

Kulturanleitungen - damit's gelingt



Kartoffeln

Kartoffeln gedeihen auf fast jedem Boden, nur Staunässe mögen sie nicht.

Düngung:

Kartoffeln gehören zu den Starkzehrern, sie vertragen daher kräftige Düngung, die idealerweise bereits im Herbst in organischer Form (verrotteter Mist oder Kompost) ausgebracht wird. Frischen Mist verträgt die Pflanze nicht. Im Frühjahr können Sie den Stickstoff in Form von Hornspänen als langsam fließende Quelle in den Boden bringen.

Bedenken Sie aber, dass hohe Stickstoffgaben zwar hohe Erträge bringen, der Geschmack aber darunter leidet. Unsere Empfehlung: Maximal 1 kg reinen Stickstoff/100 m².

Kartoffeln haben im Vergleich zu anderen Kulturpflanzen einen hohen Kaliumverbrauch. Unsere Gartenböden sind in der Regel jedoch ausreichend mit Kalium versorgt. Wird durch eine Bodenuntersuchung ein niedriger Gehalt an Kalium im Boden festgestellt, sollte er in Form von Potentkali gedüngt werden. Eine gute Kaliumversorgung verbessert die Haltbarkeit bei der Lagerung.

Pflanzung:

Beim Pflanzen sind nur gesunde, möglichst vorgekeimte Kartoffeln zu verwenden. Um sicher zu gehen, dass die Knollen in gutem Gesundheitszustand sind, sollte nur zertifiziertes Pflanzgut verwendet werden.

Im zeitigen Frühjahr werden die Knollen zum Ankeimen ans Licht gestellt. Die Raumtemperatur sollte 10 - 15°C betragen. Die Knollen bilden durch den Lichteinfluss kurze, feste Keime, die beim Pflanzen nicht abbrechen.

Anfang bis Mitte April kann auf leichten Böden gepflanzt werden. Anfang April bei nicht vorgekeimten Kartoffeln, Mitte April vorgekeimte Knollen. Auf schweren Böden wird nach ausreichender Abtrocknung des Bodens Ende April bis Anfang Mai gepflanzt. Hier ist es besonders wichtig, vorgekeimte Kartoffeln zu verwenden.

Bei einem Reihenabstand von 75 cm sollte der Abstand in der Reihe ca. 35 cm betragen. Beim Pflanzen gilt die Regel, dass die Kartoffeln nicht tiefer gepflanzt werden dürfen, als die Knolle dick ist. Durch die Verwendung von Anzuchtvliesen kann eine Verfrühung der Ernte erreicht werden.

Pflanzen Sie die Kartoffeln in 20-30 cm hohe Dämme. Diese erwärmen sich schneller und die spätere Ernte wird dadurch erleichtert.

Pflege:

Ziel der Pflegearbeiten ist es, die

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen die wichtigsten Hinweise für den Anbau des von uns angebotenen Pflanzgutes zusammengestellt. Falls Sie noch weitere Informationen benötigen, finden Sie ab Seite 90 eine große Auswahl an Gartenbüchern, in denen vieles noch detaillierter beschrieben wird.

Unkräuter wirksam zu regulieren, den Boden zu krümeln und einen gut geformten Damm herzustellen.

Als erste Arbeit wird einige Tage nach dem Pflanzen der flache Damm hochgehäufelt. Wiederum nach einigen Tagen wird der Damm abgestriegelt. Anschließend werden, je nach Unkrautwachstum, diese Arbeitsgänge wiederholt. Als letzte Maßnahme sollte ein möglichst großer Damm angehäufelt werden. Diese Maßnahme dient zur Vermeidung der Knolleninfektion mit Erregern der Kraut- und Knollenfäule.

Achten Sie auf Kartoffelkäfer und deren Larven und sammeln Sie diese beim ersten Auftreten ab.

Kraut- und Knollenfäule:

Wenn die Kartoffelpflanzen voll ausgewachsen sind, beginnen sie meist auch schon bald, ca. Mitte Juli bis Anfang August, abzusterben. Dies ist bedingt durch den Pilz *Phytophthora infestans*, den Erreger der Kraut- und Knollenfäule. Ein frühes Auftreten kann erhebliche Ertragseinbußen zur Folge haben. Die wichtigste Maßnahme gegen die Krautfäule ist das zeitige Pflanzen von vorgekeimten Kartoffeln. Dadurch ist am ehesten sichergestellt, dass beim Absterben des Krautes bereits ein befriedigender Ertrag angesetzt hat.



Ernte:

Je nach Sorte beginnt die Ernte ab Anfang Juni bis in den Herbst hinein. Frühkartoffeln können geerntet werden, sobald die Knollen eine akzeptable Größe erreicht haben. Das Kraut kann noch grün sein. Frühkartoffeln sind nicht lange lagerfähig. Am besten ernten Sie immer frisch. Lagerkartoffeln - mittelfrühe und späte Sorten - müssen voll ausgereift sein. Als Zeichen für die Reife gilt, dass sich die Schale nicht mehr mit dem Finger abreiben lässt. Ernten Sie bei trockenem Wetter. Die Knollen sollten vor der Einlagerung einige Stunden auf dem Boden abtrocknen.

Lagerung:

Kartoffeln sollen dunkel, trocken und luftig bei 4°C bis 8°C gelagert werden. Zur Lagerung eignen sich frostfreie Mieten oder Horden und Kisten im Keller.



Gemüse

Viele unserer Gemüsearten stehen nur eine Saison lang auf ihrem Beet. Bei der Planung eines Gemüsegartens oder Gewächshauses ist die Beachtung der Fruchtfolge wichtig, da es sonst zu einer Häufung von Krankheiten kommen kann und der Boden einseitig ausgelaugt wird. Die Faustregel ist hier: Nur alle vier Jahre wachsen Pflanzen der gleichen Pflanzenfamilie auf der selben Stelle. Die einzige Ausnahme von dieser Regel bilden die Tomaten: Sie mögen Jahr für Jahr am gleichen Platz stehen.



Tomaten

Die Urform der Tomate kommt aus Südamerika und wurde in Mexiko zur Kulturpflanze. Mit den Seefahrern gelangte sie nach Europa. Ende des 19. Jahrhunderts hielt sie Einzug in die deutschen Gemüsegärten.

Kultur:

Tomaten lieben, wie alle Früchte des Südens, Trockenheit und

Wärme. Abweichende klimatische Bedingungen, wie dies in unseren Breiten der Fall ist, begünstigen Krankheiten. So ist es hauptsächlich die Kraut- und Braunfäule, (*Phytophthora infestans*), die neben der Tomate auch die Kartoffel befällt. In regenreichen Sommern ist der Freilandanbau daher problematisch.

Anbau:

Tomaten können über mehrere Jahre am gleichen Platz bleiben. Die direkte Nachbarschaft zu Kartoffeln sollte vermieden werden. Nach den Eisheiligen, also Mitte Mai, kann gepflanzt werden. Wählen Sie einen möglichst sonnigen Standort. Zur Vermeidung von Krautfäule ist die Kultivierung unter einem allseitig offenem, lichtdurchlässigen Schutzdach, im Kleingewächshaus oder regensicher im Kübel möglich. Wählen Sie einen weiten Pflanzenabstand von 80 cm - 1 m, damit die Pflanzen schnell abtrocknen können. Gepflanzt wird in tiefgründig lockeren Boden. Der Wurzelballen wird etwas tiefer als zuvor eingesetzt. Die neuen Wurzeln, die sich am Stiel zusätzlich bilden, sind bei der Nährstoffversorgung hilfreich. Die Erde sollte reichlich mit Kali und nur mäßig mit Stickstoff versorgt sein.

Besonders im Anfangsstadium benötigen die Pflanzen viel Wasser. Wenn sich reichlich Wurzelwerk gebildet hat, können sie sich gut selbst versorgen. Im Garten sollte dann lieber durchdringend und nur einmal pro Woche am Fuß der Pflanze gegossen werden, ohne die Blätter der Pflanze zu benässen. Dies dient zur Vorbeugung des Pilzbefalls. Kübelpflanzen benötigen häufiger die Gießkanne. Achten Sie darauf, dass Abzugslöcher im Pflanzgefäß vorhanden sind. Fingerspitzengefühl im Umgang mit Wasser benötigen Pflanzen im Gewächshaus. Bei zu viel Feuchtigkeit ist die Gefahr des Pilzbefalls recht hoch.

Je nach Sorte werden die Tomaten eintriebig als Stabtomate an Stäben oder Spalieren aufgebunden oder mehrtriebiger als Buschtomate, die nicht aufgebunden zu werden braucht. Eintriebiger Aufziehen bedeutet, dass die Achsel- oder Geiztriebe frühzeitig ausgebrochen werden. Nur der Haupttrieb bleibt stehen. Dies fördert bei Stabtomaten den Fruchtansatz. Buschtomaten brauchen nicht entgeizt zu werden.

Für guten Fruchtansatz ist es hilfreich, die Pflanzen von Zeit zu Zeit behutsam zu schütteln. Dies gilt besonders, wenn nicht genügend Insektenflug zu beobachten ist.

Steckzwiebeln

Steckzwiebeln haben gegenüber Saatzzwiebeln bereits einen Wachstumsvorsprung, so dass vergleichsweise größere Zwiebeln geerntet werden können. Die Kultur dauert vom Herbst bis zum späten Frühjahr bei Wintersteckzwiebeln, sonst von Frühjahr bis Mitte / Ende Sommer.

Schalotten-Pflanzgut ist wesentlich größer als andere Steckzwiebeln, etwa so groß wie eine Walnuss. Schalotten werden so verwendet wie Zwiebeln, werden von Feinschmeckern aber geschmacklich bevorzugt. Die Kultur dauert von April bis Ende Sommer.

Pflanzvorbereitungen:

Der Boden sollte locker und unkrautfrei sein und nicht zu viel Stickstoff enthalten. Es genügt meist, etwas reifen Kompost und eventuell einen kalihaltigen Dünger wie Holzasche oder Kalimagnesia einzuarbeiten. Zwiebeln vertragen keinen frischen Mist!

Pflanzung:

Bei Wintersteckzwiebeln im Oktober, bei Steckzwiebeln im April. Die Zwiebelreihen haben ca. 25 cm Abstand voneinander. In der Reihe empfiehlt sich ein Abstand von 10 cm, damit die Zwiebeln groß werden können. Die Steckzwiebeln werden mit der Spitze nach oben so tief gesteckt, dass ein Zipfel der Spitze noch heraussteht. Eine Mischkultur von Zwiebeln mit Möhren ist zu empfehlen, da sie sich gegenseitig die Schädlinge vertreiben.



Pflegemaßnahmen:

Da das Zwiebelgrün kaum Schatten wirft, unterdrückt es auch kein Unkraut. Daher ist das Jäten und Hacken sehr wichtig, weil die Zwiebel zwischen Unkraut zwar überlebt, aber nicht weiterwächst. Wegen der flachen Wurzeln vorsichtig hacken! In trockenen Sommern erhöht zusätzliche Bewässerung den Ertrag.

Ernte:

Geerntet wird, wenn 2/3 des Zwiebellaubes gelb und umgefallen ist. Die Zwiebeln werden, möglichst an einem trockenen Tag, mit dem Laub herausgezogen und noch einige Tage zum Trocknen ausgebreitet oder zu Zöpfen geflochten aufgehängt. Zwiebeln müssen unbedingt trocken und möglichst kühl gelagert werden.

Knoblauch

Als Knoblauch-Pflanzgut werden von der großen Knolle die einzelnen Zehen gesteckt, aus denen dann jeweils wieder eine ganze Knolle wird. Da Knoblauch relativ frosthart ist, dauert die Kultur entweder vom Herbst bis zum späten

Frühjahr oder von Frühling bis Mitte Sommer.

Pflanzvorbereitungen:

Knoblauch benötigt viel Sonne, um befriedigende Erträge zu bringen. Die Bodenvorbereitung ist so wie bei Zwiebeln, es sollte Kompost und eventuell etwas Kalimagnesia oder Holzasche eingearbeitet werden.

Pflanzung:

In milden Lagen kann im September oder Oktober gesteckt werden, sonst ab Anfang März. Der Reihenabstand beträgt 30 cm, die Zehen werden im Abstand von 15 cm in der Reihe gesteckt.

Pflegemaßnahmen:

Wie bei der Zwiebel ist es auch hier besonders wichtig, den Boden regelmäßig von Unkraut zu befreien. Vorsichtig hacken, da auch Knoblauch flach wurzelt. In trockenen Sommern erhöht zusätzliche Bewässerung den Ertrag.



Ernte:

Wie bei Zwiebeln erkennt man die Reife daran, dass das meiste Laub gelb und trocken wird. Auch Knoblauch muss nach der Ernte zum Nachrocknen ausgebreitet oder in Zöpfen oder Bündeln aufgehängt werden und hält sich am längsten an einem trockenen, kühlen Platz.



Paprika

Paprikapflanzen sind einjährige Büsche, die im zeitigen Frühjahr ausgesät werden, im Sommer und bis in den Herbst hinein Früchte tragen und dann absterben. Die Wuchshöhe variiert je nach Sorte von 60 cm bis fast 180 cm.

Pflanzvorbereitungen:

In unseren Breiten bringen Paprika nur im Gewächshaus und an sehr warmen, sonnigen Plätzen im Freiland zufriedenstellende Erträge. Sie brauchen eine gute Versorgung mit Nährstoffen. Der Boden sollte locker sein und mit reichlich

verrottetem Stallmist oder einem anderen organischen, stickstoffhaltigen Dünger wie Hornspänen versorgt werden. Zusätzlich wird auch noch Kalk und Kalidünger oder Holzasche zugegeben. Paprika kann auch im Kübel kultiviert werden.

Pflanzung:

Da Paprikas sehr frostempfindlich sind, sollte mit der Pflanzung im Freiland und im unbeheizten Gewächshaus bis nach den Eisheiligen am 16. Mai gewartet werden. Der Pflanzabstand für kleinere Sorten beträgt 40 mal 50 cm, größere Sorten brauchen 50 mal 70 cm, also stehen 3 bis 5 Pflanzen auf einem Quadratmeter.

Pflegemaßnahmen:

Wichtig ist eine stetige Versorgung mit Nährstoffen und Wasser – auf eher leichten und mageren Böden sollte regelmäßig flüssig gedüngt werden. Hierfür eignet sich Brennnesseljauche oder z. B. Bio Trissol Tomatendünger. Wie die meisten Gemüse ist Paprika dankbar für regelmäßiges Hacken oder eine Mulchdecke. Je nach Sorte und Größe brauchen die Pflanzen einen Stützstock, an den sie mit Schnur oder Bast angebunden werden. Bei der Sorte Pantos wird 3-triebige Auflaiten an Schnüren empfohlen (die oben an einem Gewächshausdraht oder Stützrahmen befestigt sind, ähnlich wie bei Stangenbohnen).

Ernte:

Die Ernte beginnt ca. Mitte bis Ende Juli und geht bis zum Oktober. Wird regelmäßig geerntet, so setzt die Pflanze mehr Früchte an. Wer die Früchte in ihrer vollreifen Farbe ernten möchte, braucht etwas mehr Geduld.



Chilis

Chilis und Pepperoni sind kleine, oft scharfe Paprikas. Auch in ihren Anprüchen an Nährstoffe und Klima ähneln sie diesen, wobei sie unserer Erfahrung nach auch in raueren Lagen im Freiland gedeihen und Erträge bringen.

Die Pflanzen werden je nach Sorte bis zu 120 cm hoch und sollten im Abstand von 50 mal 60 cm gepflanzt werden.



Physalis

Andenbeere

Andenbeeren, im Handel als Physalis bekannt, bilden kirschgroße, goldgelbe Beeren von süß-säuerlichem, aromatischem Geschmack. Als Frischobst, aber auch als Kompott oder Marmelade köstlich! Die Pflanze wird im zeitigen Frühjahr ausgesät, trägt ab Sommer bis zum Herbst. Im Freiland stirbt sie dann bei Frost ab, sie kann aber auch im nicht zu kalten Haus oder Wintergarten überwintern und wird dann mehrere Jahre alt. Sie wird bis über 1 m hoch.

Pflanzvorbereitungen:

Die Andenbeere liebt einen sonnigen, warmen Platz. Der Boden sollte nicht zu stark gedüngt werden, es genügt, etwas Kompost einzuarbeiten. Zu viel Stickstoff führt zu verstärktem Triebwachstum auf Kosten der Früchte. Andenbeeren können auch in Kübel gepflanzt werden.

Pflanzung:

Gepflanzt wird Ende Mai, nach den letzten Frösten, mit einem Reihenabstand von 80 cm und in der Reihe 40-50 cm.

Pflegemaßnahmen:

Die Pflanze möchte feucht gehalten werden und braucht für die Haupttriebe eine Stütze, z. B. einen Bambusstab, an den sie angebunden wird. Da die reifen Früchte z. T. herunterfallen, muss der Boden immer unkrautfrei gehalten werden und eventuell mit einer sauberen Mulchschicht oder Mulchfolie bedeckt sein.

Ernte:

Die Ernte beginnt Anfang August und geht bis in den Oktober. Die reifen Früchte erkennt man an der hellbraunen, papierhaften „Lampionhülle“, heruntergefallene Früchte sind meist vollreif. Mit Hülle geerntete Früchte sind ca. 1 Woche haltbar.

Erdkirsche

Die Erdkirsche ist eine nahe Verwandte der Andenbeere und ähnelt ihr auch in den Ansprüchen an Klima und Boden. Erdkirschen wachsen nicht so sehr in die Höhe, brauchen dafür etwas mehr Platz, ca. 1 Quadratmeter pro Pflanze, und sind weniger geeignet für Kübelpflanzungen. Auch hier sei angemerkt, dass sie bei zu starker Düngung wuchern und die Früchte dann schlecht ausreifen. Die Früchte der Erdkirsche sind etwas früher reif, größer und von stärker Ananas-ähnlichem Aroma als die der Andenbeere.



© Michael Finger/ PIXELIO

Hokkaido-Kürbis

Der Hokkaido-Kürbis ist einer der beliebtesten Speisekürbisse. Sein Fleisch ist nicht faserig und schmeckt wunderbar nussig-süß, die Schale kann mitgegessen werden, und er ist bis in den Winter hinein haltbar. Die Pflanze ist rankend und einjährig.

Pflanzvorbereitungen:

Rankende Kürbispflanzen brauchen viel Platz und eine gute Nährstoffversorgung. Der Boden soll locker und tiefgründig sein. Verrotteter Stallmist oder ein anderer stickstoffhaltiger organischer Dünger wie Hornspäne sind als Düngung zu empfehlen. Maßvolle zusätzliche Kaliversorgung in Form von Holzasche oder Kalimagnesia erhöht die Widerstandsfähigkeit der Pflanze und die Schalenfestigkeit. Ein geeigneter Platz für den Kürbis ist auch der Komposthaufen, sofern dieser sonnig genug liegt.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im Mai nach den letzten Frösten. Jede Pflanze benötigt 1,5 bis 2 Quadratmeter Platz. Reichlich angießen, besonders auf dem Komposthaufen. Schneckenfraß ist für die Jungpflanze gefährlich. Bewährt hat sich hier ein dicker Ring aus Sägemehl um die junge Pflanze.

Pflegemaßnahmen:

Kürbis ist in trockenen Sommern dankbar für zusätzliche Bewässerung. Dabei kann am Anfang der Saison von Zeit zu Zeit auch noch mal flüssig gedüngt werden. Wenn die Ranken sich zu sehr ausbreiten, kann man sie einkürzen, aus dem Weg legen oder über den Zaun hängen. Wenn die Kürbisse reifen, hilft ein untergelegtes Holzbrett, sie vor Fäulnis und Fraß von unten zu schützen.

Ernte:

Im September oder Oktober, wenn die Pflanze langsam abstirbt, werden die Kürbisse geerntet und an einem kühlen, trockenen Ort, getrennt von Äpfeln und Birnen, gelagert. Keller sind meist zu feucht. Die Früchte sollten sich im Lager nicht berühren und regelmäßig kontrolliert werden.

Zucchini

Zucchini sind eng mit Kürbissen verwandt und ähneln diesen im Anspruch an Boden und Klima, die Früchte werden jedoch den ganzen Sommer über unreif geerntet. Auch Zucchiniplanzen sind einjährig. Unsere Sorte Zuboda trägt grüne, längliche Früchte mit geringem Kernhausanteil und bringt einen guten Ertrag.

Pflanzvorbereitungen:

Wie der Kürbis braucht auch die Zucchini eine sehr gute Nährstoffversorgung durch Mist und etwas zusätzliches Kali. Kalk sollte nur in geringen Mengen ausgebracht werden. Zucchini kann man trotz ihres Umfangs noch recht gut auf einem Gartenbeet unterbringen.

Pflanzung:

Gepflanzt wird die Zucchini Ende Mai nach den letzten Frösten. Jede Pflanze braucht 1- 1,5 Quadratmeter Platz. Auch hier empfiehlt sich ein Schneckenschutz für die Jungpflanze.



Pflegemaßnahmen:

Zucchini sind recht pflegeleicht, auf leichten oder mageren Böden aber dankbar für eine regelmäßige Flüssigdüngung. Hierfür eignet sich Brennnesseljauche, die auch aus Neudorff Brennnesselpulver hergestellt werden kann.

Ernte:

Die Ernte beginnt oft schon Anfang Juli. Die Früchte werden, wenn sie 15 bis 25 cm lang sind, mit dem Stielansatz abgeschnitten. Sie sind dann nicht länger als 4-5 Tage lagerfähig. Durch regelmäßiges Ernten mindestens 2 mal die Woche vermeidet man zu groß geratene, hartschalige Zucchini und regt erneute Fruchtbildung an.



Aubergine

Die Aubergine stammt aus tropischen Gebieten Asiens und ist daher sehr wärmebedürftig. Die Pflanze ist einjährig und buschför-

mig und der Tomate in vielen Eigenschaften ähnlich. Die Früchte können nicht roh verzehrt werden. Unsere Auberginensorte „Violetta Lunga 3“ bildet schlanke, dunkel violette Früchte mit grünem Kelch.

Pflanzvorbereitungen:

Die Aubergine sollte in unseren Breiten im Gewächshaus angebaut werden. Nur in besonders warmen und günstigen Lagen bringt sie im Freiland befriedigende Erträge. Der Boden sollte locker, tiefgründig und gut mit Nährstoffen versorgt sein. Etwas verrotteter Mist oder reichlich Kompost verbessert den Boden, der für die Aubergine besonders kaliumreich sein sollte und deshalb noch mit Holzasche oder Kalimagnesia aufgedüngt wird. Auch eine maßvolle Kalkgabe ist sinnvoll.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im Mai, nur im beheizten Gewächshaus schon früher. Auf einen Quadratmeter passen 2 Pflanzen.

Pflegemaßnahmen:

Feuchte Blätter erhöhen wie bei Tomaten die Krankheitsanfälligkeit, deshalb darf man nur den Boden gießen, oder man verlegt eine Tröpfchenbewässerung. Eine Vliesabdeckung in den ersten 3 Wochen nach der Pflanzung verfrüht die Ernte. Die Auberginenpflanzen brauchen dann eine Stütze, am besten geeignet ist eine Hochleitung an Schnüren. Auberginenpflanzen können zur Ertragssteigerung geschnitten werden, dazu wird der Haupttrieb nach dem 6. Blatt gekappt, dann werden 2 Triebe pro Pflanze hochgebunden und regelmäßig die überflüssigen Seitentriebe entfernt.

Die Pflanzen sind dankbar für eine regelmäßige Flüssigdüngung mit verdünnter Brennnesseljauche oder etwas Vinasse. Der Boden sollte durch Hacken oder eine Mulfschicht locker und unkrautfrei gehalten werden.

Ernte:

Die Früchte werden abgeschnitten, wenn sie sich komplett violett verfärbt haben. Die Ernte beginnt ab Mitte Juli und geht bis Mitte September. Die Pflanzen sterben im Herbst ab.

Wassermelone

Die Wassermelone ist eine rankende, einjährige Pflanze, die sehr wärmebedürftig ist.

Unsere Wassermelone „Sugar Baby“ ist eine amerikanische, sehr früh reifende Sorte mit rotem Fleisch. Die Früchte sind bis zu 2 kg schwer und haben eine grüne, glatte Schale.

Pflanzvorbereitungen:

Die Melone braucht ein Gewächshaus oder den wärmsten, sonnigsten Platz im Garten. Sie liebt einen nährstoffreichen Boden aus verrottetem Mist, Kompost oder guter Gartenerde, der man noch einen organischen Dünger beigegeben sollte. Auch eine Gabe Kalimagnesia oder Holzasche und Kalk ist wichtig.

Pflanzung:

Wegen der Kälteempfindlichkeit der Melone wird erst Ende Mai gepflanzt. Empfehlenswert ist die Verwendung von schwarzer Mulchfolie, wie sie auch für Kartoffeln und Erdbeeren angeboten wird, weil dadurch die Erde wärmer wird und die Früchte trockener bleiben. Auf einen Quadratmeter passen 2 Pflanzen. Wenn möglich, gießt man mit lauwarmem Wasser an.



Pflegemaßnahmen:

Melonen mögen feuchten Boden. Das Gießwasser darf nicht zu kalt sein. Bis zur Blüte etwa Ende Juni kann ein Vlies aufgelegt werden. Die Früchte bilden sich an den „Seitentrieben der Seitentriebe“, d.h. wenn geschnitten wird, dann werden der Haupttrieb und dessen Seitentriebe eingekürzt, aber nicht die davon abzweigenden kleinen Triebe. Der Schnitt bewirkt eine höhere, aber später einsetzende Ernte und ist deshalb umstritten. Den reifenden Früchte können zur Vermeidung von Fäulnis Holzbretter untergelegt werden.

Ernte:

Ab Ende Juli bis Ende September. Wassermelonen sind reif, wenn sie sich leicht vom Stiel lösen lassen. Die Pflanze stirbt im Herbst ab.



Rot- und Weißkohl

Unsere Rotkohlsorte „Amarant“ ist eine frühe, kurzstrunkige Sorte mit gutem, feinen Geschmack. Die Köpfe sind rund und mittelgroß. Diese Sorte ist eher für den Frischverzehr als für eine lange Lagerung geeignet.

Unsere Weißkohlsorte „Dottenfelder Dauer“ ist eine wüchsige, kurzstrunkige Sorte mit festen, hochovalen Köpfen, die sich gut bis Januar lagern lassen.

Pflanzvorbereitungen:

Kohl wächst gerne auf etwas schwereren Böden und gedeiht auch noch in kühleren Lagen. Der Boden sollte am Besten schon

im Herbst mit Mist und Kompost versorgt werden. Zu frischer Mist führt zu einer Geschmacksverschlechterung und kann die Ursache für Schädlingsbefall sein. Da Kohl einen sehr hohen Nährstoffbedarf hat, kann im Frühjahr noch mit getrocknetem Rinderdung oder einem Volldünger wie Bio-Vegetal und einer maßvollen Kalkgabe aufgedüngt werden.

Pflanzung:

Die Pflanzung ins Freiland findet bei frühen Kohlsorten im April - Mai und bei Lagersorten im Mai-Anfang Juni statt. Die Erde sollte unkrautfrei und locker sein. Zur Stärkung kann man die Wurzelballen vor der Pflanzung in Lehmbrühen tauchen, die mit Schachtelhalmttee angerührt wurde. Die Pflanzabstände betragen beim Rotkohl „Amarant“ 40 mal 40 cm und beim Weißkohl „Dotterfelder Dauer“ 50 mal 50 cm. Kohl wird tief gepflanzt, um den Wurzelhals vor der Kohlflyge zu schützen.

Pflegemaßnahmen:

Kohl liebt feuchten Boden. Die Erde sollte mit Mulch bedeckt oder regelmäßig gehackt werden. Anhäufeln oder Kohlkragen schützen den Wurzelhals. Ab und zu wird mit verdünnter Brennnesseljauche oder etwas Vinasse flüssig gedüngt. Ein Ernteschutznetz hält fliegende Insekten ab und schützt nach der Pflanzung vor Kälte.

Ernte:

Rotkohl „Amarant“ ist Ende August erntereif, der Weißkohl „Dotterfelder Dauer“ sollte spätestens im Oktober geerntet werden.



Blumenkohl und Broccoli

Unsere Blumenkohlsorte „Neckarperle“: Bildet hochgewölbte, reinweiße Blumen mit weitem Erntezeitraum.

Unsere Broccolisorte „Verde Calabrese“ bildet einen starken Haupttrieb mit mittelgroßer Rose und nach dessen Ernte viele Seitentriebe, die laufend geerntet werden können.

Pflanzvorbereitungen:

Blumenkohl und Broccoli haben ähnliche Bodenansprüche wie Rot- und Weißkohl, reagieren jedoch noch empfindlicher auf Ver-

sorgungseingänge wie Trockenheit oder Nährstoffmangel. Hier empfiehlt sich auf allen schweren Böden eine zusätzliche Gabe von Gesteinsmehl, auf leichteren Böden Bentonit als Bodenverbesserer. Blumenkohl sollte im Sommeranbau an den kühleren Stellen im Garten stehen.

Pflanzung:

Ende April - Anfang Mai im Abstand von 50 mal 50 cm, also stehen 4 Pflanzen auf dem Quadratmeter. Auch hier sollte wie beim Rot- und Weißkohl tief gepflanzt werden.

Pflegemaßnahmen:

Der Boden sollte immer feucht gehalten werden und entweder gemulcht oder regelmäßig gehackt werden. Mit dem Gießwasser gibt man etwa alle 2 Wochen eine maßvolle Flüssigdüngung aus verdünnter Brennnesseljauche. Damit die Blumenkohlblüten weiß bleiben, knickt oder bindet man einige der Blätter nach innen. Steht ein Vlies oder Ernteschutznetz zur Verfügung, so schützt dieses vor saugenden Insekten.

Ernte:

Ende Juni - Anfang Juli wird der Anfang Mai gepflanzte Blumenkohl erntereif sein. Der Anfang Mai gepflanzte Broccoli kann Ende Juni geerntet werden. Man sollte 2 mal wöchentlich ernten, um Schosser zu vermeiden.



Kohlrabi

Unsere Kohlrabisorte „Azur Star“ ist die früheste und schönste blaue Treib- und Freilandssorte. Sie ist schossfest und hat eine schöne, leicht platte Rundung.

Pflanzvorbereitungen:

Kohlrabis brauchen weniger Nährstoffe als die meisten anderen Kohlsorten. Hierfür genügt eine üppige Kompostgabe oder eine mäßige Gabe an Hornspänen und etwas Kalimagnesia. Auf sehr leichten Böden empfiehlt sich Bentonit als Bodenverbesserer. Der Boden sollte locker und unkrautfrei sein. Kohlrabi gedeiht gut neben Salat oder Lauch.

Pflanzung:

Kohlrabi übersteht zwar leichte Fröste, neigt aber dazu, durch Kälteeinwirkung im Jugendstadium frühzeitig zu blühen. Er kann aber Ende April / Anfang Mai bedenken-

los ins Freiland gesetzt werden. Die Pflanzen werden im Abstand von 25 mal 30 cm flach, aber fest in den Boden gesetzt. Steht ein Netz zur Abdeckung zur Verfügung, so schützt dieses vor Kälte und Schädlingen.

Pflegemaßnahmen:

Kohlrabi braucht eine gleichmäßige Wasserversorgung, damit er nicht platzt. Auch eine regelmäßige Flüssigdüngung mit Brennnesseljauche verhindert Wachstumsstockungen.

Ernte:

Der Ende April / Anfang Mai gepflanzte Kohlrabi wird Mitte Juni erntereif. Er sollte dann nicht mehr zu lange im Beet stehen, damit er nicht holzig wird. Die zarten Blätter können auch mit verwendet werden.



Porree

Unsere Porreesorte „Hilari“ ist ein Sommerlauch mit mittel- bis dunkelgrünem Laub und sehr langen, geschlossenen Schäften.

Bodenvorbereitung:

Porree braucht einen tiefgründigen, lockeren Boden, der wenn möglich, schon im Herbst mit gut verrottetem Rinder- oder Schweinemist und etwas Holzasche und Kalk vorbereitet wird. Alternativ dazu kann auch ein anderer organischer Volldünger wie Phytoperls oder Bio-Vegetal ausgebracht werden. Gute Nachbarn sind Möhren.

Pflanzung:

Ende April / Anfang Mai kann gleich ins Freiland gepflanzt werden. Da Porree zur Bleichung des Schaftes sehr tief gepflanzt wird, empfiehlt es sich, im Abstand von 30-40 cm Furchen zu ziehen und die an Blatt und Wurzeln leicht eingekürzten Jungpflanzen in der Furche tief einzupflanzen. Dabei sollte stets darauf geachtet werden, dass keine Erde in die Blattachsen fällt. Der Abstand in der Reihe beträgt 15-20 cm.

Pflegemaßnahmen:

Porree braucht einen feuchten Boden und ist dankbar für Flüssigdüngung mit Brennnesseljauche etwa alle 2-3 Wochen. Der Boden sollte locker und unkrautfrei gehalten werden. Beim Hacken kann man nach und nach die Pflanzfurche zuschütten und später die Pflanzen anhäufeln. Weiterhin darauf achten, dass keine Erde in die Blattachsen kommt.

Ernte:

Sommerlauch kann ab Ende August bis in den Herbst hinein nach Bedarf geerntet werden, kann jedoch im Gegensatz zu Winterlauch nicht auf dem Beet überwintern.



Knollenfenchel

Unsere Fenchelsorte „Perfektion“ bringt schöne weiße Knollen, die sehr schossfest sind und einen feinen, würzigen Geschmack haben.

Pflanzvorbereitungen:

Da Knollenfenchel einen eher niedrigen Nährstoffbedarf hat, genügt bei einem guten Gartenboden eine gute Gabe an reifem Kompost. Fenchel wächst gut nach Kartoffeln und in Nachbarschaft mit Salat. Der Standort sollte geschützt, aber im Sommer nicht zu heiß sein.

Pflanzung:

Knollenfenchel verträgt leichte Fröste und kann Ende April schon ins Freiland. Der Reihenabstand beträgt 40 cm, in der Reihe müssen es 25 cm sein. Die Jungpflanzen sollen flach, aber fest in den Boden gesetzt werden.

Pflegemaßnahmen:

Knollenfenchel muss zur Vermeidung von Schossern sehr regelmäßig mit Wasser versorgt werden. Empfehlenswert ist eine Spritzung mit Schachtelhalmbrihe als Pflanzenschutz und zu Beginn der Knollenbildung eine Flüssigdüngung mit Vinasse oder Brennnesseljauche. Die bunten Raupen des seltenen Schwalbenschwanz-Schmetterlings müssen geschont werden.

Ernte:

Der Ende April / Anfang Mai gepflanzte Knollenfenchel wird Anfang bis Mitte Juli erntereif. Achtung, dass die Knollen nicht zu groß und damit zäh werden!



Zuckermais

Unsere Zuckermaissorte „Golden Bantam“ bringt Kolben von guter Qualität und angenehm süßen Geschmack.

Pflanzvorbereitungen:

Zuckermais hat einen sehr hohen Nährstoffbedarf. Der Boden wird aufgedüngt mit Mist, Hornspänen, Holzasche und Kalk oder einem anderen organischen Dünger, der viel Stickstoff und Kali enthält. Er wächst gut neben Kartoffeln und steht wegen der Windbestäubung besser im Block als in der Reihe.

Da Mais recht hoch wächst, muss man bei der Gartenplanung darauf achten, dass er genug Platz hat und keine kleineren Gemüse beschattet.

Pflanzung:

Zuckermais ist frostempfindlich und darf daher erst nach den letzten Frösten Mitte Mai ins Freiland, früher nur unter einem Schutznetz. Die Pflanzung erfolgt in einem Abstand von 60 mal 25 cm, am besten in Furchen, die später zugehüllt werden.

Pflegemaßnahmen:

Eine regelmäßige Flüssigdüngung mit Brennnesseljauche oder Vinasse ist empfehlenswert. Man kann auch eine Mulchdecke aus halb verrottetem Kompost zwischen die Reihen legen.

Ernte:

Die Ernte findet im August und September statt. Man erkennt den besten Erntezeitpunkt, die „Milchreife“ daran, dass die herabhängenden Maishaare beginnen, sich braun zu färben. Etwa 2 mal die Woche sollte durchgeerntet werden, um weiche, saftige Kolben zu bekommen. Die Pflanze stirbt im Herbst ab.



Topinambur

Topinambur ist ein sehr dekoratives Gemüse. Diese kleine Sonnenblumenart bildet wie die Kartoffel Speicherknollen, die entweder im Herbst ausgegraben werden oder im nächsten Frühling wieder austreiben. Der Geschmack der Knollen erinnert an Kartoffel oder Kohlrabi. Sie können roh oder gekocht gegessen werden.

Pflanzvorbereitungen:

Topinambur braucht einen warmen, sonnigen Standort. Der Boden muss locker und relativ steinfrei sein. Staunasse Böden sind weniger geeignet. Zur Bodenverbesserung genügt eine reichliche Kompostgabe und etwas Kalk. Bei der Standortwahl muss beachtet werden, dass Topinambur bis zu 2 m hoch wächst und andere Pflanzen beschattet.

Pflanzung:

Wegen der Gefahr von Fraßschäden durch Wühlmäuse im Winter empfiehlt sich die Pflanzung im März oder April. Der Pflanzabstand beträgt 60 mal 50 cm. In schweren Böden wird etwa 5 cm, in leichten Böden 10 cm tief gepflanzt.

Pflegemaßnahmen:

Topinambur ist relativ anspruchslos. Man kann ihn wie Kartoffeln anhäufeln. Er verdrängt andere Pflanzen, auch Wurzelunkräuter.

In trockenen Sommern lohnt sich zusätzliche Bewässerung.

Ernte:

Ende Oktober oder im November zieht man die vertrockneten Stiele heraus, an denen viele der Knollen hängen. Danach muss man den Boden wie bei Kartoffeln nochmal vorsichtig mit der Grabgabel durchsuchen. Wer möchte, kann einen Teil der Knollen als Pflanzgut für das nächste Jahr im Boden lassen, da sie sehr frosthart sind. Allerdings sind die Knollen hier durch Wühlmäuse gefährdet. Topinambur lässt sich für einige Zeit im feuchten Sand in Keller oder Miete einlagern.



Lichtwurz

Die Lichtwurz ist eine mit der Yamswurz eng verwandte Rankpflanze aus China. Dort wird sie als Medizin verwendet. Verzehrt werden die Wurzeln roh oder gekocht.

Pflanzvorbereitungen:

Da die langen Wurzeln etwas schwer zu ernten sind, lohnt sich die Überlegung, Lichtwurzeln auf extra angelegten Hoch- oder Hügelbeeten anzubauen. Der Standort sollte sich in Sonne oder Halbschatten befinden und liegt wegen des benötigten 3 m hohen Rankgerüsts günstig vor einer Hauswand. Das Beet besteht aus sehr sandiger Erde und wird mit einer dicken Schicht Humus bedeckt.

Pflanzung:

Die Lichtwurzelnknöllchen sind frostempfindlich und werden erst Mitte Mai im Abstand von 10 bis 12 cm wenige Zentimeter tief in den Boden gesteckt.

Pflegemaßnahmen:

Lichtwurzeln mögen eine beständig feuchte Erde und sind dankbar für eine Mulchschicht. Am Anfang muss man die Pflanzen am Rankgerüst anbinden.

Ernte:

Im Oktober wird zuerst das Blattwerk abgeschnitten. Unter den Blattachsen befinden sich neue Knöllchen. Nun wird die Humusschicht vom Beet entfernt und die langen Wurzeln vorsichtig freigelegt. Unbeschädigte Wurzeln sind wie Möhren in Sand lange lagerfähig.

Rhabarber

Rhabarber ist eine ertragreiche, recht unkomplizierte Staude, die schon im Frühling für Nachtisch aus dem eigenen Garten sorgt.

Pflanzvorbereitungen:

Rhabarber liebt einen sonnigen Standort und hat einen relativ hohen Nährstoffbedarf. Der Boden

sollte vor der Pflanzung tief gelockert und mit verrottetem Stallmist, Kalk und Holzasche angereichert werden.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im Frühjahr. Jede Pflanze braucht einen Quadratmeter für sich. Rhabarber ist frosthart, man kann die zarte Jungpflanze jedoch anfangs mit etwas Strohmulch vor Frost schützen. Reichlich angießen.

Pflegemaßnahmen:

Eine Mulchschicht hält den Boden feucht und unkrautfrei. Rhabarber ist dankbar für eine gelegentliche Flüssigdüngung mit Brennnesseljauche oder Vinasse. Da die Pflanzen etwa 8 Jahre stehen, sollte alle 2 Jahre nachgedüngt werden. Dafür eignen sich Hornspäne, Asche und Kalk oder als Mulch aufgelegter Pferdemist.



Ernte:

Im Pflanzjahr und im ersten Jahr nach der Pflanzung darf nur „genascht“ werden, da sonst die Pflanze geschwächt würde. Auch in den Folgejahren muss man darauf achten, den Rhabarber nicht kahl zu ernten. Wenn das Blatt groß und glatt ist, fasst man den Stängel an der Basis an und dreht ihn mit leichtem Ruck heraus. Der letzte Erntetermin ist wie beim Spargel der 24. Juni, danach regeneriert sich die Pflanze. Im Herbst ist es günstig, den Rhabarber mit einem Stöckchen zu markieren, da er sich über Winter komplett in den Boden zurückzieht.



Grünspargel und Bleichspargel

Bei guter Pflege bringen Spargelpflanzen viele Jahre lang einen guten Ertrag.

Pflanzvorbereitungen:

Das Spargelbeet legt man am besten 1,5 m breit an. Der Boden darf nicht staunass sein. Für Bleichspar-

gel sind schwere und steinige Böden weniger geeignet.

In der Mitte des Beetes wird ein 50 cm breiter und 20 bis 25 cm tiefer Pflanzgraben ausgehoben. In den Boden des Pflanzgrabens werden nun verrotteter Stallmist, Kompost und reichlich Kalk eingearbeitet.

Pflanzung:

Die Spargelpflanzen werden vor der Pflanzung auf keinen Fall getaucht oder eingekürzt, sondern mit ringsum ausgebreiteten Wurzeln in der Mitte des Pflanzgrabens ausgelegt. Der Abstand in der Reihe beträgt bei Grünspargel 20 bis 30 cm, bei Bleichspargel 30 bis 40 cm. Danach wird der Pflanzgraben mit dem Erdaushub wieder gefüllt. Optimal ist, wenn die Pflanzkrone bei Grünspargel 12 bis 14 cm und bei Bleichspargel 20 cm unter dem Bodenniveau liegt.

Pflegemaßnahmen:

Spargel sollte man jedes Jahr im Sommer mit Hornspänen und jedes zweite Jahr mit Kalk nachdüngen. Im ersten Jahr nach der Pflanzung werden die Pflanzreihen leicht angehäufelt - beim Grünspargel darf jetzt schon vereinzelt genascht werden. Im zweiten Jahr nach der Pflanzung bekommt der Bleichspargel im Frühjahr seinen typischen, 35 cm hohen Stechwall, der zum Erkennen der schießenden Triebe immer wieder geglättet werden muss.

Ernte:

Im zweiten Jahr nach der Pflanzung kann Spargel insgesamt 30 Tage lang, in allen Folgejahren 50 Tage lang beerntet werden. Der letzte Erntetermin ist immer der 24. Juni. Der Rest des Sommers ist für die Pflanze wichtig zur Regeneration. Das Spargellaub wird im Herbst erst abgeschnitten, wenn es völlig abgestorben ist.

Pilze:

Shiitake

Der Shiitakepilz wächst wild in den Wäldern Chinas und Japans. Der Name bildet sich aus den japanischen Wörtern „Shii“ (Pasania-Baum) und „Take“ (Pilz). Er wird deshalb auch Pasaniapilz genannt. In der traditionellen chinesischen Medizin ist er einer der wichtigsten Heilpilze und wird unter anderem bei Entzündungen und Magenleiden empfohlen.

Nährboden:

Zum Anbau von Shiitake benötigt man frisch geschnittene Knüppelholz von etwa 1,2 m Länge und 10-15 cm Durchmesser. Am besten eignen sich Eiche oder Buche. Die Rinde muss weitgehend unbeschädigt sein.

Impfung:

Die Körnerbrut wird möglichst im April bis Anfang Mai mit der sogenannten Schnittimpfmethode ins Holz eingebracht. Man legt dazu das Holz auf einen Sägebock und sägt es mit der Kettensäge 2-3 mal quer bis zur Hälfte durch. Da Shiitake zuerst längs der Faser wächst, dreht man das Holz zwischen den

einzelnen Schnitten immer etwas. Somit erreicht man eine Beimpfung des gesamten Querschnittes. Die Körnerbrut wird mit sauberem Besteck in die Schnitte gefüllt. Diese werden danach mit Frischhaltefolie oder Wachs verschlossen.

Durchwachsen:

Diese Phase dauert etwa 9 Monate. Achtung: Mäuse lieben Körnerbrut! Deshalb sollte die Stämme in den ersten Wochen hochgelegt werden. Dabei muss besonders auf ausreichende Feuchtigkeit geachtet werden. Später lagert man die Stämme am besten in einem feuchten Strohbett an einem warmen, aber nicht heißen, schattigen Platz und deckt sie mit nassem Stroh zu. Zusätzliche Folienabdeckungen sollten immer gelocht sein. Nach ca. 3 Monaten erscheint auf der Stirnseite der Hölzer ein erst weißes, später braunes Mycel.

Fruchtung und Ernte:

Sind die ersten Pilze am Holz erschienen, werden die Stämme 2 Tage in eine Wanne oder Tonne mit kaltem Wasser gestellt. Danach stellt man Shiitake- Knüppelhölzer im Gegensatz zu anderen Pilzhölzern einfach nur auf, z. B. gegen einen Zaun im Schatten oder im Winter in Garage oder Keller an einem feuchtwarmen Platz. Die innerhalb der nächsten Wochen auftretenden Pilze werden geerntet, wenn ihr Hutrand noch leicht nach unten geneigt ist.

Nach der ersten Ernte werden die Hölzer wieder in ihrem Strohbett feucht gehalten. Nach etwa 9 Wochen können sie wieder 2 Tage in der Wanne oder Tonne gewässert werden und fruchten danach erneut. Dies lässt sich so lange wiederholen, bis nur noch sehr wenige Pilze erscheinen.

Pilze wachsen bis etwa 5 °C. Frost schadet nur den Pilzen, nicht aber dem Mycel im Holz.



Austernpilz und Rosa Seitling

Der Austernseitling wächst in mitteleuropäischen Buchenwäldern und wird wegen seines Geschmacks auch Kalbfleischpilz genannt. Er ist schiefergrau mit weißen Lamellen und fruchtet in der kalten Jahreszeit.

Der Rosa Seitling ist ein in den Tropen und Subtropen verbreiteter Pilz. Er hat eine rosarote Farbe und ein speckartiges Aroma. Er fruchtet im Hochsommer.

Nährboden:

Als Nährboden für den Austernseitling und den Rosa Seitling eignen sich Strohbälle oder Holzstämme. Der Anbau auf Strohbällen braucht nicht viel Zeit, bringt aber meist nur eine Ernte, die Holzstämme hingegen halten und fruchten bis

zu 4 Jahre lang.

Geeignete Holzarten sind Buche, Birke, Pappel und Weide. Die Stämme sollten 40 bis 100 cm lang und 15 bis 50 cm dick sein. Sie müssen frisch geschnitten und frei von Fremdpilzen und schadhafter Rinde sein.

Wird auf Stroh angebaut, so achtet man darauf, kein Haferstroh zu verwenden, sondern Weizen-, Roggen- oder Gerstenstroh. Der Strohballe soll sauber und frei von Schimmel sein.

Impfung:

Die Beimpfung des gewählten Nährbodens erfolgt am besten bei einer Temperatur von 20 bis 25 °C.

Beim Anbau auf Holz werden nun die Stämme nochmal ausgiebig gewässert. Dann werden auf einem Sägebock mit der Kettensäge zwei versetzte Schnitte quer zum Holz gemacht, etwa 2 / 3 tief durch. In diese Spalten füllt man nun mit sauberem Besteck die Körnerbrut ein und verschließt die Schlitz mit Frischhaltefolie oder Klebeband.

Auch der Strohballe muss gewässert werden. Um Konkurrenzpilze abzutöten und für ausreichende Durchfeuchtung zu sorgen, wird er 7 Tage lang in einer Wanne oder Tonne untergetaucht. Er muss beschwert werden, da er sonst schwimmt. Nach dieser Prozedur ist der Ballen sehr schwer und riecht etwas streng. Der vollgesogene Ballen muss nun 2 Tage abtropfen und wird dann beimpt, indem man mit einem Holz einige 15 cm tiefe Löcher hineinbohrt, die Körnerbrut einfüllt und die Löcher mit Stroh wieder verschließt.

Durchwachsen:

Ausreichend Wärme und Feuchtigkeit sind essentiell. Hitze ist schädlich. Wie bei Shiitake (s.o.) werden die Stämme zum Schutz vor Mäusen erst einige Wochen hochgelegt und kommen dann in ein feuchtes, mit Stroh oder Lochfolie abgedecktes Strohbett. Die Durchwachsphase bei Seitlingen auf Holz dauert etwa 3 Monate.

Der Strohballe wird zum Durchwachsen 6-8 Wochen in geschlitzte Folie oder Lochfolie eingeschlagen und im Keller, in der Garage oder im Stall gelagert.

Fruchtung und Ernte:

Nach der Durchwachsphase werden die Hölzer oder der Strohbälle zur Fruchtung an einem schattigen, nährstoffreichen Platz aufrecht zu etwa einem Drittel in die Erde eingegraben. Vorher wird das Klebeband oder die Folie entfernt. Es ist von Vorteil, wenn sich mindestens eine Säge- Schnittstelle unter der Erde befindet. Die Hölzer bleiben nun an ihrem Platz etwa 4 Jahre stehen und fruchten dort etwa 2 mal im Jahr. Da auch Schnecken diese Pilze mögen, sollte man um den Pilzplatz herum Unkraut jäten und mit Rindenmulch oder Sägespänen mulchen. Der Rosa Seitling bringt auch im Hochsommer Pilze, der Austernseitling benötigt zur Fruchtung einen Temperaturreiz unter 11°C und kann auch gefroren geerntet werden. Die Pilze werden mit einem scharfen Messer samt Stiel abgeschnitten.



Beeren und Gehölze

Heidelbeeren

Pflanzvorbereitungen:

Die Heidelbeere ist ein ausdauernder Busch und wächst wild auf sandigen Böden in Kiefernwäldern. Auch im Garten braucht sie einen sauren Boden mit pH- Werten von 4,5- 4,8 ohne Kalk. Der Boden sollte locker sein und mit Rindenumus oder Torf vermengt werden. Sehr schweren Böden mischt man etwas Sand bei. Dünger kommt bei Heidelbeeren nur sehr sparsam zum Einsatz.

Pflanzung:

Herbst bis Frühjahr bei frostfreier Witterung. Da die Büsche recht groß werden, sollte der Pflanzabstand 1,5 – 2 m betragen. Die Pflanzung mehrerer Büsche sichert eine gute Befruchtung, ist aber keine Bedingung.

Pflegemaßnahmen:

Heidelbeeren wachsen gerne mit einer Mulchdecke aus angerotetem Laub. Im zeitigen Frühjahr wird etwas organischer Dünger gegeben, z.B. Oscorna Beerendünger oder reifer Kompost. In sehr trockenen Sommern sind die Pflanzen dankbar für gelegentliche größere Wassergaben.

Ernte:

Geerntet wird ab Ende Juli und im August. Bei großen Büschen kann altes Blütenholz im Winter behutsam ausgelichtet werden. Heidelbeeren sind frosthart bis mindestens -18°C.



Cranberry

Dieser ausdauernde Beerenstrauch ist die amerikanische Art der „Großfrüchtigen Moosbeere“. Die Moosbeere ist in nordeuropäischen und nordamerikanischen Hochmooren beheimatet. Den Namen Cranberry gaben dieser Art

die ersten europäischen Siedler wegen der Ähnlichkeit der Staubfäden in den Blüten mit einem Kranichschnabel. Die leuchtend roten Früchte sind herb und säuerlich. Verarbeitet werden sie entweder wie Preiselbeeren, zu Saft oder zu Trockenfrüchten, die z. B. sehr lecker in Stollen sind.

Die positive Wirkung von Cranberrysaft bei Blasenentzündung ist wissenschaftlich nachgewiesen. Die sehr gut haltbaren Früchte finden auch in der Floristik Verwendung.

Pflanzvorbereitungen:

Als ehemalige Moorpflanze liebt die Cranberry feuchten, humosen Boden mit einem pH- Wert von 4,5- 4,8, also recht sauer. Der Boden muss entsprechend mit Wald- oder Rindenumus, eventuell auch mit Torf durchmischt werden. Extrem schwere Böden kann man mit Sand etwas aufbessern. Als Grunddüngung empfiehlt sich ein Beerendünger, z.B. von Oscorna.

Pflanzung:

Herbst bis Frühjahr bei frostfreier Witterung. Die Pflanzen können im Beet, als fruchttragender Bodendecker oder im Kübel gepflanzt werden. Cranberries stehen auch gerne am Wasser. Der Pflanzabstand sollte 30 cm betragen.

Pflegemaßnahmen:

Die Cranberry ist im allgemeinen recht anspruchslos. Der Boden sollte besonders im Pflanzjahr immer feucht gehalten werden. Die bis zu 1 m langen Ranken können bei Bedarf etwas eingekürzt werden, grundsätzlich ist jedoch bei Cranberries kein Schnitt nötig.

Ernte:

Geerntet wird erst im September bis November. Cranberries brauchen auch im Winter feuchten Boden und in Gegenden mit starken Frösten eventuell einen Schutz aus Reisig oder Stroh.



Brombeeren

Pflanzvorbereitungen:

Bei der Standortwahl sollte man bedenken, dass Brombeeren viele Jahre stehen bleiben und gerne viel Sonne mögen. Rankende Sorten brauchen ein stabiles, freistehendes Rankgerüst. Allgemein sind Brombeeren anspruchslos und robust und mögen einen walddähnlichen Boden. Für die Bodenvorbereitung eignen sich reifer Kompost und etwas Kalk und Steinmehl. Mit stark stickstoffhaltigen Düngern wie Hornspänen sollte man sehr sparsam umgehen. Mist kann später eher als Mulchdecke aufgelegt werden.

Pflanzung:

Die beste Pflanzzeit ist im Frühjahr. Der Pflanzabstand beträgt

bei rankenden Sorten 2,5 – 3 m, bei den dornlosen Sorten ca. 2 m. Die Jungpflanzen werden etwas tiefer gesetzt, als sie vorher standen. Nach der Pflanzung schneidet man die Ruten auf ca. 20-30 cm zurück.

Pflegemaßnahmen:

Brombeeren gedeihen am besten mit einer ständigen Mulchdecke aus Laub oder Stroh. Ein feuchter Boden bringt höhere Erträge. Hier kann auch etwas Stallmist aufgelegt werden. Die aus den Blattachsen wachsenden Geiztriebe werden im Sommer auf 2-3 Knospen zurückgeschnitten, damit die Übersicht über die Pflanze gewahrt wird.

Ernte und Schnitt:

Ab Juli werden die Brombeeren reif. Da ständig neue Früchte nachreifen, empfiehlt es sich, alle 2-3 Tage zu ernten. Brombeeren sind roh und als Konfitüre köstlich. Sie sind roh nur sehr begrenzt lager- und transportfähig. Nach der Ernte werden alle abgetragenen und schwachen Ruten dicht über dem Boden abgetrennt, so dass aus jedem Wurzelstock ca. 6 Jungtriebe stehen bleiben. Brombeeren sollten jedes Jahr geschnitten werden, damit kein undurchdringliches Gestrüpp entsteht.



Himbeeren

Pflanzvorbereitungen:

Die Himbeere als ausdauernde Waldpflanze liebt lichten Schatten und Windschutz und leicht saure, feuchte Erde, möglichst mit etwas Lehm. Man kann sie als Hecke an den Zaun pflanzen oder ein Spalier aus Drähten bauen. Den Boden bereitet man mit reifem Kompost und etwas Kalk und Steinmehl vor, zu viel Stickstoff im Boden gefährdet die Gesundheit der Pflanzen. Es kann auch etwas Nadel- oder Laubkompost eingearbeitet werden.

Pflanzung:

Man kann Himbeeren im Herbst oder im Frühjahr pflanzen. Der Pflanzabstand sollte in der Reihe 40-60 cm betragen, pflanzt man mehrere Reihen, ist der Abstand zwischen ihnen 1,2-1,6 m. Wenn möglich, taucht man die Jungpflanzen kurz in ein Bad aus Schachtelhalmextrakt und Lehm. Sie werden eher flach eingesetzt.

Pflegemaßnahmen:

Legen Sie gleich nach der Pflanzung eine Mulchdecke auf. Diese kann aus altem Stroh, Laub oder Rindenmulch bestehen, es können auch Hobelspäne untergemischt werden. Alternativ zur Mulchdecke kann ein Gründüngung aus Perserklee, Sommerwicke oder Ringelblumen ausgesät werden. Himbeeren sind dankbar für feuchten Boden, besonders natürlich im Pflanzjahr. Unter Himbeeren sollte nie gehackt werden, da dies die flachen Wurzeln beschädigen könnte.

Sollte die Himbeerrutenkrankheit auftreten, die man an gräulichen Flecken und Abplatzen der Rinde erkennt, so werden die befallenen Stellen herausgeschnitten und verbrannt. Schachtelhalmtee oder -extrakt kann vorbeugend gespritzt werden.

Ernte und Schnitt:

Himbeeren kann man ab August ernten. Da ständig neue Früchte nachreifen, sollte alle 2-3 Tage geerntet werden. Himbeeren sind roh und verarbeitet köstlich, sind aber nur begrenzt lager- und transportfähig. Die Blätter ergeben getrocknet einen guten Vorrat an Kräutertee.

Im Herbst werden die abgetragenen Zweige dicht über dem Boden abgeschnitten. Jede junge Pflanze behält ca. 3 starke Triebe, jede erwachsene Pflanze ca. 5-7. Nun kann auch etwas organischer Dünger wie Hornspäne und etwas Gesteinsmehl und Holzasche unter die Mulchdecke gegeben werden. Auch etwas Stallmist kann nun als Mulch aufgelegt werden.



© Axel Reis/ PIXELIO

Johannisbeeren

Es gibt rote, weiße und schwarze Johannisbeeren. Alle wachsen an ausdauernden Büschen.

Pflanzvorbereitungen:

Johannisbeeren sind ausdauernde Büsche und gedeihen auch zwischen Obstbäumen, brauchen jedoch Sonne, um einen guten Ertrag zu bringen. Schwarze Johannisbeeren vertragen mehr Schatten und rauere Gegenden als rote und weiße. Der Boden sollte vor der Pflanzung tief gelockert werden, es kann auch eine tiefwurzelnde Gründüngung ausgesät werden. In das Pflanzloch wird reifer Kompost, etwas Kalk und Steinmehl gegeben. Bei schwarzen Johannisbeeren wird die Pflanzung von mindestens 2 Büschen zur Befruchtung empfohlen.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im Herbst oder im zeitigen Frühjahr in einem Abstand von 2-3 m (die Pflanzen werden bei guter Pflege sehr groß). Die Wurzeln können vor der Pflanzung in mit Lehm verrührten Schach-

telhalmtee getaucht werden. Man setzt die Pflanzen etwas tiefer, als sie vorher standen. Nach der Pflanzung werden die Triebe um 2/3 zurückgeschnitten.

Pflegemaßnahmen:

Auch Johannisbeeren lieben eine ständige Mulchdecke aus Stroh oder Laub. Da sie sehr flach wurzeln, wird der Boden nicht gehackt. Im Frühjahr kann man gelegentlich mit verdünnter Brennnesseljauche gießen. Gegen Pilzkrankheiten kann vorbeugend mit Schachtelhalmbrühe gespritzt werden.

Ernte und Schnitt:

Dem Namen entsprechend ist die Johannisbeere zu Johanni reif, das heißt, am 21. Juni und je nach Sorte und Jahr auch schon 2-3 Wochen früher. Da nicht alle Beeren gleichzeitig reifen, muss man in der Erntezeit ca. 2 Mal die Woche ernten.

Im Herbst schneidet man Johannisbeeren zurück.

Hier unterscheiden sich rote und weiße von den schwarzen Johannisbeeren. Die roten und weißen Johannisbeeren tragen am 2-3-jährigen Holz. Jedes Jahr werden ca. 3 alte und die überzähligen jungen Äste dicht über dem Boden abgeschnitten, so dass jede Pflanze insgesamt 8-12 kräftige Triebe behält.

Schwarze Johannisbeeren tragen hauptsächlich am einjährigen (diesjährigen) Holz und sollte deshalb ständig verjüngt werden. Abgetragene Äste werden über dem Boden abgeschnitten. Insgesamt behält die Pflanze nicht mehr als 8 Haupttriebe, damit ein luftiger Wuchs gewährleistet ist.

Im Herbst wird verrotteter Mist, Hornmehl oder Algenkalk unter die Mulchdecke gegeben. Dies ist dann der Dünger für das nächste Jahr.



Stachelbeeren

Stachelbeeren sind ausdauernde Sträucher.

Pflanzvorbereitungen:

Auch Stachelbeeren können zwischen Obstbäumen wachsen, günstig wirkt sich auch eine Mischkultur mit Johannisbeeren aus. Sie können im lichten Halbschatten stehen, wobei wegen der frühen Blüte der Stachelbeeren auf einen spätfrostsicheren Standort geachtet werden sollte. Stachelbeeren brauchen etwas mehr Kalk als Johannisbeeren. Der Boden wird tief gelockert und mit reifem Kompost, Steinmehl und Kalk vermengt.

Pflanzung:

Gepflanzt wird hier ebenfalls im Herbst oder zeitigen Frühjahr. Der Pflanzabstand beträgt 1,5 - 2 m. Nach der Pflanzung werden die Triebe auf ca. 25 cm zurückgeschnitten.

Pflegemaßnahmen:

Der Boden sollte feucht gehalten werden. Hier empfiehlt sich auch eine Mulchdecke aus Laub oder Stroh oder eine niedrig wachsende Gründüngung. Im Frühjahr kann mit Brennnesseljauche flüssig gedüngt werden. Mehrere vorbeugende Spritzungen mit Schachtelhalm- oder Rainfarnjauche verhindern den Mehltau. Bei Befall werden die Triebspitzen bis ins gesunde Holz eingekürzt.

Ernte und Schnitt:

Die Haupternte ist ca. Mitte Juli. Wenn man im Juni einen Teil der halbreifen Früchte erntet und zu Kompott einkocht, wird der Rest der Früchte besonders süß.

Stachelbeeren fruchten am 2- und 3-jährigen Holz. Im Herbst oder im Frühling schneidet man alte, dunkle Äste und schwache Neutriebe dicht über dem Boden ab, so dass insgesamt 8-10 kräftige Äste stehen bleiben. Im Herbst wird organischer Dünger wie verrotteter Mist oder Hornmehl und eine Gabe Kalk unter die Mulchdecke gegeben.



© Josupewo/ PIXELIO

Holunder

Der schwarze Holunder ist ein holziger Busch oder Baum, der bis zu 7 m hoch und bis zu 20 Jahre alt wird. Er ist bei uns heimisch und kommt sehr häufig wild vor und wird als Lebensmittel, Heilmittel und Farbstofflieferant genutzt.

Pflanzvorbereitungen:

Eigentlich wächst Holunder überall, er mag lehmigen Boden, wächst und fruchtet aber auch auf Kalk und Sand. Der Standort sollte sonnig bis halbschattig sein. Da der Holunder sehr groß wird und kein guter „Nachbar“ für andere Pflanzen ist, sollte er einen großen Platz für sich haben und nicht direkt am Gemüsebeet wachsen.

Pflanzung:

Der Boden sollte locker und krautfrei sein und mit etwas organischem Dünger angereichert werden. Zu anderen Kulturpflanzen hält man mindestens 3 m Abstand. Pflanzte man mehrere Holunder, so stehen sie im Abstand von 3 m.

Pflegemaßnahmen:

Im Pflanzjahr den Boden feucht halten und zu starken Beikrautbewuchs eindämmen, am besten mit einer Baumscheibe aus Mulch oder Gründüngung.

Ernte und Schnitt:

Die Blüten verströmen im Mai und Juni ihren Duft. Für die Verwendung in Sekt und Sirup sollte man die frühesten Blüten ernten. Die Beeren reifen im August und September. Der Rohverzehr ist nicht zu empfehlen, die gekochte Beere und der Saft sind jedoch

vielseitig zu verwenden und sehr gesund.

Holunder kann, wenn nötig, beschnitten werden, es ist aber für die normale Entwicklung der Pflanze nicht unbedingt nötig. Ein zu starker Rückschnitt führt wie bei vielen Gehölzen zu einem starken Wuchs von Wassertrieben. Diese Triebe wachsen meist senkrecht nach oben und tragen keine Frucht.



Weinrebe

Weinstöcke sind bei guter Pflege starkwüchsig und stehen mindestens 25 Jahre.

Pflanzvorbereitungen:

Wein braucht zum Wachsen und Reifen viel Wärme und direkte Sonne. Da er immer eine Stütze oder ein Rankgerüst braucht, bietet es sich an, ihn an die Südwand des Hauses zu pflanzen. Im Garten sollte man ihm den wärmsten Platz geben, am Besten an einem Südhang. In Senken sammelt sich oft frostige Luft, die im Frühjahr die Knospen erfrieren lässt.

Der Boden wird vom Wein sehr tief durchwurzelt und muss sehr sorgfältig vorbereitet werden. Pro Stock (im Abstand von 3 - 4 m) hebt man einen Quadratmeter Erde einen knappen Meter tief aus und füllt das Loch mit einer Mischung aus verrottetem Rinderdung und Kompost mit Gesteinsmehl und Kalk.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im April oder Mai. Vor der Pflanzung kann man die Jungpflanzen 24 Stunden wässern. Der Pflanzabstand beträgt 3 - 4 m. Man pflanzt so tief, dass die Veredelungsstelle etwa 3 cm über der Erde ist. Danach wird ausgiebig angegossen.

Schnitt und Pflegemaßnahmen:

Im Pflanzjahr wird der Mitteltrieb als Stamm ausgewählt und alle anderen Triebe werden gekürzt. Im Spätherbst wird dieser Mitteltrieb auf die gewünschte Endhöhe eingekürzt (sofern er diese schon erreicht hat). Die Endhöhe des Stammes ist an der Hauswand etwa bei 3 m anzusetzen, beim freistehenden Rankgerüst etwa auf Hüfthöhe.

Im ersten Frühjahr nach der Pflanzung wird der Mitteltrieb als Stamm am Gerüst fest angebunden. Zum Anbinden der Triebe sollten Natur-

fasern wie Bast oder Kokosstrick verwendet werden, da diese verrotten, bevor sie anfangen, die Pflanze abzuschnüren.

An der Hauswand werden im Laufe dieses Jahres etwa 4 Triebe an den Stellen, an denen später Quertriebe wachsen sollen, stehen gelassen, alle anderen werden abgeschnitten. Ist im Spätherbst die gewünschte Endhöhe des Stammes noch nicht erreicht, so wird der oberste Trieb senkrecht angebunden. Die jeweils ausgewählten Quertriebe werden später zu den dunkelholzigen, bleibenden Ästen des Hausweinstockes und werden gut befestigt.

Der Ausgangspunkt für das einjährige Holz ist beim freistehenden Rankgerüst der „Knubbel“ am Stammende auf Hüfthöhe. An der Hauswand ist er am Ende der bleibenden Äste.

Trauben tragen die Seitentriebe der einjährigen Triebe, die aus den „Knubbeln“ wachsen. Dies bedeutet, dass man jeden Winter nur sehr wenige der stärksten neuen (hellbraunen und biegsamen) Triebe, die nahe dem alten Holz entspringen, stehen lässt, ein-kürzt und waagrecht befestigt und dass man wirklich alles andere abschneidet, weil man sonst den Überblick verliert.

Ab dem 2. Jahr nach der Pflanzung werden über Sommer folgende Schnitarbeiten empfohlen: Im Juni das Abschneiden der Triebe, die aus der Veredelungsstelle am Boden kommen und das Einkürzen der Enden der blühenden Triebe, Ende Juli das Ausschneiden aller nicht fruchttragenden Triebe und Anfang September die Erntereduzierung auf 3 - 4 gesunde Trauben pro Trieb, damit diese dann auch wirklich reif und süß werden.

Weinstöcke sollten gegen Pilzkrankheiten vorbeugend mit Schachtelhalmbrühe gespritzt werden. Der Stamm kann wie bei Obstbäumen mit einem Lehm- oder Weißanstrich geschützt werden.

Zu Beginn der Traubenreife empfiehlt sich das Anbringen eines Ernteschutznetzes gegen Vogelfraß.

Ernte:

Die Traubenernte beginnt meist Ende September und zieht sich je nach Jahr, Sorte und Verwendungszweck bis Ende Oktober. Im Spätherbst wird jährlich noch etwas Holzasche und ein phosphorhaltiger, organischer Dünger wie z. B. Phytoperls in die Erde eingebracht.

Wildobstgehölze

Die Pflanzung von Wildgehölzen verbindet die Möglichkeit einer Obsternte für Konfitüren, Wein oder Saft mit der Möglichkeit, heimischen Tieren wie Schmetterlingen, Bienen und Vögeln den immer knapper werdenden Lebensraum zu sichern. Auch die teils sehr frühe, reichliche und regelmäßige Blüte spricht für diese Sträucher und Bäume.

Pflanzvorbereitungen:

Die von uns angebotenen Wildobstgehölze gedeihen alle sowohl in der Sonne als auch im Halbschatten.

Sie sind sehr robust und vertragen Hitze, Trockenheit und kalte Winter, jedoch keine Staunässe. Man kann sie als Einzelbüsche oder als Hecke pflanzen. Achtung: Schlehe wuchert und kann andere Pflanzen verdrängen.

Zur Bodenvorbereitung lockert man den Boden tief und gibt reifen Kompost, etwas Hornspäne oder Phytoperls und reichlich Kalk.

Pflanzung:

Gepflanzt wird im Herbst oder im zeitigen Frühjahr. Felsenbirne und Kornelkirsche werden 4 - 8 m groß, Berberitze, Weißdorn und Schlehe bleiben eher niedrig und brauchen weniger Platz. Bei Heckenpflanzung bleibt als Faustregel zwischen den einzelnen Pflanzen je 2 m Abstand. Nach der Pflanzung wird gut angegossen und möglichst eine Mulchdecke aus verrottetem Laub oder Stroh aufgelegt.

Pflegemaßnahmen:

Wildgehölze sind recht anspruchslos. Im Jahr der Pflanzung sollte noch regelmäßig gegossen werden, wobei seltenere größere Wassergaben das Wurzelwachstum in die Tiefe besser anregen als eine allzu gleichmäßige Versorgung. Wildgehölze wachsen zum Teil wesentlich langsamer als Kultursorten, sind dafür aber auch stabiler und weniger anfällig. Alle vertragen einen Rückschnitt, brauchen ihn jedoch nicht, um Früchte zu tragen.

Ernte:

Alle der von uns angebotenen Wildgehölze tragen kleine, essbare Früchte, die immer möglichst überreif geerntet werden sollten, Schlehe sogar erst nach dem ersten Frost. Im Allgemeinen werden die Früchte wegen ihres hohen Säuregehaltes meist mit Zucker oder auch mit anderen Früchten zusammen zu Gelees oder Wein etc. verarbeitet. Viele dieser Gehölze sind Heilpflanzen.



Rosen

Da wir verschiedene Rosen, vom Bodendecker bis zur Ramblerrose anbieten, sollten Sie bei der Sortenwahl sowohl Ihre Wünsche bezüglich Duft und Blütenform als auch die Platz- und Pflegemöglichkeiten in Ihrem Garten vor Augen

haben.

Pflanzvorbereitungen:

Rosen lieben einen sonnigen, luftigen Standort mit tiefgründiger, humoser Erde. Der Boden wird am besten einige Wochen vor der Pflanzung schon tief gelockert und mit viel Kompost oder gut verrottetem bzw. getrocknetem Rinderdung und etwas Kalk verbessert. Schwere Böden bekommen Sand zugesetzt. Die kleinwüchsigeren Sorten können auch in Kübel gepflanzt werden. Für raue Lagen eignen sich nur die robusteren Sorten. Ramblerrosen brauchen ein Klettergerüst.

Pflanzung:

Containerrosen können das ganze Jahr über gepflanzt werden. Zur Ausnutzung der Winterfeuchte ist die beste Pflanzzeit jedoch im Spätherbst oder im zeitigen Frühjahr. Die meisten unserer Rosensorten brauchen Pflanzabstände von etwa 1,5 m. Bei der Rambler- oder Kletterrose empfiehlt es sich, 2 m Abstand zu halten, die Beetrosen und Bodendeckerrosen brauchen nur 50 cm bis 1 m. Vor der Pflanzung wird die Rose samt Container mehrere Stunden in einen Eimer mit Wasser gestellt. Dann wird sie so tief eingepflanzt, dass die verdickte Veredelungsstelle am Stamm etwa 5 cm unter der Erde liegt, mit den Händen fest ange-drückt und reichlich angegossen.

Pflegemaßnahmen:

Rosen werden im ersten Frühjahr oder zur Verjüngung auf etwa ein Drittel zurückgeschnitten. In den Folgejahren werden im März schwache und nach innen wachsende Triebe entfernt und alle anderen nur um höchstens ein Drittel bis zu einem nach außen zeigenden Auge eingekürzt, da ein starker Rückschnitt die Rosen krankheitsanfälliger macht. Wichtig ist es, einen luftigen und ausgeglichenen Aufbau der Pflanze zu fördern. Auch gedüngt wird im Frühjahr mit Kompost oder verrottetem Mist. Günstig wirkt auch eine gelegentliche Flüssigdüngung mit Brennnesseljauche und Spritzung mit Schachtelhalmbrühe. Da Rosen keine nassen Blätter mögen, sollte man nicht mit dem Sprenger gießen.

Als Winterschutz häufelt man die Pflanzen an und schützt sie zusätzlich mit Stroh und Fichtenreisig vor dem Frost.