

Newsletter # 3, Mai 2023

Liebe Teilnehmer*innen

Jetzt geht es im Garten richtig los. Die Obstbäume haben schon prachtvoll geblüht. Der Flieder verbreitet seinen herrlichen Duft. Die Nächte sind nicht mehr so kalt und die Pfingstrosen erblühten ihrer vollen Pracht pünktlich zum Pfingstfest.

Jetzt können viele Gemüsearten ausgesät und ausgepflanzt werden. Endlich können auch die Tomaten raus und die Bohnen in die Erde gesteckt werden.

Viel Freude im Garten.

Was im Mai zu tun ist?

Tomaten



Endlich ist es soweit. Die Tomaten können nach den Eisheiligen, etwa ab dem 15. Mai endlich nach draußen in unsere Gemüsebeet gepflanzt werden.

Bevor es losgeht, werden die zarten Tomatenpflänzchen an ihre neue Umgebung und -temperatur gewöhnt, indem sie tagsüber draußen stehen. Die Temperaturen sollten allerdings über 10 °C sein. Suchen Sie einen windgeschützten Platz für Ihre Schätzchen und stellen Sie die Pflanzen nie in die direkte pralle Sonne, denn das würde zu Sonnenbrandschäden auf den Blättern führen und die Pflanzen unnötig schwächen.

Wir haben bei unsere Auswahl darauf geachtet, dass sich die Tomatensorten gut für den Anbau im Freien eignen. Ein Tomatendach ist nicht zwingend erforderlich, aber sinnvoll. Ein Dachvorsprung an der warmen Südseite des Hauses, der Gartenlaube oder auf dem Balkon in einem großen Kübel mit mindestens 10 l Fassungsvermögen sind sinnvoll. Tomaten, die im Freiland wachsen, können besonders gut ihren jeweils individuellen und einzigartigen Geschmack ausbilden. Wer ein Gewächshaus hat, wird sich aber in einem regenreichen und kalten Sommer glücklich schätzen.

Nach den Eisheiligen geht es los. Heben Sie ein spatentiefes Loch aus. In jedes Pflanzloch kommen zwei Hände voll gute nahrhafte Komposterde, ein Esslöffel Hornspäne oder etwas Schafwolle als Dünger. Die Pflanzen werden sehr tief gesetzt, wenn möglich eine Handbreit tiefer als diese bislang im Topf standen. So entwickeln sich am Stängel unter

der Erde weitere Wurzeln, die der Versorgung der Pflanze zugute kommen. Die Tomatenpflanzen werden gut angegossen mit etwa 5 l je Pflanze. Sobald das Wasser versickert ist, kann das Pflanzloch verfüllt werden. An jede Pflanze wird ein Tomatenstab gesetzt und ein Etikett mit dem Sortennamen der Tomate angebracht. Gute Erfahrungen haben wir auch mit Tesakrepp und wasserfestem Filzstift gemacht. FOTO

Der Abstand zwischen den Tomaten sollte 80 bis 100 cm betragen. Sehr gut können im Anschluss zwischen den Tomaten Salatpflanzen gesetzt werden. Die Salatpflanzen können schon vier Wochen später nach und nach geerntet werden, so dass die Salate den größer werdenden Tomaten nicht in die Quere kommen.

Sehr gut geeignet, weil gut für den Boden, sind Ringelblumen und Tagetes im Tomatenbeet. Die Pflanzen brauchen etwa zwei Wochen, bis sie sich an ihren neuen Standort gewöhnt haben und sichtbar im Wachstum loslegen.



Tomaten, bereit zum Auspflanzen, Jasmin Karp, VEN

Bohnen

Bohnen sind einfach anzubauen. Sie sind allerdings sehr frostempfindlich und benötigen eine Bodentemperatur von 9°C, besser deutlich mehr. Aus diesem Grund kommen die Bohnen erst nach den Eisheiligen in die Erde.



Bohnen im Schneckenkragen, Renate Düring, VEN
handbreit tief gelegt.

Stangenbohnen: Für Stangenbohnen wird das Gerüst vor der Aussaat oder Pflanzung aufgestellt. Die 3 m langen Stangen stehen in Abständen von 50 bis 60 cm in der Reihe und 80 bis 100 cm Abstand zwischen den Reihen. Es werden jeweils fünf bis sieben Bohnen je Stange gelegt.

Buschbohnen: Bei Buschbohnen wird im Horst gesät, das bedeutet, je Pflanzloch werden fünf bis sieben Korn eine

Voranzucht: Falls Sie Bohnen in Töpfen vorgezogen haben, (Newsletter 2) können die Pflanzen nun ausgepflanzt werden. Bitte den Wurzelballen so wie er ist ein wenig tiefer - als zuvor im Topf- einpflanzen und angießen.

Reiserbohnen: Die Reiserbohnen ähneln zunächst in ihrem Wuchs den Buschbohnen. Später allerdings bilden sie einzelne Ranken aus, die etwa 150 cm lang werden, in guten Jahren auch deutlich mehr. Diese Ranken brauchen Halt an Stangen. Reiserbohnen können gut gemeinsam mit Mais oder Sonnenblumen angebaut werden, an denen sie sich hochranken können.

Bitte beachten: In der Regel sind Gartenbohnen Selbstbefruchter, bei denen die Bestäubung in der geschlossenen Blüte stattfindet. Bei knappem Blütenangebot beißen besonders Hummeln gerne die Blüten an, so dass es zur Fremdbefruchtung mit Pollen anderer Bohnensorten kommen kann. Achten Sie deshalb auf ein reichhaltiges Blütenangebot in der Umgebung.

Feuerbohnen sind ganz bewusst nicht im Projekt aufgenommen. Die Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*) sind mit der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) verwandt und können sich sehr leicht in die Gartenbohnen einkreuzen. Stehen Feuerbohnen in der Nähe von Gartenbohnen, ist die Wahrscheinlichkeit der Verkreuzung 50 %. Das bedeutet, wenn Sie 10 Gartenbohnen in Ihrem Garten stehen haben, werden sich davon etwa 5 Pflanzen mit den Feuerbohnen verkreuzen. Bitte bauen Sie deshalb, wenn sie Saatgut gewinnen wollen, nicht gleichzeitig Feuerbohnen und Gartenbohnen in Ihrem Garten an.

Salat



Salat, Jasmin Karp, VEN

Für die Saatgutgewinnung kann nun kein Salat mehr ausgesät werden, denn die Blütenbildung und die Ausreifung des Saatgutes an der Pflanze braucht seine Zeit. Sie können aber für ihren Teller regelmäßig weitere Salate aussäen und zwar bis in den September hinein.

Salat, der schon im März ausgesät wurde, wird nun schon Köpfe bilden. Jetzt können 3-5 besonders schöne Pflanzen für die spätere Saatgutgewinnung ausgesucht werden. Am besten wird an diese Pflanze ein Stock gesteckt. Zum einem als Zeichen, dass diese Pflanze stehen bleiben soll und zum anderen ist dieser Stock später gut zum Anbinden der Salatblüte. Der Blütenstängel schafft leicht 120 cm.

Sehr wichtig und bitte beachten: Salate, die in Blüte schießen, ohne einen schönen Salatkopf gebildet zu haben, eignen sich nicht für die Saatgutgewinnung! Diese Pflanzen bitte herausreißen und für einen Salat verwenden.

Erbsen



Junge Erbsen an Reiser, Jasmin Karp, VEN

Sobald die Erbsen vom Beikraut zu unterscheiden sind, wird zwischen den Reihen gejätet.

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.

Für die Saatguternte können nun keine weiteren Erbsen gesät werden.

Zum Verzehr können nun aber noch einmal Zuckererbsen oder Zuckermarkerbsen nachgesät werden. Für die Palerbsen ist es jetzt auf jeden Fall zu spät, weil diese nicht mehr abreifen.

Gartenmelde (falls Sie sie vom letzten Jahr noch haben)



Rote Gartenmelde im Mai, Jasmin Karp, VEN

Sobald die Reihen zu erkennen sind und die Gartenmelde von unerwünschten Beikräutern zu unterscheiden ist, wird zwischen den Reihen vorsichtig gejätet.

Wenn sich die Blätter der einzelnen Pflänzchen berühren, sollten die ersten Pflanzen entfernt werden. Auf diese Weise können sich die verbleibenden Pflanzen besser entwickeln. Im ersten Durchgang sind so viele Pflanzen zu entfernen, dass jeweils 2 cm Platz zwischen den Pflanzen ist. In den nächsten Wochen wird dann erneut ausgedünnt. Nach und nach wird sichtbar, welche Pflanzen sich

besonders gut entwickelt haben und weiterkultiviert werden sollten. Zusätzlich bitte darauf achten, ob die Pflanzen der Sortenbeschreibung entsprechen. Bei der roten Gartenmelde werden alle grünen und grün-panaschierten Pflänzchen entfernt. Bei Grünen oder gelben Gartenmelden entsprechend alle rotblättrigen Pflänzchen.

Die zarten Blätter können in diesem Stadium einem frischen Blattsalat untergemischt werden. Später können die Blätter wie Spinat zubereitet werden, beispielsweise für eine Quiche.

Es wächst und wächst

Im Frühjahr keimen und sprießen nicht nur die gesäten Gemüsearten, sondern auch die vielen im Boden schlummernden Samen. Das können Samen von Stauden (Akelei, Löwenmäulchen, Spornblume, Margerite usw.) oder auch Wildkräuter aller Art sein. Beides stellt eine Konkurrenz um Licht, Wasser und Nährstoffe für das ausgesäte Gemüse dar.

Gemüse oder Beikraut?

Die Beikräuter lassen sich grob in zwei Gruppen unterteilen: Samenunkräuter und Wurzelunkräuter.

Bei den Samenunkräutern (Franzosenkraut, Schaumkraut, Greiskraut) ist es wichtig, dass die Pflanzen entfernt werden, bevor sie ihre vielen Samen verstreuen können. Wenn die

Samen beim Jäten bereits ausgebildet oder die Pflanzen gerade das Endstadium der Blüte erreicht hat, ist es wichtig, diese Pflanzen über den Biomüll zu entsorgen.

Wurzelunkräuter besitzen tiefe Pfahlwurzeln (Löwenzahn, Ampfer...) oder unterirdische Ausläufer (Giersch, Quecke, Ackerwinde, Ackerschachtelhalm...). Verbleiben Teile der Wurzel im Boden, dann treibt die Pflanze erneut wieder aus. Auch diese Wurzelstücke sollten Sie im Biomüll oder Restmüll entsorgen, auf keinen Fall in den eigenen Kompost geben.

Des weiteren gibt es Pflanzen wie Brennnesseln und Kratzdisteln, die beides in sich vereinen: Sie vermehren sich stark über Wurzeln und bilden auch viele Samen aus.

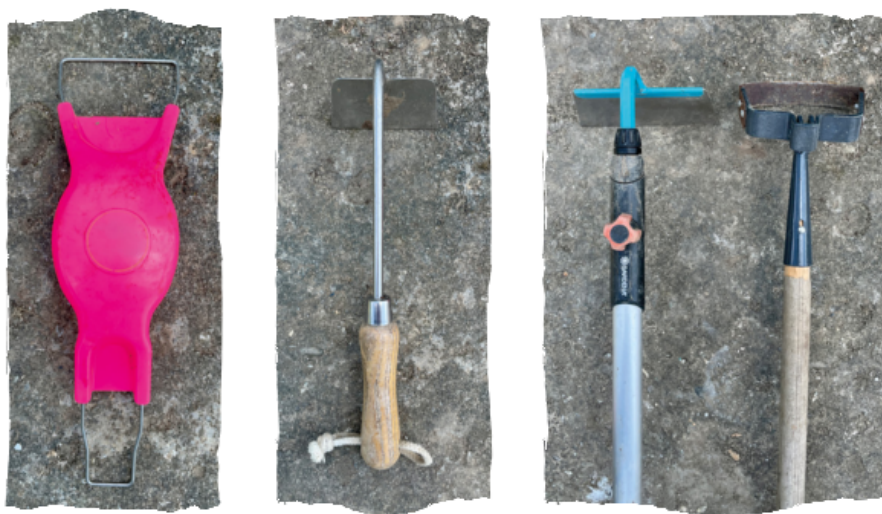
Es ist schwer dichte Bestände von Wurzelunkräutern in den Griff zu bekommen.

Methode 1: Penibles Entfernen der Wurzeln über das gesamte Jahr hinweg. Das verspricht Erfolg bei Quecke und Giersch, wenn man das für 2 – 3 Jahre durchhält, jedoch nicht bei Ackerwinde und Ackerschachtelhalm.

Methode 2: Die ganze Fläche lückenlos mit Pappe abdecken und dann 15 cm Mulchmaterial darauf verteilen. Diese Methode lässt sich am Beetrand oder als Vorbereitung für ein Beet im Herbst gut anwenden.

Jäten

Wenn das Gemüse in Reihen ausgesät ist, kann im Jungpflanzenstadium das Gemüse sehr gut von den Beikräutern unterschieden werden. Mit verschiedenen Hackwerkzeugen wird zwischen den Reihen und den einzelnen Pflanzen die Unkrautjungpflanzen entfernt.



Dabei werden die oberirdischen Teile der Beikräuter von den Wurzeln getrennt. Das ist auch bei Wurzelunkräutern im frühen Pflanzenstadium noch gut möglich. Wenn die gehackten Beikräuter noch keine Samen tragen, können sie einfach auf der Erdoberfläche liegen

gelassen werden. Sie vertrocknen innerhalb von wenigen Stunden und sind willkommenes Mulchmaterial, welches im Laufe der Zeit von den Bodenorganismen zersetzt und zu wertvollem Humus umgearbeitet wird.

Mulchen

In der Natur gibt es keinen nackten Boden. Entweder es wächst etwas drauf oder er ist mit einer Schicht Laub oder anderem organischem Material bedeckt.

Wir empfehlen Ihnen, ab Ende Mai jedes Zipfelchen nackter Erde mit Mulchmaterial abzudecken. Im Zeitraum von März bis Mai, wenn der Boden mit Aussaaten oder jungen Gemüsekulturen bestückt ist, wird die Erde offengehalten, da sich der dunkle Boden besser erwärmt als Mulchmaterial.

Ansonsten gilt: Immer alles bedeckt halten. Die Natur ist unser Vorbild. Der Boden fühlt sich sehr viel wohler, wenn er kleidsam mit lebendigem Grün oder Mulchmaterial bedeckt ist. Das Bodenleben wird aktiviert, weil das Mulchmaterial die Nahrung für vielfältige Bodenlebewesen wie beispielsweise Regenwürmer, Springschwänze, Bodenpilze und Mikroorganismen sind. Das organische Material wird zu humosem Dünger für unsere Pflanzen verstoffwechselt. Unter dem Mulchmaterial sollte es angenehm nach Walderde riechen. Ein humushaltiger, gesunder Boden stärkt die Pflanzen. Mulchen spart Zeit, weil wir weniger jäten, düngen und gießen müssen.

Bestes Mulchmaterial ist der Rasenschnitt. Er fällt in vielen Gärten in Hülle und Fülle an und wird schnell von den Mikroorganismen und Regenwürmern zu gutem Dünger zersetzt. Allerdings darf dieses weiche Material nur in einer sehr dünnen Schicht aufgetragen werden, damit der Rasen nicht zusammenklebt und eine faulende stinkende Schicht bildet. Ist diese erste Schicht abgetrocknet, kann die nächste Schicht verteilt werden.

Auch Beikräuter, die noch keine Samen tragen und ohne Wurzeln sind, eignen sich sehr gut als Mulchmaterial. Allen voran sind Brennnessel und Beinwell sehr gute Nährstofflieferanten. Da diese Pflanzenteile nicht so weich sind wie gewöhnlicher Rasenschnitt, kann eine dickere Schicht damit gelegt werden. Natürlich kann auch Rasenschnitt damit vermischt werden. Auch Stroh eignet sich als Mulchmaterial im Gemüsebeet. Allerdings muss vor dem Auflegen der Strohschicht etwas Kompost oder organischer Dünger ausgebracht werden, da die Mikroorganismen beim Zersetzen des Strohs Stickstoff benötigen und diesen dann dem Boden entziehen würden, was den Gemüsepflanzen in dieser ersten Phase fehlen würde. In den letzten Jahren hat sich auch unbehandelte Schafwolle als Mulchmaterial bewährt. Es zersetzt sich an der Oberfläche nicht so schnell und hat ein sehr hohes Wasserspeichervermögen. Das bedeutet: Das Material speichert die Feuchtigkeit sehr gut und gibt sie bei Bedarf an die Pflanzen ab. Gleichzeitig hat Schafwolle über eine lange Zeit eine Düngewirkung, weil sie u.a. Stickstoff und Kalium abgibt.



Wer anfängt, seine Beete und Töpfe zu mulchen, kann gezielt eine Kreislaufwirtschaft im Garten oder auf dem Balkon! aufbauen. Die anfallenden organischen Materialien und

Erntereste wie Gemüseblätter, Wurzeln, Schalen werden so direkt verwendet, und sind in Wirklichkeit viel zu wertvoll, um sie im Biomüll zu entsorgen.

Hinweis:

Der nächste Newsletter wird das Herstellen von Jauche zum Thema haben; sinnvoll wäre, bis dahin alle nicht kompostierbaren Unkräuter in einem Eimer zu sammeln.

Aus unserem Sortiment: Salate

Salat ist eine alte Kulturpflanze mit beachtlicher Vielfalt. Der römische Salat (Synonyme: Romana, Binde- oder Kochsalat) ist die erste nachweisbare Salatform. Diese wurden schon vor 4000 Jahren im alten Ägypten angebaut. Salate verbreiteten sich über die Jahrhunderte im gesamten Mittelmeerraum, bis die Römer ihn schließlich auch in unsere Breiten brachten. Über die Zeit differenzierte sich eine Formenvielfalt heraus. Zu dem Römersalat kam der Kopfsalat, der Bataviasalat, der Schnittsalat und der Spargelsalat. Von all diesen Salatformen gibt es eine große Sortenvielfalt zu entdecken.

Flecken galten als Makel



‘Forellenschluss’, Sibylle Maurer-Wohlitz, VEN

Die Blätter der Salate hatten bis in die 1950er Jahre hinein oft keine einheitliche Farbe, sondern waren befleckt oder bemustert, so wie beispielsweise beim ‚Forellenschluss‘. In den Supermärkten galten solche Verfärbungen als Makel und wurden weg gezüchtet, so dass es nun nur noch einheitliche, einfarbige Salate zu kaufen gab.

Das ‚Kasseler Strünkchen‘ ist eine Variante des Romana- oder Bindesalates (*Lactuca sativa* var. *Longifolia*). Seine Besonderheit ist es, dass der beim Treiben eines Blütenstandes („Schießen“) entstehende kräftige Strunk sehr spät holzig und hohl wird. Die frischen, graugrünen Blätter sind ziemlich spitz und mäßig zart.



‘Roter Stern’, Spargelsalat,
Sibylle Maurer-Wohlatz, VEN

In Nordhessen wird dieser Romanasalat traditionell als Zweinutzungspflanze verwertet: Die jungen Blätter werden nach und nach von unten her geerntet und als Salat angerichtet. Nach dem Schießen wird der Strunk mit den restlichen Blättern als Gemüse verarbeitet.

Das Kasseler Strünkchen wurde bis weit in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts regelmäßig in nordhessischen Hausgärten angebaut. Es wurde roh als Salat und gegart als Gemüsegericht gegessen.

Buchtipp

Bärbel Oftring: Wird das was – oder kann das weg? Erwünschte & unerwünschte Gartenpflanzen erkennen. Stuttgart, Kosmos Verlag 2017.

Hier werden die wichtigsten Beikräuter in den verschiedenen Wachstumsstadien vorgestellt. Darunter befinden sich auch wichtige Wildkräuter, die man lieber umpflanzen als wegzüchten sollte. Und da gerade das Bestimmen im sehr frühen Pflanzenstadium schwierig ist, liefert dieses Buch Informationen genau zu diesem Zeitpunkt der Jätarbeit.

Dettmer Grünefeld: Das Mulchbuch. Praxis der Bodenbedeckung im Garten. 2. aktualisierte Neuauflage, Darmstadt, Pala-Verlag 2010.

Hier gibt es detaillierte Hinweise zur Bodenvorbereitung, Zeitpunkt, Schichtdicke, Nährstoffeintrag und Nährstofffixierung der verschiedenen Mulchmaterialien.