zugaben wie Zitrusfrüchte und Geflügelmist (der, in großen Mengen, ein saures Milieu schafft), außerdem Essensreste, die Ratten anlocken könnten.

Und so wird's gemacht

Die Kiste wird ca. 80 Zentimeter tief in den Boden eingegraben. Den Besuch von Würmer liebenden Gästen wie Maus und Maulwurf verhindert ein kleinmaschiges Drahtgeflecht am Boden. Denn nach unten ist die Kiste ja offen. Das Geflecht sorgt dafür, dass sich die Würmer notfalls bei Frost oder Trockenheit in tiefere Bodenschichten zurückziehen, Maus und Co. sich aber nicht hineingraben können.

Die erste Kammer wird mit den genannten Materialien - möglichst immer in einer vielfältigen Mischung - gefüllt. Zwischen die Schichten Gesteinsmehl streuen, wenn nötig (zum Beispiel beim Hineingeben von Eichenlaub oder anderen sauren Materialien) auch Kalk. Dann werden die gesammelten oder erworbenen Würmer zugesetzt. Für den ersten Unterschlupf kann eine Schicht reifer Kompost zugegeben werden. Er enthält auch die für die Zersetzung günstigen Mikroorganismen. Was dann bleibt, ist Geduld. Hat man alles richtig gemacht, erfolgt bald schon die Vermehrung. Es werden je nach Wurmart mehrere Hundert Wurmeier pro Jahr erzeugt. Würmer vermehren sich fast das ganze Jahr über, lediglich im Sommer bei sehr großer Hitze machen sie eine Pause.

Die organischen Bestandteile werden von den nachtaktiven Würmern bei Dunkelheit verzehrt und nach unten gezogen. Je nach Wurmzahl und Menge des Materials dauert die Zerkleinerung und damit die Herstellung des Wurmkompostes 6-12 Wochen. Erkennt man eine krümelige Struktur in der Kiste, ist das Substrat verwendungsfähig und der Umzug der Würmer kann vorbereitet werden.

Dazu wird die zweite Kammer wie beschrieben mit Material befüllt und die Würmer wandern von allein durch die Löcher in der Trennwand in das frische Material. Wurmeier bleiben im Substrat und werden so später mit in den Garten gebracht. Nach 1-3 Wochen sollten die meisten Würmer in die neue Kammer gewechselt sein. Das Substrat, der sogenannte Vermi-Kompost, ist gebrauchsfertig (s. S. 37). Es kann sofort verwendet werden oder es muss schattig, niemals trocken (aber auch nie nass), vor Mäusen und Vögeln geschützt gelagert werden.



Alle Zutaten bereithalten



Wellpappe einweichen



Pappe klein reißen



Bestens geeignet: Pferdemist



Im Mix einfüllen



Gesteinsmehl zugeben



Die Würmer einsetzen



Vermi-Kompost entsteht



Ein gut zugänglicher Kompostplatz mit drei Kammern erleichtert die Arbeit. Er wird gepflegt, umgesetzt und zum Schluss gesiebt werden. Nach zwei bis drei Jahren ist der Kompost verwendungsfähig.

Den Boden verbessern

Gemüse hat unterschiedliche Ansprüche an die Nährstoffversorgung, fast alle bevorzugen jedoch einen fruchtbaren Boden. Solche Böden sind entweder vorhanden (das ist aber selten) oder man muss sie erschaffen. Das ist nicht schwierig, erfordert aber vor allem Geduld. Man sollte den Boden als lebendigen Organismus betrachten.

Kompost ist kein Abfall

Der herkömmliche Kompost hat noch lange nicht ausgedient. Seine Lage sollte nicht weit von den Beeten entfernt sein, idealerweise an einem halbschattigen Platz, vor Wind geschützt. Bei einer

offenen Lagerung, zum Beispiel als Haufen oder in einem Holzgestell, wäre ein Standort unter einem Baum ideal; er ist dort vor Regen geschützt. Thermo- oder Rundkomposter beschleunigen die Kompostierung.

Man sollte immer weiche und harte, holzige Materialien mischen. Kompost, lateinisch *compositum*: »das Zusammengestellte«, verweist schon im Namen auf die notwendige Mischung. Um die Bedingungen für eine möglichst rasche Verrottung zu optimieren, können in der Nähe des Komposts holziges Material, wie halbzersetztes Laub oder auch Sägespäne, gelagert werden, um sie immer gleich zur Hand zu haben, wenn man weiche Teile wie Rasenschnitt kompostieren will.

Bei der Kompostierung erfolgt die Umsetzung unter Mitwirkung von Sauerstoff. Abbauende Bakterien sind am Werk, es wird ein Oxidationsprozess eingeleitet. Um Sauerstoff zuzuführen, ist häufiges Wenden, lockere Lagerung und eben die Beimischung grober Bestandteile nützlich. Allerdings gehen im Reifeprozess Nährstoffe durch Gasbildung an die Atmosphäre verloren. Dabei verlieren organische Stoffe an Volumen.

Vermi-Kompost aus der Wurmkompostkiste

Als Vermikompostierung bezeichnet man den Umbau von organischem Material durch Mikroorganismen und vor allem durch Würmer zu einem »erdigen« Substrat. Es enthält mineralisierte Nährstoffe, die in eine pflanzenverfügbare Form überführt wurden, außerdem einen hohen Anteil organischer Substanz, der für eine gute Wasser- und Lufthaltekapazität sorgt. Vermikompost entsteht für den Gärtner besonders komfortabel in der Wurmkompostkiste – wie man eine selber baut, erfahren Sie auf Seite 34. Der Vermikompost ist das fertige Substrat, das in der Kammer der Wurmkompostkiste zurückbleibt, nachdem die meisten Würmer in die Kammer mit der frischen Nahrung gewechselt sind. Das »lebende« Substrat – es enthält noch Wurmeier und Jungtiere – wird anschließend in jedes Pflanzloch, jede Saatrille gegeben. Damit entsteht eine optimale Umgebung für jede Pflanze und für den Start ins Gemüseleben. Wurden »samenfreie« Materialien zur Fütterung der Würmer gewählt, ist das Substrat auch beikrautfrei. Die benötigte Menge wird durch die Pflanzenart bestimmt. Schwach-, Mittel- oder Starkzehrer, Flach- oder Tiefwurzler – je nachdem, wird das Pflanzloch tiefer oder flacher ausgehoben und mit mehr oder weniger Vermikompost gefüllt.

Terra Preta: die wohl fruchtbarste Erde der Welt

Als »Schwarze Erde«, Terra Preta, bezeichnet man die wohl fruchtbarste Erde der Welt. Sie



Thermokomposter beschleunigen den Rottevorgang, da sie höhere Temperaturen gut halten können.



Das kann nur der Wurm! Vermikompost ist ein nährstoffreicher organischer Dünger und Bodenverbesserer.



Jungpflanzen aus einer Vorkultur haben schon einen Wurzelballen entwickelt, ihr Start ins Freiland ist höchstwahrscheinlich erfolgreich.

Vorkultur bringt (nur) Vorteile

Was ist Vorkultur? Und gibt es auch eine Nachkultur? Die Begriffe werden unterschiedlich verwendet. Allgemein ist damit gemeint, dass in der Saison zwei Gemüse-Hauptkulturen gepflanzt werden. Der Begriff Vorkultur bezieht sich dann auf die erste Kultur, beispielsweise schnellwachsender Salat (Schwachzehrer), gefolgt von der Nachkultur Tomaten (Starkzehrer). Hier soll der Begriff Vorkultur aber anders verwendet werden, er bezieht sich in diesem Buch immer auf die Anzucht der Pflanzen für das Gemüsebeet, Frühbeet oder Gewächshaus. Durch Vorkultur wird die »gefährlichste« Zeit, die Keimung und das Erstarren der Jungpflanze, in behüteter Umgebung und bei bestmöglichen Bedingungen überwacht.

Vorkultur kann im Zimmer, Frühbeet, Gartenbeet oder Gewächshaus zu unterschiedlichen Zeiten erfolgen. Auch eine direkte Aussaat ins Beet, kann - wenn die Pflanzen dann noch einmal umgesetzt werden - eine Vorkultur sein. In der Regel wird das Gemüse aber in Anzuchtgefäßen ausgesät und später in Einzeltöpfe oder meist Multitopfplatten pikiert. Der Vorteil: Jede Pflanze kann punktgenau ins Beet gesetzt, mit anderen Arten kombiniert und bei Lücken im Beet oder nach der Ernte nachgepflanzt werden. Damit lassen sich jederzeit Pflanzungen nach den wichtigen Kriterien Pflanzenart, Flach- oder Tiefwurzler, Größe usw. zusammenstellen. Sie werden in ein gut vorbereitetes Beet gepflanzt, in

das zuvor Vermi-Kompost (s. S. 37) eingebracht wurde. Man kann Abstände zu anderen Pflanzen einhalten, aber verschenkt keine Fläche. Die Vorkultur macht zwar mehr Arbeit als die Direktaussaat im Beet, dafür kann man auch im kleinen Garten (durch den zeitlichen Vorsprung des Vorziehens) früher ernten, schneller nachpflanzen und damit wiederholt sein Lieblingsgemüse anbauen und erzielt insgesamt bessere Ernten.

Nicht alles ist zur Vorkultur geeignet

Nicht alles? Aber fast alles! Als Beispiel sollen hier die Radieschen angeführt werden. Sie keimen und wachsen sehr schnell. Lohnt sich da eine Vorkultur? Sicher nur, wenn man viel Zeit und Spaß an der Gartenarbeit hat. Wirklich nötig ist die Vorkultur bei Radieschen nicht.

Vorsicht auch bei der Voranzucht von Wurzelgemüse! Rettiche (Radieschen übrigens nicht), Möhren, Pastinaken und viele mehr gehören zu den Wurzelgemüsen, weil sich bei ihnen das, worauf wir es abgesehen haben, aus der verdickten Wurzel entwickelt. Um diese Wurzel beim Auspflanzen nicht zu beschädigen, kann man Wurzelgemüse nur in Vorkultur kultivieren, wenn die Jungpflanzen in tiefen Töpfen, zum Beispiel in Multitopfplatten, herangezogen werden – und wenn sie vor der eigentlichen Wurzelverdickung ins Freiland gesetzt werden. Bei Verzögerung,



Multitopfplatten gibt es mit tiefen Töpfen für Gemüsepflanzen, bei denen es auf die Wurzel ankommt.

Radieschen wachsen im Freiland, Gewächshaus oder Frühbeet – häufig die erste Ernte im Jahr.



Was ist Babyleaf?



Als Babyleaf-Salat oder Microgreens werden eigentlich spezielle Mischungen von Salatsorten, aber u. a. auch Rote Bete und Erbsen angeboten. Sie werden als zarte Blätter bzw. Sprosse mit 4-10 Zentimeter Größe geerntet und meist roh verzehrt.





Die Gemüsearten

Wer sich mit den individuellen Vorlieben seines Lieblingsgemüses gut auskennt und mithilfe der Voranzucht immer Pflanzennachschub in der Hinterhand hat, kann auch auf kleiner Fläche erstaunlich viel Gemüse ernten.



Kürbis

Kürbis werden besonders zu Halloween wahrgenommen, doch im Garten benötigen sie von Mai an bis in den Herbst hinein Beachtung. Nur wenn sie richtig gepflegt werden, kann man sie im Herbst ernten bzw. an Halloween zu Monstern verwandeln.

Sorten wie 'Butternut', 'Muscade de Provence', 'Patisson', 'Baby Bear' und 'Roter Zentner' sind zum Verzehr gedacht. Besonders beliebt ist auch der 'Hokkaido'-Kürbis aus Japan. Er ist außen wie innen orange, hat schmackhaftes, festes, faserarmes Fruchtfleisch; die relativ dünne Schale kann mitgekocht werden. Im Vergleich zur früher am häufigsten angebauten Sorte 'Gelber Zentner' benötigt er weniger Platz.

Daneben gibt es auch reine Zierkürbisse; sie werden erst seit wenigen Jahren angebaut. Ein Sonderfall ist die Bischofsmütze; sie ist ein Zierkürbis mit Geschmack. Den Namen verdankt sie der speziellen Form: unten rund und flach, oben eine Art Mütze. Meist ist die Bischofsmütze orange gefärbt, mit einem gelb-grünen Muster durchzogen. Deshalb ist sie vor allem Zierkürbis, aber doch zum Verzehr geeignet.

Übrigens, Kürbisse sind einhäusig, das heißt, sie besitzen männliche und weibliche Blüten an ein und derselben Pflanze. Kurzstielige weibliche Blüten bilden sich später. Man erkennt sie an kleinen Verdickungen unterhalb der Blüten.

Alle Kürbispflanzen benötigen einen nährstoffreichen, humosen Boden. Häufig werden sie erfolgreich auf fast reifem Kompost angepflanzt: Der Kürbis findet ausreichend Nährstoffe und die großen Blätter beschatten den Kompost.

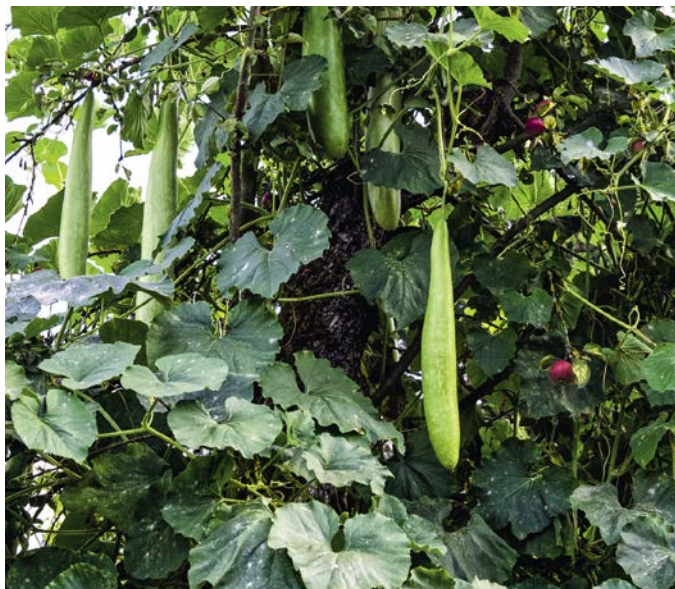


Botanischer Name	<i>Cucurbita pepo</i> , <i>C. maxima</i> , <i>C. moschata</i> und andere
übliche Bezeichnung	Kürbis, Speisekürbis
Vorkultur	ab Mitte April je 3 Korn in Einzeltöpfe
Aussaatemperatur	15-20 °C
Samen	Dunkelkeimer
Keimzeit	7-12 Tage
Umtopfen	umtopfen in größere Töpfe je nach Wachstum
Auspflanzen	ab Mitte/Ende Mai
Wuchshöhe	teilweise an Gerüst oder Gitter kletternd
Platzbedarf/Abstand	ca. 150 cm
Ernte/Kulturdauer	3-4 Monate
Nährstoffverbrauch	Starkzehrer
Wurzel	Flachwurzler, tief mit Pfahlwurzel bei lockerem Boden
Verwendung	Früchte
Besonderheiten	Reife erkennen: Das Blatt unmittelbar vor der Frucht stirbt ab

Was Kürbis gar nicht mag, ist Kälte. Man sollte ihn immer erst nach den Eisheiligen auspflanzen. Eine Vorkultur im Frühbeet, Gewächshaus oder am Fenster ist ab Mitte April möglich (Direktsaat erst Ende Mai): Je drei Korn in einen 8-Zentimeter-Topf setzen und 1-2 Zentimeter mit Erde bedecken. Von den drei Keimlingen bleibt nur der kräftigste erhalten. Junge Kürbispflanzen sind empfindlich beim Pflanzen, die feinen Wurzeln möglichst nicht beschädigen!

Tipp für größere Früchte

Um große Früchte zu bekommen, muss man kleine Früchte ausbrechen - und das rechtzeitig. Je nach Sorte bleiben zwei (beim 'Gelben Zentner') bis sieben Früchte (beim 'Hokkaido'). Man wartet, bis die Früchte etwa tennisballgroß sind, dann werden die Triebe oberhalb der Früchte eingekürzt, es bleiben jeweils nur zwei Blätter stehen.



Dieser Gemüse-Wachskürbis, ist als Indischer Flaschenkürbis bekannt, er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen.



Ein Kürbis auf dem Kompost hat Vorteile: Die Pflanze wird gut mit Nährstoffen versorgt, der Kompost beschattet.



Gärtnern mit der Natur – mit der Pinske-Methode zu reicher Ernte

Auch auf kleiner Fläche einen ertragreichen Gemüsegarten anlegen, mit dem man sich selbst versorgen kann? Selbst bei schwierigem Boden reiche Ernte erzielen? Gartenprofi Jörn Pinske hat sich dieser Herausforderung mit Erfolg gestellt. Über viele Jahre hinweg hat er seine eigene Methode entwickelt und perfektioniert – den »Durcheinander-Garten«.

Schritt für Schritt und leicht verständlich erklärt er, wie man einen Gemüsegarten anlegt, wie Vorkultur funktioniert, was Regenwürmer für den Boden leisten und wie man seine Pflanzen mit natürlichen Mitteln gesund erhält. Mit ausführlichen Porträts aller wichtigen Gemüsearten – von Amaranth bis Zwiebel – ist dieses Buch unentbehrlich für alle, die erfolgreich Gemüse anbauen möchten.

BLV



Dieses Buch
ist auf PEFC-
zertifiziertem
Papier aus
nachhaltiger
Waldwirtschaft
gedruckt.

421 Garten
ISBN 978-3-96747-065-9



www.blv.de