Ing. Stephan Waska

Die Selbstanzucht von Gemüsepflanzen

Die eigene Anzucht von Gemüsepflanzen ist für viele Gartenbesitzer immer wieder eine Herausforderung. Macht es doch Freude, die jungen Keimlinge langsam, aber sicher beim Heranwachsen zu Jungpflanzen zu beobachten, bis sie endlich im Garten, im Frühbeet oder am Balkon ausgepflanzt werden können.

Vor der Aussaat müssen einige Schritte gut überlegt werden

Der erste wichtige Punkt zur Anzucht ist die Auswahl der Anzuchterde. Viele nehmen dazu Gartenerde oder gar Blumenerde. Dies ist für die Keimlinge absolut falsch, da die Anzuchterde nährstoffarm, aber humusreich sein soll. Da empfiehlt es sich schon, für eigene Aussaaten Spezialerde im Gartenfachhandel zu erwerben. Zumal bei dieser Erde auch keine Unkräuter mitauflaufen.

Das Saatgut

Wer eigenes Saatgut verwendet, soll vor einer Aussaat immer eine Keimprobe durchführen. Manche Gemüsearten verlieren schon nach kurzer Zeit ihre Keimfähigkeit. Zur Keimprobe wird etwas Vliespapier in eine Schale gelegt, leicht angegossen und darauf eine abgezählte Samenmenge gelegt. Damit die Probe nicht zu rasch austrocknet, wird die Schale mit einer Glasplatte oder einer Klarsichtfolie abgedeckt. Die Keimprobe muss dann bei der weiter unten angegebenen Keimtemperatur aufgestellt werden. Wenn nur mehr die Hälfte der abgezählten Samen keimen, ist das Saatgut minderwertig und nicht zur Aussaat zu empfehlen.

Wird jährlich frisches Saatgut zugekauft, muss immer auf das Abfülljahr geachtet werden. Liegt das Abfülljahr schon länger zurück, kann sich das negativ auf die Keimfähigkeit auswirken.

F1-Gemüsepflanzen

Wenn von den eigenen Gemüsepflanzen Saatgut geerntet wurde, muss darauf geachtet werden, dass dies nicht F1-Pflanzen waren. Das sind Gemüsesorten mit hohem Ertrag, die aber als wiederverwendetes Saatgut nur minderwertige Pflanzen liefern.

Die Keimtemperaturen

Unsere Gemüsepflanzen stammen ursprünglich aus verschiedenen Klimazonen. Daher ist es wichtig, für jede Gemüseart die empfohlenen Keimtemperaturen zu beachten, sonst keimt das Saatgut nur mangelhaft oder gar nicht.

Die Aussaat

Meist wird in eine Saatschale oder ein Saatkistchen ausgesät. Dies ist aber nicht in allen Fällen empfehlenswert. Wer noch nicht viel Erfahrung in der Jungpflanzenanzucht hat, dem wird empfohlen, ein bis drei Saatkörner gleich in ein ganz kleines Töpfchen oder in Multitopfplatten zu säen. Auch ein Eierkarton, wie in der Abbildung gezeigt, ist dafür geeignet. Handelt es sich um einen aus Kunststoff, darf nicht vergessen werden, Abzugslöcher zu bohren. Bei Verwendung eines Aussaatbehälters aus Presskarton kann die Jungpflanze gleich mit dem Behälter verpflanzt werden, er verrottet im Boden.

Dies bietet dem Keimling und später der kleinen Jungpflanze durch Erhalt der gesamten Wurzelmasse den Vorteil, dass statt zu Pikieren (Umpflanzen) den jungen Sämlingen keine feinen Wurzeln abgetrennt werden. Pflanzenphysiologisch kommt noch dazu, dass einige Gemüsearten eine Pfahlwurzel bilden, die in späterer Folge in tiefe Erdschichten auf Nährstoff- und Wassersuche vordringen wollen. Diese Pfahlwurzel wird auf jeden Fall (auch unbeabsichtigt) beim Pikieren abgetrennt.

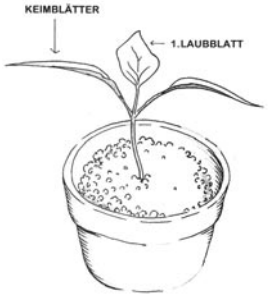
Nachdem wie oben empfohlen, 1 bis 3 Pflänzchen aufgelaufen sind, wird nur die kräftigste Jungpflanze belassen, die schwächeren entfernt.

Das Jungpflänzchen wird erst umgetopft, wenn es die Saat-Erde kräftig durchwurzelt hat. Grundsätzlich ist es wichtig, beim Umpflanzen nur in einen 1 bis 2 cm größeren Topf zu pflanzen, damit sich das Wurzelwerk gleichmäßig entwickeln kann. Also nicht gleich in einen großen Topf verpflanzen.

Keimtemperatur für die wichtigsten Gemüsearten

Für eine optimale Keimung muss immer die Bodentemperatur berücksichtigt werden. Eine exakte Messung dieser Temperatur ist nur mit einem Bodenthermometer möglich.

Gemüsearten, die aus tropischen Klimazonen stammen, brauchen zur Keimung Bodentemperaturen von 25 bis 28 °C. Dazu zählen **Gurken, Melonen, Kürbisse, Auberginen, Tomaten, Fenchel, Paprika** und **Pfefferoni.** Diese Temperaturen müssen bis zur Ausbildung des nach den Keimblättern sich bildenden ersten Laubblattes gehalten werden. Dann sollen die Pflanzen bei kühleren Temperaturen um 18 bis 20 °C auf einen hellen, aber absonnigen Platz kommen, damit sie bis zur Auspflanzung einen gedrungenen Wuchs behalten. Also nicht dünne, schwache Triebe bilden.



Etwas kühlere Keimtemperaturen benötigen Sellerie, Rote Rüben, Porree, Endivie und alle Kohlverwandten wie Rot- und Weißkraut, Sprossenkohl, Kohlrabi, Kohl, Karfiol, Brokkoli und Chinakohl. Sie keimen optimal bei einer Bodentemperatur von 20 °C. Auch diese Keimlinge werden nach dem Auflaufen kühler und hell aufgestellt.

Bei der Selbstanzucht von Salaten wie **Kopfsalat, Krauthäuptel, Eissalat** u. **Kraussalat** müssen hingegen niedrigere Temperaturen zur Keimung eingehalten werden. Diese Salate keimen bevorzugt bei 12 bis höchstens 15 °C. Höhere Bodentemperaturen führen zu einer mangelhaften Keimung. Salate mögen nur kühle Temperaturen.

Aber auch bei der Direktsaat ins Frühbeet oder Freiland sollen bei der Saat schon höhere Temperaturen im Beet sein. Die beliebten **Erbsen** keimen schneller bei 20 °C. Hingegen bringt eine **Stangen-** oder **Buschbohnensaat** nur mangelhaftes Keimen, wenn der Boden noch nicht 25 °C erreicht hat. Auch **Karotten (Möhren)** und **Petersilie** keimen bei diesen Temperaturen am schnellsten. Werden die letztgenannten bei niedrigeren Bodentemperaturen ausgesät, kann sich das Auflaufen unter Umständen über mehrere Wochen hinziehen.

Anders hingegen verhält es sich bei den **Feuerbohnen** und **Puffbohnen**. Sie werden schon im April ausgesät, was vor allem bei den Puffbohnen einem späteren Blattlausbefall vorbeugt.

Die Beachtung dieser Hinweise soll bei einer Selbstanzucht diverser Gemüsearten mehr Erfolg beschieden sein. ■