

Kulturanleitungen | Damit's gelingt

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 125 eine große Auswahl an Gartenbüchern, in denen vieles noch detaillierter beschrieben wird.



Kartoffeln

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

Düngung: Kartoffeln gehören zu den Starkzehrern, sie verlangen 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 Patentkali 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 einem guten 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 betra-

gen. 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 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 lockerem 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 eintrieblich als Stabtomate an Stäben oder Spalieren aufgebunden oder mehrtrieblich als Buschtomate, die nicht aufgebunden zu werden braucht, gezogen. Eintriebliches 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 Saatzwiebeln 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 ge-

flochten 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 Nachtrocknen 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 stete 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-triebiges Aufleiten 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 Peperoni sind kleine, oft scharfe Paprikas. Auch in ihren Anprüchen an Nährstoffe und Klima ähneln

sie diesen, wobei sie unserer Erfahrung nach auch in rauerer 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 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 Mulfschicht 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 ananasähnlichem Aroma als die der Andenbeere.

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.

Pflanzvorbereitungen: 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 Zucchinipflanzen 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 Schneckenenschutz 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 buschförmig und der Tomate in vielen Eigenschaften ähnlich. Die Früchte können nicht roh verzehrt werden. Unsere Auberginensorte „Violetta Lunga 3“ bildet schlanke, dunkelvioletten Früchte mit grünem Kelch.

Pflanzvorbereitungen: Die Aubergine sollte in unseren Breiten im Gewächs-

haus 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.

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 Lehm- brei tunken, der mit Schachtelhalmttee angerührt wurde. Die Pflanzabstände betragen beim Rotkohl „Amarant“ 40 mal 40 cm und beim Weißkohl „Dottenfelder 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 „Dottenfelder Dauer“ sollte spätestens im Oktober geerntet werden.

Blumenkohl und Broccoli

Unsere Blumenkohlsorte „Neckarperle“ bildet hochgewölbte, reinweiße Blumen mit weitem Erntezeitraum. Unsere Brocolisorte „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 Versorgungsengpässe 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 Freilandsorte. Sie ist schossfest und hat eine schöne, leicht platte Rundung.



Pflanzvorbereitungen: Kohlrabis brauchen weniger Nährstoffe als die meisten anderen Kohlarten. Hierfür genügt eine

üppige Kompostgabe oder eine mäßige Gabe an Hornspänen und etwas Kaliumgarnesia. Auf sehr leichten Böden empfiehlt sich Bentonit als Bodenverbesserer. Der Boden sollte locker und unkrautfrei sein. Kohlrabi gedeiht gut neben Salat oder neben Lauch.

Pflanzung: Kohlrabi übersteht zwar leichte Fröste, neigt aber dazu, durch Kälteeinwirkung im Jugendstadium frühzeitig zu blühen. Er kann aber Ende April / Anfang Mai bedenkenlos 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 „Fino“ 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 garen 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 zur Vermeidung von Schossern sehr regelmäßig mit Wasser versorgen. Empfehlenswert ist eine Spritzung mit Schachtelhalmbrihe als Pflanzenschutz und zu Beginn der Knollenbildung eine Flüssigdüngung mit Vinasse oder Brennnesseljauche. Die bunten Raupen des seltenen Schwabenschwanz-Schmetterlings müssen geschont werden.



Ernte: Der Ende April / Anfang Mai gepflanzte Knollenfenchel wird Anfang bis Mitte Juli erntereif. Achten Sie darauf, dass die Knollen nicht zu groß und damit nicht zu 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 zugeschüttet 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 heraushängenden Maisähre 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.

Knollensellerie

Pflanzvorbereitungen: Sellerie ist ein Starkzehrer. Das Beet wird am besten schon im Herbst mit reichlich verrottetem Mist versorgt. Wo dies nicht möglich ist, werden im Frühjahr Hornspäne eingearbeitet. Zur besseren Versorgung mit Kalium sollte noch Holzasche oder Kalimagnesia gegeben werden.



Pflanzung: Ins Freiland darf der kalteempfindliche Sellerie erst Ende Mai, davor sollte man ihn noch in Töpfen im Haus behalten. Der Pflanzabstand beträgt 40 cm bei einem Reihenabstand von 30 - 40 cm. Knollensellerie muss sehr „hoch“ gepflanzt werden, so dass später der obere Knollenteil aus der Erde ragt, sonst bildet er keine Knollen.

Pflegemaßnahmen: Sellerie ist für ein ungestörtes Wachstum besonders auf regelmäßiges Hacken und Gießen angewiesen. Gelegentliche flüssige Stickstoffdüngung im Sommer, mit z. B. Brennnesseljauche, erhöht den Ertrag.

Ernte: Geerntet wird Ende Oktober. Dazu wird der Sellerie unter der Knolle mit dem Messer grob umschnitten und das Laub eingekürzt. Hierbei darf nicht in die Knolle geschnitten werden, sonst schimmelt diese schnell. Die anhaftende Erde verlängert die Haltbarkeit. Die Knollen lagern am besten in einem sehr kühlen, genügend feuchten Keller oder in einer Sandmiete.

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: Die 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 Grabegabel 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 Yamswurzel 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 Rankgerüstes 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 Bo-

den 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.

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 Laubholzkümpel 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 Schnittpfingermethode 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

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

Nährboden: Als Nährboden für den Austernseitling 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 gesetzt, etwa 2/3 tief. 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 beimpflegt, 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 hoch gelegt 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 Sägeschnittstelle 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 Austernseitling benötigt zur Fruchtung einen Temperaturreiz unter 11 °C und kann auch geforen geerntet werden. Die Pilze werden mit einem scharfen Messer samt Stiel abgeschnitten.

Obstbäume

Pflanzvorbereitungen: Vor der Pflanzung muss man sich informieren, ob der gewählte Baum selbstbefruchtend

ist oder eine Befruchtersorte braucht. Jedem Obstbaum bereitet man ein tief ausgehobenes Pflanzloch. Den Aushub reichert man mit reifem Kompost und etwas Kalk und Holzasche an. Ist der Boden eher sandig, so verbessert man ihn mit Bentonit, schweren Boden mit Urgesteinsmehl. Das Pflanzloch wird damit nun etwa zur Hälfte wieder befüllt. Als Schutz der Wurzeln vor Wühlmausfraß kann man eine Art Korb aus engmaschigem Zaun biegen, in den der Baum gepflanzt wird.



Pflanzung: Gepflanzt wird im November oder im zeitigen Frühjahr. Buschbäume brauchen 4 - 5 m Abstand, Halb- und Hochstämme etwa 8 m. Die wulstige Eredelungsstelle unten am Stamm muss über der Erdoberfläche liegen. Nach der Pflanzung wird kräftig angegossen.

Pflegemaßnahmen: Im ersten Jahr wird regelmäßig bewässert. Die runde Fläche unter dem Baum, „Baumscheibe“ genannt, sollte in den ersten Jahren unbedingt unkrautfrei gehalten werden. Wegen der flachen Wurzeln eignet sich hierfür eine Gründüngung oder eine Mulchschicht besser als Hacken. Die Fläche der Baumscheibe richtet sich nach der Kronengröße. Die jungen Bäume werden fest an einen oder mehrere Pfähle gebunden, damit die feinen Wurzeln nicht abreißen, wenn der Baum sich im Wind bewegt. Zum Anbinden wird Naturfaser wie Kokosstrick verwendet, da er verrottet, bevor er anfängt, den dicker werdenden Baum abzuschneiden. Je nach Standort benötigt der junge Baum auch einen Verbisschutz.

Ernte und Rückschnitt: Im Allgemeinen bringen Buschbäume etwa 2 Jahre nach der Pflanzung eine erste Ernte, Halb- und Hochstämme brauchen länger, haben aber auch eine längere Lebensdauer. Nach der Ernte wird die Baumscheibe mit verrottetem Stallmist oder Kompost nachgedüngt. Alle 2 Jahre kann etwas Kalk gegeben werden. Der Schnitt findet am besten im Spätherbst statt, aber niemals bei Frost oder Frostgefahr. Aneinander reibende Äste werden entfernt. Um eine gut aufgebaute und durchlüftete Krone zu bekommen, werden grundsätzlich die meisten nach innen zeigenden Äste und die dünnen, steil nach oben wachsenden Wassertriebe direkt am Ansatz sauber abgeschnitten. Meist tragen waagrecht zeigende Zweige eher Frucht als senkrechte. Fruchtknospen sind

rundlich und liegen enger aneinander als Blattknospen. Da der Schnitt einen Baumes immer auch das Wachstum vieler neuer Triebe anregt, ist es ratsam, eher regelmäßig jedes Jahr wenig zu schneiden als plötzlich zu stark einzugreifen.

Beeren und Gehölze Erdbeeren

Erdbeerpflanzen stehen etwa 2 - 3 Jahre, dann lässt der Ertrag nach.

Pflanzvorbereitungen: Wählen Sie für das Erdbeerbeet den sonnigsten Platz in Ihrem Garten. Versorgen Sie den Boden rechtzeitig mit reichlich Kompost oder gut verrottetem Rinderdung. Bei uns erhältlich sind organische Dünger wie Beckhorn Hornspäne, getrockneter Rinderdung oder ein spezieller Beerendünger von Oscorna.

Pflanzung: Die beste Pflanzzeit ist im Spätsommer. Der Reihenabstand sollte 60 cm betragen, so dass auf ein übliches 1,20 m Gartenbeet 2 Reihen passen. In der Reihe stehen die Pflanzen in 30 cm Abstand. Wird der Boden vor der Pflanzung mit Erdbeerfolie abgedeckt, entfällt das Unkrautjäten.

Pflegemaßnahmen: Im Pflanzjahr brauchen die Erdbeeren viel Wasser. Gießen am Morgen beugt Pilzkrankheiten vor, ebenso das Stecken einiger Knoblauchzehen zwischen den Erdbeeren. Sie können, um dem ursprünglichen Waldstandort der Erdbeeren Rechnung zu tragen, das Beet nach der Pflanzung mit angerottetem Laub mulchen. Wichtig ist eine konsequente Unkrautbekämpfung. Wenn im April zwischen den Pflanzen Stroh verteilt wird, bleiben die Früchte sauber und gesund und müssen nicht gewaschen werden.

Ernte: Ab Ende Mai, ca. 4 Wochen lang jeden 2. Tag pflücken. Bei immertragenden Sorten wie Milan F1 kann bis in den Herbst hinein geerntet werden. Nach der Ernte werden alle überflüssigen Ranken entfernt. Jetzt ist auch der Zeitpunkt für eine wiederholte Düngung, da im Laufe des Sommers die Blütenansätze für das nächste Jahr ausgebildet werden.





Heidelbeeren

Pflanzvorbereitungen: Die Kulturheidelbeere stammt ursprünglich aus Nordamerika. Dort ist sie auf nährstoffarmen Heide- und Moorböden beheimatet. 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 vermischt 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 angerottetem 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 waldähnlichen 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 Frühling. 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 Schachtelhalmextrakt 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. Bei Sommerhimbeeren werden im Herbst die abgetragenen Ruten dicht über dem Boden abgeschnitten. Herbstsorten schneidet man im Winter oder zeitigen Frühjahr. 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.

Johannisbeeren

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



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

Pflegemaßnahmen: Johannisbeeren lieben eine ständige Mulchdecke aus Stroh oder Laub. Da sie sehr flach wurzeln, wird der Boden nicht gehackt. Im Frühling 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

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.

Weinreben

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 bis 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 Naturfasern 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 sol-



len, 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, einkürzt 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 Schnittarbeiten 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.

Kiwi

Die Kiwipflanze ist ein ausdauernder, rankender Strauch, der ursprünglich aus China stammt.

Standort: Die von uns angebotenen Kiwipflanzen sind frosthart, jedoch trotzdem dankbar für einen sonnigen Platz im Gewächshaus, im Wintergarten oder an einer windgeschützten Stelle im Freiland. Ähnlich der Weinrebe brauchen sie unbedingt ein stabiles Rankgerüst, an dem sie bis zu 4 m hoch klettern.

Pflanzvorbereitungen und Pflanzung: Kiwis lieben sandige, leicht saure Böden. Der beste Zeitpunkt zur Pflanzung ist Ende Mai. Dazu werden im Abstand von 3-4 Metern 40 cm tiefe und ebenso breite und lange Pflanzlöcher am Rankgerüst ausgehoben. Hat man schweren Boden, so wird der Aushub mit Sand vermengt. Ansonsten fügt man nur reifen Kompost hinzu, setzt die Stöcke in das



Erdgemisch und heftet sie mit einem Kokosstrick an. Dem Boden soll kein Kalk gegeben werden. Gemulcht wird mit Hobelspänen oder Sägemehl.

Pflegemaßnahmen: Kiwipflanzen müssen nicht geschnitten werden, um Frucht zu tragen. Es empfiehlt sich jedoch, bei zu starkem Fruchtbehang diesen im Sommer auszudünnen, um die Reifung der verbliebenen Früchte zu fördern. Gelegentlich werden die frischen Ranken am Gerüst befestigt. In den Folgejahren düngt man mit organischem, kalkfreiem Dünger wie z. B. Phytoperls und erneuert danach die Mulchschicht.

Ernte: Die Kiwis können Ende Oktober geerntet werden. Die Früchte vertragen leichte Fröste und lassen sich im Kühlschrank gut lagern.

Schwarze Maulbeere



Die Schwarze Maulbeere ist ein holziger Busch oder Baum, der ursprünglich aus den gemäßigten Zonen Westasiens stammt. Sie wurde schon von den Römern im Mittelmeerraum eingebürgert. Seit dem 16. Jahrhundert wachsen Schwarze Maulbeeren in der Pfalz. Als Wirtspflanze für Seidenraupen und zur Papierherstellung wird hingegen nur die Weiße Maulbeere genutzt. Auch in Mecklenburg gibt es vereinzelt alte Exemplare. Maulbeerfrüchte sind süß und weich. Die von uns angebotenen Setzlinge der Schwarzen Maulbeere werden bis zu 5 m hoch und tragen große, schwarze, brombeerähnliche Früchte. Im Herbst färbt sich das Laub lebhaft gelb. Bei den Griechen war die Maulbeere ein Symbol für Klugheit, da sie erst nach dem letzten Frost ihre Blüten öffnet.

Pflanzvorbereitungen: Die Maulbeere braucht einen sonnigen, geschützten Platz. Sie gedeiht am besten im Weinbauklima. Große Wärme im Sommer begünstigt die Frostfestigkeit. Die Maulbeere liebt leichtere, lehm- und kalkhaltige Böden. Der Boden sollte vor der Pflanzung tief gelockert werden. Bei schweren Böden empfehlen wir den Zusatz von Ursteinsmehl zur Verbesserung der Durchlässigkeit. Auch etwas Kalk sollte schon bei der Pflanzung gegeben werden. Die besten Pflanzzeitpunkte sind im frühen Herbst – dann braucht die junge Pflanze einen Winterschutz – oder im Frühjahr. Containerware kann auch im Sommer gepflanzt werden, muss dann aber sehr regelmäßig und ausgiebig gewässert werden. Die Schwarze Maulbeere wird meist als Einzelbaum gepflanzt.

Pflegemaßnahmen: In heißen Sommern braucht die Maulbeere zusätzliche Bewässerung. Sie blüht im Mai und Juni und ist schnittverträglich, wenn man sie formen oder kleinhalten möchte. Es ist kein Pflanzenschutz notwendig. Jährlich sollte etwas Kalk und stickstoffhaltiger Dünger auf der Baumscheibe ausgebracht werden. Der Wurzelbereich wird zum Frostschutz gemulcht. In kühlen Lagen sollte man auch am Holz einen Winterschutz aus Vlies oder Matten anbringen.

Ernte: Die Früchte reifen nach und nach von Mitte Juli bis Ende September. Es dauert einige Jahre, bis die Maulbeere in Ertrag kommt, dafür wird der Baum sehr alt. Reife Früchte können auf ein unter dem Baum ausgebreitetes Tuch geschüttelt werden. Die etwa 2,5 cm langen Früchte sind sehr schmackhaft und weich. Da sie kaum transportfähig sind, muss man sie schnell verarbeiten, z. B. trocknen, einfrieren oder zu Marmelade verarbeiten. Die Früchte der Schwarzen Maulbeere färben sehr stark und wurden früher zum Schönen von Wein verwendet.

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 unkrautfrei 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 stärkt wie bei vielen Gehölzen zu einem starken Wuchs von Wassertrieben. Diese Triebe wachsen meist senkrecht nach oben und tragen keine Frucht.

Aronia



Die Aronie ist ein holziger, ausdauernder Busch und stammt ursprünglich aus Nordamerika. Mittlerweile ist sie in Russland weit verbreitet. Dort ist sie als Heilpflanze anerkannt und wird gegen Gefäß- und Magenprobleme eingesetzt. In Mitteleuropa wurden Aronien-Arten lange Zeit hauptsächlich als Zierstrauch kultiviert. Die von uns angebotenen Sorten wachsen zu 1-2 m hohen Büschen heran. Die Aronie trägt im Mai große weiße Doldenblüten und im Herbst eine schöne, intensiv rote Blattröschung.

Pflanzvorbereitungen: Wählen Sie einen sonnigen bis halbschattigen Standort. Kalk mag die Aronie nicht. Der Boden sollte tief gelockert und eventuell mit etwas Kompost oder anderem organischen Dünger aufgebessert werden. Bei sandigen Böden mischt man noch etwas Bentonit oder Lehm darunter, um den Boden länger feucht zu halten. Aronien sind völlig frosthart und gedeihen auch an sehr kalten Standorten.

Pflanzung: Als Pflanzzeitpunkt eignet sich der Spätherbst am besten. Containerware kann jedoch bei ausreichender Bewässerung das ganze Jahr über gepflanzt werden. Die Aronie ist selbstbe-fruchtend, kann also allein stehen. Bei Heckenpflanzung wählt man zwischen den einzelnen Büschen einen Abstand von 1,5 bis 2 m. An gefährdeten Standorten ist ein Schutz gegen Wildverbiss zu empfehlen. Aronien passen auch gut in eine gemischte Wildobsthecke.

Pflegemaßnahmen: Sorgen Sie stets für ausreichende Bodenfeuchtigkeit. Besonders in heißen und trockenen Sommern sollte zusätzlich bewässert werden. Eine Mulchschicht verhindert das Austrocknen und übermäßigen Unkrautaufwuchs. Jährlich kann etwas stickstoffhaltiger Dünger auf dem Boden ausgebracht werden, viel braucht die Aronie nicht. Ein Schnitt ist grundsätzlich nicht notwendig. Nur junge Büsche werden etwas ausgelichtet. Auch Schädlinge treten kaum auf.

Ernte: Die Aronie bietet eine hohe Erntesicherheit, da sie auch in verregneten Sommern gut Früchte ansetzt. Sie trägt oft noch im Jahr der Pflanzung die ersten Früchte. Ein Strauch kann etwa 20 bis 30 Jahre lang beerntet werden. Erntezeit ist ab Ende August bis in den September hinein. Die Früchte sind schwarzblau und 6 bis 13 mm dick. Das Fruchtfleisch ist rot und süß, aber sehr gerbstoffhaltig. Der Saft ist tiefrot bis schwarz wie Holunder. Da die Ernte durch Vogelfraß gefährdet ist, empfiehlt sich ein Schutznetz. Die Früchte sind nach der Ernte etwa 2 Wochen lang lagerfähig.

Wildobstgehölze

Die Pflanzung von Wildgehölzen verbindet eine 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: Unsere Wildobstgehölze gedeihen alle sowohl in der Sonne als auch im Halbschatten. Sie sind 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 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 Pflanz-

zung 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 Boden-decker 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 angedrückt 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.



Dahlien

Die Größe der Knollen variiert stark, je nach Sorte und Jahr. So ist es auch möglich, dass Sie innerhalb der Packung Knollen unterschiedlicher Größe vorfinden. Dies bedeutet keine Qualitätsminderung.

Falls dies Ihre ersten Dahlien sind, beachten Sie bitte folgende Anleitung, um viele Jahre lang Freude an dem von uns gelieferten Pflanzgut zu haben.

Vorzucht und Pflanzzeitpunkt: Dahlien sind frostempfindlich. Bitte pflanzen Sie sie immer erst nach den Eisheiligen (Mitte Mai) ins Freiland. Eine Vorzucht im Haus oder Gewächshaus ist möglich. Hier kann man den jungen Austrieb besser vor Schnecken schützen. Bei der Vorzucht in Töpfen sollte besonders darauf geachtet werden, dass die Erde nie zu feucht ist, da die Knollen bei niedrigen Temperaturen sonst leicht faulen.

Pflanzung im Freiland: Der Standort für Dahlien muss sonnig sein und nährstoffreiche, gut durchlässige Erde bieten. Steht kein Kompost oder verrotteter Mist zur Verfügung, kann die Erde mit einem organischen Dünger wie z. B. getrocknetem Rinderdung verbessert werden. Staunässe wird von Dahlien, wie bei Kartoffeln, überhaupt nicht vertragen. (Im Zweifelsfall empfiehlt sich hier die Pflanzung auf einem Hügel- oder Hochbeet.) Kleinere Dahliensorten können auch gut in Kübel oder Kästen gepflanzt werden. Achtung! Schnecken fressen sehr gerne junge Dahlientriebe!

Die Knollen liegen richtig, wenn der alte Stammrest, aus dessen Basis die neuen Triebe kommen, nach oben zeigt. Sie werden etwa 2-3 cm dick mit Erde bedeckt und benötigen je nach Größe der Sorte einen Pflanzabstand von 40-60 cm. Ein Stützstab sollte schon bei der Pflanzung gesteckt werden, da später die Gefahr besteht, dass man die Knollen verletzt.

Blüte: Dahlien blühen reichlich den ganzen Spätsommer und Herbst hindurch. Entfernt man regelmäßig die verblühten Triebe, werden mehr neue Knospen gebildet. Dahlien sind sehr dekorative Schnittblumen für die Vase (und halten etwa eine Woche, wenn man sie sofort nach dem Schneiden ins Wasser stellt).

Überwinterung: Wenn es im Herbst zum ersten Mal friert, wird das Dahlienlaub schwarz, und man kann die Stängel bis auf 5-10 cm einkürzen. Dann werden die Knollen vorsichtig mit einer Gabel ausgehoben. Anschließend lässt man die Knollen am besten über Kopf, z. B. in einem Gitterkorb, einige Tage abtrocknen. Wasser fließt eventuell aus dem Stängelrest ab. Dahlienknollen überwintern an einem kühlen, frostfreien Ort in einem Behälter voll Stroh oder trockener Erde. Wo die Winter besonders mild sind, können Dahlien im Beet überwintern. Als Frostschutz hilft eine dicke Abdeckung mit Reisig, Erde oder Stroh, die im April wieder vorsichtig entfernt werden muss. Die Überwinterung im Freiland gelingt wegen der Fäulnisgefahr nur an Standorten mit durchlässiger Erde.