

Gartentipp Juni 2017

Der letzte Monat im ersten Halbjahr bietet sich an, um über die Versorgung mit Nutzpflanzen im Garten zu reden. Bei einem Rundgang hab ich gerade festgestellt, wie groß das Gemüse, die Kräuter und das Obst bereits geworden sind. Und genau das spornt mich beim Gärtnern mindestens so an, wie die Freude an Blüten.

Um das Thema ein wenig tiefgreifender zu beleuchten, möchte ich gerne vorweg ein wenig über den Garten zur Selbstversorgung sprechen. In der Geschichte des Menschen entstanden Gärten (althochdeutsch garto - umzäunt) als abgegrenzter Bereich von der wilden Natur zur Kultivierung von zur Ernährung oder Heilung wichtigen Pflanzen. Der kleinstrukturierte Gartenbau war und ist einer der wirtschaftlich effizientesten und ökologisch nachhaltigsten Anbauformen. Kreislaufwirtschaft im Kleinen - eigener Dünger durch Kompost, eigenes Saatgut, eigene Arbeit - bildet die Grundlage für eine Versorgung, ohne etwas zukaufen zu müssen. Da steht natürlich schon die Frage im Raum, wie es mit der Wirtschaftlichkeit bei der Verwendung von Luxushochbeeten aussieht. Das darf jeder für sich beantworten, und wenn sie auch wirklich schön gemacht sind, dann zählt ja auch die Befriedigung anderer Sinne.

Beim Stichwort Hochbeete möchte ich noch eine weitere Entwicklung ansprechen: Wird die Selbstversorgung im Garten wirklich noch angestrebt, oder ist es vielmehr nur ein Mindestmaß fürs gute Gewissen oder die Folge eines Trends? Wenn ich mich zurückerinnere an meine Kindheit, dann sehe ich den Gemüsegarten meiner Oma bzw. meiner Mutter. Voll mit Kartoffeln, Karotten Salat, Fisolen und vielem mehr wurde die ganze Saison geerntet, eingekocht, tiefgefroren um für den Winter gerüstet zu sein.

Die meisten Gärten bei Einfamilienhäusern wären groß genug um eine Familie problemlos das ganze Jahr mit Gemüse und Obst versorgen zu können und doch produzieren die meisten nur einen Tropfen auf den heißen Stein. Nicht dass es mich nicht freuen würde, wenn das Hochbeet zumindest ein wenig zur Betätigung im Garten anregt, aber dann müsste zumindest im Gleichen Maß mehr für das Produkt im Geschäft bezahlt werden. Ein großer Nutzgarten ist wirklich viel Arbeit und das vergessen wir oft, bzw. wissen es durch fehlende Erfahrung nicht, wenn wir beim Einkaufen auf das günstigste Produkt hingreifen.

Aber wie kann ich nun Menschen dazu motivieren, wieder mehr Zeit zur Erzeugung von Lebensmitteln aus dem eigenen Garten aufzubringen? Eine schwierige Frage bei der Konkurrenz von so vielen Freizeitaktivitäten. Meine Motivation ist es, wenn es zu Tisch frischen Salat, gutes Schmorgemüse oder ein Joghurt mit süßen Früchten gibt - und das alles selbst geerntet und zubereitet. „Wissen wo´s wächst“ mit aller kürzestem Transportweg, frei von Pestiziden und mit Liebe hergestellt. Das sind Lebensmittel mit Energie und die möchte ich nicht missen.

Aber nun genug philosophiert, was gibt es Spannendes im Nutzgarten zu entdecken? Zuerst möchte ich den Gemüsegarten ansprechen. Was mir besonders in letzter Zeit aufgefallen ist, wäre die Tatsache, dass es anscheinend nicht mehr so klar ist, dass der Nutzgarten an dem Platz sein sollte, wo die meiste Sonne scheint. Ein guter Platz im Süden oder Südwesten des Gartens ist genau richtig, damit das Aroma auch wirklich intensiv ausreift. Bringen Sie bei der Neuanlage der Beete viel qualitativ hochwertigen Kompost ein - das erleichtert die Bodenbearbeitung enorm. Nur oberflächliche Bearbeitung statt Umstechen schont den Rücken und den Boden. Bei der Bepflanzung orientieren Sie sich nach guter Literatur (Z.B. von Andrea Heistinger - „Handbuch Bio-Gemüse“). Meine Favoriten von nicht so alltäglichem Gemüse sind Dicke Bohnen, Palmkohl oder Schwarzwurzeln - alle einfach zu kultivieren und wahre Leckerbissen.

Neben dem Gemüsegarten ist bei uns am Hof der Kräutergarten ein sehr wichtiger Bereich. Einerseits um Gerichten ein spannendes Aroma zu verleihen und andererseits zur Bestückung der Hausapotheke haben wir viele verschiedene Würz- und Heilkräuter angepflanzt. „Muss es unbedingt eine Kräuterspirale sein“ kommt immer wieder die Frage von Besuchern. Hier kann ich ganz klar antworten, dass ein Garten im Normalfall genügend unterschiedliche Standorte bietet, um den verschiedenen Kräutern in ihren Ansprüchen gerecht zu werden. Die mediterranen Kräuter wie Thymiane, Oregano oder Currykraut wollen sonnig heiße Plätze und ihnen reicht auch trockener Boden. Kräuter, die eher Halbschatten bevorzugen, mögen auch mehr Bodenfeuchtigkeit. Zu diesen zählen z.B. Estragon, Kerbel oder Mädesüß. Natürlich kann man den Boden durch Zugabe von verschiedenen Materialien abmagern oder auffetten. Die Feuchtigkeit zu regulieren ist da schon schwieriger. Ich empfehle immer den Garten aufmerksam zu beobachten, dann merkt man sehr schnell an welchen Stellen welche Pflanze sich wohlfühlen könnte. Bei den Kräutern besonders ans Herz legen möchte ich Ihnen Pflanzen wie die Zitronenberrraute - ein wunderbares Gewürz zu Fisch, die Zitronenverbene (nicht winterhart!) als Teekraut und das einjährige Bohnenkraut als Beigabe für unvergessliche Erdäpfelsuppe.

Als dritter Teil des Nutzgartens nimmt die Obstwiese den größten Platz bei uns in Anspruch. Viele Beerensträucher und Obstbäume in verschiedensten Sorten zeigen sich gerade in voller Pracht. Für kleine Gärten empfehle ich unbedingt auf die Unterlagen bei Obstbäumen Acht zu geben. Es bringt nichts, wenn die Bäume in kleinen Gärten zu stark wachsen und nach Jahren dann zum Problemfall werden. Vom Säulenobst bis zu schwachwachsenden Typenunterlagen gibt es genügend Auswahlmöglichkeiten, um auch bei wenig Platz gute Ernten zu erzielen. Wer geschützte, sonnige Plätze im Garten hat, kann auch mit südländischen Früchten experimentieren. Feigen, Kaki und Co verzücken den Gaumen besonders - allerdings ist dafür wirklich ein gutes Kleinklima wichtig. Wir haben unseren Kakibaum im unbeheizten Folientunnel stehen. Im letzten Herbst brachte der 5 jährige Baum bereits an die 40 tennisball-große Früchte.

Es gäbe noch viel zu erzählen über den Nutzgarten, aber dazu ein anderes Mal. Ich wünsche Ihnen auf jeden Fall viel Freude mit den selbst produzierten Lebensmitteln.
Ihr Gärtner aus Leidenschaft - Ing. Stefan Kastenhofer