Gärtnermeister Klaus Wenzel

Folge 2

Gesundes Gemüse vom eigenen Balkon:

Jetzt im April kann ordentlich gepflanzt werden!

Endlich ist der Frühling da! Wenn auch die Nächte noch leicht unter 0 Grad fallen können, darf schon das Balkongemüse gepflanzt werden. In meinem Artikel möchte ich einige Tipps für eine gute Ernte weitergeben.

Üppige Auswahl in den heimischen Gärtnereien

Eine große Auswahl von verschiedenen Salatsorten gibt es bei den Gärtnereien zu kaufen. Vom Grazer Krauthäuptel, Forellenschlusssalat oder Unikum bis hin zu Raritäten Spargelsalat, Maria Lankowitzer oder roter Butterhäuptel sollten auch beim Gärtnern auf kleinen Raum nicht fehlen. Radicchio, Chinakohl und Endivien sollten erst im Juni oder Juli angesät werden, um dann für die Herbsternte pflanzen zu können. Spinat und Mangold sollen ebenfalls nicht fehlen. Diese können in Töpfe mit etwa 5 Liter Erdvolumen gepflanzt werden und liefern schon nach relativ kurzer Zeit eine ertragreiche Ernte. Selbstgezogener Spinat oder Mangoldpflanzen säen Sie zuerst in kleine Töpfe und erst später kommen sie in die richtigen großen Töpfe.

Ebenso bei Roten Rüben oder Karotten. Mit einem Rote-Rübencarpaccio aus dem eigenen Balkongarten, verfeinert mit Kren (dieser kann ebenfalls in Töpfen gepflanzt werden, dazu eignen sich höhere Töpfe oder Pflanzgefäße) können Sie ihre Liebsten ordentlich überraschen und zum Staunen bringen. Kohlrabi, Kraut, Blumenkohl oder Broccoli wachsen auch im April schon prächtig. Eine Abdeckung mit Vlies verhindert das starke Abkühlen in der Nacht. Leider gibt es bei Kohlgemüse einen doch etwas lästigen Schädling, welcher kleine Löcher in die Blätter frisst. Bei Karfiol zum Beispiel kann es zu Missbildungen und zum Totalausfall kommen. Dieser gefürchtete Schädling ist der Kohlerdfloh. Er befällt auch Radieschen oder Rucola.

Vorziehen in kleinen Töpfen

Im Garten wird das Beet mit Kohlgewächsen mit einem feinen Kulturschutznetz abgedeckt. Bei einzelnen Pflanzen auf dem Balkon oder der Terrasse wird das schwierig. Dazu legt man abgerissene Geiztriebe der Paradeiser auf das Kohlgemüse, die den Kohlerdfloh verwirren und in die Flucht schlagen. Ebenfalls kann mit Knoblauch- oder Rainfarn-Extrakten gesprüht werden. Stäuben mit Algenkalk oder Urgesteinsmehl kann auch helfen. Ende April kann auch schon die Aussaat von Busch- oder Stangenbohnen erfolgen. Bei Bohnen empfehle ich höhere Pflanzgefäße, da Bohnen einen tiefgründigen Boden mit hochwertiger Pflanzerde und gutem Kompost lieben. Am Topfrand kann Bohnenkraut als natürliche Läuseabwehr gesät werden. Das Bohnenkraut selbst wird dann auch in der Küche hervorragend zum Würzen von Eintöpfen, Gemüse und Fisch verwendet. Als Kletterhilfe von Stangenbohnen eignen sich Bambus oder Haselnussäste. Natürlich eignet sich auch Zucker- oder Popcorn- Mais, den man direkt in die Töpfe sät.

Die ersten Radieschen können schon geerntet werden.

Natürlich soll auch die richtige Nahrungsversorgung nicht unbeachtet bleiben.

Wird das erste Gemüse schon abgeerntet, kann die leere Fläche gleich wieder neu bepflanzt werden. Dazu muss man die abgeernteten Wurzelballen zerkleinern und die stär-

keren Wurzeln entfernen. Das so entnommene Material wird mit Pflanzerde oder einer Mischung aus gut abgelegenem Kompost und Gartenerde wieder aufgefüllt. Mit jeder Ernte werden aus den Pflanzgefäßen auch Nährstoffe entnommen, die wir wieder dem Boden zurück liefern müssen. Granulierter Biodünger eignet sich für dieses Vorhaben bestens. Dieser wird in regelmäßigen Abständen auf die Pflanzerde gestreut und leicht eingearbeitet. Sind die Pflanzen angewachsen, kann auch flüssiger Gemüsedünger für eine gute Nährstoffversorgung sorgen. Für Paradeiser, Zucchini und auch Paprika eignet sich ein „Tomatendünger". Dieser hat einen höheren Anteil an Kalzium und beugt so der Blütenendfäule vor. Auch im Balkongarten sollte eine Mulchschicht nicht fehlen. Mulch verhindert ein schnelles Austrocknen der Oberfläche. Ebenso erschwert der Mulch die Eiablage von Schädlingen im Boden wie den Plagegeistern Trauermücken und Lilienhähnchen. Als Mulch kann ich Gartenfasern, trockenen Rasenschnitt aber auch Brennnessel sehr empfehlen. Besonders bei Himbeeren, Erdbeeren oder andere Beerensträuchern im Topf leisten Kakaoschalen oder Holzwolle einen guten Dienst.

Paradeiser, Paprika und Co

Natürlich können Paprika oder auch Gurken im Topf gezogen werden. Mit dem Pflanzen sollte man auf alle Fälle bis Ende April oder besser Anfang Mai warten. Beide lieben es warm und feucht. Das bedeutet, wer einen Balkon oder eine Terrasse besitzt, der sich nach Süden richtet, sollte für eine Beschattung um die Mittagszeit sorgen. Ebenfalls muss für genügend Feuchtigkeit im Wurzelbereich gesorgt sein, um erfolgreich ernten zu können. Beschattet wird mit einer Markise oder mit Sonnenschirmen. Allerdings gibt es auch jede Menge anderes Gemüse, welches nach oben ranken will. So können auf der Sonnenseite Kletterbohnen, Paradeiser oder auch der Malabarspinat in Trögen oder Kisten gepflanzt werden, um auf Stäben nach oben klettern zu können. Als Balkongärtner sind aber zweierlei Vorsicht geboten. Zuerst beim Befestigen. Klettern sie nicht unnötig auf Leitern herum. So mancher Gärtner hat schon mal das Gleichgewicht verloren. Und über die Saison soll immer geachtet werden, dass die Gefäße mit ihren darin befestigten Stäben einen guten Halt haben und nicht dem Übergewicht zum Opfer fallen. Schnell kann die gesamte Ernte auf dem Vorplatz ihres Balkons zum Liegen kommen und schlimmer noch andere Personen verletzen. Im hinteren Bereich, wo somit ein natürlicher Schatten entstanden ist, können nun problemlos Gurken, Paprika aber auch Salate ihren Platz finden.

Mit Paradeis soll man bis Ende Mai warten.

Auf Terrassen können sogar Obstbäume für Schatten sorgen.

Neben Gemüse finden auch in Töpfen gepflanztes Obst seinen Platz. Obstbäume können für eine wunderschöne Blüte im Frühling sorgen und spenden mit ihrer Belaubung Schatten für andere Pflanzen. Spezielle Sorten mit langsamem Wuchs können so die Vielfalt um einiges erhöhen. Säulenkirschen, Spaliere mit Äpfel oder Birnen, sogar Pfirsiche kann man in einen Topf pflanzen. Dabei spielt die Unterlage eine wichtige Rolle. Bei Birnen wird auf Quitte veredelt, um den Wuchs etwas zu bremsen. Auch für Äpfel und Kirschen gibt es dazu die passen Unterlagen. In den Steirischen Gartenbau- und Baumschulbetrieben finden sie mit Sicherheit die richtigen Sorten. 20 bis 30 Liter Pflanzerde sind optimal für Obst im Topf. Dazu wird Pflanzerde mit Gartenerde gemischt. Die Gartenerde hilft Wasser und Nährstoffe zu speichern. Sind die Pflanzgefäße aus Kunststoff, kann sich durch die Sonne der Wurzelballen sehr aufheizen und die Haarwurzeln verbrennen. Diese sind für die Wasseraufnahme sehr wichtig. Darum werden die Pflanzgefäße mit Schilfmatten, Holz oder Jute vor zu großem Aufheizen geschützt. Gemüse und Obst in Gruppen auf der Terrasse platzieren kann mit gegenseitigem Schattenwurf das Problem sehr einfach lösen. Natürlich braucht auch Obst Nährstoffe. Beginnen sich die ersten Blüten und Blätter zu zeigen, kommt ein stickstoffhaltiger Dünger zum Einsatz. Dazu eignet sich am besten granulierter Biodünger, der einfach in die obere Erdschicht eingearbeitet wird. Diesen Vorgang wiederholt man im Juni. Ab August wird mit Herbst- oder Winterdünger mit seinem sehr schwachen Anteil an Stickstoff, aber hohem Anteil an Kalium gedüngt, was die Pflanzen bei der Fruchtausreifung unterstützt und die Zellen stärkt. Ebenfalls sind die Pflanzen weniger gegen Trockenheit und Kälte empfindlich. Dieser Düngeverlauf soll auch bei Himbeeren, Ribisel und anderem Beerenobst (auch Erdbeeren) im Topf Anwendung finden.

Salate mit Kohlrabi und Erbsen. Blüht der Pak Choi waren die Temperaturen in der Anzucht zu kalt.

Pflanzbeispiele

In einem Meterkisterl haben Platz: 4 Salatpflanzen in der vorderen Reihe und in der hinteren Reihe 2 Kohlrabi, 1 Bundzwiebel, 1 Lauch und 1 Petersilie gepflanzt.

Sie können in ein Meterkisterl auch 5 Kräuter einpflanzen. Petersilie, Estragon, Thymian und Winterhartes Bohnenkraut. In der Mitte würde ein Salbei gut passen.

Empfindliche Kräuter wie Basilikum, Fruchtsalbei oder Majoran sollte erst nach den Eisheiligen den Weg auf den Balkon finden.

Rosmarin passt sehr gut ein einen schönen Terrakottatopf. Pfefferminze, Cocktailminze oder die grüne Minze dürfen ebenfalls jetzt schon ins Freie und sollten ebenfalls alleine in 5 bis 7 Liter Töpfen ihren Platz finden. Minzen vertragen einen sonnigen bis halbschattigen Standort.

Fruchtgemüse (Paradeiser, Gurken und Paprika) soll auf jedenfalls erst nach die Eisheiligen nach draußen gestellt werden.

Ein gutes Wachstum und eine reiche Ernte!

Auch Kräuter gehören auf dem Balkon