

RENATE HUDAK

Schritt für Schritt zum eigenen Küchengarten

OBST & GEMÜSE

selbst anbauen



1

Planung 6

Was haben Sie zu bieten? 8

- Wo sich Obst und Gemüse wohl fühlen 10
- So planen Sie Ihren Küchengarten richtig 12
- Obst und Gemüse vielfältig in Szene setzen 14

Was bietet das Sortiment? 16

- Gemüse und Salat: Neuheiten oder Bewährtes? 18
- »Gärtnern nach Plan« heißt die Devise 20
- Welches Obstgehölz soll es sein? 22
- So finden Sie die richtige Obstsorte 24
- Obst und Gemüse auf Terrasse und Balkon 26
- Frage & Antwort: Expertentipps rund um die Planung 28



2

Gartenpraxis 30

Den Küchengarten anlegen 32

- Nützliche Helfer für den Anbau 34
- Guter Boden – gesund und fruchtbar 36
- Gärtnergold: der eigene Kompost 38
- Von der Wiese zum Gemüsebeet 40
- Ertragreicher: Hoch- und Hügelbeete 42
- Frage & Antwort: Expertentipps rund um die Anlage 44

So pflanzen Sie richtig 46

- Beste Qualität macht sich bezahlt 48
- Gemüse und Salat aus eigener Anzucht 50
- Einfach und leicht: direkt ins Freiland säen 52
- Beerenobst – aus eins mach zwei 54
- Mit dem Frühbeet die Erntezeit verlängern 56
- Pflanzen unter Folie und Glas 58
- Salat und Gemüse richtig pflanzen 60
- Beerenobst hat ganz spezielle Pflanzansprüche 62
- So pflanzen Sie einen Obstbaum richtig ein 64
- Obst, Gemüse und Salat in Kästen und Töpfen 66



- › **Frage & Antwort:** Expertentipps rund ums Pflanzen **68**

Bewährte Tipps zur Pflege 70

- Das A und O der Pflege: Gießen, Düngen, Mulchen **72**
- Obstbäume und Beerensträucher schneiden **74**
- Wintertipps für Obst und Gemüse **76**
- So bleiben Obst und Gemüse gesund **78**
- › **Diagnosetafel:** Schädlinge an Gemüse **80**
- › **Diagnosetafel:** Krankheiten an Gemüse **81**
- › **Diagnosetafel:** Schädlinge an Obst **82**
- › **Diagnosetafel:** Krankheiten an Obst **83**
- › **Frage & Antwort:** Expertentipps rund um die Pflege **84**

Die schönste Gartenarbeit: Ernten 86

- Erntereif oder nicht – der richtige Zeitpunkt **88**
- Obst und Gemüse verarbeiten und lagern **90**
- › **Frage & Antwort:** Expertentipps zu Ernte und Lagerung **92**
- › **Was tun, wenn ... 94**

3

Porträts 96

Knackiger Salat und erntefrisches Gemüse 98

Leckeres und vitaminreiches Obst 110

Wildgemüse 118

Wildfrüchte 119

Anhang

- Arbeitskalender:** Der Küchengarten rund ums Jahr **120**
- Arten- und Sachregister **122**
- Mischkultur-Tabelle **125**
- Adressen, Literatur **126**
- Impressum **128**

Obst und Gemüse auf Terrasse und Balkon

Ideal für einen Topfgarten ist eine Süd-Ost- oder Süd-West-Ausrichtung von Terrasse oder Balkon. Sie werden erstaunt sein, was hier so alles an Obst, Gemüse und Salat gedeiht.

Glücklicherweise sind fast alle Balkone und Terrassen sonnig oder zumindest halbschattig, womit sie schon ein wichtiges Kriterium für den Obst- und Gemüseanbau erfüllen. Außerdem entsteht oft durch warme Hauswände, Seitenwände oder seitliche Abtrennungen zusätzlich ein besonders geschütztes Kleinklima, das viele Nutzpflanzen zu schätzen wissen.

Was gedeiht auf Balkon und Terrasse?

Am besten wachsen relativ anspruchslose, niedrige, kompakte und raschwüchsige Pflanzen in Töpfen und Gefäßen.

Sehr nährstoffhungrige Pflanzen wie Kohl, Kürbis, Lauch oder Rettiche sind eher ungeeignet, da ihre Bedürfnisse meist auch in großen Gefäßen nicht ausreichend erfüllt werden können. Auch Gemüse, die eine relativ lange Kulturzeit haben wie Möhren oder Sellerie eignen sich nicht für den Topfgarten!

Gemüse auf dem Balkon

- Neben den verschiedenen kleinfrüchtigen und buschig wachsenden Tomaten wie Busch-, Cocktail-, Kirsch- oder Zwergtomaten, können Sie auch anderes Fruchtgemüse wie Auberginen, Gurke und Paprika im Topf ziehen. Setzen Sie diese wasser- und nährstoffbedürftigen

Arten aber auf jeden Fall in Gefäße mit mindestens 10 Liter Fassungsvermögen.

- Radieschen, kleine Rettich- und niedrige Erbsensorten, Rote Bete, Spinat und Mangold haben eine relativ kurze Kulturzeit – Sie können sie problemlos in Ihren Topfgarten einplanen.

- Auch Salat wächst im geschützten Kleinklima auf Balkon und Terrasse schnell heran. Im Frühling ernten Sie Kopfsalat sogar schon zwei Wochen früher als vom Beet im Garten. Im Herbst verlängert sich die Ernte von Kresse und Pflücksalat ebenfalls um 10–14 Tage.

Topf-Obst

Fast alle Obstarten lassen sich in entsprechender Form auch im Topf ziehen.

- Wählen Sie beim Kern- und Steinobst schwach wachsende Sorten und kleine Formen wie Ballerinaapfel- oder Säulenbäumchen (→ Seite 22/23).
- Beerensträucher sind in Form von Hochstämmchen ideale Kübelbewohner.
- Erdbeeren gibt es gleich in zwei Formen für den Topfgarten

Tipp



ERDBEEREN IN LUFTIGER HÖHE

Geradezu ideal für den Topfgarten sind Hänge-Erdbeeren. Werden sie in ein Beet gepflanzt, kriechen sie flach am Boden dahin; setzen Sie sie jedoch in Ampeln, Hängekörbe oder in die seitlichen Pflanztaschen amporenartiger »Erdbeertöpfe«, dann entwickeln sie herabhängende Ausläufer mit üppigem Fruchtansatz von Juni bis Oktober.

ten: Monatserdbeeren für Hängetöpfe (→ Tipp) oder Klettererdbeeren an Drahtspindeln, wie die Sorte 'Montana'.

■ Preiselbeeren und Heidelbeeren in Töpfe mit saurer Rhododendrerde wachsen meist dauerhafter und besser als ausgepflanzt im Garten.

Welches Substrat ist geeignet?

Das Substrat für Topf- und Kübelpflanzen sollte möglichst leicht sein, Luft und Wasser gut speichern und beim Gießen nicht verschlämmen.

■ Fertige Blumenerde oder spezielle Erde für Kübelpflanzen erfüllt meist die notwendigen Voraussetzungen.

■ Für Erdbeeren, Tomaten oder Gurken gibt es auch Spezialerden im Handel.

■ Sie können auch selbst eine Mischung (1:1) aus einer fertigen Einheitserde und Kompost herstellen. Wenn Sie noch etwas Tongranulat, Blähton oder Bentonit begeben, bekommen die Pflanzenwurzeln immer genügend Luft.

■ Wenn Sie ein oder zwei Säcke Substrat auf »Lager« haben, können Sie jederzeit zu groß gewordene Pflanzen umsetzen.

Gefäße in Hülle und Fülle

Je nach Pflanze, benötigen Sie ganz verschiedene Gefäße (→ Seite 66/67). Berücksichtigen Sie bei der Auswahl der Gefäße auf jeden Fall immer die endgültige Größe der Pflanze.

■ Für flachwurzeln Pflanzen wie Salat, reichen ca. 10 cm hohe Gefäße schon aus.

■ Tiefwurzeln Gemüse wie Tomaten oder ausladendes Obst braucht besonders standfeste Gefäße mit einem Mindestdurchmesser von ca. 40 cm und einer ebensolchen Höhe. Sie erhöhen die Standfestigkeit, wenn Sie auf den Gefäßboden zunächst eine Schicht Kies

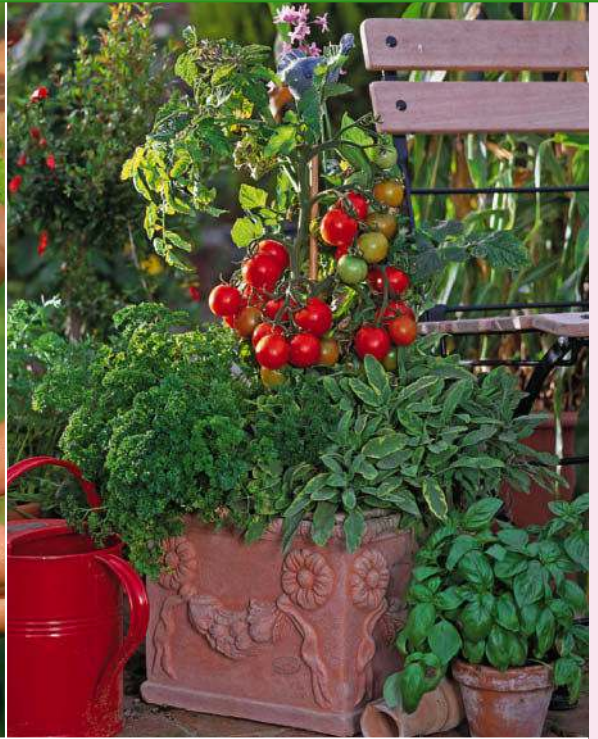
oder Sand einfüllen – beides wirkt gleichzeitig als Drainage.

■ Alle Gefäße benötigen genügend Wasserabzugslöcher oder wenigstens eine Drainageschicht (→ Seite 67).

■ Für Standorte in der vollen Sonne sind Töpfe aus schwarzem Kunststoff, Blech oder Metall ungeeignet, da sie sich viel zu sehr aufheizen. Hier hilft ein Übertopf!

Buschig wachsende Tomatensorten eignen sich hervorragend als Balkon- und Terrassengemüse.





2

Garten- praxis

Den Küchengarten anlegen	S. 32
So pflanzen Sie richtig	S. 46
Bewährte Tipps zur Pflege	S. 70
Die schönste Gartenarbeit: Ernten	S. 86

› PRAXIS

Beerenobst hat ganz spezielle Pflanzansprüche

Wenn Sie Ihr Beerenobst richtig einsetzen, dann bilden die Pflanzen schnell ausreichend neue Wurzeln und wachsen gut an. Sie können dann über Jahre mit einer reichen Ernte rechnen.

BEERENSTRÄUCHER PFLANZEN

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Zeitbedarf:

- 20–60 Min. pro Strauch

Material:

- Beerensträucher
- evtl. verrotteter Kompost

Werkzeug, Zubehör:

- Spaten, Grabegabel, Handschaufel, Gießkanne
- Anbindepfähle
- Pflanzschnur, Holzpflocke

Beerensträucher sind richtige Individualisten. Fast jede Art hat beim Pflanzen ihre eigenen Wünsche an Pflanzzeit, Pflanztiefe, Abstand und Boden. Grundsätzlich sollten Sie die Pflanzen erst kaufen,

wenn Sie den Pflanzplatz vorbereitet haben und gleich starten können. Die Wurzeln dürfen keinesfalls austrocknen! Stellen Sie sie notfalls in einen Eimer mit Wasser.

Sonderfall: Erdbeeren

Erdbeeren werden in der Regel im Sommer (Juli/August) in Reihen aufs Beet gepflanzt. Monatserdbeeren (Hänge-Erdbeeren) und Klettererdbeeren kommen im Mai in die Erde oder in entsprechende Pflanzgefäße (→ Seite 26).

- Markieren Sie die Pflanzreihen mit einer Schnur. Setzen Sie die Pflanzen im Abstand von ca. 30 cm ein.
- Das Pflanzloch soll so groß sein, dass die Wurzeln locker nach unten hängen. Erdbeeren sind Tiefwurzler (→ Abb. 1).
- Füllen Sie nun mit Erde auf, drücken die Pflanze mit beiden Händen an und gießen mit der Gießkanne ohne Tülle gut den Wurzelbereich an.

Beerensträucher – fachgerecht gepflanzt

Für alle Beerensträucher gelten folgende Regeln:

Die richtige Pflanzzeit

Beerensträucher pflanzen Sie in gemäßigttem Klima am besten im September, dann können die Jungpflanzen noch gut einwurzeln, so dass sie gleich im Frühjahr dem Boden ausreichend Wasser und Nährstoffe entnehmen und gut austreiben können. In Gegenden mit sehr harten Wintern sollten Sie erst ab März pflanzen, Kälte empfindliche Arten wie Brombeeren, Kiwi oder Weinreben sogar erst im Mai. Sie treiben zwar nicht so schnell aus wie im Herbst gesetzte Pflanzen, sind dafür aber nicht mehr frostgefährdet.

Abstand halten

Setzen Sie Beerensträucher nicht zu eng. Gehen Sie beim Abstand von Pflanze zu Pflanze vom ausgewachsenen Strauch aus (→ Porträtteil). Denken Sie auch daran, dass Sie die Sträucher beim Ernten und Pflegen von allen Seiten gut erreichen können.

Richtig pflanzen

- Heben Sie mit dem Spaten eine Pflanzgrube aus, die den Wurzeln oder dem Topfballen genügend Platz bietet. In der Regel dürften 50 x 50 cm ausreichend sein.
- Vermischen Sie den Aushub mit verrottetem Kompost. Damit bieten Sie dem Strauch eine gute Starthilfe.

- Lockern Sie die Wände und den Boden auf, damit die Wurzeln in der neuen Umgebung besser Fuß fassen können.
- Stellen Sie die Pflanze gerade ins Pflanzloch ein und breiten Sie die Wurzeln wurzelnackter Pflanzen locker aus. Schlagen Sie bei Hochstämmchen jetzt gleich einen Stützpfahl mit ein, da Sie gut sehen können, wo die Wurzeln sind.
- Füllen Sie nun Erde ein. Achten Sie darauf, dass sie gut zwischen den Wurzeln verteilt ist und keine größeren Hohlräume entstehen. Gießen Sie am besten mehrmals hintereinander, dann verteilt sich die Erde besser um die Wurzeln.
- Gießen Sie zum Schluss nochmals durchdringend an.

Beerensträucher mit Sonderwünschen

- Himbeeren (→ Abb. 2) werden in Reihe gepflanzt. Sie bevorzugen einen leicht sauren Boden. Die gut sichtbaren Triebknospen am Wurzelansatz sollten ca. 5 cm unter der Erde liegen. Decken Sie den Wurzelbereich gut ab.
- Bei den Johannisbeeren (→ Abb. 3) sollten alle Triebansätze im Boden sein, dann bilden sich verstärkt bodennahe Neutriebe aus. Sie sollen also tiefer sitzen als sie in der Baumschule oder im Topf standen.
- Weinreben (→ Abb. 4) brauchen einen möglichst warmen und windgeschützten Platz. Halten Sie etwa 50 cm Abstand zum Spalier, und leiten Sie den schräg eingesetzten Trieb an einem Stab zum Spalier hin.



1

Erdbeeren dürfen nicht zu tief sitzen

Achten Sie beim Einsetzen der Erdbeerpflänzchen darauf, dass die Herzknospe knapp über der Erdoberfläche sitzt, damit die jungen Blättchen nicht faulen.

2

Himbeeren brauchen einen guten Wurzelschutz

Bedecken Sie beim Himbeerpflanzen die Basis der Pflanze ca. 5 cm mit Erde, dann sind die alljährlich aus dem Wurzelstock neu austreibenden Ruten gut geschützt.

3

Johannisbeeren sollen tiefer sitzen als zuvor

Setzen Sie Rote und Weiße Johannisbeeren 2–3 cm, Schwarze Johannisbeeren sogar 10 cm tiefer ein als sie im Topf stehen, sie treiben dann besser aus.

Achten Sie auf die Veredlungsstelle!

Setzen Sie Wein 20–30 cm tief und leicht schräg in den Boden ein. Die Veredlungsstelle muss ca. 5 cm aus dem Boden schauen.

4

› PRAXIS

Obst und Gemüse verarbeiten und lagern

Eine reiche Ernte im Obst- und Gemüsegarten lässt das Gärtnerherz voller Stolz höher schlagen – mit der richtigen Verarbeitung oder Lagerung haben Sie noch lange etwas vom leckeren Erntegut!

Alles, was Sie von Ihrem Erntegut nicht gleich frisch verzehren, sollten Sie möglichst rasch weiterverarbeiten – Lagerobst und Lagergemüse ausgenommen.

viel Feuchtigkeit, ist es schon bald nicht mehr knackig.

Dekorative Zwiebelzöpfe
Zwiebeln sind ohne viel Aufwand lange haltbar, wenn sie

aus dem Beet genommen gut ausgetrocknet (→ Abb. 2) sind. Am Laub zu Bündeln oder kunstvollen Zöpfen zusammengebunden, die Sie an einem trockenen, luftigen Platz aufhängen, halten sie sich den ganzen Winter hindurch. Für den kleinen Bruder, den Knoblauch, gilt Ähnliches. Hauptsache, die Knollen werden vor dem Einlagern möglichst gut getrocknet, dann sind auch sie ausgesprochen lange haltbar.

Richtig einfrieren

Einfrieren (→ Abb. 3) ist die schnellste und einfachste Art des Konservierens. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass das Gefriergut weitgehend seine Form und Farbe behält und sich der

Gemüse haltbar machen

Es versteht sich von selbst, dass nur unbeschädigtes Gemüse weiterverarbeitet oder eingelagert werden soll.

Richtig einlagern

- Zum Einlagern von Kohl, Möhren, Sellerie und Rote Bete eignen sich am besten kühle Räume (4–10 °C) mit relativ hoher Luftfeuchte (ca. 80 %). Legen Sie das Gemüse locker auf Lattenrosten oder in Obststeigen aus.
- Ist Ihr Lagerraum zwar kühl genug, aber zu trocken, dann sollten Sie das Gemüse in Kisten mit feuchtem Sand (→ Abb. 1) lagern. Verliert das Lagergut nämlich zu schnell zu

1 Ab in die Kiste!

In einer Kiste mit feuchtem – nicht nassem – Sand geben Möhren kaum Feuchtigkeit ab und bleiben viele Wochen lang erntefrisch. Achten Sie darauf, dass der Sand nicht vollkommen austrocknet.



2 Nur trocken lange haltbar!

Zwiebeln sind sehr lange haltbar, wenn sie an einem trockenen, luftigen Ort in Kisten ausgelegt oder in Büscheln aufgehängt werden. Dazu muss die äußere Haut allerdings vorher vollkommen trocken sein.



Geschmack kaum verändert. Nährstoffe allerdings bleiben nur erhalten, wenn das Gemüse erntefrisch und in ganz kurzer Zeit durchgefroren wird (Schockgefrieren).

- Bei einigen Gemüsearten, z. B. Erbsen, Bohnen und Spinat, empfiehlt sich vor dem Einfrieren ein portionsweises Blanchieren, damit sich die intensive Farbe nicht verändert.
- Im Rohzustand zum Einfrieren nicht geeignet sind stark wasserhaltige Gemüse wie Gurken oder Zwiebeln.

Obst haltbar machen

»Überzähliges« Obst können Sie auch auf verschiedene Art und Weise verarbeiten und dadurch haltbar machen.

Äpfel bleiben unter sich

Auch Lagerobst braucht einen trockenen, luftigen und kühlen Platz (2–6 °C), an dem die Früchte am besten nebeneinander auf Lattenrosten (→ Abb. 4) ausgelegt werden.

- Legen Sie das Erntegut so aus, dass sich die einzelnen Früchte nicht berühren.
- Äpfel sollten separat gelagert werden. Sie sondern einen »Reifestoff« ab, der die Haltbarkeit von anderem Obst und Gemüse deutlich reduziert.

Ab in die Tiefkühltruhe

- Beerenfrüchte und Steinobst können frisch geerntet gut eingefroren werden. Frieren Sie die Früchte am besten einzeln auf einer Platte vor und verpacken Sie sie dann portions-

weise in Beutel. So bleiben vor allem zarte Früchte besser als ganze Frucht erhalten.

- Kernobst (Äpfel, Birnen, Quitten) kann nicht roh eingefroren, sondern sollte vorher gedünstet werden.

Saft, Marmelade & Co.

- Mit der Verarbeitung zu Saft, Gelee, Marmelade & Co. (→ Abb. 5) steht Ihnen eine Vielzahl von leckeren Verwertungsmöglichkeiten zur Verfügung. Hier sind Ihrer Fantasie kaum Grenzen gesetzt!
- Wenn Sie einen Dörrapparat besitzen, dann können Sie Äpfel, Aprikosen, Birnen und Zwetschgen auch klein oder in Ringe schneiden und trocknen. Das geht zwar auch im Backofen, ist aber aufwändiger.

Einfrieren – schnell und einfach

Spinat können Sie portionsweise tiefgefrieren, ohne dass er an Farbe, Geschmack und Aroma verliert, wenn Sie ihn vorher kurz blanchieren, d. h. 1–5 Minuten in kochendes Wasser geben und dann gut abtropfen lassen.

Richtig gelagert hält länger

Luftig, kühl und locker ausgebreitet hält sich Lagerobst und -gemüse am besten. Kontrollieren Sie trotzdem regelmäßig. Beschädigte oder gar faulige Exemplare sollten Sie schnellstens aussortieren.

Pürieren, gelieren, entsaften

Zum Herstellen von Saft, Gelee oder Marmelade ist vollreifes Obst am besten geeignet. Verarbeiten Sie nur 1a-Früchte, ohne Druckstellen oder sonstige Schäden, das geht oftmals auf Kosten der Haltbarkeit.





Brombeere

Rubus fruticosus



Erdbeere

Fragaria x ananassa



Himbeere

Rubus idaeus

HÖHE: 3–5 m

STANDRAUM: 1,5–2 m²

ERNTZEIT: Juli – Oktober

Beerenobst



Anbauen: Frühjahrspflanzung im Abstand von 1–1,5 m; beim Pflanzen die Basisknospen ca. 5 cm mit Erde bedecken; am besten an 2–3 Spanndrähten bis zur Höhe von 1,6 m ziehen; selbstbefruchtend

Boden: locker, humos, ausreichend feucht, aber keinesfalls staunass

Pflegen: Seitentriebe der Ranken im Sommer (August) auf drei Knospen zurückschneiden; die Früchte bilden sich an den zweijährigen Trieben, diese nach der Ernte abschneiden; Wurzelstöcke im Herbst mit Kompost bedecken

Ernten: nur vollreif ernten, reife Brombeeren sind tief schwarzblau und lösen sich ganz leicht ab

Inhaltsstoffe: v. a. Vitamin A und Vitamin C, Eisen, Magnesium

Sonstige Sorten/Arten: 'Navaho' (Arkansas-Brombeere, aufrechter Säulenwuchs, dornenlos, große Früchte, Erntezeit Aug./Sept.), 'Theodor Reimers' (sehr stachelig, Erntezeit Juli–Sept.), 'Black Satin' (stachellos, Erntezeit August–Oktober)

HÖHE: 15–25 cm

STANDRAUM: 50 x 25 cm

ERNTZEIT: Juni – Oktober

Beerenobst



Anbauen: Reihenpflanzung im Juli/August; 50 cm Abstand in der Reihe, 25 cm Abstand zur Nachbarreihe; die Herzknospe auf keinen Fall zu tief setzen; meist selbstbefruchtend

Boden: humos, durchlässig, nährstoffreich, optimaler pH-Wert ca. 6

Pflegen: im Frühjahr und ein zweites Mal im Juli/August mit Kompost oder Langzeitdünger versorgen; mulchen; nach Fruchtansatz mit Stroh unterlegen; Ausläufer zur Neupflanzung im Juni/Juli abnehmen bzw. auf jeden Fall entfernen; Neupflanzungen im August/September gut wässern

Ernten: die Früchte sind am aromatischsten, wenn sie dunkelrot und voll ausgereift sind

Inhaltsstoffe: v. a. Vitamin C, Fruchtzucker, Kalium

Sonstige Sorten/Arten: 'Evita' (zweimal tragend), 'Hummi' (Klettererdbeere), 'Imtraga-Selektra' (zweimal tragend, Juni und Aug./Sept.), 'Ostara' (mehrmals tragend, Erntezeit Juli–Oktober), 'Senga Sengana' (sehr große Früchte, Erntezeit August)

HÖHE: 1,5–2 m

STANDRAUM: 1–2 m²

ERNTZEIT: Juni – September

Beerenobst



Anbauen: Herbst- oder Frühjahrspflanzung; beim Pflanzen die Basisknospen 5 cm mit Erde bedecken; am besten an 2–3 waagerechten Spanndrähten ziehen; selbstbefruchtend

Boden: nährstoffreich, durchlässig, humos, pH-Wert ca. 6, ausreichend feucht, aber keinesfalls staunass

Pflegen: mit Laub- oder Rindenkompost mulchen; nicht hacken, da die Pflanzen flachwurzeln sind; mäßig düngen (Kali betont, chloridfrei); die Früchte bilden sich an den zweijährigen Trieben, diese bei der Ernte abschneiden (Ausnahme: erste Ernte der zweimal tragenden Sorten)

Ernten: im Jahr nach der Pflanzung erntefähig; reife Früchte lösen sich leicht

Inhaltsstoffe: Vitamine, Mineralstoffe

Sonstige Sorten/Arten: 'Golden Queen' (Erntezeit Aug./Sept., gelbe Früchte), 'Royal' (sehr große Früchte, Erntezeit Sept.), 'Rumiloba' (Erntezeit Sept., sehr widerstandsfähig), 'ZEFA 3' (zweimal tragende Sorte, Erntezeit Juli und September)



Johannisbeere

Ribes nigrum, Ribes rubrum



Jostabeere

Ribes x nidrigolaria



Kiwi

Actinidia chinensis

HÖHE: 1,5 m
STANDRAUM: 1,5–2 m²
ERNTZEIT: Juni – August

Beerenobst



Anbauen: Herbstpflanzung; die Triebe beim Pflanzen auf ca. 5 Knospen pro Trieb zurückschneiden; Rote und weiße Sorten selbstbefruchtend, aber ertragreicher, wenn mehrere verschiedene Sorten gepflanzt werden, Schwarze Sorten sowohl selbstbefruchtend als auch selbstunfruchtbar
Boden: nährstoffreich, humos, ausreichend feucht, aber nicht staunass
Pflegen: Rückschnitt alter (ca. 5-jähriger) Triebe nach der Ernte oder im Winter (März) bis zum Boden; jedes Jahr 2–3 neue Triebe nachziehen; mulchen; nicht hacken, da die Pflanzen sehr flach wurzeln
Ernten: ganze Trauben abschneiden oder abpflücken, wenn die Einzel Früchte vollkommen ausgefärbt sind
Inhaltsstoffe: v. a. Vitamin C, Pektin, Fruchtsäuren, Mineralstoffe
Sonstige Sorten/Arten: 'Red Lake' (rote Früchte), 'Rovada' (lange Trauben, dunkelrote Früchte), 'Rote Vierländer' (rote Früchte, robust, ertragreich), 'Titania' (schwarze Früchte), 'Weiße Versailler' (weiße Früchte)

HÖHE: 1,5–2 m
STANDRAUM: 2–2,5 m²
ERNTZEIT: Juli

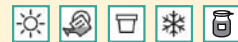
Beerenobst



Anbauen: Herbstpflanzung; die stachellosen Triebe beim Pflanzen auf fünf Knospen pro Trieb zurückschneiden; selbstbefruchtend
Boden: nährstoffreich, humos
Pflegen: regelmäßiger Auslichtungsschnitt der starkwüchsigen Sträucher erstmals nach ca. 3 Jahren; alte Triebe bodeneben abschneiden; mulchen; nicht hacken, da die Pflanzen ausgesprochen flachwurzeln sind; im Frühjahr Kali betont und chloridfrei düngen; die Kreuzung aus Johannisbeere und Stachelbeere ist sehr gesund und widerstandsfähig gegenüber Mehltau und Gallmilben
Ernten: ab Juli nacheinander Einzel Früchte pflücken, sobald sie ganz dunkel ausgefärbt sind; die Früchte schmecken auch roh, sind aber besonders gut zur Verarbeitung zu Gelee und Marmelade geeignet
Inhaltsstoffe: v. a. Vitamin C, Fruchtsäuren, Mineralstoffe
Sonstige Sorten/Arten: 'Jograndia' (Erntezeit Anfang Juli), 'Jostine' (Erntezeit Anfang Juli)

HÖHE: 4–8 m
STANDRAUM: ca. 3 m²
ERNTZEIT: Okt. – November

Beerenobst



Anbauen: im Mai im Abstand von 3–4 m an (wind-)geschützte SO- oder SW-Wände setzen; zweihäusige und einhäusige Sorten, bei zweihäusigen unbedingt zwei Pflanzen setzen
Boden: humos, tiefgründig, optimaler pH-Wert ca. 6, ausreichend feucht
Pflegen: Triebe hochbinden; wenn immer kleinere Früchte ausgebildet werden, Seitentriebe im Juni nach dem 6. Blatt über den Früchten kappen; im Frühjahr und im Juni mit Kompost oder Mineraldünger versorgen; im Winter gut abdecken; Früchte vor Sonnenbrand schützen
Ernten: erste Erträge nach etwa 5 Jahren Standzeit; Früchte ernten, solange sie noch etwas hart sind, sie reifen gut nach
Inhaltsstoffe: Vitamin C, Kalium, Kalzium
Sonstige Sorten/Arten: 'Jenny' (große, behaarte Früchte, selbstbefruchtend), 'Weiki' (kleine, glattschalige Früchte, selbstbefruchtend), 'Weiki-Bavaria' (goldgelbe, haarlose Früchte, winterhart, selbstunfruchtbar)

Obst & Gemüse selbst anbauen

Obst und Gemüse bieten das ganze Jahr kulinarische Höhepunkte.

Ob knackiger Radicchio, saftige Tomaten oder süße Himbeeren – selbst gezogen und frisch geerntet schmeckt's einfach am besten.



- ▶ **Praktisches Gärtnerwissen:** Unsere Expertin erklärt Schritt für Schritt, wie Sie Ihren Küchengarten am besten anlegen, Obst und Gemüse selbst vorziehen oder direkt aussäen, richtig pflanzen und erfolgreich gesund halten. Dann steht einer reichen Ernte nichts im Wege.
- ▶ **Das leckerste Obst & Gemüse im Porträt:** Wählen Sie aus über 60 Arten und Sorten Ihre Favoriten aus. Ob für Garten, Terrasse oder Balkon – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.
- ▶ **Frage & Antwort:** Soll ich den Boden im Herbst umgraben? Wieso kümmert mein Blumenkohl – anders als im Vorjahr – diesen Sommer? Unsere Expertin beantwortet Ihre Fragen zum Thema Obst & Gemüse.

GU

WG 421 Garten

ISBN 978-3-8338-3455-4



9 783833 834554



€ 9,99 [D]
€ 9,99 [A]

www.gu.de