Gärtnermeister Klaus Wenzel

Gesundes Gemüse vom eigenen Balkon

Durch Vorziehen kann die Ernte verbessert werden (gelbe Leimtafel gegen Trauermücken)

Frisches Gemüse aus dem eigenen Garten... Aber was tun, wenn man keinen Garten hat? Oder wenn der Garten einfach zu klein für Gemüsebeete ist?

Dazu gibt es eine einfache Lösung. Gemüse auf dem Balkon oder auf der Terrasse in Töpfen oder Kisten zu pflanzen. Und das hat schon lange Tradition. Schon Kaiser Claudius 54 n.Chr. ließ seine von ihm so sehr geliebten Gurken in große Gefäße pflanzen, um bei seinen Kriegszügen immer seine eigenen frischen Gurken genießen zu können. Dazu wurde eigenes Personal angestellt, das sich nur um die Gurken kümmerte. Sie wurden bei zu großer Hitze in den Schatten getragen, bei Wind und niedrigen Temperaturen ins Gebäude gestellt, um immer Ernte sicherzustellen. Natürlich hat eigentlich keiner von uns die Zeit, sich so intensiv um sein Gemüse zu kümmern. Aber keine Angst, es funktioniert auch mit wesentlich geringerem Aufwand.

Im Laufe des heurigen Jahres möchte ich ihnen erklären und zeigen, wie eine Ernte aus den eigenen Töpfen und Kisterln das ganze Jahr über funktionieren kann. Neben der Auswahl an richtigen Gefäßen, dem richtigen Pflanzsubstrat und natürlich der richtigen Auswahl an Pflanzen wird es Tipps zu einer guten Wasser- und Nährstoffversorgung, aber auch zu Pflanzenstärkung und dem richtigen Umgang mit Krankheiten und Schädlingen unseres Gemüses geben.

Die Gefäße

In was kann man etwas einpflanzen? In Töpfe, große aber auch kleinere. In Kisten aus Holz, Ton oder Trögen aus Stein können ebenfalls Gemüse und Kräuter gepflanzt werden. Kunststoff würde natürlich auch gehen, wobei die Gefahr einer zu starken Aufheizung durch Sonneneinstrahlung und dem Verbrennen von Wurzeln zu bedenken ist. Deshalb empfehle ich, diese Gefäße mit einem Korb oder Jute vor zu starker Erwärmung zu schützen.

Das richtige Substrat

Ein sehr wichtiger Punkt, wo leider sehr große Fehler gemacht werden. Bio, oder nicht Bio? Diese Frage, denke ich, sollte erst gar nicht gestellt werden. Gemüse, Kräuter und essbare Blüten sollten ohnehin in Bio-Pflanzerde ohne Torfanteil gesetzt werden. Schließlich soll ja auch Gesundes darin wachsen. Meist kommt man mit einem guten Substrat leicht durch die Kisterlsaison.

Wer Kräuter wie Rosmarin, Lavendel oder andere mediterrane Kräuter pflanzen möchte, kann einfach in das vorhandene Substrat Tuffstein, Perlit oder auch Tongranulat zur besseren Durchlüftung einmischen. Gemüse und Kräuter, die es eher feuchter mögen, können mit der Beimischung von lehmiger Gartenerde verwöhnt werden. Schnittlauch, Schnittknoblauch, Petersilie, Spinat oder Kohl mögen es lieber etwas lehmiger und feuchter. Beim Nebeneinander im gleichen Topf müssen unter Umständen unterschiedliche Zonen mit verschiedenem Substrat geschaffen werden.

Sortenauswahl, Vorziehen oder Direktsaat

Jetzt kommt aber das Wichtigste für ein erfolgreiches Ernten. Die Pflanzen! Nicht alles ist für die Kultur im Topf geeignet. Es gibt spezielle Sorten, die für Topf und Kiste bestens geeignet sind. Paradeis zum Beispiel. Da gibt es Balkonsorten wie Balkonzauber oder Tumbling Tom Red. Auch bei Paprika gibt's sehr tolle Sorten wie Edith oder andere kleinfruchtige Sorten. Zucchini oder Gurken können ebenfalls gepflanzt werden. Natürlich dür-

Speziell für Topfpflanzung geeignete Sorten

Paradeis, Ringelblumen und mediterrane Kräuter

fen auch Radieschen, Salate sogar Kohlrabi nicht fehlen. Wer seine Pflanzen selber vorziehen möchte, wird beim Kauf von Saatgut schnell bemerken, dass meist ein Zusatz „für Töpfe geeignet" oder „für den Balkon" auf den Samenpackungen zu finden ist.

Paprika und auch Paradeis sollten jetzt schon gesät werden, damit sie ihre Pracht bis zum Pflanztermin entfalten können. Ins Freie dürfen sie erst, wenn die Nachttemperatur nicht unter 5°C, besser aber nicht unter 8°C geht. Das gilt auch für Gurken, Basilikum und Majoran. Diese sehr empfindlichen Vertreter haben sehr schnell Verkühlungserscheinungen und wachsen nicht mehr richtig weiter oder gehen ganz ein. Ohne Sorge können jetzt aber Salate, Steckzwiebel oder Bündelzwiebel, Radieschen, Spinat und sogar Erbsen ins Kisterl oder in Töpfen gepflanzt beziehungsweise gesät werden.

Auch gibt es runde oder sehr kurze Karottensorten, die sich sehr gut für die Topfkultur eignen. Da diese aber bis zu 18 Tage zum Keimen brauchen, empfehle ich, sie in Töpfen vorzuziehen und danach auszupflanzen. Das macht auch am Hochbeet Sinn. Durch das Vorziehen in Töpfen kann die Erntemenge auf sehr kleinen Flächen erhöht werden. Übrigens geht das Vorziehen auch bei Spinat, Mangold, roten Rüben, aber auch bei Erbsen und Schnittsalaten hervorragend. Zwischendrin haben Blühpflanzen wie Gewürztagetes, Ringelblumen und Kapuzinerkresse für Insekten, Auge und Kulinarik auch Ihren Wert. So kann der Platz in den Pflanzgefäßen optimal ausgenutzt werden und anerkennende Blicke aus der Nachbarschaft lassen den Gärtnerstolz wachsen.

Schädlinge, Düngung, Gießen, Kälteschutz

Sind kleine Mücken auf den Anzuchttöpfen zu sehen, so handelt es sich meist um die Trauermücke. Sie legt ihre Eier in die Erde, wo dann kleine Larven schlüpfen, die die feinen und zarten Wurzeln unserer Schützlinge abfressen. Eine dünne Schicht aus Sand auf der Oberfläche machen den Lebensraum der Larven und Fliegen ungemütlich, Gelbtafeln fangen die Fliegen direkt ab. Werden die ersten Pflanzen gesetzt, kann auch schon etwas Dünger mit eingearbeitet werden. Granulierte Bio-Dünger wie Gemüse- und Kräuterdünger sind speziell auf deren Ansprüche abgestimmt. Schafwolldünger kann ebenfalls genommen werden, Schafwollpellets sollten aber gleichmäßig in die Erde eingemischt werden. Gibt man diesen punktuell hinein, kann es passieren, dass Mäuse dies als neues Eigenheim für sich erobern. Nicht vergessen sollte auch auf das Angießen werden. Einmal richtig angießen und dann einfach bei Bedarf nachgießen. Aber Achtung! Bio-Erde scheint oberseits oft schon sehr trocken, hat aber schon wenig cm unterhalb noch genügend Feuchtigkeit. Darum sind Abzugslöcher für das überschüssige Wasser sehr wichtig. Nach 2 bis 3 Wochen kann auch schon etwas Flüssigdünger oder Effektive Mikroorganismen (EM) ins Gießwasser gemischt werden. Sind die ersten Kisterl und Töpfe mit Vitaminen gepflanzt, sollten diese jetzt im Frühling an einem sehr sonnigen und nicht zu windigen Platz aufgestellt werden. Am Balkon können diese auf die Innenseite gegeben werden. Eine Abdeckung mit Vlies schützt das wertvolle Grün ebenfalls vor kühleren Nächten. Sollte es sehr kalt werden, sollten die Gefäße in den Eingangsbereich, in die Garage oder sogar ins Wohnzimmer gestellt werden, damit die Pflanzen keinen Schaden nehmen. Salat, Radieschen, Spinat vertragen aber durchaus einige Minus-Grade. Vlies würde dann auch vor zu schnellem Auftauen helfen.

Geerntet kann am Balkon fast laufend werden. Ist der Salat angewachsen, können die unteren Blätter bereits gepflückt werden. Das geht auch bei Kohlrabi, die Blätter können zu Salaten gemischt werden und die Stiele werden zerschnitten und kommen kurz angeröstet als Zuspeise auf den Teller. Verfeinert mit Butter und Mandelblättern schmecken sie hervorragend. Blatter von Porree, Sellerie oder die Spitzen von Erbsen verfeinern ebenso das Essen. Haben Sie schon einmal Blätter von jungen Radieschen gegessen? Versuchen sie es einfach. Sie werden sich wundern, wie gut diese schmecken.

Ich wünsche viel Erfolg beim Ausprobieren und freue mich schon mit weiteren Tipps fürs Balkongärtnern im April. Da kann ja dann schon richtig gepflanzt werden.

Euer Gärtnermeister
Klaus Wenzel

In einem 9 cm-Topf vorgezogen