



Frisches Gemüse von Balkon und Terrasse – ein Genuss.

Himmlicher

NASCHGARTEN

Text: Reto Rohner

Bilder: Volmary | Green Pflanzenhandel; Shutterstock Alliance; Picturegarden | Rohner

Früher wuchs das Gemüse im Garten. Heute wird stattdessen auf Terrassen, Balkonen und Hausdächern Gemüse gehegt und gepflegt, was das Zeug hält. Selbstversorgung zum Spass liegt im Trend, während sie früher Notwendigkeit war.



Süsse rote Snackpaprika: am besten direkt ab Pflanze ...

Die Medienmitteilung der diesjährigen Garten- und Lifestylmesse «Giardina» brachte es kurz und bündig auf den Punkt: «Gärtnern ohne Garten ist zweifellos der wichtigste Wohntrend der Schweiz.» Und wenn etwas für die moderne Gesellschaft zum Trend wird, darf natürlich auch der dazu gehörige Begriff nicht fehlen...

«Balcony Gardening»

Der Garten wird also immer mehr auf Balkon und Terrasse gezügelte. Das ist vor allem praktisch, da man die Stiefel getrost im Schrank liegen lassen kann. Aber nicht nur das. Es ist Ausdruck des heutigen Lebensstils. Im Sommerhalbjahr werden Balkon und Terrasse zum erweiterten Wohnzimmer. Während es für viele Männer reicht, wenn Grill und Bier am richtigen Ort stehen, gehört für die Frau natürlich mehr dazu: Sie macht's sich erst mal mit schicken Gartenmöbeln und schönen Pflanzen, die möglichst auch etwas Ertrag abwerfen, gemütlich. Zum Ambiente gehört ausserdem ein duftendes Kräutergärtchen... und nun sogar die Küche, die nach draussen verlegt wird: das war aus meiner Sicht das eigentliche Novum der Messe!

Vor rund 15 Jahren sagte mir Daniel Bürgin von der gleichnamigen Gärtnerei in Schattdorf: «Wir sollten mehr für Gemüse auf dem Balkon tun und das aus zwei Gründen: Erstens geht das fast besser wie im Garten, wo Krautfäule und Mehltau dem Gemüsewachstum nur zu oft den Garaus machen. Zweitens, weil die Bevölkerung wächst aber wohl kaum viel mehr Gärten entstehen werden in den nächsten Jahren.»



Balkon-Cherrytomate



Knackig-süsse Snackpaprika



Mini-Snackgurken-Ampel



Süsse Ampelpaprika

Ich habe sein Gespür für Trends immer bewundert, wie recht er doch hatte. Was natürlich diese Entwicklung kräftig unterstützte – oder überhaupt erst möglich machte – sind neue Sorten. Ob Tomaten, Peperoni, Gurken, Auberginen & Co., von all diesen Fruchtgemüsen gibt es inzwischen Sorten, die sich für die Kultur auf Balkon und Terrasse besonders gut eignen.

Balkongemüse

Der Aufbau eines kleinen Topfgartens auf Balkon oder Terrasse ist einfacher, als man denkt. Und die Vielfalt, die auf kleinstem Raum geerntet werden kann, macht ganz einfach Spass. Die Sorten- und Formenvielfalt von Gemüse für Balkon und Terrasse wächst aber auch beeindruckend: Neben den klassischen Cherry-Tomaten gibt es zum Beispiel kleine Snackgurken, Mini-Auberginen, klein- oder grossfrüchtige San-Marzano-Tomaten, attraktive Datteltomaten und sogar Balkon-Zuckermelonen. Peperonis, bei denen es früher bloss scharfe oder sehr scharfe gab, können heute auch mild, süss und bunt sein und laden förmlich zum Hineinbeissen ein. Und dies alles bei erstaunlich üppigen Erträgen.

Veredeltes Gemüse

Was im Obst- und Rebbau sowie bei vielen Ziergehölzen üblich ist, ist bei krautigen Pflanzen wenig verbreitet: Der Spross einer Pflanze (Edelreis) wird an der Wurzelbasis einer anderen Pflanze (Unterlage)

eingesetzt. Bei der Rebe ging es darum, die hiesigen Rebsorten auf unempfindliche (amerikanische) Rebuterlagen zu pflanzen, um sie vor der Reblaus zu schützen. Diese Massnahme bedeutete vor gut 100 Jahren nichts weniger als die Rettung des europäischen Rebbaus, denn die Reblaus brachte diesen praktisch zum Erliegen. Beim Obst hingegen ging es darum, die Bäume dank kleinwüchsiger Wurzelwerke kompakter zu machen. Das Gute daran: weniger Triebwachstum bedeutet, dass die Bäume viel früher und üppig Früchte ansetzen. Beim Gemüse ist es genau umgekehrt. Veredelte Tomaten entwickeln sich kräftiger als wurzelechte, weil die Wurzeln der robusten, gesunden und widerstandsfähigen Unterlagensorte mehr Wasser und Nährstoffe in die veredelte Sorte transportieren, als es das tomateneigene Wurzelsystem könnte. Die Unterlagensorte verfügt ausserdem über Resistenzen gegenüber bodenbürtigen Krankheiten und schützt damit die empfindlichere Edelsorte vor der Infektion. Das Resultat sind höhere Erträge von gesünderen Pflanzen. Sie sind aber nicht resistent gegenüber der Krautfäule. Dies ist im Hobbygarten die gefährlichste Pilzkrankheit, die besonders in feuchten Sommern zuschlägt.

Veredeltes Gemüse ist bei den Gemüseproduzenten seit Jahren Standard. Nun hält es auch im Hobbygarten mehr und mehr Einzug. Wer seine Tomaten unter dem Dachvorsprung kultiviert oder ein

Tomatenhaus verwendet, wird mit veredeltem Gemüse sogar in regenreichen Jahren seine helle Freude haben. Diejenigen jedoch, die ihre Tomaten mitten im Garten der vollen Witterung aussetzen, sollten entweder regelmässig zur Spritze greifen oder nochmals auf etwas anderes setzen:

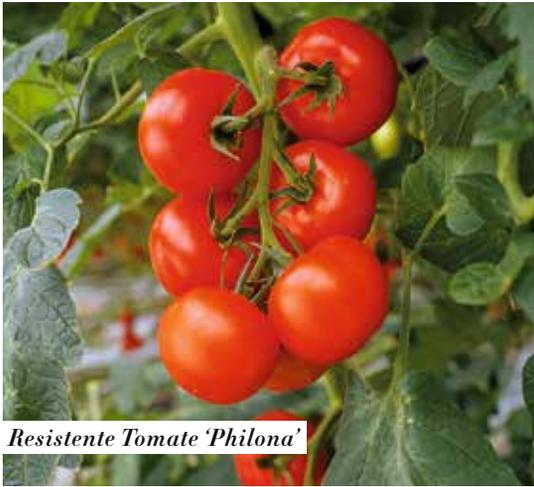
Resistente (tolerante) Tomaten

Wer Tomaten ohne Regenschutz mitten im Garten kultivieren möchte, tut gut daran, künftig tolerante Sorten anzubauen. Denn mit den klassischen Sorten ist es gerade in regenreichen Sommern nicht leicht. Oft zieht die gefürchtete Kraut- und Braunfäule das Laub bereits frühzeitig so stark in Mitleidenschaft, dass auch nur eine Teilernte eher Wunschdenken ist. Abhilfe schaffende Pflanzenschutzmittel gibt es natürlich, aber welcher Hobbygärtner ist schon bereit, seine Tomaten alle 2 Wochen zu spritzen?

Zum Glück gibt es inzwischen mehrere Tomatensorten, die hochtolerant gegenüber der Kraut- und Braunfäule sind. Diese Sorten sind zwar nicht ganz resistent, das Risiko ist jedoch viel geringer, und wenn sie erkranken, breitet sich die Krankheit langsamer aus. So lässt sich die Ausbreitung elegant stoppen, indem man befallene Blätter einfach entfernt. Tolerante Sorten sind zum Beispiel die rundfrüchtige 'Philona', 'Phantasia' oder 'Maestia', die Cherrytomate 'Philovita' oder die Fleischtomate 'Fantasio'.



Ein Traum von einem Terrassengarten...



Resistente Tomate 'Philona'



Massiver Krautfäule-Befall



Pflegetipps

FÜR EINE GROSSE UND GESUNDE ERNTE



Der Start ist die halbe Miete

Bei Gemüsesetzlingen ist die beste Qualität gerade gut genug. Verhockte, überständige Setzlinge wachsen nur zögernd an und bringen keinen Erfolg. Mit wenigen Ausnahmen brauchen alle Gemüse einen sonnigen, warmen und vor allem windgeschützten Standort.



Pflanzzeit

Tomaten, Peproni, Gurken, Melonen und Zucchini sollten nicht vor den Eisheiligen Mitte Mai ins Freie. Ein Schutz bei Schlechtwettereinbrüchen ist zudem empfehlenswert.



Pflanzabstände

Jede Pflanze braucht Platz zum Wachsen. Die Pflanzabstände bemessen sich nach der späteren Pflanzengrösse und nach dem Erntezeitpunkt. Was im Garten oft viel Platz zum Wuchern hat, wird auf Balkon und Terrasse konsequent hochgebunden. Auf Terrasse oder Balkon niedriger wachsende Pflanzen zwischen Töpfe mit höher wachsenden Pflanzen stellen. Zum Beispiel Kräutertöpfe oder Paprika zwischen Tomatentöpfe stellen. Die unteren Tomatenblätter werden im Verlauf der Kultur sowieso abgenommen, dann kann sich buschiger Paprika oder Rosmarin in dieser Zone entfalten.



Vorsichtig giessen

Richtig giessen ist wichtiger, als man gemeinhin annimmt. Ein Grundsatz: lieber seltener, dafür kräftiger giessen. Ausnahmen sind frisch gesetzte Pflanzen, die weniger Wasser benötigen, dafür in kürzeren Zeitintervallen. Abends oder früh morgens ist die beste Zeit zum Giessen.



Bedarfsgerecht düngen

Vor dem Pflanzen einen Garten- oder Gemüsedünger streuen. Nachdüngungen während der Kultur lassen sich in Töpfen leichter mit einem flüssigen Gemüse- oder Kräuterdünger ausführen. Die Dosierung ist abhängig von den Ansprüchen der Kultur, dem Nährstoffgehalt des Düngers und der Versorgungslage des Bodens. Packungsbeilage des Düngers beachten, denn dort stehen die Infos zur Dosierung und unter Umständen auch zur Wirkungsdauer.



Pflege

Gute Pflege und Fruchtwechsel sind die besten Vorkehrungen, um Gemüse vor Schädlingen und Krankheiten zu schützen. Daneben ist ein wachsames, geübtes Auge das Wichtigste. Denn häufig ist der Zeitpunkt so wichtig wie die Massnahme selbst. Beispiel: Wenn die ersten braunen Flecken der Kraut- und Braunfäule auf einem Tomatenblatt zu sehen sind, wird das Blatt sofort abgenommen.



Ernte

Gemüse wird bei gutem Reifegrad geerntet, weil es dann am besten schmeckt und die meisten Vitamine enthält. Für voll ausgereiftes, wohlschmeckendes Gemüse sollte man etwa zwei Wochen vor der geplanten Ernte das Düngen einstellen. Mit Vorteil wird immer nur so viel Gemüse geerntet, wie am selben Tag verwertet werden kann. Übrigens, die Mittagszeit eignet sich nicht für die Ernte, da dann in vielen Gemüsen ein zu niedriger Wasserdruck herrscht und diese schneller «schlapp» machen.