

Weitgereistes
Gemüse bei uns
zu Hause!

Gartenfachberatung



Alberich

*Viele Gemüsearten in unseren
Gärten stammen aus fernen
Ländern und anderen Kontinenten.
Schon immer waren die
Menschen daran interessiert,
nahrhafte und gesunde
Pflanzen anzubauen und
zu züchten.*

2007

Es informiert
die
Gartenfachberaterin
Kathrin Bornschein
Dautscher
WohnGemeinschaft
Halle

Aus dem
DEUTSCHEN SIEDLERBUND
Landesverband Sachsen-Anhalt e.V.
wurde
VERBAND WOHN-EIGENTUM
SACHSEN-ANHALT e.V.

Schleiermacherstr. 15
06114 Halle (Saale)
☎/Fax: 0345/52 20 114
www.verband-wohneigentum-
sachsenanhalt.de
eMail: sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de

DER
VERBAND
WOHN-EIGENTUM
ist mit über 370.000 Mitglieder-
familien die bundesweit größte
Interessengemeinschaft
der selbstnutzenden
Wohneigentümer
in allen 16 Bundesländern.

Für einen überraschend
niedrigen Mitgliedsbeitrag
lassen sich ansehnliche
Leistungen abrufen!



Der bekannteste Einwanderer ist die **Kartoffel** (*Solanum tuberosum*).
Sie stammt aus Südamerika, ebenso die **Tomate** (*Lycopersicon esculentum*).

Immer mehr Exoten finden auch in unseren Gärten ihren festen Platz. Zucchini, Paprika, Andenbeere aber auch Melonen und Artischocken sind beliebter als je zuvor.

Ich will nur einige davon näher beschreiben und ich bin mir sicher, es gibt noch viele andere Gemüsearten in Ihren Gärten, die Ihnen viel Freude bereiten.

Kartoffeln:

(Hier nur zwei alte Sorten)

„Blaue Schweden“ :

ist eine sehr alte Speisekartoffelsorte. Sie hat eine dunkle Schale und eine dunkelblaue Knollenfleischfarbe. Diese Sorte kann man nur bei schönem Wetter ernten. Durch ihre dunkle Farbe findet man sie nur schwer.

„La Ratte“ :

ist ebenfalls eine alte Sorte aus Frankreich und ihre längliche Form mit dem fest kochenden gelblichen Knollenfruchtfleisch hat einen sehr guten Geschmack.

Bei der Sortenauswahl sollten Sie unbedingt beachten:

1. Nematodenresistenz
2. Kocheigenschaft
3. Anfälligkeit gegenüber Kraut- und Braunfäule.

Diese Information erhalten Sie in jedem guten Fachhandel.

Die Stärke macht's.

Verantwortlich für die Kocheigenschaft sind: Feuchtigkeit und Stärke. Je mehr Stärke eine Kartoffel hat, umso mehlig wird sie beim kochen. Späte Sorten haben einen höheren Stärkegehalt. Frühe und mittelfrühe Sorten haben erst geringe Mengen an Stärke produziert.

Wussten Sie schon, dass die Kartoffel prall mit Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen gefüllt ist?

1. Kohlenhydrate und Ballaststoffe sorgen für eine funktionierende Verdauung.
2. Eiweiß liefert die Kartoffel zwar nur in geringen Mengen, dafür aber in hochwertiger Form.
Der Fettanteil liegt lediglich bei 0,1 %
3. Sie ist besonders reich an Vitamin B1, B2, und C.
4. Liefert Kalium, Magnesium, Eisen und Phosphor. Schon 250 g (3 - 4 mittelgroße Knollen) decken den Tagesbedarf eines Erwachsenen.

Legen Sie sich nicht allein auf Ihre Lieblingssorte fest.
Probieren Sie auch einmal andere Sorten. Sie werden mit Sicherheit die eine oder andere Überraschung erleben.

Zucchini:

(Auch hier nur einige neue Sorten)

„Gold Rush“

ist eine tief goldgelbe längliche und glänzende Frucht. Bis in den Spätsommer haben Sie einen hohen Ertrag.

„Custard White“

ist eine kleine, tellerförmige Zucchini mit weißer Außenhaut und einem gewelltem Rand.

„Courgette“

hat die gleiche Form wie „Custard White“ doch eine goldgelbe Außenhülle. Beide Sorten sind lang haltbar.

Melone:

Wassermelone „Sugar Belle“

Zuckermelone „Charentais“

gelbes bis orangefarbenes, süßes und saftiges Fruchtfleisch - außen helle Schale mit markanten grünen Längsstreifen

Zuckermelone „Marlene“

zuckersüßes orangerotes Fruchtfleisch und helle Schale.

Melonen, Zucchini, Kürbisse und Gurken

brauchen regelmäßig und ausreichend Wasser. Doch bitte nicht auf die Blätter beregnen, da sonst Mehltau auftreten kann. Außerdem sollten sie in einer geschützten, sonnigen Lage angebaut werden.

Artischocken: „Concerto“

wird über 1m hoch

„Green globe“ 1 2 m hoch

Artischocken sind imposante Stauden, die mit ihren distelähnlichen Blüten auch im Blumenbeet dekorativ wirken. Auch sie brauchen einen sonnigen Standort. Geerntet werden die Blütenknospen bevor sich die Schuppen öffnen. Essbar sind die unteren Teile der Schuppen, der Blütenboden und das Mittelstück. Vor Frostbeginn die Pflanze einige cm über dem Boden abschneiden, und mit wasserdurchlässigem Reisig abdecken.

Auch der **Rhabarber** ist ein Einwanderer. Er stammt aus den Hochgebirgen Osttibets und Westchinas. Aus den Wurzeln wurden Pulver gegen Magen- und Verdauungsprobleme gewonnen. Später lernten die Griechen und Römer den Rhabarber kennen. Woher auch ihr Name abgeleitet wurde. „rha“ Wurzel „barbarum“ fremd. Erst um 1840 gelangte die fremde Wurzel nach Deutschland. Inzwischen entdeckte man, dass auch die Stiele der Pflanzen eine gesunde und vielseitige Verwendung in der Küche finden. Als Rhizom-Staude wird er botanisch nicht dem Obst, sondern dem Gemüse zugeordnet.

Auch für den kleinen Garten oder den Balkon gibt es eine reiche Auswahl an Gemüse und Obst.

So können auch im Balkonkasten oder im Kübel viele Leckereien wachsen.

Zum Beispiel die **Erdbeere „Camara“**.

Sie ist eine immer tragende Erdbeere mit dunkelroten Blüten. Die großen, länglichen und saftig-süßen Früchte können von Ende Juni bis zum Frost geerntet werden.

Auch **Paprikas** gedeihen auf kleinstem Raum. So wird die Sorte „**Red Skin**“ gerade einmal 35 cm hoch und trägt blockige rote Früchte.

Die Sorte „**Mohawk**“ wird 40 cm hoch und hat blockige gelbe Früchte mit einem angenehm milden Geschmack.

Sehr viele **Tomatensorten** wurden in den letzten Jahren speziell für Balkon und Terrasse gezüchtet.

Die **Zwergtomate „Primabelle“** wird ca. 30 cm hoch und hat einen sehr hohen Ertrag.

Die **Buschtomate „Totem“** ist eine besonders aromatische, früh reifende Sorte mit mittelgroßen Früchten. Oder die kleinfruchtige **Buschtomate „Balkonstar“**.

Tomaten brauchen einen warmen, windgeschützten Standort und einen nährstoffreichen, humosen Boden, mit einer regelmäßigen Versorgung mit Wasser und Dünger.

Achten Sie auch darauf, dass die Pflanzen vor Regen geschützt

werden und gießen Sie nie über die Blätter, da sie sonst Kraut- und Braunfäule bekommen können.

Auch sollten Sie vorbeugend gegen Kraut- und Braunfäule spritzen.

Viele haben auf ihrem Balkon schöne Kletterpflanzen mit prächtigen Blüten.

Doch warum soll es denn nur schön aussehen?

Auch **Stangenbohnen** spenden Schatten, haben schöne Blüten und Ihr Nachbar wird Sie um Ihre Ernte beneiden.

Die Sorte „Blauhilde“

hat tiefblaue, lange Hülsen, die beim

kochen grün werden. Das Korn ist beigefarben und sie hat keine Fäden.

Selbst in Ampeln lassen sich Bohnen anbauen. So die **Prunkbohne**

„**Hestia**“ mit ihren üppigen,

zart weiß-roten Blüten ist sie ein echter Blickfang. Ihr niedriger, überhängender Wuchs bietet eine sichere Ernte.

Mit dieser kurzen Sortenauswahl wollte ich Ihnen etwas Mut machen auch einmal etwas Neues auszuprobieren. Bauen Sie neben Ihrer Lieblingssorte doch auch einmal eine neue Sorte an und vergleichen Sie selbst. Denn alles was Sie in Ihrem eigenen Garten oder Balkon anbauen ist gesundes Obst oder Gemüse. Zumindest wissen Sie mit welchen Mitteln Sie Ihr Gemüse behandelt haben.

Darum denken Sie daran, wenn es erforderlich ist, Pflanzenschutzmittel einzusetzen, denn **so wenig wie möglich und so viel wie nötig!**

Viel Erfolg im Gartenjahr!