

Gemüse

pflanzen, ernten
und genießen



**Gartenland
Oberösterreich**



Qualität aus OÖ



GESUNDHEIT, DIE SCHMECKT



Das Garteln gehört zu den liebsten Hobbies der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher. Die Leidenschaft und die Begeisterung für dieses „Wohnzimmer im Freien“ wird immer mehr auch für den eigenen Gemüsegarten entdeckt.

Ob Kräuterbeet, Naschhecke oder Selbstversorgergarten – die eigene Ernte steht hoch im Kurs. Die Arbeit im Hausgarten wird so auch eine willkommene Entspannung zum oft hektischen Alltag. Das Säen, Wachsen und Ernten braucht seine Zeit, aber auch ein Wissen rund um die Naturkreisläufe.

Mit dieser nun dritten Broschüre der Serie „Natur im Garten“ aus der Landesinitiative Gartenland Oberösterreich ist das wichtigste Grundwissen zusammengefasst. Die Themen Gemüsegarten, Gartengestaltung, Fruchtfolge sowie die Beschreibung der Gemüsesorten von A bis Z lassen jedes Gärtnerherz höher schlagen.

Viel Freude und eine gute Ernte
im Gartenland Oberösterreich.

Dr. Josef Pühringer
Landeshauptmann

Dr. Josef Stockinger
Landesrat

Mit allen Sinnen
genießen, was die
Fülle der Natur zu
bieten hat.

Bodenständig,
regional,
gentechnikfrei,
echt und frisch.

Die land(wirt)-
schaftliche Vielfalt
Oberösterreichs
ist die beste
Grundlage für
hochwertige Roh-
stoffe, die
durch sorgfältige
Verarbeitung zum
unverwechselbaren
kulinarischen
Genuss werden.

Mahlzeit!

im



Genussland
Oberösterreich

Eine Initiative von Landesrat Josef Stockinger

INHALT

Vorwort	3
Die oberösterreichischen Gärtner	6
DER GEMÜSEGARTEN	7
Neuanlage	7
Boden	8
Fruchtfolge	10
Mischkultur	11
Nützlinge	12
Aussaart	13
Pflege	14
GESTALTUNG	15
Kübelgarten	15
Hochbeet	16
Beetformen	18
MODULGARTEN	20
Fruchtfolgebeete	22
GEMÜSE VON A BIS Z	35
Beschreibung aller Gemüsesorten	

Druck mit freundlicher Genehmigung der Aktion „Natur im Garten“
des Landes Niederösterreich.

Impressum: Herausgeber: Die OÖ. Gärtner, Landwirtschaftskammer für OÖ, Auf der Gugl 3,
4020 Linz; Redaktion: Christoph Hauser; Text: Daniela Knapp, Elisabeth Koppensteiner,
Peter Kunert, Luzia Marchsteiner, Helga Schleritzko, Stefan Strobelberger, Christina Wundrak;
Fotos: Alexander Haiden/Natur im Garten, Joachim Brocks/Natur im Garten; Illustrationen:
Monika Biermaier, Margit Benes-Oeller; Konzept/Layout: Schürz & Lavicka, www.su.at;
Titelgestaltung und Adaptierungen: Petra Harnl-Prinz; Foto Titel: Kelly Cline; Druck: kb offset,
Regau; Jänner 2010.

HEIMISCHE QUALITÄT & FACHKOMPETENZ

Es scheint, als hätten die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher ihre Begeisterung für den Garten wiederentdeckt:

Als Lebensraum und Wohlfühloase, als Ort der Ruhe und Entspannung, aber auch als kulinarische Heimstätte für vielerlei Kräuter-, Gemüse- und Obstsorten. Kurzum: Die Ernte aus dem eigenen Garten ist wieder „in“.



GUT BERATEN VOM OÖ GÄRTNER

Naturgemäß wirft das Garteln eine Menge Fragen auf. Welche Pflanze eignet sich für welchen Standort? Was tun bei Krankheiten und Schädlingen?

Wie versorge ich meine grünen Lieblinge optimal mit Wasser und Dünger? Welche Blumenerde verwende ich für welche Pflanze? Wie ziehe ich Gemüse und Kräuter biologisch?

Die OÖ Gärtner sind mit ihren 170 Standorten in Oberösterreich die erste Adresse für all diese Fragen und Anliegen, wo kompetenter Rat und heimische Qualität gefordert ist. Damit diese Fachkompetenz auch in Zukunft gesichert bleibt, bilden die oberösterreichischen Gärtnereien und Baumschulen jährlich über 100 Lehrlinge aus. Gärtner ist übrigens ein Lehrberuf, der sich seit einigen Jahren auch bei der Jugend wieder zunehmender Beliebtheit erfreut!

Weitere Infos zu den OÖ Gärtnern auf www.ooe-gaertner.at



MEIN GEMÜSEGARTEN ENTSTEHT

Die Neuanlage

Damit im Gemüsebeet später auch alles so richtig wächst und gedeiht, ist eine durchdachte Planung notwendig.

Der ideale Platz für den Gemüsegarten ist ein flaches, südseitig gelegenes Fleckchen mit einer Grundsicht aus lockerem, humosem Boden. Schwere, verdichtete Böden müssen zuerst gut durchlüftet und gelockert werden.

Der verfügbare Platz und auch die Zeit, die zum Garteln zur Verfügung stehen, spielen eine entscheidende Rolle bei der Wahl der Größe. Ein kleinerer Gemüsegarten von einigen wenigen Quadratmetern findet in jedem Reihenhaus- oder Vorgarten Platz. Als Faustregel gilt: 20 m² pro Person reichen zur Selbstversorgung mit frischem Gemüse. Im Plan müssen schon Pfade und die Beeteinfassung berücksichtigt werden. Um weite Wege zu vermeiden, ist die Nähe zum Haus und zum Komposthaufen vorteilhaft. Lebendiger Kompost wird zukünftig die grundlegende Nährstoffversorgung der Pflanzen sichern. Bei der Form der Beete bietet sich viel gestalterischer Spielraum. Praktisch zu bearbeiten sollten die Beete aber sein. Auch rückenschonende Hoch- oder Hügelbeete sind möglich. Zäune, Hecken oder Sträucher als Umgrenzung schaffen ein windgeschütztes Mikroklima.

Zuletzt entscheidet man, welches Gemüse angepflanzt werden soll. Am besten zeichnet man einen Plan. Unbedingt sollten aber Mischkultur und Fruchtfolge berücksichtigt werden, damit verschiedenste Erkrankungen und Schädlinge erst gar nicht auftreten.



VON GRUND AUF

Gesunder Boden für eine reiche Ernte

Ein gesunder Boden ist Grundvoraussetzung für das Gedeihen von Obst und Gemüse und essenziell für eine erfolgreiche Bewirtschaftung. Ein intakter Boden liefert Pflanzen ausreichend Nährstoffe und Wasser und ermöglicht eine feste Verankerung. Ohne guten Gartenboden sind Pflanzen anfälliger für Schädlinge und Krankheiten und die Ernte ist weniger ertragreich. Um einen fruchtbaren, belebten Gartenboden zu erhalten und zu fördern, sind Bodenpflege und Bodenschutz von außerordentlicher Bedeutung.

Durch die Ernte von Obst und Gemüse werden dem Gartenboden laufend Nährstoffe entzogen. Durch regelmäßige Kompostgaben können dem Boden die verlorenen Nährstoffe in geeigneter Form zurückgegeben werden und der Nährstoffkreislauf wird geschlossen. Aus vielfältigen Garten- und Küchenabfällen hergestellter Kompost enthält alle wichtigen Pflanzennährstoffe in ausreichender Menge. Da Kompost die Pflanzen besonders harmonisch mit Nährstoffen versorgt, ist er der wertvollste Dünger, der eingesetzt werden kann.

DÜNGUNG MIT KOMPOST

KOMPOSTMENGE pro m²



Schwachzehrer

< 1,5 Liter



Mittelzehrer

2–4 Liter



Starkzehrer

4–6 Liter



Weitere Düngemittel für den Naturgarten sind organische Dünger (wie z. B. Hornspäne oder andere natürliche Rohstoffe), Pflanzenjauchen und Mist.

Als Schutz vor Bodenabtragung, Nährstoffauswaschung und Verdichtungen ist es ratsam, den Gartenboden möglichst ganzjährig mit Gründüngungspflanzen oder mit Mulch zu bedecken. Im Gegensatz zu einem nackten Gartenboden wird auf einem bedeckten Boden das Wachstum von unerwünschten Beikräutern unterdrückt und der Humusaufbau wird gefördert. Gründüngungspflanzen lockern und durchlüften durch ihre starken, oft besonders tief reichenden Wurzeln den Boden und brechen Bodenverdichtungen auf. Mit Mulch werden die nützlichen Bodenlebewesen gefüttert, die damit gleich indirekt unsere Pflanzen düngen. Entscheidend für einen fruchtbaren Gartenboden ist die große Anzahl und Vielfalt an Bodenlebewesen, die Humus aufbauen, den Boden durchmischen und stabile Bodenkrümel ausbilden. Diese beständige Krümelstruktur ist für das Wasserhaltevermögen, die Bodendurchlüftung und eine optimale Nährstoffbereitstellung von großer Bedeutung. Beim Umstechen werden diese Krümel zerstört. Jede Bodenschicht wird von speziellen Bodenlebewesen bevölkert. Die Bodenschichten werden beim Umstechen völlig durcheinandergebracht. Oberflächliches Lockern mit einer Grabgabel, einem Grubber oder Sauzahn ist ausreichend!



MISCHKULTUR UND FRUCHTFOLGE

Das heilsame Durcheinander

Mischkultur und Fruchtfolge sind ein Mit- und Nacheinander von verschiedenen Gemüsearten, Kräutern und Blumen oder Stauden. Gesund für die Pflanzen, die Tiere und schlussendlich auch für den Menschen.

Was sich als bunte Vielfalt präsentiert, ist jedoch eine wohlüberlegte Gartenkultur, bei der einiges von der Natur abgesehen wurde.

FRUCHTFOLGE – DAS SINNVOLLE NACHEINANDER

Eine Fruchtfolge ist der jährliche Wechsel von Stark-, Mittel- und Schwachzehrern und einer Gründüngungspflanzung, also von Pflanzen, die einen unterschiedlichen Nährstoffbedarf haben. Die Fruchtfolge wirkt dadurch der Bodenermüdung entgegen. Vier Beete stehen hier zur Verfügung, in denen die vierjährige Abfolge stattfinden soll. An erster Stelle stehen die Gründüngungspflanzen (z. B. Lupine, einjähriger Klee, Phacelia), die den Boden verbessern und ihm Nährstoffe zuführen. Nach diesem Erholungsjahr für den Boden können die Starkzehrer angebaut werden (z. B. Kürbis, Kraut, Zucchini). Im nächsten Jahr folgen auf diesem Beet die Mittelzehrer (z. B. Karotten, Mangold, Lauch). Das vierte Jahr kommen die Schwachzehrer dran (z. B. Salat, Buschbohnen, Erbsen).



Die Fruchtfolge sollte immer mit der Mischkultur kombiniert werden. Eine kleine Skizze vom Gemüsegarten kann dabei eine Hilfe sein, um sich im nächsten Jahr noch an die Bepflanzung erinnern zu können.



MISCHKULTUR – DIE PFLANZENFREUNDSCHAFTEN

Viele Pflanzen fördern sich gegenseitig im Wachstum. Einerseits sind es Wurzelabscheidungen, die die benachbarte Pflanze im Wachstum anregen können. Andererseits haben diverse Gemüsearten eine krankheits- und schädlingsabwehrende Wirkung und leisten damit einen wichtigen Beitrag zum biologischen Pflanzenschutz. So wehrt die Zwiebel, neben Karotten gesetzt, die Möhrenfliege ab, Kohlgewächse und Sellerie helfen sich gegenseitig gegen Kohlweißlingsbefall und Radieserost und der Salat hält den Befall von Erdflöhen an Radieschen gering.

Vermeiden sollte man jedoch Pflanzengemeinschaften aus Arten derselben Familie: Sie locken meist dieselben Schädlinge an und neigen zu den gleichen Krankheiten.

Kräuter sind nicht nur für den Menschen gesund. Basilikum schmeckt nicht nur zu Tomaten, sondern sollte auch neben sie gepflanzt werden, das Gleiche gilt für Dill und Gurken. Aber auch Blumen machen sich im Gemüsegarten schön – und wichtig. Tagetes und Ringelblumen wirken z. B. Nematoden entgegen.

WURZELN BRAUCHEN PLATZ

Wurzeln konkurrieren nicht gerne um Wasser und Nährstoffe. Sinnvoll ist es, Tiefwurzler und Flachwurzler als Pflanzennachbarn zu wählen. Ihre Wurzeln befinden sich in unterschiedlichen Bodenschichten und können so konkurrenzlos die Pflanzen ernähren.

TIEFWURZLER

Bohne, Karotte, Kürbis, Mangold, Paprika, Pastinak, Rote Rübe, Tomate, Weißkraut, Winterendivie, Wirsing

FLACHWURZLER

Erbse, Feldsalat, Gurke, Kartoffel, Kohlrabi, Kopfsalat, Mais, Radieschen, Schalotte, Spinat, Zwiebel



PFLEGE

über das Jahr



Die richtige Pflege ermöglicht prächtiges Wachstum und gutes Gedeihen im Gemüsegarten. Vor allem bei Jungpflanzen gehören Beikrautregulierung und Auflockerung des Bodens zu den wichtigsten Arbeiten, damit Wasser- und Nährstoffaufnahme sowie der nötige Platz gewährleistet sind.

Vorbeugender Pflanzenschutz beginnt nicht erst beim Auftreten von Schaderregern oder Krankheiten, sondern schafft schon vorher optimale Lebensbedingungen:

- ✿ An den Standort angepasste Pflanzen kultivieren
- ✿ Einhaltung günstiger Saat- und Pflanztermine
- ✿ Anbau in Mischkultur und Einhaltung eines Fruchtwechsels
- ✿ Erkrankte Pflanzenteile sofort entfernen
- ✿ Gesteinsmehle als Stäubemittel zur Vorbeugung gegen Pilzkrankheiten und zur Anwendung gegen fressende Insekten
- ✿ Pflanzenjauchen zur Kräftigung und Düngung im Gemüsegarten, z. B. Brennnesseljauche
- ✿ Gemüseschutznetze zur Abwehr verschiedener Gemüsefliegen
- ✿ Schnecken werden am effizientesten von einem Schneckenzaun abgehalten
- ✿ Rechtzeitiges Absammeln von Schädlingen, Blattläuse können leicht mit dem Gartenschlauch abgespritzt werden

RICHTIGES GIESSEN

Zur Bewässerung der Pflanzen wird am besten Regenwasser verwendet. Es ist kalkfrei und außerdem temperiert. Wichtige Bewässerungstipps:

- ✿ Besser direkt zu den Pflanzenwurzeln gießen als beregnen. Wasserverbrauch, Pilzkrankheiten und Schneckenprobleme bleiben so geringer.
- ✿ Lieber selten und viel als oft und wenig gießen
- ✿ Am besten nur morgens gießen. Die Pflanzen trocknen dann schneller ab, das beugt Pilzerkrankungen vor. Außerdem werden sonst nachts Schnecken von der Feuchtigkeit zusätzlich angezogen
- ✿ Nicht über Blätter, Früchte und Blüten gießen
- ✿ Bei besonders durstigen Gemüsearten kann eine mit Wasser gefüllte Plastikflasche ohne Boden umgedreht zu den Pflanzen in den Boden gesteckt werden

VOM KÜBELGARTEN

bis zum Bauerngarten

Ob Balkon, Terrasse oder großer Garten, der Traum vom eigenen Gemüse lässt sich immer verwirklichen.

DER MINI-GEMÜSEGARTEN

Die Klassiker unter den essbaren Pflanzen, die in Töpfen gepflegt werden, sind Kräuter. In praktischer Nähe zur Küche können so zu jeder Mahlzeit bequem einige Blätter und Blüten zum Verfeinern der Speisen gepupft werden.

Der Gemüsegarten im Kübel stellt eine schmackhafte Bereicherung des Speiseplans dar – auch wenn kein eigener Garten, sondern nur ein Balkon oder eine Terrasse zur Verfügung stehen. Erforderlich sind Pflanzgefäße, die mindestens 10 Liter fassen und große Wasserabzugsöffnungen haben. In selbst gemischter Erde aus gleichen Teilen Gartenerde, Kompost und Sand wachsen die Gemüsepflanzen besonders gut heran. Da die Erde in den Töpfen leichter austrocknet, muss regelmäßig gegossen werden.

TIPP

Stellen Sie immer mehrere Töpfe in Gruppen zusammen! So können optisch sehr reizvolle Gruppenbilder geschaffen werden. Es entsteht aber auch ein günstigeres Kleinklima und die Topfkulturen trocknen nicht ganz so rasch aus.

Vor allem bei den Starkzehrern sollte alle 2 bis 3 Wochen mit Kompost, Pflanzenjauchen oder organischen Düngern gedüngt werden. Die Mischkultur im Kübelgarten ist sinnvoll und macht sich in den Töpfen besonders schön, wie etwa:

- ✿ Paprika mit Bohnen, Tomaten, Bohnenkraut und Petersilie
- ✿ Stangenbohnen mit Bohnenkraut und Ringelblumen
- ✿ Brokkoli mit Borretsch
- ✿ Tomaten mit Basilikum und Tagetes
- ✿ Mangold mit Radieschen und Kresse



HOCHBEET

Der Gemüsegarten in der Höhe

Wer seinen Gemüsegarten in die Höhe baut, kann die Pflanzen bequem und vor allem rückschonend pflegen. Daher finden sich in immer mehr Gärten Hochbeete. Mit diesen lassen sich gestalterisch besonders schöne Akzente in den Garten setzen. Als Materialien eignen sich Steine, Ziegel und Holz.

TIPP

Nur unbehandeltes Holz – am besten Lärchenholz – für Hochbeete verwenden.



- 1 20 cm Gartenerde
- 2 20 cm Grob- und Feinkompost
- 3 25 cm Laub
- 4 15 cm Grassoden
- 5 40 cm Zweige und Laub



STARKZEHRER

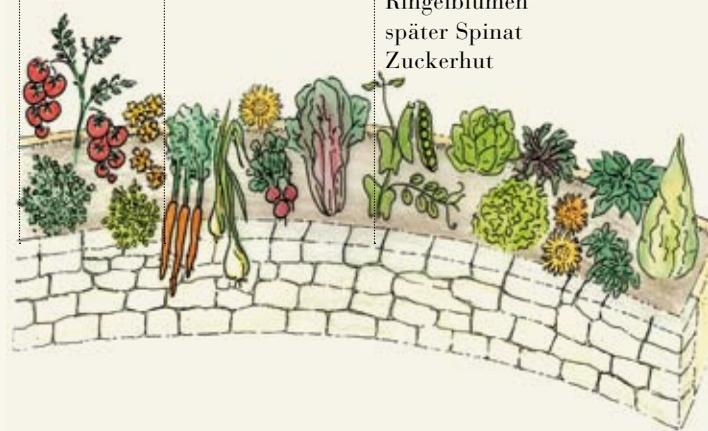
Tomaten

MITTELZEHRER

Karotten
Zwiebeln
Radieschen
Mangold

SCHWACHZEHRER

Erbsen
verschiedene Salate
Ringelblumen
später Spinat
Zuckerhut



Fruchtfolge und Mischkultur lassen sich auch bei Hochbeeten wunderbar umsetzen. Starkzehrer, also Gemüsearten, die besonders viel organische Düngung benötigen, bekommen hier ihren eigenen Bereich, genauso wie Mittelzehrer und Schwachzehrer, die sich unter magereren Bedingungen wohlfühlen. Diese Bereiche wandern dann Jahr für Jahr weiter, sodass die Nährstoffe des Beetes optimal ausgenutzt werden können. Werden z. B. Kräuter zu den Starkzehlern gesetzt, so wird nur direkt zu dem Starkzehrer gedüngt.

DAS KREATIVE BEET

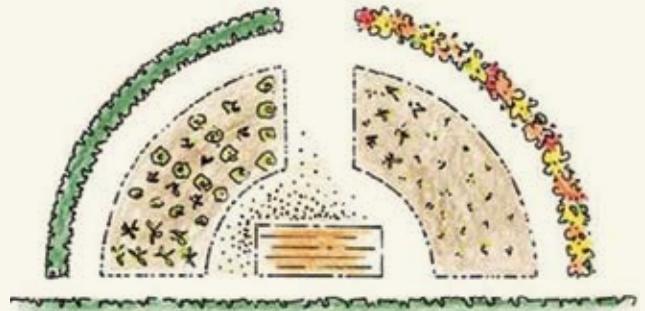
Der Gemüsegarten in etwas anderen Formen

Ein Gemüsegarten kann sich harmonisch in das Gesamtbild des Gartens einfügen. Der Gestaltung und den Formen der Beete sind hier keine kreativen Grenzen gesetzt!

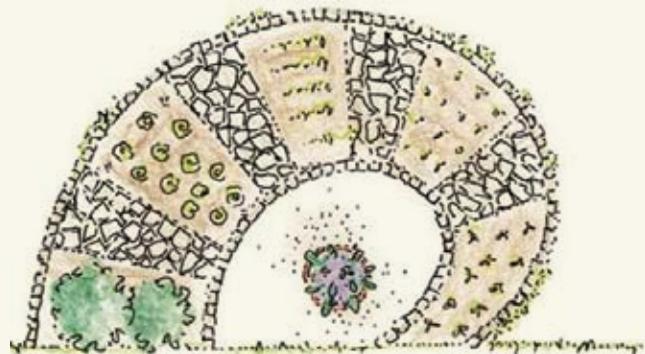
Zwei wichtige Punkte sollten jedoch berücksichtigt werden. Die Beetbreite sollte nicht mehr als 1,20 m betragen, sonst wird die Bearbeitung in der Mitte vom Rand her schwierig. Wer besonders rückschonend arbeiten will, wählt am besten nur 1 m Breite oder legt sich Trittsteine in regelmäßigen Abständen in die Beete.

Da die Fruchtfolge ein wesentlicher Aspekt des naturnahen Gärtnerns ist, sollten immer vier Beet-Bereiche vorhanden sein, in denen der jährliche Fruchtwechsel praktiziert werden kann. Die Gesamtanzahl der Beete richtet sich dann natürlich nach den Erntemengen, die sich jeder erwünscht, und auch nach dem Arbeitsaufwand, den man noch mit Freude auf sich nehmen möchte.

Die klassischen rechteckigen Formen eines Gemüsegartens haben den Vorteil, dass hier leicht in Reihen angebaut und das Beet leichter bearbeitet werden kann. Wer Beete in verschiedenen Formen möchte, kann sich nach Herzenslust austoben. Hier ist es besonders wichtig, vorher mit einem Stift seine Kreativität auf Papier zu bringen. Denn manche Formen entpuppen sich als zu platzraubend, andere Beetformen sind schwer zu bearbeiten. Aber eines wird sich herausstellen: Dieser Gemüsegarten ist dann sicher einzigartig!



Halbrunder Bauerngarten mit Sitzplatz



Spiral- oder strahlenförmig angelegter Bauerngarten



DER MODULGARTEN

Gemüse: vollkommen im Trend

Wer einen Gemüsegarten zum ersten Mal sein Eigen nennen kann, möchte sich mit Gemüse aus dem eigenen Garten gesund ernähren. Darum sollen gleich von Anfang an die Regeln des naturnahen Gärtnerns befolgt werden. Doch wo sollen nun die Radieschensamen eingesät werden? Wohin mit den Zucchiniplänzchen, die die Nachbarin kürzlich über den Gartenzaun reichte?

Das Einmaleins der Mischkultur mit den Prinzipien der Fruchtfolge zu kombinieren, soll hier mit dem Modulgarten ganz einfach gemacht werden! Die einzelnen Fruchtfolge-Beete des Modulgartens lassen sich untereinander beliebig kombinieren. Innerhalb der Beete befinden sich bewährte Mischkulturpflanzen, die, in Nachbarschaft gepflanzt, besonders gut wachsen. Auch diese Mischkulturgruppen lassen sich innerhalb eines Fruchtfolge-Beetes einzeln zusammensetzen.

Der Familien-Gemüsegarten ist ein großer Garten. Hier kommen alle Gemüsepflanzen vor, die in der täglichen Küche Verwendung finden – über die Jahreszeiten hinweg. Es ist ein Garten, in dem jede/-r seine kulinarischen Vorlieben finden kann und der eine Anleitung bietet, wie nun die einzelnen Beete im eigenen Garten angebaut werden können.

Jede/-r kann sich ein Bild von diesem Garten machen! Denn der Familien-Gemüsegarten existiert wirklich. Er kann auf der GARTEN TULLN, der ökologischen Gartenschau in Niederösterreich, besichtigt werden.



DER FAMILIEN- GEMÜSEGARTEN



STARKZEHRER-BEET



MITTELZEHRER-BEET



SCHWACHZEHRER-BEET



ERHOLUNGSBEET



Skizzen:

Die einzelnen Beete sind 1 m breit, dazwischen 30 cm Weg

STARKZEHRER-BEET



BEET 1

BEET 2

BEET 3

STARKZEHRER-GRUPPEN

MISCHKULTUR-WIRKUNG

BEET 1

Kraut und Rote Rüben

Gegenseitige Förderung

Mais und Kapuzinerkresse

Mais als Kletterhilfe für die Kapuzinerkresse

Brokkoli und Borretsch

Borretsch wehrt Kohlschädlinge ab,
durchwurzelt schwere Böden,
beliebte Bienenweide

BEET 2

Tomaten, Basilikum und Tagetes

Gegen Nematoden, kulinarische Verbindung

Karfiol und Stangen- bzw. Knollensellerie

Sellerie: gute Abwehr gegen Kohl-Weißlinge

Gurken und Dill

Kulinarische Verbindung

BEET 3

Kürbis

Einzelpflanzung

Zucchini und Kohlsprossen

Ergänzen sich in der Wuchsform

Chinakohl, Kümmel und Koriander

Kümmel wirkt auf jede Kohlart
geschmacksverstärkend; kulinarische Vbdg.



MITTELZEHRER-BEET



BEET 1

BEET 2

BEET 3



MITTELZEHRER-GRUPPEN

MISCHKULTUR-WIRKUNG

BEET 1

Zwiebeln, Karotten und einjähriger Majoran

Gegenseitige Abwehr von Gemüsefliegen; Zwiebeln schützen Karotten vor Sclerotinia-fäule; Majoran schützt Zwiebeln vor Mehltau

Mangold, Radieschen und Kresse

Radieschen werden durch Kresse würziger

Knoblauch und Paprika

Knoblauch schützt vor Pilzkrankungen

BEET 2

Früh-Kartoffel und Kamille

Verbessert Aroma und fördert Gesundheit

Sonnenblumen und Stangenbohnen

Stangenbohnen können auf Sonnenblume wachsen

Pastinaken und Wurzelpetersilie

Ähnliche Ansprüche

BEET 3

Endivien und Fenchel

Gegenseitige Förderung

Kohlrabi und Pfefferoni

Gute Kombination wegen der unterschiedlichen Wuchsform

Späte Lager-Karotte und Lauch

Gegenseitige Abwehr von Gemüsefliegen



SCHWACHZEHRER-BEET



BEET 1

BEET 2

BEET 3



SCHWACHZEHRER-GRUPPEN MISCHKULTUR-WIRKUNG

BEET 1

Buschbohnen und Bohnenkraut
Bohnenkraut vertreibt Schwarze Bohnenlaus, wachstumsfördernd, verbessert Aroma

Blühstreifen: Cosmos, Eschscholzia, Nigella, Coreopsis
Lockt Nützlinge an

Kopfsalat und Kerbel
Kerbel vertreibt Ameisen

BEET 2

Vogerlsalat, dann Rucola
Bedeckt rasch den Boden

Erbsen
Guter Stickstofflieferant

Petersilie und Rettich
Gegenseitige Förderung

BEET 3

Pflücksalat
Salat hält Erdflöhe fern

Bunter Genussstreifen: Nachtkerze, Speise-Chrysantheme, Ringelblume, Rote Gartenmelde, Malve, Kornblume
Essbare Blüten, Anlockung von Nützlingen

Spinat, dann Zuckerhut
Spinat fördert durch Wurzelabscheidungen Wachstum benachbarter Pflanzen



ERHOLUNGS-BEET



BEET 1



BEET 2



BEET 3

GRÜNDÜNGUNG

WIRKUNG

BEET 1

Phazelle	Schnellwachsend, trockenverträglich
Buchweizen	Wärme liebend, schnellwachsend, Bienenweide
Saat-Wicke	Schnelle Entwicklung

BEET 2

Spinat	Kann beeretet werden
Sonnenblume	Besonders tiefes Wurzelsystem
Gelb-Klee, Perser-Klee oder Alexandriner-Klee	Guter Stickstoffsammler

BEET 3

Inkarnat-Klee	Hohe Grünmasse
Gelber Senf	Sehr schnelles Wachstum (nicht vor Kreuzblütlern wie Kraut oder Brokkoli säen)
Blaue Lupine	Lange Pfahlwurzel, bodenlockernd bei Verdichtungen



DER MODULGARTEN SETZT SICH ZUSAMMEN

So funktioniert's!

Im Gemüsegarten lassen sich die Wünsche nach der eigenen Lieblingspeise erfüllen: Zucchini und Tomaten mit Basilikum für die schnelle Küche, Kürbis und Kartoffeln fürs Gemüseulasch, Kopfsalat mit Rucola, Radieschen und Blüten für den frischen Sommersalat.

Wählen Sie von jedem Fruchfölebeet Ihr Lieblingsgemüse mit der dazugehörigen Mischkulturgruppe heraus. Innerhalb eines Fruchfölebeetes können Sie beliebige Mischkulturgruppen zusammensetzen. Mögen Sie z. B. im Starkzehrer-

FÜR KLEINE GÄRTEN KOMBINIEREN SIE SELBST

Suchen Sie sich aus den 4 Fruchfölebeeten die Beete mit Ihrem Lieblingsgemüse aus:



STARKZEHRER-BEET



MITTELZEHRER-BEET



SCHWACHZEHRER-BEET



ERHOLUNGSBEET

Beet besonders Brokkoli, Zucchini und Tomaten, dann wählen Sie diese Mischkulturgruppen und lassen Sie z. B. das Kraut, das Sie weniger mögen, einfach weg. Genauso gehen Sie in den anderen Fruchfölebeeten (Mittel- und Schwachzehrer-Beet) vor. Das Gründungs-Beet sollten Sie immer einplanen – Ihrem Boden zuliebe! Ein Erholungsbeet mit Gelbem Senf, blauen Lupinen und Inkarnat-Klee ist eine Augenweide und ein Anziehungspunkt für viele Nützlinge. Wird hier auch Spinat angebaut, dann kann auch geerntet werden!



Auch im kleinen Gemüsegarten kann eine Vielfalt an verschiedenen Gemüsearten in Mischkultur und unter Einhaltung der Fruchtfolge angepflanzt werden.

Die Aktion „Natur im Garten“
10 Jahre erfolgreich in Niederösterreich

NIEDERÖSTERREICH - DAS LAND DER GÄRTEN



LH-Stv. Mag. Wolfgang Sobotka (Initiator der Aktion Natur im Garten) mit Karl Ploberger

Seit über 10 Jahren ist die Aktion „Natur im Garten“ im ökologischen Gartenland Niederösterreich aktiv. Ein breit gestreutes Beratungsservice, Schaugärten, Partnerbetriebe und viele Publikationen informieren Garteninteressierte über ökologisches, giftfreies Gärtnern, damit unsere Gärten für Mensch, Tier und Pflanze naturnäher werden.

Wer ökologisch wirtschaftet, also auf leicht lösliche Mineraldünger, Pestizide und Torf verzichtet, den erwartet ein gesundes und vielfältiges Naturerlebnis im Garten.

„Natur im Garten“ ist auch Kooperationspartner der erfolgreichsten Gartensendung Österreichs in ORF und 3sat mit Karl Ploberger.

Tipps und Nachlesen finden Sie unter www.naturimgarten.at



www.naturimgarten.at



WURZEL- UND KNOLLENGEMÜSE

Ines Lemberger

Vitamin- und ballaststoffreiche Wurzel- und Knollengemüse sollten in keinem Garten fehlen. Neben praxiserprobten Klassikern gibt es fast Vergessenes und Neues zu entdecken. Erfahren Sie Wissenswertes über die richtige Pflege, die fachgerechte Lagerung und Verarbeitung.
ISBN 978-3-7040-2365-0



BEEREN UND OBST AUS DEM NATURNAHEN GARTEN

Monika Biermaier / Ilse Wrbka-Fuchsig

Naschen und Genießen im eigenen Garten oder auf dem Balkon, frischer, kostengünstiger und nachhaltiger geht es nicht! Das Buch macht Lust und Mut, auf vielfältigste Weise Obst und Beerensträucher anzubauen, zu pflegen, zu ernten und zu verarbeiten.
ISBN 978-3-7040-2341-4.



KRÄUTER UND GEMÜSE AUS DEM NATURNAHEN GARTEN

Monika Biermaier / Ilse Wrbka-Fuchsig

Die eigene Ernte schmeckt am besten! Von Kräuterspiralen über Hochbeete bis hin zu Bauergärten gibt es viele Gestaltungsmöglichkeiten, die uns mit Farben und Düften verwöhnen - zum Essen, Dekorieren, Verschenken und zum Genießen sowieso.
ISBN 978-3-7040-2342-1



WILDOBST FÜR NATURNAHE GÄRTEN

Andreas Zeitlhöfler

Wildobstgehölze sind wunderschön, gesund und pflegeleicht. Sie bereichern den Garten durch ihre Vielfalt und die vitaminhaltigen Früchte sind in der Küche gern gesehen. In diesem Ratgeber finden Sie Informationen über Anbau, Pflege und Verarbeitung.
ISBN 978-3-7040-2306-3

kurz & gut: Bestellung im Fachbuchhandel!
Weitere Bücher unter www.naturimgarten.at



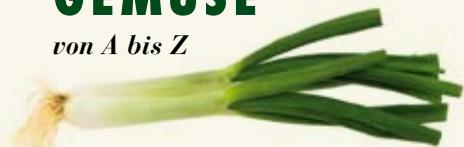


GEMÜSE VON A BIS Z

Jede Gemüseart hat ihre Besonderheiten: eigene Aussaat- und Pflanzzeiten sowie spezielle Pflegebedürfnisse. Im Folgenden wird jedes Gemüse des Modulgartens beschrieben - eine praxisnahe Anbauanleitung für den Gemüsegarten, damit das Gartln leicht von der Hand geht und richtig Spaß macht!

GEMÜSE

von A bis Z



Ab wann können Fisolen direkt ausgesät und wann Kürbis-pflänzchen ins Freie gepflanzt werden? Wussten Sie, dass die Erdäpfel auch Zitronen des Nordens genannt werden, weil sie so viel Vitamin C enthalten?

Suchen Sie sich hier Ihr Lieblingsgemüse aus und erfahren Sie, wann die richtigen Zeitpunkte für Aussaat, Pflanzung und Ernte sind. Wissenswertes zu Pflege, Düngung und Lagerung darf natürlich ebenso wenig fehlen wie Tipps und Tricks von Gemüsegarten-Profis.

Die Gemüsenamen sind farblich hinterlegt. So ist sofort klar, zu welcher Fruchtfolge diese Gemüseart gehört und in welches Beet die Pflanzen gesetzt oder ausgesät werden können: **STARKZEHRER**, **MITTELZEHRER**, **SCHWACHZEHRER**.



BROKKOLI

Der Spargelkohl



Der Brokkoli wird auch als eine Mischung von Spargel (die Stängel) und grünem Karfiol (die Köpfe) bezeichnet. Diese köstliche Mischung lässt sich öfter ernten. Nach der ersten Haupternte bilden sich laufend neue Seitentriebe. Diese kleineren Brokkoli-„Blumen“ wachsen bis in den Spätherbst hinein.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
BROKKOLI												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Vorziehen ab März, auspflanzen ab Mitte April

Abstand Abstände: 40 x 40 cm

Pflege Nach 2–3 Wochen anhäufeln, mulchen

Düngung Bei der Pflanzung mit Kompost, ab Juni mit Brennnesseljauche

Gießen Braucht genügend Feuchtigkeit

Ernte Ab Juni die 1. Haupternte, dann laufend bis in den späten Herbst möglich (Brokkoli verträgt einige Minusgrade)

Lagerung Brokkoli am besten immer frisch geerntet verzehren. Als Lagerung für den Winter Brokkoli blanchiert einfrieren.

TIPP

Werden Ringelblumen und Kornblumen als schöne Mischkultur zum Brokkoli gesetzt, lässt sich der Befall der mehligen Kohlblattlaus reduzieren.





ERBSE

Das liebste Gemüse unserer Kleinen

Die Erbse gehört zu den ältesten Kulturpflanzen Mitteleuropas. Funde reichen bis zur Steinzeit zurück. Diese gesunden Hülsenfrüchte sind reich an Kohlenhydraten und pflanzlichen Eiweißen und aufgrund ihrer Form und Farbe auch besonders bei Kindern beliebt.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
ERBSE												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Ab März (möglich sind auch Herbstsaatsaat, die überwintern). Markerbsen und Zuckererbsen sät man besser erst ab Mitte April.

Abstand Saattiefe: 5 cm, Reihenabstand: 15 cm, in der Reihe 2–3 hochrankende Sorten kann man einreihig säen, niedere Sorten besser zweireihig.

Pflege Mulchen oder anhäufeln und für hochrankende Sorten Klettermöglichkeiten bieten (Äste oder gespannte Schnüre)

Düngung Geringer Nährstoffbedarf, Stickstoffdüngung macht krankheitsanfällig, deshalb wenig Kompost

Gießen Der Wasserbedarf ist während der Blüte höher, sonst nur bei Trockenheit gießen

Ernte Frühe Sorten schon nach 55 Tagen, ca. 3 Wochen nach der Blüte.

Regelmäßiges Pflücken erhöht den Ertrag.

Gebrauch Reife Früchte, bei Zuckererbsen kann auch die Hülle gegessen werden

Sorten Pal- oder Schal-, Mark- und Zuckererbsen

TIPP

Die Erbsen bevorzugen kühle Wachstumsbedingungen (bei Temperaturen über 30 °C sterben viele Samenansätze ab), eine Kultur im Frühling oder Herbst ist daher erfolgreicher. Die Keimlinge vertragen sogar leichte Fröste.

ERDAPFEL

Kraftvoller Vitaminspender



Die gesunden Knollen sind aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Durch ihre vielfältige Verwendungsmöglichkeit zählen Erdäpfel zu den absoluten Stars unter den Lebensmitteln. Besonders im neu angelegten Gemüsegarten eignen sich die Erdäpfel hervorragend zur Bodenlockerung und Unterdrückung von Beikräutern. Auch ohne viel Pflege darf man sich auf eine reiche Ernte freuen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
FRÜHKARTOFFEL												
LAGERKARTOFFEL												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Frühkartoffel März/April, Lagerkartoffel Mai/Juni

Abstand Reihenabstand 60–70 cm und in der Reihe 40 cm

Pflege 2- bis 3-mal anhäufeln

Düngung Vor der Pflanzung Kompost in Boden einarbeiten oder direkt zu den Kartoffeln geben

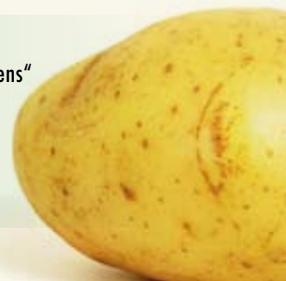
Gießen Nur in extremen Trockenperioden nötig

Ernte Frühkartoffeln bereits ab Juni, Lagerkartoffeln im Herbst, sobald das Kraut abgestorben ist

Lagerung Ungewaschen im dunklen Keller in Kisten bei ca. 7 °C. Fällt die Temperatur unter 4 °C, wird die Stärke in Zucker umgewandelt – die Erdäpfel schmecken dann süß.

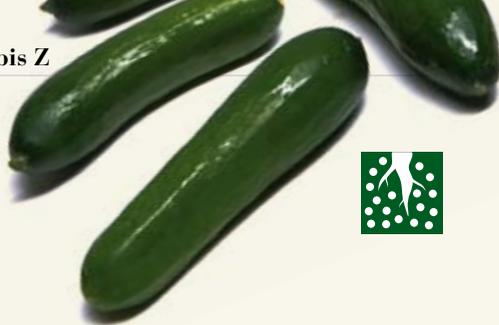
TIPP

Die Kartoffel wird auch als „Zitrone des Nordens“ bezeichnet. Sie ist DER Vitamin-C-Spender für den Winter. Kartoffeln immer mit der Schale kochen, dann bleiben die Inhaltsstoffe am besten erhalten.



GURKE

Erfrischendes
Sommergemüse



Besonders an heißen Sommertagen bietet die Gurke durch ihren hohen Gehalt an Wasser und ihren Geschmack eine willkommene Erfrischung.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
MIT VORKULTUR												
DIREKTSAAT												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Vorziehen ab April, auspflanzen und Direktsaat ab Mitte Mai

Abstand Feldgurken und Einlegegurken (kriechend): zwischen den Pflanzen ca. 30 cm; zwischen den Reihen 120 cm; Treibgurken (hochgezogen): ca. 50 cm x 1 m

Düngung Bei der Pflanzung mit Kompost, ab Juni alle 2 Wochen mit Brennnesseljauche

Gießen Regelmäßig gießen, vor allem beim Fruchtansatz, nicht mit kaltem Wasser gießen

Ernte Ab Ende Juni bis September

Lagerung Frisch nur kurz lagerfähig, Konservierung durch Einkochen

Gebrauch Mittelgroße Früchte schmecken am besten frisch, Länge ca. 20–30 cm; Einlegegurken jung ernten, Länge ca. 6–9 cm

Sorten Salatgurke oder Feldgurke wird vor allem frisch gegessen, Einlegegurken werden zu Essig- oder Salatgurken verarbeitet

TIPP

Pflanzen Sie Gurkenkraut (Borretsch) zu den Gurken. Die blauen Sternblüten sind eine wunderschöne Dekoration für Salate, Käse- oder Wurstplatten. Eine in einen Eiswürfel eingefrorene Blüte macht jedes Getränk zu einer Besonderheit.

KARFIOL

Zarte Röschen



Der Karfiol zählt wie sein enger Verwandter, der Brokkoli, zum Blütengemüse. Beim Karfiol wird der noch nicht voll entwickelte Blütenstand gegessen. Gehen die Blütenknospen zu weit auf, wird der Kopf locker. Der typische Geschmack geht verloren und der Karfiol wird weich. Die weiße Farbe der Röschen hat er aufgrund seiner Hüllblätter, die sich über die Blume neigen und so die Blüten vor dem Sonnenlicht schützen. Dadurch kann sich kein Chlorophyll bilden. Mittlerweile werden neben den traditionellen weißen Sorten auch hellgrüne, violette und die optisch besonders ansprechenden Romanesco-Sorten mit ihren spitzen Röschen angeboten.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
KARFIOL												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Vorziehen ab März bis Ende Juni

Pflanzung April bis Ende Juli (bis Mai mit Vlies abdecken)

Abstand Pflanzabstand 50 x 50 cm

Pflege Mulchen und anhäufeln

Düngung Vor der Pflanzung mit Kompost, während der Hauptwachstumszeit mit Pflanzenjauchen oder Kompostauszug

Gießen Boden gleichmäßig feucht halten – bei längerer Trockenheit bildet er keine Röschen aus

Lagerung Im Kühlschranks nur kurz lagerfähig, eignet sich gut zum Einfrieren

TIPP

Nicht alle Samen gleichzeitig aussäen, sondern nach und nach. So werden die Karfiolpflanzen nicht gleichzeitig reif und die Erntezeit verlängert sich.



KAROTTE

Die knackige Wurzel



Die Karotte ist der „Klassiker“ im heimischen Gemüsegarten. Sie ist anspruchslos und leicht zu kultivieren.

Außerdem geht nichts über die Geschmackserinnerungen an noch sommersonnenwarme, frisch aus dem Beet gezogene, an Ort und Stelle genüsslich verzehrte Karotten. Auch für die Kinder ist die Karottenernte ein Erlebnis – verzweigte Wurzeln sehen aus wie kleine Männchen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
KAROTTE												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Ab April (Direktsaat)

Abstand 5 cm in der Reihe, 20 cm zwischen den Reihen

Boden Locker, durchlässig, keine Verdichtungen

Pflege Ausdünnen der Jungkarotten

Düngung Während der Kulturdauer nicht notwendig

Gießen Gleichmäßig feucht halten

Ernte Mitte Juni bis Oktober

Lagerung Im kühlen Keller am besten in Sand eingeschlagen. Karotten sollten nicht gemeinsam mit Äpfeln gelagert werden. Das von den Äpfeln ausströmende Reifegas (Ethylen) macht die Karotten bitter.

TIPP

Zu dicht gesäte Karotten können als „Babykarotten“ geerntet werden. Diese junge Karotten sind sehr saftig und besonders Kinder freuen sich über diese gesunde Jause.



KNOBLAUCH

Der würzige Alleskönner



Manche Personen verwenden beim Kochen für jedes Gericht mindestens eine gepresste Knoblauchzehe – „denn nur dann schmeckt’s gut“. Andere nehmen Knoblauch gezielt als Heilpflanze aus gesundheitlichen Gründen ein – etwa gegen Vergesslichkeit. Im Garten ergeht es dem Knoblauch ähnlich. Er wird nicht nur zu Speisezwecken angebaut. Knoblauch ist der ideale Mischkulturpartner, denn er schützt die Pflanzennachbarn vor Schädlingen und Pilzkrankheiten. Pflanzen, zu denen sich der Knoblauch gerne gesellt, sind: Gurken, Karotten, Salat, Tomaten und Erdbeeren.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
KNOBLAUCH												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Frühling (März/April) oder Herbst (Sept./Okt.)
Einfach die einzelnen Zehen ca. 3 cm tief in die Erde stecken.

Boden Guter durchlässiger Gartenboden – jedoch kein frisch gedüngter

Gießen Nur bei Trockenheit gießen

Ernte Juli/August, wenn die Blätter welken

Lagerung Luftig und trocken am welken Grün aufhängen. Wird dieses geflochten, dann macht sich der Knoblauch auch als Dekoration gut.

TIPP

Knoblauch blüht im Hochsommer. Nach der Blüte finden sich in den Blütenständen auch kleine Miniaturzwiebeln, die man direkt in den Boden setzen kann – für die Knoblaucherte im nächsten Jahr.



KOHLRABI

Knolle mit Geschmack



Der Kohlrabi erfreut sich vor allem in Mitteleuropa großer Beliebtheit. Grundsätzlich werden bei uns zwei verschiedene Sorten kultiviert. Sorten mit weißer oder mit blauvioletter Schale. Das Fruchtfleisch ist bei beiden grünlich weiß und auch der Geschmack ist beinahe gleich. Junge Knollen sind zarter und leichter verdaulich als ältere. Deshalb rechtzeitig ernten.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
KOHLRABI												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Für raschere Ernten die Pflanzen im Warmen vorziehen. Aussaat ab März. Auspflanzen: ab April ins Freiland.

Abstand Ca. 30 x 30 cm

Boden Humos, nährstoffreich

Gießen Gleichmäßig feucht halten – unregelmäßiges Gießen fördert das Aufspringen der Knollen

Ernte Laufend ab Juni

Lagerung Am besten frisch ernten und genießen; im Herbst vor den ersten Frösten ernten und im feuchten Keller lagern; einfrieren

TIPP

Kohlrabi hat eine kurze Kulturzeit. Je nach Sorte und Jahreszeit reift er 5–9 Wochen nach der Aussaat. Daher laufend anbauen. Die Knollen nicht zu groß werden lassen, sie werden sonst holzig. Frisch schmecken sie wunderbar als Rohkost.



KOHLSPROSSEN

„Cool“ Köpfchen



Traditionell gehören Kohlsprossen – oder Rosenkohl – zu den typischen Wintergemüsearten. Wer „cool“ bleiben möchte, genießt besonders viel von diesen kleinen Köpfchen. Der hohe Gehalt an Thiamin und Folsäure hilft beim Ausgleich von Konzentrationsmangel und schwachen Nerven. Das zarte Grün der Kohlsprossenpflanzen und ihr dekorativer Wuchs (1 m Höhe) bringt in jeden Gemüsegarten interessante Vielfalt. Dieses Gemüse benötigt mindestens fünf Monate um auszureifen. Geerntet werden die zarten, leuchtenden Kugeln meistens erst ab November, wenn sich die ersten Fröste ankündigen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
HERBSTKULTUR												
WINTERKULTUR												

■ Jungpflanzenanzucht ■ Direktsaat ins Freiland
■ Pflanzung ■ Ernte

Aussaat Vorkultivieren im Saatbeet ab März/April, auspflanzen ab April

Abstand 50 x 50 cm

Pflege Anhäufeln und mulchen, in Mischkultur mit Blumen, z. B. Ringelblume und Kornblume, Mitte September Abdrehen der Spitzen der Rosenkohlpflanze

Düngung Beim Auspflanzen mit etwas Kompost, Überdüngung vermeiden (ansonsten Auswachsen der Röschen), zwei- bis dreimal verdünnte Brennnesseljauche

Gießen Regelmäßiges Wässern ist wichtig!

Ernte Je nach Sorte ab August bis in den Winter

TIPP

Besonders zart und würzig präsentieren sich die kleinen „Minikohlköpfe“, nachdem sie dem Frost ausgesetzt waren. Sie können auch den ganzen Winter über im Garten geerntet werden.



KRAUT

Winterlicher Vitaminspender



Das Kraut gehört zum Herbst wie die vielen bunten Blätter. Besonders in der mild-warmen, taufeuchten Herbstzeit entwickeln sich die Köpfe am besten.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE



Aussaat Ab März in Töpfen oder im Frühbeet.
Pflanzung ab April bis Mitte Juni.

Abstand Abstand: 40 x 40 cm frühe Sorten,
ca. 50 x 50 cm Lagersorten

Düngung Bei der Pflanzung mit Kompost,
ab 4 Wochen nach der Pflanzung alle
14 Tage mit Brennnesseljauche

Gießen Anfangs viel, später gleichmäßig feucht halten

Ernte Frühe Sorten: Juli bis August,
Lagersorten: Oktober bis Mitte November –
möglichst spät ernten

Lagerung Frühe Sorten frisch verzehren, Lagersorten
im Keller bis zum Frühling lagerfähig

Sorten Weißkraut, Rot- oder Blaukraut,
Spitzkraut, frühe Sorten

TIPP

Mineraldünger und zu frischer Mist schaden dem Geschmack des Krautes. Daher nur Kompost und Kräuterjauchen zur Düngung verwenden.



KÜRBIS

der Kaiser des Gartens



So vielseitig die Rezepte mit Kürbissen sind, so vielfältig sind auch die verschiedensten Kürbissorten. Eines ist aber allen Kürbissen gleich: Sie brauchen im Gemüsebeet viel Platz. Der Kaiser des Gartens wächst zur größten Gemüse-Frucht (z. B. Ölkürbis bis zu 8 kg) heran und schlängelt sich mit seinen langen Trieben auch in andere Beete hinein. Im Herbst leuchten dann die gelben, orangen oder auch grünen Früchte hervor.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE



Aussaat Vorziehen ab Anfang April
oder Direktsaat ab Mai,
Pflanzung ab Mitte Mai, Abstand mind. 1 m

Pflege Junge Früchte auf Stroh oder Bretter legen,
damit sie nicht faulen

Düngung Startdüngung mit Kompost oder gut
abgelagertem Mist, dann alle 3 Wochen
mit Brennnesseljauche

Gießen Hoher Wasserbedarf

Ernte Ab Juli, nur gut ausgereifte Früchte
mit Stiel sind lagerfähig

Lagerung Bei 10–12 °C bis zu 6 Monaten

TIPP

Kürbisse am Fuße des Komposthaufens gepflanzt, bringen eine reiche Ernte, sparen Gartenfläche und ausgeschwemmte Nährstoffe vom Kompost werden aufgefangen und bestens verwertet.



LAUCH/PORREE

Stangen mit Pep



Wenn im Winter nichts Grünes mehr im Garten zu finden ist, dann hat der Porree Hochsaison. Die blaugrün gefärbten Sorten sind winterhart und liefern in der kargen Jahreszeit Vitamine aus dem eigenen Garten. Neben den robusten Wintersorten gibt es auch noch spezielle, die im Sommer und Herbst frisch zu ernten sind und so das Angebot an selbst gezeogenem Porree beinahe auf das ganze Jahr ausdehnen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
SOMMERKULTUR												
HERBST/WINTER KULTUR												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Je nach Sorte Mitte März Vorkultur im Topf, Pflanzung ab Mai, Wintersorten bis Ende Juni pflanzen

Abstand Pflanzabstand 20–30 cm zwischen den Reihen, 15 cm in der Reihe

Pflege Regelmäßig anhäufeln bis kurz unter den Blattansatz

Düngen Während der Hauptwachstumszeit öfters mit Pflanzenjauchen oder Kompost

Gießen Regelmäßig feucht halten

Ernte Je nach Sorte ab Ende Juli bis zum nächsten Frühling (März)

TIPP

Lauch ist ideal für unsere Rohkost- und Vitamin-Versorgung im Winter. Als winterharte Pflanze kann er bis in den nächsten Frühling geerntet werden.



MANGOLD

Robuste Gartenschönheit



Mittlerweile erlebt der Mangold eine Renaissance in den heimischen Gärten. Vor allem buntstielige Sorten des wohl-schmeckenden Gemüses werden mittlerweile oft auch als Zierpflanze verwendet.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
MANGOLD												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Mitte April (ab 9 °C Bodentemperatur) bis Juni Direktsaat

Abstand Ca. 20–30 cm in der Reihe, 30–40 cm zwischen den Reihen

Pflege Vereinzeln bei zu dichtem Bewuchs

Gießen Gleichmäßig feucht halten

Düngung Im Frühling mit Kompost

Ernte Laufend ab Juni, immer die äußeren Blätter ernten, das Herz der Pflanze nicht verletzen, dann sind mehrere Ernten möglich

Lagerung Frisch verarbeiten, blanchieren und einfrieren

Gebrauch Blätter werden wie Spinat zubereitet, Stiele als knackiges Gemüse

Sorten Blattmangold, Stielmangold mit verschieden gefärbten Stielen in den Farben Weiß, Rot, Orange, Gelb

TIPP

Die dekorativen bunten Mangoldpflanzen ziehen in jedem Garten den Blick auf sich – machen sich also auch im Ziergarten oder am Balkon sehr schön.



SALATE

Gesunde Vielfalt das ganz Jahr



Nach den langen, kalten, dunklen Wintermonaten startet das Gartenjahr erst richtig mit der Ernte der ersten Frühlingsssalate. Wer freut sich nicht auf das erste frische Grün aus dem eigenen Garten. Die Auswahl an verschiedenen Frühlingsssalat-Arten ist groß: Kopfsalat, Eissalat, Vogerlsalat, Löwenzahn, Pflücksalat und die Winterkopfsalate, die im Frühling ihre Köpfe ausbilden.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE												
	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
RUCOLA												
PFLÜCKSALATE												
KOPFSALATE												

Jungpflanzenanzucht
 Direktsaat ins Freiland
 Pflanzung
 Ernte

RUCOLA

Aussaat April bis September, Saattiefe: bis 1cm, Reihenabstand 15–20 cm

Ernte Laufend, ca. 6 Wochen nach Aussaat

Pflege Anspruchslos

Düngung Sparsam, möglichst stickstoffarm

Gießen Gleichmäßig feucht halten, verträgt keine Staunässe



PFLÜCKSALATE

Aussaat Ab Mitte März bis Anfang August vorziehen

Abstand 25 x 25 cm

Pflanzung Ende März bis Anfang September

Düngung Mittlerer Nährstoffbedarf, Kompostgabe vor Aussaat oder Pflanzung

Gießen Gleichmäßige Bodenfeuchte

Ernte Nach 10–12 Wochen, Mai bis Anfang Oktober, nur reife äußere Blätter pflücken, dann Mehrfachernte möglich

Lagerung 1–2 Tage im Kühlschrank

KOPFSALAT, EISSALAT

Aussaat Ab Mitte März bis Anfang September, Saattiefe 1,5 cm

Pflanzung Ab Mitte Februar ins Frühbeet, ab Mitte März ins Freiland, Pflanzabstand 25 x 25cm

Abstand In der Reihe 25 cm

Düngung Mittlerer Nährstoffbedarf

Gießen Regelmäßig wässern

Ernte Nach 8–10 Wochen, sortenabhängig Mai bis Oktober; sobald sich die Köpfe fest anfühlen, innerhalb einer Woche ernten

Lagerung Kopfsalat 1–2 Tage, Eissalat 1–2 Wochen im Kühlschrank

TIPP

Salate im Abstand von ca. 2 Wochen säen oder pflanzen. Dadurch kann eine dauerhafte Versorgung mit frischem Salat sichergestellt werden.

FRISCHE HERBSTSALATE



Frisch. Grün. Saftig.

Auch im Herbst bieten die verschiedensten Salatarten eine bunte Auswahl für jeden Geschmack. Neben vielfältigen Farbschattierungen gibt es auch geschmackliche Unterschiede. Von zart-bitter bis nussartig ist für jeden etwas dabei. Neben den Herbst-Klassikern wie Endivie und Chicorée ergänzen Spezialitäten wie Rucola und Radicchio das Sortiment.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
VOGERLSALAT												
ZICHORIEN												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

VOGERLSALAT, FELDSALAT

Aussaat Juli bis Oktober direkt aussäen

Abstand 4–10 cm

Ernte Ernte: 8–12 Wochen nach Aussaat, Herbst bis Frühling

Pflege Anspruchslos, frosthart bis -15 °C

Düngung Boden mit Kompost verbessern

Gießen Regelmäßig wässern

Sorten Breitblättrige Sorten wachsen schneller, sind jedoch weniger frosthart als kleinrosettige Sorten

ZICHORIEN (RADICCIO & ZUCKERHUT)

Aussaat Mitte Juni bis Mitte Juli

Pflanzung Ca. 1 Monat nach Saat

Abstand Ca. 30 x 30 cm

Pflege Der Zuckerhut wurzelt tief und benötigt einen tiefgründigen und humosen Boden

Düngung Pflanzen gut mit Kompost versorgen und mulchen

Gießen Für genügend Feuchtigkeit sorgen

Ernte Ab ca. September

Lagerung Bei stärkerer Frostgefahr Zuckerhutpflanzen von den Beeten räumen und in einem kühlen Keller in feuchten Sand einschlagen

SELLERIE

Die bleiche Knolle



Knollensellerie ist eines der typischen Wintergemüse, wird aber mittlerweile das ganze Jahr über angeboten. Sellerie wird bei uns in zwei Formen kultiviert: als Knollen- oder Wurzelsellerie und als Bleich-, Stangen- oder Staudensellerie, von dem in erster Linie die fleischigen Blattstiele zubereitet werden.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
KNOLLEN												
STANGEN												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Vorkultur im Haus ab März

Pflanzung Ab Mitte Mai ins Freiland, Pflanzabstand ca. 40 x 40 cm

Düngung Mit Kompost vor der Pflanzung, im Juli und August mit Beinwelljauche nachdüngen

Gießen Gleichmäßig feucht halten

Ernte Knollensellerie vor dem ersten Frost, Blätter bei Bedarf

Lagerung Im kühlen Keller in Sand einschlagen oder einfrieren

TIPP

Knollensellerie auf kleine Hügel pflanzen (nicht anhäufeln). Wird er zu tief gepflanzt, bilden sich die Knollen nicht gut aus.



SPINAT

Grünes Kraftpaket



Spinat enthält viel Vitamin C, A, Carotine, Mineralstoffe und Fruchtsäuren. Der hohe Eisengehalt wird ihm irrtümlich nachgesagt. Er enthält sogar weniger Eisen als Lauch oder Kopfsalat.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
SPINAT												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

- Aussaat** Mitte März bis Oktober Direktsaat, Saatabstände: 20–30 x 5 cm; 3 cm tief
- Düngung** Etwas reifer Kompost. Nicht zusätzlich düngen! Der Boden soll nicht mit Stickstoff überdüngt sein.
- Ernte** Höhere Erträge durch Pflücken statt Schneiden, Wurzeln bleiben in der Erde, wo sie schnell verrotten und den Boden lockern. Überschüssiger Spinat eignet sich gut als Mulchmaterial.
- Pflege** Unkrautfrei halten und auf 15 cm ausdünnen, da zu dichter Wuchs zu einer übermäßigen Bildung von Oxalsäure führt. Humusreiche, gare Böden mit genügend Feuchtigkeit und Mulch sind am besten.
- Ernte** Spinat wird am besten laufend frisch vom Beet geerntet, solange die Blätter zart sind. Pflückt man die größten Blätter zuerst, wird die Blüte etwas hinausgezögert.
- Lagerung** Spinatblätter können eingefroren, aber nicht gelagert werden

TIPP

Spinat ist DIE Mischkulturpflanze. Hervorragend geeignet als Zwischenreihe, Gründüngung und Schutz für keimende Saaten. Zusätzlich steht so auch immer frischer Spinat erntebereit zur Verfügung.



TOMATEN / PARADEISER



Die paradiesische Frucht

Wenn die ersten reifen Paradeiser im Garten ihren unverwechselbaren Duft verströmen, weiß jeder Gartenbesitzer, dass der Sommer Einzug gehalten hat. Ob rot, gelb, gestreift oder birnenförmig – Paradeiser zählen zu den beliebtesten Gemüsearten.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
TOMATE												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

- Aussaat** Vorkultur im Haus ab März, Pflanzung ins Freiland Mitte Mai
- Düngung** Bei Nährstoffmangel im Juli und August mit Pflanzenjauchen
- Gießen** Gleichmäßig feucht halten
- Ernte** Glashaus ab Juni, Freiland ab Juli
- Lagerung** Nur kurz lagerfähig, am besten frisch verzehren, nicht im Kühlschrank lagern. Widerstandsfähige Sorten: „De Berao“, „Tigerella“, „Vitella“, „Weiße Schönheit“.

TIPP

Paradeiser im Blumentrog unter dem Dachvorsprung oder im Topf auf der Terrasse sind eine schöne und schmackhafte Mischkultur zu anderen Balkonblumen. Sie beugen so aber auch der Braunfäule vor und die abstrahlende Wärme der Hausmauer ermöglicht eine frühere Ernte.



ZUCCHINI

Der reiche Ernteseegen



Zucchini gehören zu den unkompliziertesten Gartenpflanzen. Sie keimen sehr leicht und schnell, deshalb können sie ab Mai direkt ins Freiland ausgesät werden. Nach der Blüte wachsen die Früchte rasch heran und bringen bald eine reiche Ernte. Die kalorienarme Zucchini enthält viele wichtige Nährstoffe und ist ideal für die schnelle Küche oder als Ergänzung für die Jause im Büro oder in der Schule.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE



- Aussaat** Vorziehen ab Mitte April, Direktsaat ab Mai
- Pflanzung** Ab Mitte Mai
- Abstand** Ca. 1m
- Düngung** Bei der Pflanzung mit Kompost, ab Juni alle 2 Wochen mit Brennnesseljauche
- Ernte** Ab Mitte Juni bis zum Herbst
- Lagerung** Nur kurz im Kühlschrank lagerfähig
- Verwendung** Junge, unreife Früchte, Länge 15–20 cm, auch die Blüten können verwendet werden
- Gießen** Regelmäßig gießen, vor allem beim Fruchtsatz
- Sorten** Dunkelgrüne, gelbe, hellgrüne und runde Formen erhältlich

TIPP

Eine „vergessene“ Zucchifrucht kann innerhalb weniger Tage zum wahren Riesen heranwachsen. Geschält sind auch sie genießbar. Vor allem aber können hier die Samen für das nächste Jahr gewonnen werden.



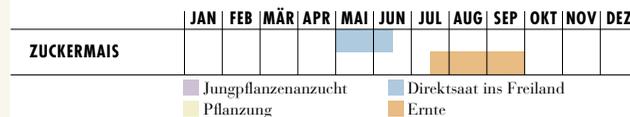
ZUCKERMAIS

Die süßen Kolben



Die Grundnahrung vieler Indianer Nordamerikas bildeten die „drei Schwestern“: Bohne, Kürbis und Mais. Diese wurden immer in Mischkultur angebaut. Erst wenn der Mais keimt, werden Bohnen und Kürbisse dazwischengesät. Die Bohnen-Schwester wird sich um das Mais-Mädchen winden und die Kürbis-Schwester wird sich über dem Boden ausbreiten. Dabei werden Beikräuter unterdrückt und die gute Muttererde feucht gehalten. Der schmale und aufrechte Wuchs des Maises kann dem Gemüsegarten Gestalt geben. Ein Maiskreis kann einen Mittelpunkt symbolisieren; eine „Maisschlange“ macht sich im Kindergemüsebeet besonders gut. Für einen Platz, der geschützt werden soll, kann Mais sogar als Sichtschutz dienen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE



- Aussaat** Direktsaat ab Mai
- Abstände** 30 x 60 cm (in Reihen),
30 x 30 cm (flächig)
- Pflege** Anhäufeln und mulchen
- Düngung** Bei der Pflanzung mit reichlich Kompost, ab Juni ca. 3 x mit Brennnesseljauche
- Gießen** Braucht genügend Feuchtigkeit
- Ernte** Mitte Juli bis September zur Milchreife (beim Anritzen der Maiskörner tritt weißer Saft aus)

TIPP

Zuckermis ist frisch geerntet am saftigsten und eignet sich hervorragend zum Rohverzehr oder auch für ein spätsommerliches Grillfest. Die Maiskolben können während des Grillens gepflückt werden – die Ernte wird so Teil des Festes.



DIE ZWIEBEL

Vielfältiger „Scharfmacher“



Hat sieben Häut⁴ und beißt alle Leut, so lautet ein bekanntes Rätsel, das die Eigenschaften der Zwiebel exakt beschreibt. Von scharf bis mild-süßlich, von braun über gelb bis rot: Die Zwiebel ist eine sehr vielfältige Gemüsepflanze und sollte daher in keinem Garten fehlen.

AUSSAAT – PFLANZUNG – ERNTE

	JAN	FEB	MÄR	APR	MAI	JUN	JUL	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
AUSSAAT SOMMERZWIEBEL												
STECKZWIEBEL-SOMMERZWIEBEL												

Jungpflanzenanzucht
 Pflanzung
 Direktsaat ins Freiland
 Ernte

Aussaat Ab Ende März

Pflanzung Steckzwiebeln ab Ende März

Abstand Je nach Sorte 5–10 cm in der Reihe, zwischen den Reihen 20–30 cm

Pflege Regelmäßig jäten und hacken

Düngung Kaum düngen

Gießen Nur bei Trockenheit im Juni/Juli, 2 Wochen vor der Ernte von Lagerzwiebeln nicht mehr gießen

Ernte Lagerzwiebel: Juni–September

Winterzwiebeln: Juni–Juli

Frühlings- oder Bundzwiebeln können ab Ende Mai jederzeit frisch geerntet und verzehrt werden

Lagerung Lagerzwiebeln nach der Ernte vor Regen geschützt 2 Wochen trocknen lassen, anschließend in Kisten an einem kühlen Ort lagern, alle anderen frisch verwenden

Gebrauch Die Zwiebeln jung und im ausgereiften Zustand, das Zwiebelgrün zum Würzen

Sorten Braun- gelb- rot- und weißschalige Sorten, Frühlingszwiebel, Winterzwiebel, Schalotten, Winterheckenzwiebel (überwinternde Sorte, wo nur das Grün verwendet wird)

TIPP

Geerntete Zwiebeln können zu Zöpfen gebunden werden. Das sieht dekorativ aus und ist auch eine gute Möglichkeit, Zwiebeln zu lagern.



DAS ZENTRUM DER GRÜNEN BERUFE

LANDWIRTSCHAFT UND GEWERBE UNTER EINEM DACH



Die OÖ Landesgartenschau 2011 bietet auf ca. 20 ha Gartenideen, Blumenfülle und Naturerlebnis. In 5 völlig unterschiedlichen Bereichen gibt es Wissenswertes und Überraschendes für alle Altersgruppen. Einer davon ist die

SCHULEN RITZLHOF

Lernen Sie Ritzlhof, die Schulen der grünen Berufe und das Kompetenzzentrum für Gartenbau und Floristik, sein Ausbildungsangebot und seine SchülerInnen kennen - Lehrgärten, die floristischen Hallenschauen, Ausstellungen, Veranstaltungen am Festplatz und praktische Tipps erwarten Sie hier.

RITZLHOF
Schulen der grünen Berufe

BSLinz 10
NAHRUNGSMITTEL- & GRÜNBERUFE



SCHAUGÄRTEN IN NIEDERÖSTERREICH



Über 130 außergewöhnliche Schaugärten in Niederösterreich laden zu einer Gartenreise ein, die alle Gartenherzen höher schlagen lässt.

Von der historischen Parkanlage bis zum vielfältigen Gemüsegarten, vom Kloostergarten bis zum experimentellen Künstlergarten - Gartenbegeisterte haben hier die Gelegenheit, diese bunte Vielfalt zu erleben und sich auszutauschen. Die ökologische Gartenschau DIE GARTEN TULLN freut sich auch in den nächsten Jahren mit neuen und erweiterten Gärten auf Ihren Besuch.

Unter www.naturimgarten.at/schaugaerten können sich Gartenfreunde auf eine virtuelle Reise durch die Schaugärten des Landes begeben.



www.naturimgarten.at



WWW.DIEGARTENTULLN.AT



DAS GARTENERLEBNIS

APRIL - OKTOBER

WWW.DIEGARTENTULLN.AT



Über 40 Gärten

laden zum Entspannen und Genießen ein, zum Lesen, zum Entdecken, zum Picknick.



Spiel & Spaß

Niederösterreichs größter Spielplatz mit Piratenschiff Blauwalen und Wasserspielen.

Au(s)blicke

über die Umgebung bietet der einzigartige, barrierefreie Baumwipfelweg auf 30 Metern Höhe.



Bootstouren

im Auwald auf dem Rundkurs im Kanu, Tretboot oder im Elektroboot.



Im Zauber der Gärten.

Vom 22. Mai bis 20. Juni 2010
werden Baden, Laxenburg und Bad Vöslau
zum Treffpunkt der Gartenfreude.

www.gartenfestival2010.at



Ökologisches Gärtnern

und Praxistipps werden in Vorträgen zu allen Gartenthemen vermittelt.



Raiffeisen-Holding
Niederösterreich-Wien



Die Niederösterreichische
Versicherung





Sinfonie in Grün

OÖ LANDESGARTENSCHAU

ANSFELDEN 2011

15. APRIL BIS 2. OKTOBER



www.ansfelden2011.at