

# Newsletter # 2, April 2023

Liebe Teilnehmer\*innen,

wir vermehren samenfeste Sorten, die sich auf ursprüngliche Weise mittels Selbst- oder Fremdbefruchtung vermehren lassen, ohne ihre sortenspezifischen Eigenschaften zu verlieren. Das bedeutet, aus ihren Samen wachsen wieder Pflanzen, die die gleichen Eigenschaften haben und so aussehen wie ihre Elternpflanzen.

Leicht zu vermehren sind Gemüsearten, die sich selbst bestäuben. Der Befruchtungsvorgang findet oft schon in der noch geschlossenen Blüte statt. Das ist der Fall bei den Gemüsearten Tomate, Erbse, Salat und Gartenbohne. Genau deshalb haben wir diese Gemüsearten für dieses Projekt ausgesucht. Sie sind für Einsteiger\*innen in das Thema Saatgutgewinnung sehr gut geeignet. Gut zu wissen: Jede diese Gemüseart fächert sich in einer unglaublichen Sortenvielfalt auf, die Sie so im Handel nicht mehr finden können.

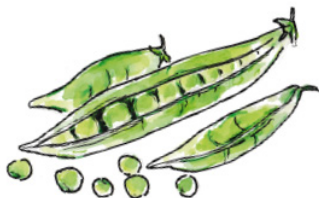
Heute haben wir für Sie folgendes vorbereitet:

- [Unsere fünf Gemüsearten: Was ist im April zu tun?](#)
- [Frostschutz](#)
- [Aus unserem Sortiment: Erbsen](#)
- [Buchtipps](#)

Im nächsten Newsletter beschreiben wir das Auspflanzen der Tomaten.

Bis dahin viel Freude beim Lesen, am Ausprobieren und Beobachten!

## Unsere fünf Gemüsearten: Was im April zu tun ist?



**Erbsen**

Die Palerbsen müssen spätestens jetzt ausgesät werden. Für Mark-, Zucker- und Zuckermarkerbsen ist ab Anfang April genau der richtige Zeitpunkt. Gelegt werden die Erbsen direkt ins Beet und zwar ca. 3 cm tief und mit 5 cm Abstand innerhalb einer Reihe. Die Reihen sollen je nach Wuchshöhe einen Abstand von 40 bis 60 cm haben.

Wenn die Erbsen im März gesät wurden, sollten nun die ersten Pflänzchen zu erkennen sein. Sobald die Erbsen vom Beikraut zu unterscheiden sind, wird zwischen den Reihen gejätet.



Erbse 'Roy de Carouby' rangt am Netz, Sibylle Maurer-Wohlitz, VEN

Falls nicht schon geschehen und die Sorte über 40 cm hoch wird, ist es jetzt an der Zeit, den Pflanzen etwas zum Hochranken anzubieten. Traditionell werden dafür Reiser genutzt. Reiser sind dünne Äste mit einer Länge von 60 bis 120 cm, die entlang der Aussaat gesteckt werden. Zum Hochranken eignen sich des Weiteren auch vorhandene Maschendrahtzäune, Baustahlmatten und Netze, die zwischen zwei Stäben gespannt werden.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**



## Salat

Salat, der in Aussaatschalen gesät wurde, kann ca. 4 Wochen später ausgepflanzt werden. Die Jungpflanzen werden idealerweise an einem schattigen Tag ausgesetzt, denn dann verdunsten die Blätter weniger Wasser. Nach dem Setzen müssen die Wurzeln gut eingeschlämmt werden, also vorsichtig wässern. Salatpflanzen werden hoch gesetzt. Ihr Erdballen muss ein wenig über dem Bodenniveau liegen. Wird der Salat zu tief gesetzt, bilden sie keine Köpfe aus.

Ansonsten kann nun der Salat auch direkt ins Beet gesät werden.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**



## Tomaten

Tomaten können ca. 4 Wochen nach der Aussaat pikiert werden. Pikieren bedeutet, dass die kleinen Pflänzchen, sobald die ersten Tomatenblättchen zu erkennen sind, in kleine Töpfchen von ca. 9 cm Durchmesser gesetzt werden. Die Tomatenpflänzchen werden etwas tiefer gesetzt.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**



## Gartenmelde

Falls Sie noch Gartenmelde aus dem letzten Jahr haben. Spätestens jetzt wird es Zeit, die Gartenmelde auszusäen.

Haben Sie schon im März ausgesät? Dann sollten jetzt schon die kleinen Pflänzchen zu erkennen sein. Sobald die Reihen zu erkennen sind und die Gartenmelde von unerwünschten Beikräutern zu unterscheiden ist, wird zwischen den Reihen vorsichtig gejätet.



## Bohnen

Für die Bohnen ist es jetzt im April noch zu früh. Sie werden nach den Eisheiligen Mitte bis spätestens Anfang Juni direkt im Beet ausgesät.

Allerdings ist es möglich, die Bohnen in Töpfen vorzuziehen. Das kann sinnvoll sein, wenn nur wenige Korn Saatgut vorhanden sind oder um die zarten Pflanzen vor Schnecken zu schützen und besonders bei Stangenbohnen ihnen einen kleinen Wachstumsvorsprung zu geben.

Wer diese Mehrarbeit gerne auf sich nimmt, kann Ende April mit der Voranzucht beginnen. In Töpfen mit einem Durchmesser von 9 cm werden jeweils 3-5 Korn 5 cm tief gesteckt werden. Da Bohnen empfindliche Wurzeln haben und nicht pikiert werden wollen, eignen sich für die Anzucht sehr gut kompostierbare Pflanztöpfe. Der Topf kann mit Folie abgedeckt

werden. Sobald sich die Bohnen aus der Erde drücken wird die Folie abgenommen. Die Töpfchen werden an einen möglichst kühlen Ort im Haus oder in ein frostfreies Gewächshaus gestellt. Diese Pflanzen dürfen erst nach draußen, wenn die Temperatur über 10 ° bleibt. Nach den Eisheiligen, also nicht vor Mitte Mai, werden die Pflanzen ins Beet ausgepflanzt.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**

## Schutz vor Kälte

Im Handel gibt es sogenannte Kulturschutznetze oder (Wachstums-)Vliese – als Meterware oder mit bestimmten Maßen. Hier macht es Sinn, ein hochwertiges Produkt zu kaufen, weil es dann über mehrere Jahre hinweg verwendet werden kann. Mittlerweile gibt es auch plastik- bzw. erdölfreie Varianten. Bei der Anbringung der Vliese/ Netze sind Rundbögen aus dickem Draht oder Kunststoff hilfreich. Alternativ lassen sich auch Stöcke nutzen, über die jeweils ein Pflanztopf gestülpt wird, damit eine größere Aufliegefläche entsteht und das Netz/Vlies nicht aufgescheuert wird. Dieses Material lässt Licht, Luft und auch Regen durch, daher kann es über lange Zeiträume auf dem Gemüse verbleiben.

Über einzelne Pflanzen, beispielsweise beim Salat, können auch größere Kunststoffbecher als Minitreibhaus gesetzt werden.



Minitreibhaus, Jasmin Karp, VEN

# Aus unserem Sortiment: Erbsen

## Zuckererbsen - Nur reiche Adelige konnten sich dieses Gemüse leisten

Bis zum 17. Jahrhundert war es nicht üblich, frische Erbsen oder gar Erbsen mitsamt der Hülse zu essen. Erst zu dieser Zeit begannen holländische Gärtner Zuckererbsen zu züchten und zu verkaufen. Allerdings konnten sich diese damals nur wenige Menschen leisten, so dass der Verzehr dieser Delikatesse lange ein Privileg der Adelschicht blieb. Am Königshof Ludwig XIV. waren frische Zuckererbsen so angesagt, dass der Sonnenkönig Teile des Louvre-Parks in einen Erbsengarten umfunktionieren lies. Historische Quellen berichten sogar, die französische Königin habe sich darüber beklagt, dass die Prinzen nichts anderes mehr essen wollen.

## Die Erbsensorte ‚Frühe Heinrich‘ ist eine altbekannte robuste Sorte aus Friesland.

Bitte beachten: Die ‚Frühe Heinrich‘ möchte gerne ihren netten Namen behalten. Sie ist kein Früher Heinrich, sondern eine ‚Frühe Heinrich‘. Der Name ist Programm. Sie war einst eine beliebte und verbreitete Zuckererbsensorte, die mittlerweile nur noch in privaten Gärten zu finden ist. Wie bei allen Zuckererbsensorten fehlt die Pergamentschicht, so dass diese Sorte jung mit Hülse roh oder kurz angedünstet gegessen werden kann.

Palerbsen hingegen eignen sich nicht allzu gut für den Frischverzehr, da die Erbsen recht schnell mehlig schmecken. Die Palerbsen verwendet man für die traditionelle Erbsensuppe. Die Hülsen lässt man vor der Ernte vollständig ausreifen.

## Buchtipps

**Wolf-Dieter Storl: Bekannte und vergessene Gemüse. Botanik, Geschichte, Heilkunde und Anwendungen. 5. Auflage, 2021, AT Verlag Aarau. ISBN: 978-3-03902-120-8**

Unsere alltäglichen Gemüse sind weit mehr als bloße Vitaminspender: Sie sind voller Geheimnisse, bunter Geschichten und Magie, zum Teil finden sich unter ihnen auch kraftvolle Heilpflanzen mit klinisch erwiesenen medizinischen Wirkungen. 50 Gartengemüse, darunter auch seltene und vergessene Gemüse- und Salatpflanzen, stellt Wolf-Dieter Storl, der große Kenner und Erforscher der Heil- und Nutzpflanzen, spannend und gut lesbar vor. Eine einzigartige Verbindung von Gartenbuch, Ethnobotanik, Kulturgeschichte und alten wie auch neuesten medizinischen Erkenntnissen. (Text AT Verlag)