

# NewsLetter

April 2022



## In dieser Ausgabe

Sasionkalender	2
Aster novi belgii	
Gartenlust statt Gartenfrust	
Präventiver Pflanzenschutz	3 - 5
Essbare Pflanzen auf Balkon und Terrasse	6
Große Gefäße bepflanzen	7 - 9
Monarden	9
Wir säen	10 - 11
Klimawandel und Saatgut	11
F1 Hybride	12
Rezept Ravioli mit Spargelfüllung	



## Saisonkalender

Die Umwelt, die Geldtasche und unsere Gesundheit schonen wir, wenn wir saisonal einkaufen. Hier eine Liste der Gemüsesorten, die saisonbedingt auf dem Markt zu finden sind

### Frühling:

**März:** Lauch, Pastinaken, Topinambur, Blumenkohl, Rosenkohl, Spinat, Chicorée, Feldsalat, Portulak, Erdäpfel und Rohnen vom vergangenen Herbst

**April:** wie März; dann Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Spargel, Spinat, Löwenzahn, Feldsalat, Erbsen

**Mai:** Kohlrabi, Kohlarten, Lauch, Lauchzwiebeln, Mangold, Radieschen, Spargel, Endivien, Rucola, Salate, Erbsen, Frühkartoffel aus dem Süden

### Sommer :

**Juni:** Erdbeeren, Ribisln, Kirschen, Broccoli, Gurken, Kohlrabi, alle Kohlarten außer Grünkohl, Lauchzwiebeln, Mangold, Radieschen, Zucchini, Salate, Schnittlauch, Petersilie, die ersten Paradeiser, Bohnen

**Juli:** Ribisln, Berg-Erdbeeren, Berg-Kirschen, Rohnen, alle Gemüsesorten, Sellerie, Frühkartoffel, alle Kräuter

**August:** alle Gemüsesorten, Salate, Lauch, Paradeiser, Auberginen, Paprika, Marillen, Himbeeren, Blaubeeren, Wassermelonen und Zuckermelonen, Frühkartoffel, Bohnen, Blumenkohl, alle Kräuter

### Herbst:

**September:** Äpfel, Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Melonen, Frühtrauben, Zwetschgen, Pflaumen, alle Gemüsesorten, Kartoffel, Fenchel, Zwiebeln, Wurzelpetersilie, Broccoli, Blumenkohl, Porree, Sellerie in Blatt und Knolle

**Oktober:** Äpfel, Birnen, Trauben, Quitten, Stangen-Bohnen, Blumenkohl, Erdäpfel, Knollensellerie, Broccoli, Fenchel, Kohlarten, Kürbis, Pastinake, Zwiebeln, Rohnen, alle Kohlarten außer Grünkohl, Winterspinat, Lauch (Porree)

### Winter:

**November:** Grünkohl nach den ersten Frösten, Kohlarten, Steckrüben, Feldsalat, Radicchio, Karotten, Zwiebeln, Porree, Kürbis, Chinasalate, Chicorée, Rohnen, Kartoffel, Rosenkohl

**Dezember:** alle Zitrusfrüchte, Grünkohl, Rosenkohl, Lauch, Karotten, Chicorée, Pastinaken, Kürbis, Wintersalate, Rohnen. Italienische Gemüsesorten, wie Fenchel, puntarelle, cicorie, cime di rapa, Salate wie indivia riccia, lattuga invernale, scarola - alle aus dem Süden Italiens- kommen auf den Markt. Diese Gemüsesorten werden in Sizilien, Apulien, Kalabrien und Latium angebaut.

**Jänner und Februar:** siehe November und Dezember

Ab Ende **Jänner, Februar:** Artischocken und Karden, dann barba di frate (auch als agretti- botanisch *Salsola soda* –bekannt)

**Alle aus Italien stammende Gemüsesorten werden hinlänglich auf Schadstoffe untersucht; solche, die aus nicht EU Staaten stammen (Ägypten, Israel, aus Übersee) sind oft schwer belastet.**

## Aster novii-belgii \*

Der englische Gärtner Ernest Ballard (1870 - 1952) ist immer noch wegen seiner Asternhybriden bekannt. Er hatte eine Gärtnerei in Herefordshire, in England. Er widmete sich der Züchtung von *Aster novii-belgii* und war der erfolgreichste Herbstasternzüchter Europas. Etwa 90 Sorten hat er im Laufe seines Leben „erzuchtet“, er gab unter Astern- Kennern den Ton an und machte die Pflanze zur Attraktion vieler Gärten. Vieler seiner Züchtungen sich auch heute noch erhältlich, wie die 'Hilda Ballard', die 'Anita Ballard', oder die 'Ada Ballard'.

Kenner bezeichnen die 'Ada Ballard' als die „perfekteste“ Sorte. Sie ist meterhoch, früh blühend und hat große, verwuschelte lilablaue Blütenköpfe. Die Strahlenblüten sind auffallend dicht.

Der März, wenn der Boden aufgetaut ist, wäre die optimale Zeit, um Astern zu pflanzen, die dann im Herbst zum Blühen kommen.

\*) neuer Name: *Symphyotrichum novi-belgii*

  
GARTEN KULTUR  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

Der Newsletter erscheint sporadisch online unter <http://sbz.name/sbz/bei-uns/gartenkultur/>

Für den Inhalt dieser Ausgabe zeichnen Martha Canestrini, Helga Salchegger

Gestaltung: Günther Schlemmer

Fotos: Helga Salchegger, Günther Schlemmer, Pixabay

## Präventiver Pflanzenschutz

# Gartenlust statt Gartenfrust



**Garten kann so entspannend sein: Schmetterlinge landen auf duftenden Blüten, die Radieschen hört man sprichwörtlich wachsen, die Rosen duften betörend. Aber es kann auch anders laufen!**

Wenn Tomaten faulen und Nacktschnecken uns das frische Gemüse vor der Nase wegfressen ist aus mit lustig.

Wer aber nicht mit chemischen Keulen arbeiten will findet hier vorbeugende Maßnahmen, sie brauchen Geduld und Fachkenntnis, sind aber langfristig erfolgreicher, weil sie das Ökosystem unterstützen und nicht immer wieder durch giftige Stoffe Teile davon zerstören.

Zu diesen Maßnahmen gehört die richtige Pflanzen- und Sortenwahl für den Standort, Nützlingsförderung, umweltschonende Pflanzenschutzmaßnahmen und eine Portion Gelassenheit als Grundhaltung des Gartenphilosophen.

## 1. Robuste Pflanzensorten

Wer kennt es nicht: Rosensorten, die bereits im Austrieb Anzeichen von Pilzbefall haben und gleich daneben eine Sorte, die das ganze Jahr über weder Sternruß- noch Mehltaubefall zeigt. Wer Rosen für den eigenen Garten aussuchen möchte, kann deshalb unter [www.adr-rose.de](http://www.adr-rose.de) seine gesunde Rosensorte finden. Hohe Resistenzen oder Widerstandsfähigkeit kann durch Züchtung und Kreuzung entstehen und ist auch im Gemüsebau gefragt: Tomatensorten die weniger anfällig gegen Braunfäule (*Phytophthora infestans*) sind, machen uns mehr Freude.

Resistenzen tauchen auch in der Natur auf, zum Beispiel durch Mutation. Für den Gartenbau entstehen die allermeisten resistenten Sorten immer noch durch klassische Züchtung. Pflanzen, die sich als besonders widerstandsfähig erwiesen haben, werden mit Sorten gekreuzt, die andere wünschenswerte Eigenschaften haben. Prinzipiell lassen sich Resistenzen auch durch Verfahren erzielen, die der Gentechnik zugeordnet werden können.



*Die Wildtomate 'Golden Currant' ist gegen Kraut- und Braunfäule sehr widerstandsfähig und bleibt daher auch in regenreichen Sommern gesund.*



### **Weltweit gibt es mittlerweile geschätzte 10 000 Tomatensorten**

Zusätzlich sollte man darauf achten, dass die Blätter von Tomaten möglichst lange trocken bleiben: bodennahes Entlauben, nur von unten gießen, Spritzwasserschutz durch eine Mulchschicht oder Vlies, großzügiger Reihenabstand (mind. 70 cm) und eine Überdachung helfen. Wer seine Tomaten stark gegen Pilzbefall machen möchte, gibt ihnen einen Ackerschachtelhalmbrühe\*.

*\*) 1kg frisches Schachtelhalmkraut auf 10l Wasser 24 Stunden stehen lassen, danach auf 75° erwärmen und abkühlen lassen. Verdünnt 1:10 auf die Tomaten sprühen.*

## 2. Hygiene

Sauberkeit beginnt schon beim Kauf und dem Einpflanzen: Gesunde, kräftige Pflanzen, gute Durchwurzelung und kein Beikraut zeugen von Qualität, das Entfernen der obersten Erdschicht im Topf („abrandeln“) vor dem Pflanzen schützt vor ungewünschten Sämlingen. Wer im Garten die Gießrunde macht, kann die Zeit auch dazu nutzen, bekannt anfällige Pflanzenarten genau unter die Lupe zu nehmen, damit etwaiger Befall früh erkannt werden kann.

Pflanzen sollten möglichst nicht unnötig beschädigt oder verletzt werden: jede Verletzung ist eine Eintrittspforte für Pilzsporen, Viren oder Bakterien. Und wenn man zum Beispiel Schnitte machen muss, dann möglichst bei trockenem Wetter und jungen Trieben, damit die Schnittflächen klein bleiben.

Ebenfalls wichtig: Gartenwerkzeuge regelmäßig säubern und insbesondere Schnittwerkzeuge und Rankhilfen mit 70%-igem Alkohol desinfizieren, falls sie mit erkrankten Pflanzen in Berührung gekommen sind. Und wenn alte Früchte hängen bleiben, sind dies häufig Sporenlager von Pilzen, die im nächsten Jahr wieder aktiv werden.



*Gartenscheren und Rankhilfen (z.B. von Tomaten!) mit Alkohol desinfizieren, wenn sie mit krankem Pflanzenmaterial in Berührung gekommen sind*



*Alte Fruchtmumien (hier von Granatäpfeln) nicht hängen lassen, sondern entfernen*

## 3. Nützlinge gegen Schädlinge

Meisen verfüttern 25kg (!) Insekten pro Brut, ein Schlupfwespen-Weibchen kann bis 300 Blattläuse parasitieren, Marienkäfer und seine Larven fressen 150 Blattläuse pro Tag: Gärtnerherz was willst du mehr?

Nützling	Schädling/Beute	Förderung	
Igel	Insekten und Larven, Schnecken, Würmer	Laubhaufen, Holzhaufen, dichte Sträucher, Hecken	
Erdkröte	Kartoffelkäferlarve, Raupen von Kohl- und Erdeulen	Trockenmauer, Teich, feuchte Stellen, Altholz- oder Steinhaufen	
Tigerschneigel	Andere Nacktschnecken und deren Eier, Pilze, Algen, Flechten, abgestorbenes organisches Material	Feuchte, schattige Plätze, Versteckmöglichkeiten, kein Schneckengift streuen	
Eidechse, Blindschleiche, Schlangen	Insekten, Schnecken, Mäuse, Ratten	Trockensteinmauern, Steinhaufen, Hecken, sonnige Böschungen	

Nützlich	Schädling/Beute	Förderung	
Meisen	Insekten, Raupen (Eichenprozessionsspinner, Buchsbaumzünsler oder Kastanienminiermotte)	Hecken, Wildrosen, Brutkasten, Wasser	
Schlupfwespen	Weißer Fliegen, Apfelwickler, Kohlweißlinge, Blattläuse	Altholz, Insektenhotels	
Marienkäfer	Blattläuse	Doldenblütler, Korbblütler oder Ringelblumen, Wiesen, Hecken	
Florfliegen	Blattläuse, Blutläuse, Milben, Zikaden, Thripse, Raupen	Hecken, Wiesen, Winterquartiere aus rotem Holz	
Schwebfliegen	Blattläuse	Doldenblütler, Korbblütler, Weiden, Hasel oder Ringelblumen, Wiesen, Hecken	

**In der nächsten News schauen wir genauer auf diese Möglichkeiten: Barrieren gegen Schädlinge, Beikräuter, richtige Pflege und Gießen bzw. auf umweltfreundliche Pflanzenschutzmittel.**

Helga Salchegger



# Essbare Pflanzen auf Balkon und Terrasse

Selbstversorgung und die Möglichkeit auch auf kleinem oder kleinstem Raum essbare Pflanzen zu produzieren, liegt im Trend. Wer nicht über einen eigenen Garten verfügt oder diese Genusspflanzen näher an den Wohnraum bringen möchte, kann Gemüse, Kräuter, essbare Blüten oder Obst auf Balkon und Terrasse anpflanzen und genießen.



**Walderdbeeren (hier die Sorte 'Alpin') hängen über den Balkonrand und verführen zum Naschen**

Für Kinder und Erwachsene ist es ein einprägsames Erlebnis, den Pflanzen beim Wachsen zuzusehen und auf die Ernte zu warten. Es berührt uns, wenn aus Samen oder Jungpflanzen eine neue Pflanze und eine eigene Ernte heranwächst. Natürlich sind wir dann als stolze Produzenten absolut davon überzeugt, dass „unserer Arbeit Früchte“ besser schmecken als gekaufte Erdbeeren, Tomaten oder Basilikum.

Vor der eigenen Nase, ohne lange Lieferwege und nur einen Schritt von der Küche entfernt zu ernten, ist ein Genuss, die Verwendung essbarer Blüten eine optische Bereicherung. In Balkonkisten oder kleinen Pflanzgefäßen kann dies gelingen. Wichtig sind dazu das Wissen über passende Arten und Sorten, die mit wenig Wurzelraum gedeihen können und die Kenntnis über die richtige Wasser- und Nährstoffversorgung.



**Farbiger Mangold ('Bright Lights') und weiße Schmuckkörbchen: essbares Gemüse und essbare Blüten!**

Wir konnten im **Balkonversuch 2021** über vierzig Pflanzenkombinationen für halbschattige bis sonnige Bereiche am Versuchszentrum Laimburg präsentieren, die nicht nur optisch gut zueinander passten, sondern auch kompatibel sind.



Dabei zeigten wir **klassische Gemüsepflanzen** wie Tomaten, Paprika oder Gurken ebenso wie **Säulenobst, Beeren und Kräuter**. Damit auch das Auge genießen kann, ergänzten wir die Bepflanzungen mit essbaren Blüten und Blättern.

Eine weitere Fragestellung in diesem Versuch war die Auswirkung von torffreien Substraten beim Anbau essbarer Pflanzen in kleinen Gefäßen. Moore sind weltweit stark gefährdet und gleichzeitig sehr wichtige Kohlenstoffspeicher. Auch in der grünen Branche Gartenbau sind deshalb Versuche zu torffreien Substraten sinnvoll, um auf diesen wertvollen Rohstoff in Zukunft verzichten zu können. Als dritte Fragestellung wollten wir in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Gärtnervereinigung einen organischen Dünger aus Südtirol testen, um herauszufinden, welche Dosierung für Balkonkisten zielführend sein kann. Bezüglich des Verhaltens in Bezug auf Wetterfestigkeit, Krankheitsresistenz und der Entwicklung während des Sommers wurden die Pflanzen im Freien getestet und die Ergebnisse bis in den Herbst dokumentiert.

Nach einem halben Jahr stand fest: Man muss auf die selbst produzierten Früchte, Gemüse, Kräuter, Blätter oder Blüten nicht verzichten, auch wenn man nur wenig Platz dafür hat.

*Helga Salchegger*

Fotos Versuchszentrum Laimburg

## Große Gefäße bepflanzen



***Kosmeen sind Insektenmagneten und farbenfrohe Bepflanzungen, auch in Gefäßen***

Wer auf der Terrasse oder auf versiegelten Flächen Pflanzen verwenden möchte, greift häufig auf größere Pflanzgefäße zurück. Da der Wurzelraum in diesen Gefäßen begrenzt ist, können der Wasser- und Nährstoffhaushalt schnell durcheinanderkommen. Bei Regen ist das Gefäß triefnass, bei Regenmangel trocknet es schneller aus als eine Pflanzfläche am Boden.



***Metallgefäße können sich auf der Sonnenseite stark erhitzen, hier kann eine Styroporplatte an der Innenseite helfen, dass den Wurzeln nicht zu heiß wird***

Grundsätzlich sollte man zwischen kurzfristigen (maximal eine Vegetationsperiode) und langfristigen Bepflanzungen unterscheiden. In den folgenden Zeilen beschreibe ich Bepflanzungen, die länger als ein Jahr in den Gefäßen überleben sollen.

### Grundregel Nummer 1:

Verwenden sie ein Gefäß mit einem Abfluss (Loch). Füllen sie eine Dränschicht am Boden ein und trennen sie diese mit einem Vlies von dem Substrat ab. Als Dränmaterial eignen sich Kies oder Schotter (hohes Gewicht), Lava oder Blähschiefer (geringeres Gewicht). Mit Blähton habe ich keine guten Erfahrungen gemacht, da die Kugeln über den Winter durch das Gefrieren aufplatzen und immer mehr zerfallen, die Dränfunktion nimmt dadurch immer mehr ab.



***Dränschicht aus Lava mit Vlies als Trennung zum Substrat***

### Grundregel 2:

Sparen sie nicht beim Substrat, Qualität zahlt sich in diesem Fall aus. Das Substrat (nicht Erde) sollte einen hohen Anteil an mineralischen Bestandteilen (Ziegel, Sand, Kies, Lava) aufweisen, damit es lange eine luftige Struktur behält. Ohne diese Zuschlagsstoffe würde ein rein organisches Material im Lauf der Zeit zusammensackern und die Wurzeln bekämen keine Luft mehr.



***Schlehdorn, Schwarzdorn in Blüte und seine Früchte. Achtung, er treibt aggressive Ausläufer. Diese Eigenschaft macht Pflanzen ungeeignet für die Kombination in Gefäßen.***

### Grundregel 3:

Fast alle Pflanzen gehen gut, nur wenige zeigen Wachstumsschwierigkeiten oder können die Gefäße sogar sprengen. Trotzdem sollte die Wahl auf windresistente Arten fallen, die auch kurzfristige Trockenheit ertragen können. Lassen sie besonders Ausläufertreibende Arten wie Götterbaum, Feigen, Strauch-Kastanien, Ausläufertreibende Bambusarten, Berberitze, Schlehdorn, Essigbaum oder Flieder lieber weg und verzichten sie auf windempfindliche Arten wie Fächerahorn oder Arten, deren Winterhärte bereits im Boden fraglich ist. Auch besonders tief wurzelnde Pflanzenarten wachsen meist kümmerlich, wie zum Beispiel die Glyzinie (Wisteria sp.).

### Welche – teilweise unerwarteten - Pflanzenarten ich empfehlen kann?



**Mangold ist produktiv und dekorativ**

#### Gemüse:

Winterheckenzwiebel (*Allium fistulosum*), Schnittknoblauch (*Allium tuberosum*), Amaranth (*Amaranthus* 'Oeschberg'), Mangold (*Beta vulgaris ssp. vulgaris* 'Bright Lights'), kompakte Paprikasorten (*Capsicum annuum* 'Snack Pepper'), Peperoncini/Chilisorten ('Black Horn' und 'Cayenetta'), Erdbeeren (*Fragaria* 'Summer Breeze Snow White', *Fragaria vesca* 'Alpin', *Fragaria x ananassa* 'Toscana'), Balkon-Rhabarber (*Rheum* 'Elmsblitz'), Balkon-Tomaten (*Solanum lycopersicum* 'Supersweet' oder 'Jackpot'), Mini-Gurke (*Melothria* oder *Zehneria scabra*).



**Mediterrane Kräuter eignen sich für eine Bepflanzung, brauchen aber Schutz vor Frosttrocknis**

#### Kräuter:

Hänge-Rosmarin (*Salvia rosmarinus* 'Prostratus', Syn. *Rosmarinus prostratus*), Thymian-Arten (*Thymus*), Origan (*Origanum vulgare*), Estragon (*Artemisia dracunculus*), Zitronengras (*Cymbopogon citratus*), Maggikraut (*Levisticum officinale*), Echter Salbei (*Salvia officinalis*), Olivenkraut (*Santolina rosmarinifolia*), Ysop (*Hyssopus officinalis*).



**Säulen-Birne mit Rhabarber, Erdbeeren und Gaura. Ein Obstkuchen auf der Terrasse...**

## Obst:

Säulen-Apfel (*Malus 'Rondo'*), Säulen-Birne (*Pyrus communis 'Decora'*), Säulen-Sauerkirsche (*Prunus 'Jachim'*), kompakte Himbeersorten (*Rubus idaeus 'Magda'*, *Rubus idaeus Lowberry 'Little Sweet Sister'*)

## Zierpflanzen:

Säulen-Hainbuchen (*Carpinus betulus 'Monumentalis'*), Eisenholzbaum (*Parrotia persica*), Gaura (*Gaura lindheimeri*), Kosmeen (*Cosmos sulphureus*), Schmalblättriger Lavendel (*Lavandula angustifolia 'Blue Scent'*), Granatapfel (*Punica granatum 'Wonderful'*), Bleiwurz (*Ceratostigma plumbaginoides*), Bartblume (*Caryopteris x clandonensis*), Akebie (*Akebia quinata*), fast alle Ziergräser (außer Bambus und *Miscanthus* – zu aggressive Wurzeln).



**Traubenhyazinthen und Hornveilchen**

Und niemals vergessen: Zwiebel- und Knollenpflanzen für den Frühling!

## Hinweise zur Pflege

Im Winter können vor allem immergrüne Arten durch Frostrocknis absterben, hier ist das Gießen an frostfreien Tagen sehr wichtig. Generell wachsen die Pflanzen in Gefäßen schwächer und erreichen keine Maximalhöhen. Sie brauchen aber mehr Dünger, da der kleinere Wurzelraum keine Nährstoffnachfuhr zulässt. Deshalb häufiger düngen, aber dafür in geringeren Mengen. Eine automatische Wasserversorgung zahlt sich aus und erspart viel Zeit, die Substrate trocknen schneller aus als der natürliche Boden.



„Gestörte“ Standorte, an Lichtungen und Kahlschlägen, trockenen Gehölzrändern, Straßenrändern, Prärien, Abbruchkanten, sogar auf Sanddünen: Da wachsen die zahlreichen Monarda-Arten in ihrer Heimat, das östliche und südöstliche Amerika.

Die *Monarda didyma*, zu Deutsch Rote Indianernessel, auch als Oswego Tee bekannt, ist die bekannteste unter den vielen Arten, und in unseren Gärtnereien auch ziemlich leicht zu bekommen.

Sie bildet durch Ausläufer lockere Bestände; die Blätter sind auf der Oberseite flaumig behaart, die Blüten sind röhrenförmig und haben nach unten gerichtete, rötliche Hochblätter. Das Aroma der Blätter ist kräftig minz-bis kampherartig. Man nimmt die Blüten zum Aromatisieren des Schwarztees oder macht daraus Sirup.

Die amerikanischen Kolonisten in Boston ersetzten den Schwarztee aus der alten Heimat eben mit den „Oswego“ Tee (Oswego war ein Indianerstamm), als sie nicht mehr gewillt waren, die hohen Zölle Englands zu zahlen. Sie warfen die „englischen“, Teekisten kurzerhand aus den eingelaufenen Schiffen ins Wasser. Ab da wurde die Unabhängigkeit vom Mutterland deklariert und ein Krieg begann.

Die vielen Gartensorten und Hybriden haben leider eine hohe Anfälligkeit gegenüber dem Echten Mehltau, wenn die Kulturbedingungen nicht optimal sind. Neuere Hybriden, welche die Gene der trockenheitstoleranteren *Monarda fistulosa* enthalten, sind weniger anfällig.

An ihrem Naturstandort, den Appalachen, ist die Anfälligkeit der *Monarda didyma* kaum präsent. Sie wächst hier an humusreichen Wald-rändern, auf frisch-feuchten Böden. Meist sind sie von Rudbeckien-Arten begleitet, die allesamt für ihren Durst bekannt sind. Sie haben, wie teilweise auch die Rudbeckien, eine gewisse Schattentoleranz. Laub und Blüten der Pflanze haben antiseptische Wirkung, da sie Thymol enthalten.



Die Monarda ist auch ein Insektenmagnet, nicht nur beliebt bei Hummeln und Bienen, sondern auch bei Schmetterlingen. Hummeln durchbeißen kurzerhand die langen Blütenröhren dieser Lippenblütler, weil sie die reiche Nektarquelle im Inneren sonst nicht erreichen könnten.

In ihrer Heimat werden Monardenblüten sogar von Kolibris besucht.



# Wir säen

## Anleitungen für Anfänger und für Fortgeschrittene (die ihre Kenntnisse auffrischen möchten)

Es gibt nichts Befriedigenderes für eine Gärtnerin, einen Gärtner, als Pflanzen - sei es durch Steckhölzer, sowie durch Samen - selbst zu vermehren.

Diese Praktiken dienen auch der Sortenerhaltung, denn wenn Sorten verschwinden, geht mit ihnen auch wertvolle Genetik verloren. GärtnerInnen pflegen seit jeher Artenreichtum zu bewahren, eine Praktik, die früher so normal war, dass niemand darüber ein Wort verschwendete. Heute müssen wir uns um den Erhalt der lokalen Sorten bemühen, denn der Artenschwund hat erschreckende Ausmaße angenommen. Die Vielfalt an Kräutern, Gemüsepflanzen und sogar Sträuchern und Stauden ist so rapide zurückgegangen, dass wir uns um jede lokale oder besonders gute Sorte bemühen müssen, damit sie uns erhalten bleibt.

Vorausgeschickt: Samen erhält man aus vollreifen Früchten, nur pralle Samenkörner sind keimfähig. Sie werden in Gläsern im Dunkeln aufbewahrt, wenn sie richtig trocken sind.

Auf gekaufte Samen-Briefchen müssen wir die **Anleitungen beachten**. Steht die Aufschrift F1-Hybride, sind die Samen für eine Weiterzucht nicht geeignet. Sie liefern nur einmaligen, guten Ertrag.

### Damit der Anbau auch gelingt, sollten ein paar Dinge unbedingt beachtet werden:

Wir dürfen nicht zu früh aussäen. Bei uns, auf einem Fensterbrett, werden Gemüsesamen ab 10. März bis Mitte April, Paprika zuerst, Zucchini, Kräuter und Gurken Ende April gesät. Auspflanzen können wir eh nur erst dann, wenn die Garten-Erde mindestens 15 Grad Wärme erreicht hat, also im Allgemeinen ab Mai.

(Englische Bauern pflegten erst dann zu säen, wenn die ideale Bodenerwärmung erreicht war: Um sie zu messen, ließen sie die Hose herunter und setzten sich auf die Erde)

Wer will, kann auch auf den Mond schauen, zunehmender Mond ist immer gut. Beste Keimtemperatur im Haus ist 20 bis 25 Grad, und auf einer warmen Fensterbank gelingt's.

**Wichtig ist die Verwendung von steriler ANZUCHTERDE die keinen Torfanteil enthält.** Wir erhalten sie in guten Gärtnereien. Leider ist diese umweltschonende Praktik (Moore dürfen nicht verschwinden, weil sie unter viel Anderem auch CO<sub>2</sub> binden) nicht bis in die Landwirtschaftlichen Genossenschaften durchgedrungen, die verkaufen torfhaltige Erde fröhlich weiter und pfeifen auf die Umwelt.

Wir verwenden zum Ansäen Töpfchen, Eierkartone, Joghurt-Becher mit Loch im Boden, Saatschalen etc., die möglichst sauber sein sollten. Die Erde sollte gut durchfeuchtet sein, dazu lauwarmes Wasser verwenden. Besprühen kann man die Töpfchen bzw. die Erde auch mit lauwarmen Kamillentee, das verhindert Fäulnis an den Sämlingen. Die Aussaat wird mit einer Glasscheibe oder mit durchsichtigen, abgeschnittenen Plastikflaschen geschützt. Bei Erscheinen der ersten Keimlinge Bedeckung abnehmen und ins Licht stellen. Erde immer lauwarm befeuchten. Nachts werden die Pflänzchen natürlich vor Kälte geschützt; wenn sie draußen standen, ins Haus geholt.

Nach ugf. 14 Tagen werden die Pflänzchen, die inzwischen zwei Blättchen haben, zum ersten Mal **pikiert**. Die meisten Sämlinge dürfen beim Pikiere tief (bis zu den Blättern) gepflanzt werden, Salate aber nicht.

Nach zwei bis drei Wochen werden die Sämlinge in Einzeltöpfe in normale Pflanzeerde pikiert. Sind die Tage warm und sonnig, sollten sie in die Sonne gestellt werden. Nachts unbedingt wieder ins Haus tragen.

### Nach dem Auspflanzen

Keine Pflanze gedeiht gut in einem armen oder ausgelaugten Boden: darum unbedingt dafür sorgen, dass unser Gartenboden humusreich und locker bleibt, und vor allem reich an Mikroorganismen. Das erreichen wir durch Kompost- und Bio-Düngergaben, Laub-Abdeckung im Winter. Dann: nackter Boden trocknet aus, deshalb werden die Beete immer mit einer zentimeterhohen Mulchschicht (mit Heu oder sauberem Stroh, ohne Pestizidrückstände) bedeckt, sie hält den Boden feucht, Mikroorganismen können sich darunter zügig vermehren und wir ersparen uns das Jäten.

### Tipps für Paradeiser:

Sie sind Starkzehrer und brauchen ständig „Futter“, das heißt Stickstoff und Kali: Brühen aus Brennnesseln, Kompost, Wolldünger, Hornmehle aus kontrollierter Herkunft, Blattdünger, Bio-Rinderdung in Pellets, auch in Wasser aufgelöst verabreicht, und dabei kalireichen Dünger (wie zum Beispiel Holzasche) nicht vergessen.

Längere Gießpausen fördern Wurzelwachstum und Geschmack. Also reichlich wässern, dann den Boden wieder trocknen lassen (Fingerprobe!)

### Adressen von Samenlieferern:

[Cercatoridisemi.com/shop](http://Cercatoridisemi.com/shop)  
[dreschflegel-saatgut.de](http://dreschflegel-saatgut.de)  
[bingenheimer-saatgut.de](http://bingenheimer-saatgut.de)  
[karierte-tomate.de](http://karierte-tomate.de) und  
[miche-schick@web.de](mailto:miche-schick@web.de)  
[pflanzgutes.com](http://pflanzgutes.com) (aus Südtirol!)



## Winterharte Salate

Ab September können wir die leer-geerntete Beete neu gestalten bzw. ansäen.

Mehrere Salate überstehen auch kalte Temperaturen, sie halten sogar einige Grade unter der Nullgrenze aus: Feldsalat, Winterspinat, wilde Rauke, Asiasalate, Winterportulak (*Claytonia perfoliata*) können bis Mitte November und dann ab Feber geerntet werden. Schnittsalat kann bis zu den ersten Frösten geerntet werden.



*Claytonia perfoliata*

Auch Wintersteckzwiebeln können wir stecken, damit wir im April wunderbare Frühlingszwiebeln ernten können.

Ich bin kein Freund von Fliesen oder Plastikplanen im Beet, ich verwende lieber Heu und Stroh als Mulch. Aber wenn wir Wintersalate in Reihen säen, können wir Flies zur Abdeckung der Erde verwenden, die Pflänzchen werden so nicht „erdig“.

**Pflanzgutes** von Elisabeth Kössler, **Galanthus** und auch **Schullian** haben winterhartes Saatgut bzw. winterharte Pflänzchen.

## Klimawandel und Gemüse-Saatgut

Die trockenen und heißen letzten Jahre und im Gegensatz dazu Starkniederschläge und kühlfeuchte Perioden verlangen auch von den Gemüsepflanzen einiges ab. Hybridsaatgut kann sich diesen schwankenden Bedingungen nur in geringstem Maße anpassen.



*Ob Gurke, Tomate oder Kohlgewächs: alle Eigenschaften sind bereits im Samen festgelegt*

In trockenen Jahren müssen die Pflanzen bei anhaltender Hitze mit Wasser versorgt werden, bei wochenlanger Nässe und kälteren Temperaturen kämpfen die Pflanzen gegen Schnecken und Pilzkrankheiten. Hochgezüchtete Sorten sind einheitlich, ihre Züchtungsziele sind meist der Ertrag oder bestimmte ästhetische Eigenschaften wie Blattfarbe oder Wurzelform. Ihre Resistenz gegenüber Schädlingen und Krankheiten ist gering, ihre Ansprüche an gleichmäßige Wachstumsbestimmungen ist hoch. F1-Pflanzen bringen entweder mehr Ertrag oder haben besonders gleichmäßig geformte Früchte. Auf den ersten Blick erscheinen diese Züchtungen vorteilhaft, allerdings bringen sie die Käufer in eine Abhängigkeit. F1-Sorten sind Hybridzüchtungen, das heißt, es werden zwei verschiedene Sorten miteinander gekreuzt. Dafür werden künstliche Inzuchtlinien erzeugt.

Alte, lokale Sorten sind nicht einheitlich, ihr Wachstum ist abweichend, das Saatgut oft nicht gleichförmig, manchmal unterscheiden sie sich im Reifezeitpunkt oder der Blühfreudigkeit. Und genau diese Variabilität

macht sie interessant. Da sich nachbaufähige Sorten von Kulturpflanzen im Gegensatz zu sogenannten F1-Hybriden über Generationen an den Standort anpassen können, lassen sie sich zum Beispiel gezielt auf die klimatischen Bedingungen selektieren. Durch das große F1-Angebot im Handel werden traditionelle samenfeste Sorten verdrängt. Dabei geht ein großer Reichtum an Züchtungsarbeit und genetischer Ressourcen verloren. Für die Vielfalt auf unseren Gartenbeeten sind samenfeste Sorten langfristig die bessere Wahl.



*Die Hände der Bäuerinnen sind häufig die Rettung für Lokalsorten*

Der Erhalt und Austausch samenfester Lokalsorten sind nur möglich, wenn diese Pflanzen regelmäßig angebaut werden. Wenn sie nicht mehr angebaut werden, verschwinden sie, auch eine Saatgut-Bank kann nur durch den regelmäßigen Anbau erhalten werden.

**In Südtirol setzen sich der Verein Sortenvielfalt ([www.sovie.it](http://www.sovie.it)) und auch die Südtiroler Bäuerinnenorganisation für den Erhalt der Lokalsorten ein.**

**Wer in der Gartenkultur hat alte Sorten im Gemüsegarten stehen? Bitte meldet euch, bei ausreichend Interesse könnte man auch eine Vernetzung der Mitglieder und ihrer Sorten erwägen.**



## Was ist eine F1-Hybride

Auf vielen Samentütchen finden wir beim genauen Hinschauen die Bezeichnung F1-Hybride.

Für die meisten von uns ist das ein Hinweis, mit dem wir nichts anfangen können.

Sagen wir im Voraus, dass diese Hybriden mit Genmanipulation erst einmal nichts zu tun haben. Der Begriff F1 steht für die **erste Filialgeneration**, die erste Generation aus der Kreuzung zweier Elternsorten. Sie sind wie andere Samen traditionell gezüchtet. Sie stammen aus der Kreuzung zweier Sorten.

Durch die Kreuzung ist es den Züchtern gelungen, die Eigenschaften beider Eltern in einer Pflanze zu kombinieren. Damit erzielen sie gewünschte Eigenschaften für den Anbau, die ohne Kreuzung nicht möglich wären, wie bestimmte Blütenfarben, oder Resistenzen gegen Mehltau und anderen Auffälligkeiten, dann besonders große Früchte, zeitgleiche Reifezeit etc.

### Nachteile

Dieses Saatgut ist also an sich nicht schlecht. Sein Nachteil ist, dass es nicht samenfest ist. Das heißt: Gewinnt man daraus Samen, werden wir

feststellen, dass sich in der nächsten Generation (F2) die Eigenschaften der Pflanze wieder aufspalten. Sie kehrt sozusagen zum Ursprung zurück, hat nicht mehr die gleichen Farben, dieselbe Resistenz etc.

Auch Bio-Züchter befassen sich mit Kreuzungen und erhalten F1-Hybriden, meist für den gewerblichen Anbau von Pflanzen; für solche die in Töpfen wachsen müssen. Oder für Sorten, die wegen ihrer höheren Erträge, Resistenz oder Formen bzw. Farben nur als F1-Hybride erhältlich sind.

**CMS-Hybriden** (Cytoplasmatische Männliche Sterilität) sind hingegen im Labor durch Verschmelzung artfremder Zellen und Zellkerne zusammen gebaut. Das Cytoplasma ist die Grundsubstanz einer Zelle. Hier handelt es sich um einen manipulierenden Eingriff in die ursprüngliche Biologie der Pflanze. Diese Hybriden werden leider nicht gekennzeichnet, bei gewerblichem Gemüseanbau mit Biosiegel sind sie von der EU sogar genehmigt worden, weil sie höhere Erträge, Unkraut-Toleranz, schönere Optik bei Pflanzen erwirken.

Diese Manipulation wird jedoch von Firmen wie Demeter, Bioland u.a. abgelehnt.

*(Zum Teil aus Beetfreunde.de)*

## Rezept zur Spargelsaison



## Ravioli mit spargelfüllung

Aus

100 g (Vollkorn)Mehl,  
100 g Hartweizenmehl,  
2 Eiern,  
2 Esslöffeln Olivenöl und  
Salz

einen geschmeidigen Teig kneten, mit Klarsichtfolie bedecken und mind. eine Stunde ruhen lassen.

Zwischenzeitlich

- 250 g grünen Spargel dünsten oder im Dampf garen und erkalten lassen.
- Den Spargel mit 200 g Streich-Frischkäse mit dem Mixer verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben und
- Blätter ausstechen,
- ein Häufchen Spargelmasse daraufsetzen und
- mit zweiten Nudelblatt bedecken.
- Die Ränder festdrücken und in siedendem gesalzenen Wasser kurz ziehen lassen,
- mit leicht gebräunter Butter und Parmesan servieren,

Schmeckt ausgesprochen lecker.