

Ing. Stephan Waska

# Gemüseernte auch im Winter

Der Gemüseanbau im Hausgarten ist im Allgemeinen auf die Monate April bis Ende Oktober beschränkt. Für die Versorgung mit Frischgemüse im Winter wird dann immer auf das Angebot im Lebensmittelhandel zurückgegriffen.

Dabei gibt es die Möglichkeit, auch in der vegetationslosen Zeit frisches Gemüse zu ernten. Man hat zwar nicht die ganze Breite der Gemüsearten des Sommers zum Ernten, aber eine schmackhafte und vitaminreiche Kost kann auch im Winter zur Verfügung stehen. Natürlich wird nun eingewandt, dass die Gemüseanzucht nur in geheizten Glashäusern, wie es der gärtnerische Gemüsebau in unseren Breiten vorgibt, möglich ist. Hier geht es aber ausschließlich um Gemüseernte ohne Heizen. Denn viele Gemüsearten sind winterhart, ohne dass dies allgemein bekannt ist. Während die Anzucht dieser Gemüsearten noch während der Vegetationszeit geschieht, erfolgt die Ernte der winterfesten Gemüsearten vielfach erst im Winter.

Im Freien angebautes Gemüse soll zum Schutz vor einem Zuviel an Niederschlägen – die auch in milden Wintern oft reichlich fallen – eine einfache Überdachung erhalten, die seitlich offen ist, was auch die Ernte sehr erleichtert. Das Gießen beschränkt sich in diesen Wochen darauf, dass ein zu wenig besser ist.

Am einfachsten ist es, das zur Winterernte vorgesehene Gemüse im ungeheizten Gewächshaus oder im Frühbeet heranzuziehen. Dabei ist sehr wichtig, für ausreichendes Lüften zu sorgen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.

Wind kann, vor allem in Frostzeiten, Schäden an den Blättern verursachen, daher soll auch auf einen entsprechenden Windschutz geachtet werden.

Blattgemüse darf im gefrorenen Zustand nicht berührt werden, da diese Teile dann beim Auftauen rasch in Fäulnis übergehen.

Auch die im Sommer übliche Düngung muss für das Wintergemüse im Herbst stark eingeschränkt werden. Es darf kein Stickstoff mehr verabreicht werden, nur mäßige Gaben von Kali, Magnesium, Bor und Kupfer sind zur Pflanzenstärkung möglich.

Wurzelgemüse, das während des Winters geerntet werden soll, muss eine Abdeckung aus Mulchmaterial erhalten. Einerseits, um die Ernte aus dem nichtgefrorenen Boden zu ermöglichen, andererseits kann das ständige Auftauen und Wiedereinfrieren zu Pflanzschäden führen.



Frühbeet-Schutztunnel Flora-Best

Folientunnel, wie sie im Gartenfachhandel zum Verfrühen angeboten werden, haben mehrfachen Nutzen. Sie können die Gemüsepflanzen vor Niederschlägen – sowohl Regen als auch Schnee – im Herbst und Winter schützen. Gut gesichert bilden sie auch Schutz vor Wind. Unter der Abdeckung bleibt der Boden länger frostfrei und erwärmt sich bei Sonnenschein rascher. Im Hochbeet kann damit der Wintergemüseanbau leichter schneefrei gehalten werden.



Folientunnel am Hochbeet

## VOGERLSALAT

Die wohl bekannteste Gemüseart, die während der kalten Jahreszeit geerntet wird, ist der Vogerlsalat (Feldsalat), fälschlich auch oft noch Rapunzel genannt.

Erst wenn die Temperaturen auf 15 bis 18 °C gesunken sind, also ab Mitte August, kann der Vogerlsalat angebaut werden, bei höheren Temperaturen keimt er nicht. Der Reihenabstand beträgt 10 cm. Pro Laufmeter werden 50 – 80 Saatkörner gelegt. Eine breitwürfige Saat ist wegen der schwierigen Unkrautbekämpfung nicht empfehlenswert. Für eine leichtere Ernte wird das Saatgut anschließend 5 mm hoch mit feinkörnigem Sand abgedeckt.

Falls die vorgesehene Kulturfläche zu diesem Zeitpunkt noch belegt ist, kann der

Vogerlsalat auch in kleinen Töpfchen angebaut werden, z. B. in Multitopfpfplatten. Pro Töpfchen werden 5 Samen gelegt. Die Pflanzung erfolgt dann auf 10 x 10 cm. Leider ist die Topfvorkultur nicht so frosthart als die Direktsaat. Vogerlsalat ist zwar absolut winterhart, gepflanzter Salat wurzelt aber nicht so tief wie gesät und kann daher bei Kahlfrösten vertrocknen.

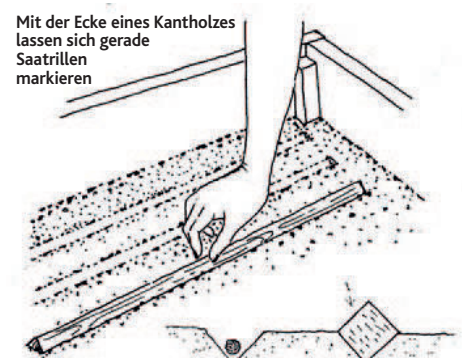
Wird der Vogerlsalat im Frühbeet (Hochbeet mit Abdeckung) oder im Gewächshaus kultiviert, kann während des ganzen Winters geerntet werden. Will man eine Freilandpflanzung im Winter ernten, muss vor einem Schneefall alles mit Vlies abgedeckt werden.



Frisch geernteter Vogerlsalat

Düngung ist meist nicht notwendig, da von der Vorkultur noch genügend Nährstoffe im Boden vorhanden sind.

Gegossen wird im Freiland nur nach der Saat/Pflanzung, da fast immer die natürliche Feuchte ausreicht. Unter Glas soll der



Mit der Ecke eines Kantholzes lassen sich gerade Saatrillen markieren

Vogersalat mäßig feucht gehalten werden.

Die Ernte beginnt meist 50 – 60 Tage nach der Saat und kann je nach Saattermin bis März/April durchgeführt werden. Im gefrorenen Zustand darf der Vogersalat nicht geerntet werden, die Blätter werden sonst matschig. Sobald der Bestand wieder um die Mittagszeit aufgetaut ist, steht einer Ernte von frischem Salat nichts im Wege.

## KOPFSALAT

Weitgehend unbekannt ist, dass es unter den Kopfsalaten ausgesprochen winterharte Sorten gibt. Schon seit vielen Jahren werden die Sorten Neusiedler Gelber Winter und Winterkönig gepflanzt. Auch unsere Landessorte Grazer Krauthäuptel gehört zu diesen Salatarten. Trotz ihrer Frosthärte sind diese Salate sehr empfindlich gegen Schneelage, sie sollen daher nur im Frühbeet oder ungeheizten Haus gepflanzt werden.



Kopfsalat „Neusiedler Gelber Winter“ (Palme)

Die Aussaat für die Spätherbst- und Winterernte erfolgt ab Mitte September. Das Saatgut dieser Salate ist gegen hohe Temperaturen sehr empfindlich. Die Bodentemperatur darf während der Keimung nur 12 – 15 °C betragen, ist sie höher kommt es zu Ausfällen. Wenn die Temperaturen noch zu hoch sind, kann das Saatgefäß dunkel und kühl gestellt werden, bis die Keimlinge sichtbar sind. 4 bis 6 Wochen (je nach Saattermin) werden die Jungpflanzen gesetzt. Die Pflanzen sind außer in der Zeit der Kopfbildung sehr frostfest. Gefrorene Blätter dürfen nicht berührt werden, erholen sich aber bei Auftauen im Beet völlig. Die Ernte dieser Salate ist je nach Saattermin bis in den April möglich.

## PFLÜCKSALATE

Eine Vielfalt an Farben und Formen bieten die winterharten Pflücksalate. Ob grüne oder gelbgrüne und rote Blätter, die Rosettenform dieser Salate bilden den ganzen Winter hindurch Nachschub an frischem Blattgemüse.

Die für den Frühlings- oder Herbstanbau empfohlenen Sorten sind fast alle bis – 10 °C frostfest.

Je nach Überwinterungsart ob im Freiland, Frühbeet oder Gewächshaus, erfolgt die Saat zwischen August und September. Das Saatgut dieser Salate muss ebenfalls wie das der Kopfsalate bei höchstens 15 °C zum Keimen gebracht werden. Erst wenn die ersten Blättchen sichtbar sind, kann bei höheren Temperaturen in Töpfchen pikiert und im 3 bis 5-Blattstadium auf Standweiten von 20 bis 25 cm gepflanzt werden.



Eichblatt- und Romanasalat

Die meisten Fehler werden durch zu häufiges Gießen in der kühleren Jahreszeit gemacht. Salatfäule vom Boden her ist dann das Ergebnis.

Auch wenn äußere Blätter geschädigt und weggepflückt wurden, kann man je nach Pflanzzeit und Überwinterungsort bis in den März hinein frischen Salat zur Verfügung haben.

### Fruchtfolge

Für die folgenden Kohlgemüsearten muss beachtet werden, dass der Boden möglichst lehmig und gut mit Kompost oder gut verrottetem Mist versorgt ist. Außerdem darf auf diesem Standort nur alle 5 Jahre ein Vertreter der Kohlgewächse gepflanzt werden. Dies dient besonders der Vermeidung der Wurzelkrankheit Kohlhernie. Diese Krankheit kann sich jahrelang im Boden halten und ist nicht bekämpfbar.



Wachstumshindernder Befall mit Kohlhernie

## KOHLSPROSSEN

Der Sprosskohl hat wohl die längste Kulturdauer unter den Wintergemüsearten. Muss er doch schon im April gesät und ein Monat später gepflanzt werden für eine Ernte in den Wintermonaten. Spross-

kohl ist absolut winterhart und soll überhaupt erst nach Frosteinwirkung geerntet werden. Durch die Frosteinwirkung schmeckt der Kohl milder und etwas süßlicher. Der Sprosskohl kann bis im März auf dem Beet für eine fortlaufende Ernte verbleiben.



Sprosskohl

Die beste Keimtemperatur für das Sprosskohl-Saatgut sind Bereiche zwischen 25 – 30 °C. Da die Bodentemperaturen zu dieser Zeit noch zu gering sind, empfiehlt sich die Saat im geheizten Haus oder auf der Fensterbank.

Die Kohlsprossen verlangen einen nährstoffreichen, tiefgründigen, lehmigen Boden, der vor der Pflanzung ausreichend mit Kompost versorgt wurde. Auch eine Düngung während der Jungpflanzenentwicklung wirkt sich positiv aus. Im Herbst darf kein Stickstoff mehr gegeben werden, eine herbstliche Kaliversorgung erhöht die Frostfestigkeit.

Bei der Pflanzung empfiehlt sich, die Pflänzchen etwas tiefer zu setzen, damit sie mehr Standfestigkeit erhalten. Ein Stäben und Anhäufeln der Pflanzen bewahrt sie vor dem Umfallen. Der Platzbedarf einzelner Pflanzen ist hoch, Abstände von 60 x 60 cm sind empfehlenswert. Um den Platz zwischen den Sprosskohlpflanzen während ihrer Jugendentwicklung zu nutzen, kann anderes, sich rasch entwickelndes Gemüse, dazwischen gepflanzt werden.

Von dem immer wieder empfohlenen Abbrechen der Pflanzenspitze im Spätherbst muss abgeraten werden, dies vergrößert weder die Röschen, fördert hingegen die Fäulnisanfälligkeit der Pflanze.

## KRAUT und KOHL

Diese eng miteinander verwandten Gemüsearten sind ausgesprochen winterfest. Vor allem Kohl hält unbeschadet – 15 °C aus. Nur der in den letzten Jahren sprunghafte Wechsel zwischen tiefen Wintertemperaturen und frühlingshaften Vorboten der Nachwinterzeit können die Pflanzen schwer schädigen.

Für den Winterverbrauch von Kraut werden spätreifende Sorten wie „Kärntner Steirisches Gebirgskraut“ oder „Premstätter Schnitt“ vor Eintritt von Bodenfrost als ganze Pflanze ausgegraben und nach Abschütteln der Erde mit dem Wurzelstock nach oben in einem kühlen Keller gelagert. Temperaturen knapp oberhalb des Nullpunktes mindern die Fäulnisgefahr.

Lagerfähiges Spätkraut braucht eine Entwicklungsdauer von etwa 5 Monaten, wird daher im Mai oder Juni gesät. Krautsaatgut keimt am besten bei einer Temperatur von 25 bis 30 °C, die Jungpflanzen werden auf einem gut mit Kompost und Hornspänen gedüngten Boden im Abstand von 50 x 50 cm ausgepflanzt. Nachfolgende Volldüngergaben und gleichmäßige Bewässerung braucht das Kraut zur Kopfbildung.



Kohl im Winter (Fotolia)

**Kohl (Wirsing)** hat die gleichen Kulturbedingungen. Die Sorten für die Herbsteinlagerung werden im Juli gesät, sobald sie 4 Laubblätter entwickelt haben erfolgt die Auspflanzung im Beet. Kohl kann auch bei Schneelage am Beet stehen bleiben.

Interessant ist, dass Ende August bis Mitte September gesätes Kraut oder Kohl erst im Frühjahr zur Kopfbildung kommen. Die Jungpflanzen werden im Oktober auf ein Freilandbeet oder in einen kalten Kasten gepflanzt und bleiben über den Winter stehen. Allerdings neigen sie dazu, spätestens im Mai zu schießen, also zur Blütenbildung.

## KRAUSKOHL/BLÄTTERKOHL

Diese bei uns fast nicht bekannte Kohlart wird in nördliche Bereichen Europas als Haupt-Wintergemüse verwendet. Wer im Urlaub im Süden in private Gärten schaut, kann auch dort das bei uns fast unbekannte Gemüse entdecken. Die bis zu 1,5 m hoch werdenden Pflanzen haben den höchsten Vitamin C-Gehalt von allen Gemüsearten.

„Westlandse Winter“, die für den Hausgarten bekannteste Sorte, hat schon Temperaturen bis minus 15 °C unbeschadet überstanden.



Winterharter Krauskohl

Vor der Pflanzung muss der Boden ausreichend mit Kompost (oder im vergangenen Herbst mit Mist) versorgt werden. Nachdüngung mit Hornspänen und Volldünger fördert den Wuchs und Patentkali kräftigt die Pflanzen.

Die Aussaat erfolgt im Mai, die Auspflanzung im Abstand von 60 x 60 cm im Juni-Anfang Juli. Ab dem Spätsommer können einzelne Blätter für Mahlzeiten abgebrochen werden, während der Schopf weiter wächst. Eine Stützung der Krauskohlpflanzen ist empfehlenswert, da einzeln stehende Pflanzen bei stärkeren Winden umfallen könnten.

## CHINAKOHL

Nicht so winterfest wie die obengenannten Kohlgemüsearten ist der Chinakohl. Er verträgt nur Frühfröste bis etwa – 5 °C. Aber dafür ist er ein ausgesprochenes Lagergemüse, das unseren Vitaminbedarf im Winter decken kann.

Chinakohl kann sowohl als Salat- als auch als Bratgemüse verwendet werden. Sein milder Geschmack prädestiniert ihn als ideale Beilage.



Längliche Granaat-Sorte Green Rocket (Austrosaat)

Für den kleineren Haushalt empfiehlt sich eine längliche Granaat-Sorte, im Lebensmittelhandel findet man eher eine breit-zylindrische Nagaoka-Sorte.



Nagaoka-Sorte Tabaluga (Austrosaat)

Da bei einem frühzeitigen Anbau die Gefahr des Schossens hoch ist, darf er erst ab Ende Juli, besser noch erst Anfang August gesät werden. Trotzdem braucht er so wie die vorgenannten Kohlarten eine Keimtemperatur von 25 – 30 °C. Da die Keimlinge gern vom Kohlerdfloh (er frisst Löcher in die Keimblätter) befallen werden, soll die Saat mit einem Vlies bis zur Jungpflanzenentwicklung abgedeckt werden.

Die Pflanzung erfolgt spätestens Ende August/Anfang September in einen Abstand von 50 x 40 cm. Dass der Chinakohl ebenso wie seine Verwandten einen lehmigen, gut mit Kompost versorgten Boden benötigt, ist verständlich. Nachdüngungen mit einem stickstoffbetonten Dünger sind für die gute Entwicklung notwendig.

Die Ernte kann je nach Witterung Ende Oktober bis Mitte November erfolgen. Eingelagert werden die von den Umblättern befreiten Köpfe in einem kühlen Keller, möglichst bei Temperaturen zwischen 2 bis 5 °C. Eine regelmäßige Kontrolle und sofortige Entfernung angefallter Blätter ist wichtig.

### Schädlinge

Leider werden alle Kohlarten gerne von tierischen Schädlingen, wie Kohlweißling, Kohlmotte oder Weißer Fliege befallen. Wer nicht zu chemischen Bekämpfungsmitteln greifen will, muss die Kultur rechtzeitig mit Insektenschutznetz abdecken.

## SPINAT

Dieses Blattgemüse wird von einem Großteil aller Hausfrauen vorwiegend am Gründonnerstag auf den Tisch gebracht. Die meisten kennen ihn nur als passiertertes Gemüse aus der Tiefkühltruhe. Erst als ich ihn als köstlich zubereiteten bissfesten Blattspinat kennenlernte, wandelte sich meine Ansicht über dieses Gemüse. Spinat ist also nicht nur für die Osterwoche interessant, sondern noch viel mehr als eines der winterhärtesten Blatt- ➔

gemüse. Sowohl im Freiland als auch im Frühbeet kann der Spinat mehrmals in der kalten Jahreszeit beerntet werden.



Blattspinat Matador

Für den Hausgarten hat sich die altbewährte und sehr winterfeste Sorte Matador immer noch den neueren Sorten ebenbürtig erwiesen.

Spinat braucht einen humosen, gut gedüngten Boden. Bewährt hat sich der Spinatanbau als Nachfrucht von starkzehrenden Gemüsearten, wie geerntete Kohlgewächse, Gurken, Tomaten, Kartoffel usw.

Im Freiland wird der Spinat im August bzw. September gesät. Der Reihenabstand ist 20 cm, nach dem Auflaufen der Pflänzchen wird auf 5 – 10 cm vereinzelt, damit die Pflanzen später sich nicht gegenseitig behindern.

Die Ernte erfolgt ab Ende Oktober bis in den November. Da der Spinat, wenn nur einzelne Blätter entnommen werden, immer wieder nachwächst, kann die Freiland-ernte bis in den Dezember durchgeführt werden.

Eine Spinaternte ist bei Schneelage praktisch unmöglich, daher empfiehlt sich der Anbau im Frühbeet oder im kalten Haus bzw. Folientunnel.

Ende September bis Mitte Oktober wird mit den gleichen Abständen wie im Freiland gesät. Die Ernte des Spinates ist dann von Ende Dezember bis in den März möglich. Später beginnt der im Herbst gesäte Spinat zu blühen und ist dann ungenießbar.

## PETERSILIE

Das wichtige Küchenkraut soll das ganze Jahr vor allem als Suppenwürze, aber auch für andere Würzzwecke zur Verfügung stehen. In der Würzkraft ist die glatte Sorte intensiver, für Dekorationszwecke sieht die mooskrause Petersilie besser aus.

Als zweijährige Pflanze hält die Petersilie auch tiefste Wintertemperaturen aus. Petersilie kann schon im März ausgesät wer-



Petersilie: Vitamin C-Spender im Winter

den, um ab Juli-August zur Verfügung zu stehen. Bei Spätfrosteinwirkung auf die Jungpflanzen, besteht die Gefahr, dass die Petersilie vorzeitig durchtreibt und zu blühen beginnt. Petersilie keimt sehr langsam, daher wird für die Winterernte im Juli-August gesät mit einem Reihenabstand von 15 bis 20 cm. Nach dem Auflaufen wird auf 10 cm vereinzelt. In der Fruchtfolge soll dieses Würzkräuter nach Starkzehrern gesät werden. Vor der Saat wird der Boden tief gelockert, damit die Pfahlwurzel leicht in tiefere Schichten vordringen kann. Besonders gilt dies für die Wurzelpetersilie. Auch hier gilt, dass dieses Wintergemüse besser in einem Frühbeet gesät wird, um im Winter leichter ernten zu können.

Bei der Ernte von im Frühjahr gesäter Petersilie soll das ganze Laub abgeschnitten werden, um gelbe Blätter bei der nächsten Ernte zu vermeiden.

Nach einem Rückschnitt treibt die Petersilie wieder aus. Nach jedem Rückschnitt soll ausgiebig mit Hornspänen gedüngt werden.

Von der im Juli/August gesäten Petersilie müssen noch vor dem Winter laufend die äußeren Blätter geerntet werden, damit aus dem Herz neue Blätter nachwachsen können.

## KAROTTE

Dieses Wurzelgemüse zählt nur bedingt zu den Wintergemüsearten. Karotten sind nicht unbedingt winterhart, bei Frosteinwirkung auf den Rübenkörper kann es zu feinen Rissen kommen, die dann zu faulen beginnen.

Daher werden Karotten für die Einlagerung im Juli bis August gesät. Damit sie einen geraden Rübenkörper bekommen, muss der Boden tiefgründig gelockert werden. Lehmige Böden setzen sich aber bald wieder und werden fest. In diesem Fall ist es besser, den mit Kompost gut angereicherten Boden zu einem 15 bis 20 cm hohen Damm zu formen. Auf dem Kamm des Dammes werden dann die Karotten gesät. Da der Damm, ähnlich wie bei der Kartoffelanzucht, regelmäßig wieder hochgezogen werden muss, soll der Reihenabstand

30 bis 40 cm sein. Dicht auflaufende Sämlinge werden dann auf 3 bis 4 cm vereinzelt.

Auch bei Karotten ist zu beobachten, dass sie nach leichter Frosteinwirkung süßlicher schmecken. Daher werden die Lagerkarotten je nach Witterung erst nach den ersten Frühfrösten geerntet und (ungewaschen!) im Keller in Sägespänen oder feuchtem Sand eingelagert. Dass das Kraut vorher entfernt wird, ist selbstverständlich.



Karotten: Saftig-süßes Wurzelgemüse nach leichter Frosteinwirkung

## PASTINAK

Dieses bei uns heimische und völlig winterharte Gemüse erfreut sich in letzter Zeit wieder zunehmender Beliebtheit. Sowohl als Suppengemüse als auch z. B. fein püriert im Kartoffelpüree gibt es eine besondere Geschmacksnote.

Pastinak wird im März oder April in tiefgründige, humose Böden gesät. Die Bodentemperatur soll dabei zwischen 15 und 20 °C sein, bei höheren Bodentemperaturen keimt der Pastinak nicht mehr. Die Reihenweite ist 40 cm, in der Reihe wird nach dem Auflaufen auf 10 cm vereinzelt.

Während der ganzen Kulturzeit liebt dieses Wurzelgemüse einen kühlen Boden, daher muss durch einen leichten Mulch für eine Beschattung gesorgt werden.

Die Ernte erfolgt ab Ende September je nach Bedarf. Da der Pastinak völlig winterhart ist, kann er über den Winter im Boden verbleiben. Damit die Wurzeln auch bei Bodenfrost gegraben werden können, wird das Beet im Spätherbst mit Laub oder Stroh als Frostschutz abgedeckt. Mit einem Vlies oder Netz wird die Decke gegen Verwehen gesichert. Selbstverständlich



Pastinak (Shutterstock)

kann aber auch im Keller in Mieten gelagert werden, das soll aber erst nach einer Frosteinwirkung geschehen, da Frost den Geschmack verbessert.

## PORREE

Wie alle Zwiebelgemüsearten ist auch der Porree wegen seiner „nicht gesellschaftsfähigen“ Inhaltsstoffe zwar sehr gesund, aber ein nicht von Allen geliebtes Gemüse.

Bei Porree muss zwischen den hellgrünen Sommersorten und den dunkelgrünen Wintersorten unterschieden werden. Letztere sind allerdings außerordentlich winterhart.

Winterporree wird im März gesät, die Bodentemperatur soll etwa 20 °C betragen.



Porree mag einen sandigen bis leicht lehmigen, mit Kompost angereicherten Boden. Im Mai wird im Abstand von 50 x 15 cm gepflanzt. Wichtig ist, dass entweder für die Pflanzung ein 15 cm tiefer Graben oder ein ebenso tiefes Pflanzloch vorbereitet wird. In der Zeit nach der Pflanzung wird der Graben oder das Loch schrittweise zugeschlämmt. Porree mag reichliche Bewässerung.

Zur Erzielung eines langen Schaftes wird später dann noch zusätzlich angehäufelt.

Ab Oktober bis in den März hinein kann der Porree geerntet werden. Um auch bei tiefen Wintertemperaturen den Porree ernten zu können, wird zwischen den Reihen durch Abdecken mit Laub der Boden offengehalten. Mit einem Spaten wird die ganze Pflanze ausgehoben.

## KNOBLAUCH

Nicht direkt ein Wintergemüse ist der Knoblauch. Er wird im Herbst gepflanzt und erst im darauffolgenden Juni geerntet. Knoblauch braucht für eine gute Kultur leichte, durchlässige Böden. Auf schweren, lehmigen Böden verfaulen die Zwiebeln relativ rasch. Der ideale pH-Wert ist über 6. Eine stickstoffspeichernde Vorkultur wie Erbsen oder Bohnen ist von Vorteil, vor der Pflanzung kann gut verrotteter Kompost eingearbeitet werden. Organische Dünger wie Stallmist müssen im Vorjahr eingearbeitet werden.

Zum Anbau des Knoblauchs werden die Zwiebeln in einzelne Zwiebelchen geteilt und im September bis Oktober im Abstand von 10 x 10 cm 5 bis 7 cm tief gesteckt.

Um Krankheiten und Schädlingen vorzubeugen soll Knoblauch genauso wie Speisewiebeln nur alle 4 bis 5 Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden.

Das völlig winterharte Laub kann als Würzkraut ab November geschnitten werden, zur Erzielung großer Zwiebeln im Juni muss allerdings die Pflanze unberührt bleiben.



Frisch gebrochene Knoblauchzehen für die Herbstpflanzung

## SCHNITTLAUCH

Da der Schnittlauch im Winter seine Ruhezeit hat, kommt nur eine Kultur am Fensterbrett in Frage. Für die Verwendung im Haushalt soll eine feintröhrige Sorte gewählt werden.

Schnittlauch wird im April in nährstoffreichen, gut mit Humus versorgten Boden im Reihenabstand von 30 cm gesät. Besser ist gleich die Saat von mehreren Körnern in kleine Töpfe, die nach dem Auflaufen ins Freie gepflanzt werden. Die gut entwickelten Stöcke werden im September ausgestochen und trocken im Schatten aufgestellt. Der Ballen kann ruhig, ohne Schaden zu nehmen, durchfrieren. Mitte November werden die vertrockneten Halme entfernt und der ganze Ballen wieder eingetopft. Anschließend kommen die Töpfe in ein 16 stündiges 30 °C warmes Wasserbad. Damit das Wasser gleichmäßig warm bleibt, stellt man die Tauchgefäße auf einen Heizkörper. Die anschließend am Fensterbrett aufgestellten Schnittlauchtöpfe werden mäßig feucht gehalten. Der Schnittlauch hat damit seine Winterruhe beendet und treibt nun rasch aus.



Schnittlauch (Shutterstock)

Wenn diese Ruheperiode gestaffelt von November bis Jänner mit einzelnen Pflanzenballen durchgeführt wird, kann man bis ins Frühjahr frischen Schnittlauch ernten.

Im Frühling werden die nun abgeernteten Stöcke im Garten ausgepflanzt, wo sie dann mehrere Jahre stehen bleiben können.

Frisches Gemüse im Winter ernten ist nicht nur ein Hobby für Extremisten, sondern soll Anregung bieten, den Garten auch in der kalten Jahreszeit zu nutzen. Die hier beschriebenen Gemüsearten sollen nur ein Beispiel für die vielfältige Nutzung sein. Viele weitere Gemüsearten, deren Anbau und Pflege in der warmen Jahreszeit und die Ernte im Spätherbst oder Winter möglich ist, kann in dem ausführlichen Buch „**Frisches Gemüse im Winter ernten**“ von Wolfgang Palme nachgelesen werden.

### BUCHVORSTELLUNG

## Andrea Heistingering: Handbuch Biogemüse

Praxisnah, wie es die Leser von den Büchern von Andrea Heistingering schon kennen, werden 100 Kulturarten von Gemüse in ihrer ganzen Sorten-, Farben- und Formenvielfalt beschrieben. Auch die Erfahrung und Praxis vieler Arche- Noah-GärtnerInnen liefern Informationen zu Pflanzengesundheit, Misch-

kultur und Fruchtfolge, Balkon- und Hausgärten, Ernte, Lagerung und Nutzung. Vom Aufzucht und Anbau bis zur Verwertung, von altbewährten und jüngeren Kulturtechniken, dieses Buch ist ein ideales Nachschlagewerk für Gartenneulinge und -profis! Bunte Gemüsevielfalt im eigenen Garten!

Andrea Heistingering,  
Verein ARCHE NOAH  
Handbuch Bio-Gemüse,  
Sortenvielfalt für den  
eigenen Garten,  
Löwenzahn Verlag, 632 Seiten  
ISBN 978-3-7066-2459-6

