

RENATE HUDAK | HARALD HARAZIM



DAS GROSSE GU BUCH

# *Selbst-* VERSORGUNG

G|U

# Inhalt

## FRÜHLING

6

|  |    |
|--|----|
| Gärtnern mit der Natur – Brauchtum im Frühling           | 8  |
| <b>Gemüse &amp; Kräuter: Auf die Samen, fertig, los!</b> | 12 |
| Die Grundlagen der Beetplanung                           | 14 |
| Im Wechsel der Jahreszeiten                              | 16 |
| Frühstart auf der Fensterbank                            | 18 |
| Ein Fall für Gewächshaus oder Frühbeet                   | 20 |
| Endlich startet die Freiluftsaison!                      | 22 |
| Schutz vor »Mitessern« zahlt sich aus!                   | 24 |
| So schmeckt der Frühling                                 | 26 |
| <b>Obst: Der Obstgarten erwacht ...</b>                  | 30 |
| Jetzt ist Schnittzeit im Obstgarten                      | 32 |
| Einmal pflanzen, jahrzehntelang ernten                   | 34 |
| Profi-Tricks zur Obstpflanzenpflege                      | 36 |
| Frühreife Früchtchen und duftende Blüten                 | 38 |
| Frühlingsfrische Gemüse: Rezepte                         | 40 |

## SOMMER

42

|  |    |
|--|----|
| Gärtnern mit der Natur – Brauchtum im Sommer       | 44 |
| <b>Gemüse &amp; Kräuter: Sommer ist Hochsaison</b> | 48 |
| Schichtwechsel im Gemüse- & Kräuterbeet            | 50 |
| Gesundes Gemüse dank guter Pflege                  | 52 |
| Rankhilfen & Co.                                   | 54 |
| Kräuter in Bestform                                | 56 |
| Gartenfrisch auf den Tisch                         | 58 |
| <b>Obst: Beeren &amp; Frühäpfel</b>                | 62 |
| Heute pflegen, morgen ernten                       | 64 |
| Beeren & Früchte in Hülle & Fülle                  | 66 |
| Sommerliche Gaumenfreuden: Rezepte                 | 70 |

## HERBST

72

|  |     |
|--|-----|
| Gärtnern mit der Natur – Brauchtum im Herbst     | 74  |
| <b>Gemüse &amp; Kräuter: Erntespaß ohne Ende</b> | 78  |
| Letzte Saaten und Pflanzungen                    | 80  |
| Schichtwechsel in Gewächshaus & Frühbeet         | 82  |
| So wird Ihr Küchengarten winterfit               | 84  |
| Mit Grabegabel und Erntemesser                   | 86  |
| <b>Obst: Ernten und Schneiden</b>                | 90  |
| Lasst uns ein Apfelbäumchen pflanzen             | 92  |
| Noch einmal Ärmel hochkrempeln                   | 94  |
| Ernten, naschen, einlagern                       | 96  |
| Gesunde Herbstgenüsse: Rezepte                   | 100 |

## GARTENPRAXIS

102

|  |     |
|--|-----|
| Schwerer Boden, leichter Boden                     | 104 |
| Kompost & andere Düngerformen                      | 108 |
| Aussaat macht den Gärtner stolz                    | 112 |
| Gemüse & Kräuter perfekt einpflanzen               | 116 |
| Glas, Folie & Vlies verlängern die Saison          | 120 |
| Obstgehölze pflanzen Schritt für Schritt           | 124 |
| Schädlinge & Krankheiten überlisten                | 128 |
| Obst, Gemüse & Co. optimal lagern                  | 132 |
| Insektenhotel: Unterschlupf für Krabbler & Brummer | 136 |
| Vögel füttern im winterlichen Garten               | 140 |



## PORTRÄTS

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
|                                  | 146 |
| <b>Knackiges Gemüse</b>          | 148 |
| Salate                           | 150 |
| Spinat & Co.                     | 160 |
| Weitere Blattgemüse              | 162 |
| Kartoffeln & andere Wurzelgemüse | 168 |
| Rettich & Radieschen             | 174 |
| Möhren & Co.                     | 176 |
| Rüben                            | 182 |
| Kohlgewächse                     | 188 |
| Zwiebeln & Lauch                 | 196 |
| Hülsenfrüchte                    | 198 |
| Tomaten & Co.                    | 204 |
| Paprika & Chili                  | 210 |
| Kürbisgewächse                   | 214 |
| Artischocke & Kardone            | 218 |
| <b>Feine Kräuter</b>             | 220 |
| Blattkräuter                     | 222 |
| Zwiebelgewächse                  | 226 |
| Mediterrane Kräuter              | 230 |
| Minzen & Melissen                | 238 |
| Wermut & Co.                     | 240 |
| Essbare Blüten                   | 244 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Kübelpflanzen        | 248 |
| Wildkräuter          | 250 |
| <b>Gesundes Obst</b> | 254 |
| Beerenobst           | 256 |
| Wein & Kiwi          | 266 |
| Erdbeeren            | 268 |
| Kernobst             | 270 |
| Quitte & Mispel      | 274 |
| Steinobst            | 276 |
| Wildobst             | 286 |
| Nüsse                | 292 |

## SERVICE

|                        |     |
|------------------------|-----|
|                        | 296 |
| Tabelle Pflanzenschutz | 296 |
| Der Gemüse-Fahrplan    | 298 |
| Tabelle Mischkultur    | 302 |
| Register               | 304 |
| Adressen & Literatur   | 309 |
| Bildnachweis           | 310 |
| Autoren, Impressum     | 312 |





# FRÜHLING

Starten Sie jetzt in die neue Gartensaison durch.  
Draußen gibt es noch nicht so viel zu tun, sodass nun  
die richtige Zeit zum Planen Ihrer Beete ist.



# AUF DIE SAMEN, FERTIG, LOS!

Die ersten Sonnenstrahlen locken nicht nur Insekten und Knospen hervor, sondern auch die Besitzer von Gemüse- und Kräuterbeeten. Sie werden langsam unruhig, spüren ein gewisses Jucken in den Fingern und es drängt sie mit Macht nach draußen.

Im Februar oder März ist draußen im Garten noch nicht allzu viel zu tun. Die Wartezeit hat aber durchaus ihr Gutes: Sie haben nun die Muße, Ihre Beete zu planen. Wie viel Gemüse und Kräuter benötigen Sie überhaupt? Wie viel Platz steht zur Verfügung? Welche Kulturen wuchsen im vergangenen Jahr auf welchen Beeten? Welche Arten ergänzen sich gut? Diese Fragen beantworten Sie sich am besten anhand eines Planes oder einer Skizze Ihrer Gemüsegartenfläche (→ Seite 16/17).

Parallel dazu stehen die ersten gärtnerischen Tätigkeiten an: Ab Februar wachsen die Sämlinge wärmeliebender Gemüse auf der warmen Fensterbank heran (→ Seite 18/19). Erste Aussaaten im

Frühbeet und Gewächshaus schließen sich an (→ Seite 20/21). Ab März/April kommen Samen und Jungpflanzen robuster Gemüsearten wie Knollenfenchel, Kohlrabi oder Kohl in die Beete (→ Seite 22/23). Im Haus überwinterte Kräuter werden langsam aus dem »Winterschlaf« erweckt, bei Bedarf umgetopft und ins Freie geräumt. Kräuterpflanzen im Garten wie z. B. Oregano oder Liebstöckel werden jetzt geteilt und neu eingesetzt.

Damit Ihre ersten Gemüse sicher und gut gedeihen, verderben Sie lästigen »Mitessern« mit Schneckenzäunen, Kulturschutznetzen und Pflanzenbrühen den Appetit (→ Seite 24/25). Und gegen Ende des Frühlings ernten Sie bereits den ersten Lohn für Ihren Einsatz: Neben den letzten Wintergemüsen, wie Grünkohl, Rosenkohl, Feldsalat und Winterpostelein, sorgen junge Kräuter, knackige Radieschen, würziger Rukola und süße Zuckerschoten für erste Ernteerfolge und frühlingsfrische Geschmackserlebnisse (→ Seite 27–29).

# Die Grundlagen der Beetplanung: Säen & pflanzen Sie nach System

Im Küchengarten unserer Großeltern ging es meistens recht »geregelt« zu. Man säte und pflanzte Gemüse, Salate und Kräuter nicht »irgendwohin«, wo gerade noch ein Plätzchen frei war, sondern ging nach altüberlieferten Methoden vor. Schöpfen Sie aus diesem Erfahrungsschatz!



Die reihenweise Bepflanzung mit Arten, die sich gegenseitig begünstigen, funktioniert auch auf den äußerst praktischen Hochbeeten.

Das Wunderbare am Gemüse- und Kräutergarten ist, dass er sich Ihren Wünschen anpasst. Das beginnt bei seiner Größe. Soll Ihre Familie weitgehend aus dem eigenen Garten versorgt werden? Dann rechnen Sie etwa 40 m<sup>2</sup> Anbaufläche pro Person. Sollen nur einige Lieblingsgemüse kultiviert werden, planen Sie etwa 20–25 m<sup>2</sup> Gartenplatz pro Person ein. Diese Flächen teilen Sie in Beete ein. Nun wählen Sie aus dem Sortiment, was Ihnen »schmeckt«. Diese Liste ist die Basis

für Ihren Anbauplan. Bauen Sie hierfür auf die jahrhundertelange Erfahrung früherer Gärtnergenerationen.

## JEDER ART IHREN WOHLFÜHLPLATZ

Wer reich ernten möchte, sorgt dafür, dass es den Pflanzen gut geht. Jede Art hat dabei ihre eigenen Bedürfnisse: Wie hoch ist ihr Nährstoff- und Platzbedarf? Mit welchen Nachbarn oder Vorkulturen verträgt sie sich? Ein Anbauplan (→ Seite 16/17) hilft Ihnen, alle Ansprüche unter einen Hut zu bringen. Er beruht auf geschicktem Fruchtwechsel, auch Fruchtfolge genannt, sowie auf Mischkultur.



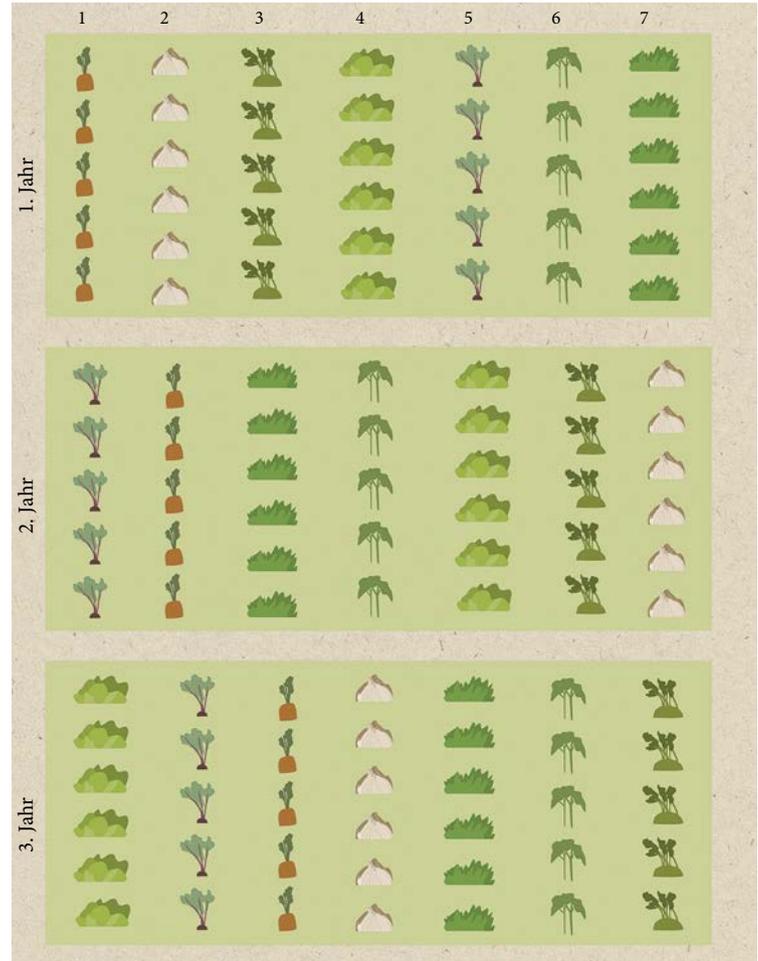
## Nachhaltig gärtnern

Sammeln Sie die Samen von Bohnen, Erbsen, Chilis, Kürbis und Tomaten für die nächste Aussaat selbst! Dafür eignen sich vor allem ältere Gemüsesorten, deren Nachkommen – im Gegensatz zu F1-Hybriden – sortenecht fallen. Lassen Sie einfach die Samen einer gut ausgereiften Frucht trocknen. Von sehr fleischigen Früchten wie Tomaten legen Sie die Samen mitsamt dem sie umgebenden Fruchtfleisch einige Tage in eine Schale mit etwas Wasser ein. Anschließend die Samen waschen. Kühl und trocken lagern.

Ein Gemüsebeet im Juni/Juli in drei aufeinanderfolgenden Jahren: 1 Möhre, 2 Zwiebel, 3 Kohlrabi, 4 Pflücksalat, 5 Rote Bete, 6 Buschbohne, 7 Endivie

### Immer schön der Reihe nach

Unsere Gemüse- und Kräuterarten gehören unterschiedlichen Pflanzenfamilien an. Häufig »vertragen« sich Pflanzen derselben Art oder Familie (→ ab Seite 146, Porträts) nicht allzu gut. Auch zwischen einzelnen Arten kommen Unverträglichkeiten vor, z. B. zwischen Erbsen und Zwiebeln. Werden Gemüse, die sich nicht »grün« sind, ein oder mehrere Jahre nacheinander auf demselben Beet angebaut, wachsen sie schlechter und bringen weniger Ertrag. Als Auslöser dafür gelten Wurzelausscheidungen, Pflanzenrückstände und andere Stoffwechselprodukte im Boden. Diese negativen Einflüsse können Sie durch Fruchtwechsel weitgehend ausschalten: Pflanzen, die sich nicht vertragen, werden erst nach drei oder vier Jahren wieder am selben Platz im Garten angebaut.



### Auf gute Nachbarschaft im Gemüsebeet

Erfreulicherweise gibt es auch das Gegenteil: Zum Beispiel gelten Buschbohnen und Kohlrabi oder Kopfsalat und Möhren als »gute Nachbarn«. Sie schützen und fördern sich gegenseitig, wenn sie nacheinander oder nebeneinander im Beet stehen. Das im biologischen Pflanzenbau entwickelte Prinzip der Mischkultur (→ Seite 302, Tabelle) macht sich diesen Aspekt bei der Platzvergabe auf den Gemüse- und Kräuterbeeten zunutze.

### Von Vielfraßen und Hungerkünstlern

Ein letzter Faktor ist der Nährstoffbedarf der Gemüse- und Kräuterarten. Sie lassen sich gemäß ihres »Hungers« in Stark-, Mittel- und Schwachzehrer einteilen (→ ab Seite 146, Porträts). Bei

ausgewogenem Fruchtwechsel lösen sich die Kulturen in aufeinanderfolgenden Jahren auch entsprechend ihres Nährstoffbedarfs ab (→ Seite 16/17). So schließen sich idealerweise Schwach- bzw. Mittelzehrer an stark zehrende Arten an. Nach sehr »hungrigen« Gemüsen wie Kohl, Gurken, Zucchini, Tomaten und Sellerie kommen »bescheidenere« wie Spinat, Zwiebeln, Paprika, Kohlrabi sowie Mangold und/oder die sehr anspruchslosen Erbsen, Bohnen, Radieschen und Küchenkräuter ins Beet.

Klingt kompliziert? Fangen Sie einfach an und folgen Sie den Schritten der Beetplanung (→ Seite 16/17). Erstellen Sie eine Liste der gewünschten Arten und ordnen Sie ihnen jeweils die Verträglichkeiten und den Nährstoffbedarf zu.



### Pastinake, Hammelmöhre, Moorwurzel

*Pastinaca sativa*

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



Saattiefe: 2 cm | Pflanzabstand: 30 × 50 cm

#### Starkzehrer

**Familie:** Doldenblütler

**Standort:** Humos, locker, tiefgründig.

**Anbau/Pflege:** Samen ist nur 1 Jahr keimfähig; nicht frisch organisch düngen; gleichmäßige Bodenfeuchte; mulchen; zum Überwintern mit Kompost oder Stroh abdecken; mindestens 3 Jahre Anbaupause.

**Gute Partner:** Dill, Erbse, Majoran, Radieschen, Rote Bete, Salat, Sellerie, Spinat, Zwiebel.

**Ernte:** September–März. Sommersaaten erst im folgenden Frühjahr erntereif; mildes Aroma bei

früher Ernte, sehr würzig nach dem ersten Frost.

**Verwendung:** Wurzel als Gemüse, Suppe, Eintopf, Rohkost; Einlagern in Miete, Keller, Frühbeet; Samen getrocknet als Gewürz. Je dicker die Pastinaken, desto weicher ihr Fruchtfleisch.

**Sorten:** ‘Parsnip Countess’: längliche Rüben; ‘Javelin’: schmal-keilförmige Rüben; ‘White Diamond’: breit-keilförmige Rüben; alle Sorten eignen sich gut zum Einlagern.

### Wurzelpetersilie

*Petroselinum crispum tuberosum*

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



Saattiefe: 0,5 cm |

Pflanzabstand: 30 × 10 cm

#### Mittelzehrer

**Familie:** Doldenblütler

**Standort:** Humos, locker, tiefgründig, sandig-lehmig, nahrhaft.

**Anbau/Pflege:** Lange, unregelmäßige Keimung; gleichmäßig feucht halten; nicht frisch organisch düngen; mindestens 3 Jahre Anbaupause.

**Gute Partner:** Erbse, Feldsalat, Gurke, Petersilie, Sellerie, Zuckerhut.

**Ernte:** September–November. Die Wurzeln wie Möhren ernten; in Mieten, Keller oder ins Frühbeet einlagern.

**Verwendung:** Die Wurzeln für Salat, Gemüse und für Suppen; die Blätter wie Petersilie verwenden. Petersilienwurzeln schmecken sehr aromatisch, kräftig und würzig. Sie können gedünstet, gekocht, gebraten und püriert werden. Beim Kochen geht das Aroma der Wurzel nicht verloren. Das Wurzelgemüse enthält viel Eiweiß, Vitamin C und B-Vitamine sowie Kalzium und Eisen.

**Sorten:** 'Eagle': besonders aromatisch, auch zum Einlagern; 'Halblange': sehr geschmacksintensive Wurzeln und ideal zum Kochen von Fleisch- und Gemüsebrühe.

## Knollenfenchel

*Foeniculum vulgare var. azoricum*



**Saattiefe:** 1,5–2 cm |

**Pflanzabstand:** 30 × 20 cm

### Mittelzehrer

**Familie:** Doldenblütler

**Standort:** Humos, locker, tiefgründig, sandig-lehmig, nährstoffreich.

**Anbau/Pflege:** Nicht frisch organisch düngen; nicht zu tief pflanzen; anhäufeln, wenn Knollen 3 cm messen; mindestens 3 Jahre Anbaupause.

**Gute Partner:** Erbse, Feldsalat, Gurke, Zuckerhut, Sellerie, Petersilie.

**Ernte:** Juli–September. Nicht später als Oktober/Anfang November.

**Verwendung:** Knollen als Salat oder als Gemüse, Auflauf.

**Sorten:** 'Rudy': schossfeste Frühsorte; 'Fino': für ganzjährigen Anbau.



# Spinat & Co.

Spinat, eigentlich eine Pflanze aus den Steppen Zentralasiens, eroberte erst im 16. Jahrhundert die europäischen Gärten. Dort verdrängte er langsam, aber sicher andere Blattgemüse wie Blattmangold, Fuchsschwanz, Guten Heinrich oder Gartenmelde, die vor seiner Ankunft angebaut wurden.

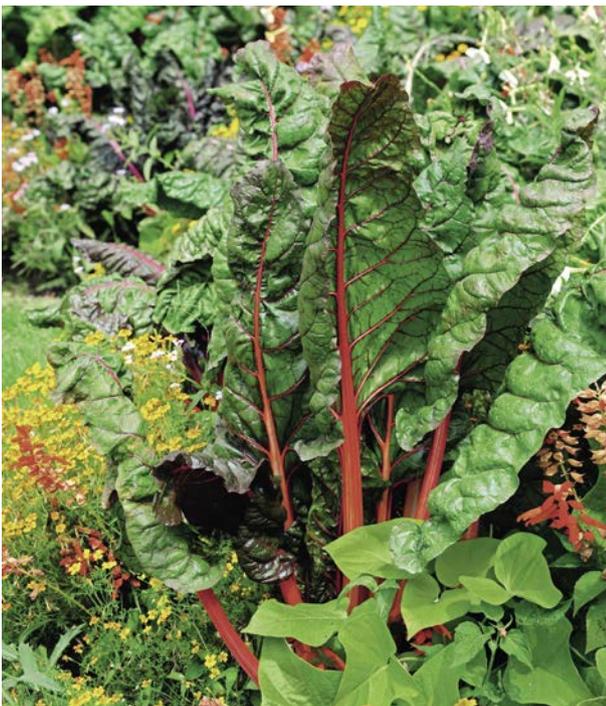
## SPINAT FÜR EINE EXTRAPORTION EISEN?

Da Spinat lange als extrem eisenhaltig und demzufolge als ausgesprochen gesund galt, entstand Anfang des 20. Jahrhunderts ein wahrer »Spinat-Boom«. Auch wenn die außergewöhnlich hohen Eisengehalte tatsächlich aus einem Schreibfehler resultierten, erfreut sich das Blattgemüse weiterhin sehr großer Beliebtheit. Da Spinat Oxalsäure enthält und in seinen Blättern Nitrat anreichert, insbesondere bei einem Anbau unter Glas

und Folie, sollte man ihn vor seiner Verwendung kurz blanchieren und das Wasser wegschütten. Durch Eintauchen in kochendes Wasser für etwa 3 Min. mildert sich nicht nur der metallisch-bittere Geschmack, sondern auch die Oxalsäure- und Nitratgehalte werden merklich verringert. Das gilt ebenso für Mangold. Nichtsdestotrotz ist Spinat ein gesundes Gemüse. Es enthält Eisen, Folsäure, Kalzium und Phosphor in einem ausgewogenen Verhältnis. So galt er nicht umsonst als die Geheimwaffe der auch bei uns bekannten amerikanischen Comic-Figur Popeye, eines bärenstarken Seemanns, der seine unglaublichen Kräfte dem Genuss von Unmengen Spinat verdankte – der allerdings aus der Dose kam. Frisch kann er dann ja nur umso besser sein!

## GEMÜSE MIT BLATTSCHMUCKWIRKUNG

Der vor der Einführung des Spinats in Deutschland stark verbreitete Mangold steht ihm in puncto Gesundheit in nichts nach. Seine »Urform« ist eine rübenartige Pflanze von den Küstengebieten des Mittelmeerraumes. Schon die frühen Mangoldarten wurden als Blatt- oder als Blattstielgemüse genutzt. Als Mangold seinen Platz in unseren Gärten an Spinat abtreten musste, baute man seine aufsehenerregenden rot- und buntstieligen Sorten immerhin noch häufig als Zierpflanzen an. Heute ist Mangold wieder im Kommen. Von den aktuellen Sorten können Sie meist sowohl Blätter als auch Blattstiele verwenden. Sorten wie 'Vulkan' oder 'Five Colours' behalten ihre prächtigen Farben sogar beim Kochen.



Die rotstielige Mangoldsorte 'Vulkan' ist ein echter »Hingucker« im Beet.

## Stiel- und Blattmangold

*Beta vulgaris* var. *vulgaris* und *Beta vulgaris* var. *cicla*, Syn. *Beta vulgaris* var. *flavescens*

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



**Saattiefe:** 2–3 cm | **Pflanzabstand:** 40 × 35 cm

### Schwachzehrer

**Familie:** Fuchsschwanzgewächse (Gänsefußgewächse)

**Standort:** Humos, feucht, tiefgründig.

**Anbau/Pflege:** Vor der Pflanzung den Boden mit Kompost versorgen; wenig Stickstoff düngen, bei Herzfäule Bordünger verwenden; mulchen; Boden stets gleichmäßig feucht halten; im Winter abdecken und mindestens 4 Jahre Anbaupause einhalten.

**Gute Partner:** Buschbohne, Kohl, Möhre, Mairübchen, Radieschen, Rettich.

**Ernte:** Juni–Oktober. Voll ausgebildete Blätter mit Stielen von außen nach innen abschneiden.

**Verwendung:** Stielmangold: Blattstiele schälen und dünsten. Blattmangold: junge Blätter wie Spinat verarbeiten.

**Sorten:** 'Bright Lights': bunte Blattstiele; 'Vulkan': Stiele und Blätter rot; 'Lukullus': gekrauste Blätter, weiße Stiele.



## Spinat

*Spinacia oleracea*

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

**Saattiefe:** 3–4 cm | **Pflanzabstand:** 20 × 3 cm

### Schwachzehrer

**Familie:** Fuchsschwanzgewächse

**Standort:** Humos, leicht feucht, tiefgründig, kalkhaltig.

**Anbau/Pflege:** Gleichmäßig feucht halten (senkt Nitratanreicherung); Boden regelmäßig lockern, mit Kompost versorgen, wenig Stickstoff; Wintersorten mit Reisig oder Vlies abdecken; gute Nachkultur zu Markerbsen, Buschbohnen, frühen Kartoffeln; mindestens 4 Jahre Anbaupause einhalten.

**Gute Partner:** Fenchel, Kohl, Möhre, Pastinake, Pflücksalat, Radieschen, Rettich, Sellerie, Tomate.

**Ernte:** April–Dezember. Einzelne Blätter, dann Pflanzenherz für mehrmalige Ernte stehen lassen, oder ganze Rosetten; vor Erscheinen erster Blütenknospen (sonst bitter); an sonnigen Nachmittagen, dann nitratärmer.

**Verwendung:** Blätter für Salat, Gemüse, Suppe.

**Sorten:** 'Lazio', 'Rico': Frühsorten; 'Emilia': schnelle Sommersorte; 'Medania', 'Napoli', 'Matador', 'Monnopa': schossfest, Früh-/Herbstsorten, für die Überwinterung.



## Birne

*Pyrus communis*



Höhe: 2–8 m | Platzbedarf: 3 × 4 m

Wie der Apfel ist die Birne ein alter Kulturbegleiter des Menschen, dessen Verwendung sich weit zurückverfolgen lässt. Vor bereits 7000 Jahren wurden in China Äpfel, Pfirsiche und Birnen angebaut und veredelt. Im großen Epos der griechischen Mythologie, der »Odyssee«, werden Birnen als »Geschenk der Götter« gepriesen. So entstanden bald viele verschiedene Birnensorten. Im antiken Rom kannte man rund 40 Sorten, im 17. Jahrhundert in Frankreich waren es schon an die 300, und im 19. Jahrhundert zählte man 1000 verschiedene Sorten. Die derzeitige Anzahl an Birnensorten weltweit wird auf etwa 5000 geschätzt.

**Familie:** Rosengewächse

**Standort:** Humos, tiefgründig, nährstoffreich, lehmig, warm, geschützt.

**Anbau/Pflege:** Bei wenig Platz schwach wachsende Sorten und niedrige Baumformen (Buschbaum) wählen oder als Wandspalier ziehen, am Spalier reifen die Früchte auch besser aus; Boden

vor der Pflanzung tiefgründig lockern, fachgerechte Schnittmaßnahmen durchführen (→ Seite 32/33); bei Hitze regelmäßig wässern; Baumscheibe mulchen.

**Befruchtung:** Eine andere Sorte als Pollenspender pflanzen, damit die Blüten ausreichend befruchtet werden; gute Pollenspender für viele Sorten sind z. B. 'Frühe aus Trevoux', 'Köstliche aus Charneu', 'Madame Verte'.

**Ernte:** August–Oktober (November). Früchte mit Stiel, wenn sie sich bei leichter Drehung lösen, einzeln von Hand oder mit Apfelpflücker.

**Verwendung:** Früchte für Frischverzehr, Kompott, Früchtedessert, Saft, Kuchen, Dörrobst, Likör, Wein.

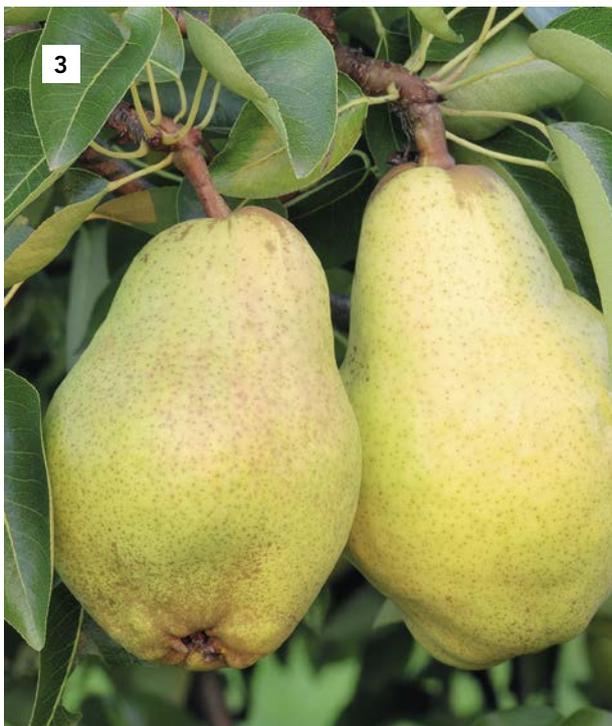
**Sorten: Sommersorten** 'Williams Christbirne': pflück-/genussreif ab Mitte August/Anfang September, bis Ende Oktober genussreif; 'Frühe aus Trevoux': pflück-/genussreif ab August, nur 2–3 Wochen haltbar; 'Stuttgarter Geißhirtle': pflückreif Ende August, genussreif bis September.

**Frühherbstsorten** 'Gellerts Butterbirne': pflückreif ab Anfang September, genussreif bis Oktober; 'Gute Luise': pflückreif ab Anf./Mitte September, genussreif ab Ende September, haltbar bis Januar.

**Herbstsorten** 'Conference': pflück-/genussreif ab September, etwas lagerfähig (bis Oktober), wenn sie noch hart gepflückt wird; 'Condo': pflückreif ab September, genussreif Oktober bis Dezember; 'Charles Ernest': pflückreif September/Oktober, haltbar bis November (→ Bild li.); 'Köstliche aus Charneu': pflück- und genussreif ab Mitte Oktober, haltbar bis Anfang November; 'Alexander Lucas': pflückreif ab September/Oktober, zum Lagern (bei ca. 0,5 °C) grün ernten, haltbar bis Januar; 'Jules d'Airolles': pflückreif ab Oktober, etwas lagerfähig, haltbar bis Dezember.

**Wintersorten** 'Pastorenbirne': pflückreif ab Oktober, genussreif Dezember/Januar, für warme Standorte; 'Gräfin von Paris': pflück-/genussreif November, haltbar bis Januar; 'Nordhäuser Forellenbirne': pflückreif ab Oktober, genussreif ab Ende November, haltbar bis Januar, auch für rauere Lagen; 'Madame Verte': pflückreif Oktober, genussreif ab Dezember, haltbar bis Februar.





Birnenvielfalt: 1. 'Conference', 2. 'Jules d'Airolles', 3. 'Williams Christbirne', 4. 'Nordhäuser Forellenbirne'.



kann man einfrieren



kann man trocknen



kann man einmachen und einlegen



Topfkultur möglich



# SELBSTVERSORGT DURCHS GARTENJAHR – MIT DEN BESTEN TIPPS UND IDEEN FÜR DEN EIGENEN KÜCHENGARTEN

So bauen Sie nachhaltig und biologisch knackiges Gemüse, gesundes Obst und feine Kräuter im eigenen Küchengarten an! Erfahren Sie, was zu welcher Jahreszeit im Beet zu tun ist und wie Ihre Pflanzen am besten gedeihen. Von traditionellem Gärtnerwissen über Praxisanleitungen bis hin zu alten Obst- und Gemüsesorten – in diesem Buch finden Sie die besten Anregungen für Ihren Selbstversorgergarten.

**Die Jahreszeiten im Garten:** Was im Frühling, Sommer und Herbst zu tun ist und wie Sie im Einklang mit der Natur gärtnern, erfahren Sie hier. Dazu gibt es Wissenswertes zu Brauchtum und Tradition sowie ausgewählte Rezepte.

**Gartenpraxis Schritt für Schritt:** Sie möchten einen Apfelbaum pflanzen, organischen Dünger herstellen oder Kräuter aussäen? Genaue Angaben und Step-by-Step-Anleitungen helfen Ihnen dabei.

**150 schmackhafte Sorten:** Wählen Sie Ihre Favoriten aus rund 150 Sortenporträts und erfahren Sie das Wichtigste zu Standortwahl, Anbau und Pflege, optimalen Beetpartnern, Verwendung und Sorten.

421 Garten  
ISBN 978-3-8338-7484-0



9 783833 874840



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