

RENATE HUDA K | HARALD HARAZIM



DAS GROSSE GU BUCH

Selbst- VERSORGUNG

G|U

Inhalt

FRÜHLING

Gärtner mit der Natur – Brauchtum im Frühling	8
Gemüse & Kräuter: Auf die Samen, fertig, los!	12
Die Grundlagen der Beetplanung	14
Im Wechsel der Jahreszeiten	16
Frühstart auf der Fensterbank	18
Ein Fall für Gewächshaus oder Frühbeet	20
Endlich startet die Freiluftsaison!	22
Schutz vor »Mitessern« zahlt sich aus!	24
So schmeckt der Frühling	26
Obst: Der Obstgarten erwacht ...	30
Jetzt ist Schnittzeit im Obstgarten	32
Einmal pflanzen, jahrzehntelang ernten	34
Profi-Tricks zur Obstpfanzenpflege	36
Fröhreife Früchtchen und duftende Blüten	38
Frühlingsfrische Genüsse: Rezepte	40

SOMMER

Gärtner mit der Natur – Brauchtum im Sommer	44
Gemüse & Kräuter: Sommer ist Hochsaison	48
Schichtwechsel im Gemüse- & Kräuterbeet	50
Gesundes Gemüse dank guter Pflege	52
Rankhilfen & Co.	54
Kräuter in Bestform	56
Gartenfrisch auf den Tisch	58
Obst: Beeren & Frühpfel	62
Heute pflegen, morgen ernten	64
Beeren & Früchte in Hülle & Fülle	66
Sommerliche Gaumenfreuden: Rezepte	70

HERBST

Gärtner mit der Natur – Brauchtum im Herbst	74
Gemüse & Kräuter: Erntespäß ohne Ende	78
Letzte Saaten und Pflanzungen	80
Schichtwechsel in Gewächshaus & Frühbeet	82
So wird Ihr Küchengarten winterfit	84
Mit Grabegabel und Erntemesser	86
Obst: Ernten und Schneiden	90
Lasst uns ein Apfelbäumchen pflanzen	92
Noch einmal Ärmel hochkrempe	94
Ernten, naschen, einlagern	96
Gesunde Herbstgenüsse: Rezepte	100

GARTENPRAXIS

Schwerer Boden, leichter Boden	104
Kompost & andere Düngerformen	108
Aussaat macht den Gärtner stolz	112
Gemüse & Kräuter perfekt einpflanzen	116
Glas, Folie & Vlies verlängern die Saison	120
Obstgehölze pflanzen Schritt für Schritt	124
Schädlinge & Krankheiten überlisten	128
Obst, Gemüse & Co. optimal lagern	132
Insektenhotel: Unterschlupf für Krabbler & Brummer	136
Vögel füttern im winterlichen Garten	140



PORTRÄTS

Knackiges Gemüse	146	Kübelpflanzen	248
Salate	148	Wildkräuter	250
Spinat & Co.	150	Gesundes Obst	254
Weitere Blattgemüse	160	Beerenobst	256
Kartoffeln & andere Wurzelgemüse	162	Wein & Kiwi	266
Rettich & Radieschen	168	Erdbeeren	268
Möhren & Co.	174	Kernobst	270
Rüben	176	Quitte & Mispel	274
Kohlgewächse	182	Steinobst	276
Zwiebeln & Lauch	188	Wildobst	286
Hülsenfrüchte	196	Nüsse	292
Tomaten & Co.	198		
Paprika & Chili	204		
Kürbisgewächse	210		
Artischocke & Kardone	214		
Feine Kräuter	218	SERVICE	296
Blattkräuter	220	Tabelle Pflanzenschutz	296
Zwiebelgewächse	222	Der Gemüse-Fahrplan	298
Mediterrane Kräuter	226	Tabelle Mischkultur	302
Minzen & Melissen	230	Register	304
Wermut & Co.	238	Adressen & Literatur	309
Essbare Blüten	240	Bildnachweis	310
	244	Autoren, Impressum	312



FRÜHLING

Starten Sie jetzt in die neue Gartensaison durch.
Draußen gibt es noch nicht so viel zu tun, sodass nun
die richtige Zeit zum Planen Ihrer Beete ist.





AUF DIE SAMEN, FERTIG, LOS!

Die ersten Sonnenstrahlen locken nicht nur Insekten und Knospen hervor, sondern auch die Besitzer von Gemüse- und Kräuterbeeten. Sie werden langsam unruhig, spüren ein gewisses Jucken in den Fingern und es drängt sie mit Macht nach draußen.

Im Februar oder März ist draußen im Garten noch nicht allzu viel zu tun. Die Wartezeit hat aber durchaus ihr Gutes: Sie haben nun die Muße, Ihre Beete zu planen. Wie viel Gemüse und Kräuter benötigen Sie überhaupt? Wie viel Platz steht zur Verfügung? Welche Kulturen wuchsen im vergangenen Jahr auf welchen Beeten? Welche Arten ergänzen sich gut? Diese Fragen beantworten Sie sich am besten anhand eines Planes oder einer Skizze Ihrer Gemüsegartenfläche (→ Seite 16/17).

Parallel dazu stehen die ersten gärtnerischen Tätigkeiten an: Ab Februar wachsen die Sämlinge wärmeliebender Gemüse auf der warmen Fensterbank heran (→ Seite 18/19). Erste Aussaaten im

Frühbeet und Gewächshaus schließen sich an (→ Seite 20/21). Ab März/April kommen Samen und Jungpflanzen robuster Gemüsearten wie Knollenfenchel, Kohlrabi oder Kohl in die Beete (→ Seite 22/23). Im Haus überwinterte Kräuter werden langsam aus dem »Winterschlaf« erweckt, bei Bedarf umgetopft und ins Freie geräumt. Kräuterpflanzen im Garten wie z. B. Oregano oder Liebstöckel werden jetzt geteilt und neu eingesetzt.

Damit Ihre ersten Gemüse sicher und gut gedeihen, verderben Sie lästigen »Mitessern« mit Schneckenzäunen, Kulturschutznetzen und Pflanzenbrühen den Appetit (→ Seite 24/25). Und gegen Ende des Frühlings ernten Sie bereits den ersten Lohn für Ihren Einsatz: Neben den letzten Wintergemüsen, wie Grünkohl, Rosenkohl, Feldsalat und Winterpostelein, sorgen junge Kräuter, knackige Radieschen, würziger Rukola und süße Zuckerschoten für erste Ernteerfolge und frühlingsfrische Geschmackserlebnisse (→ Seite 27–29).

Die Grundlagen der Beetplanung: Säen & pflanzen Sie nach System

Im Küchengarten unserer Großeltern ging es meistens recht »geregelt« zu. Man säte und pflanzte Gemüse, Salate und Kräuter nicht »irgendwohin«, wo gerade noch ein Plätzchen frei war, sondern ging nach altüberlieferten Methoden vor. Schöpfen Sie aus diesem Erfahrungsschatz!



Die reihenweise Bepflanzung mit Arten, die sich gegenseitig begünstigen, funktioniert auch auf den äußerst praktischen Hochbeeten.

Das Wunderbare am Gemüse- und Kräutergarten ist, dass er sich Ihren Wünschen anpasst. Das beginnt bei seiner Größe. Soll Ihre Familie weitgehend aus dem eigenen Garten versorgt werden? Dann rechnen Sie etwa 40 m² Anbaufläche pro Person. Sollen nur einige Lieblingsgemüse kultiviert werden, planen Sie etwa 20–25 m² Gartenplatz pro Person ein. Diese Flächen teilen Sie in Beete ein. Nun wählen Sie aus dem Sortiment, was Ihnen »schmeckt«. Diese Liste ist die Basis

für Ihren Anbauplan. Bauen Sie hierfür auf die jahrhundertelange Erfahrung früherer Gärtnergenerationen.

JEDER ART IHREN WOHLFÜHLPLATZ

Wer reich ernten möchte, sorgt dafür, dass es den Pflanzen gut geht. Jede Art hat dabei ihre eigenen Bedürfnisse: Wie hoch ist ihr Nährstoff- und Platzbedarf? Mit welchen Nachbarn oder Vorkulturen verträgt sie sich? Ein Anbauplan (→ Seite 16/17) hilft Ihnen, alle Ansprüche unter einen Hut zu bringen. Er beruht auf geschicktem Fruchtwechsel, auch Fruchtfolge genannt, sowie auf Mischkultur.



Nachhaltig gärtnern

Sammeln Sie die Samen von Bohnen, Erbsen, Chilis, Kürbis und Tomaten für die nächste Aussaat selbst! Dafür eignen sich vor allem ältere Gemüsesorten, deren Nachkommen – im Gegensatz zu F1-Hybriden – sortenecht fallen. Lassen Sie einfach die Samen einer gut ausgereiften Frucht trocknen. Von sehr fleischigen Früchten wie Tomaten legen Sie die Samen mitsamt dem sie umgebenden Fruchtfleisch einige Tage in eine Schale mit etwas Wasser ein. Anschließend die Samen waschen. Kühl und trocken lagern.