Selbst versorgt

Neues Jahr, neues Gartenglück. Was es jetzt im und für den Biogarten zu tun gibt, wie Gemüse gelagert wird und woher unser Saatgut überhaupt kommt, weiss Nicole Egloff.

Fürs frühe Grün

Was man jetzt schon draussen ins Frühbeet säen kann – entgegen den Angaben auf den meisten Samentütchen, aber auf Empfehlung des Wintergärtner-Pioniers Wolfgang Palme (siehe «Bioterra» 1/23), sind Radieschen und Nüsslisalat. Ab Anfang Januar gesät, wenn die Tage langsam wieder länger werden, sind sie schon ab Mitte März erntereif und zählen so zu den ersten Gartenschätzen des Jahres. Dies gelingt aber nur im Frühbeetkasten, im unbeheizten Treibhaus oder im Folientunnel. Denn ohne Dach wird es den feinen Pflänzchen zu nass, und sie beginnen zu faulen. Regelmässiges Lüften an sonnigen Tagen ist ebenfalls unerlässlich.

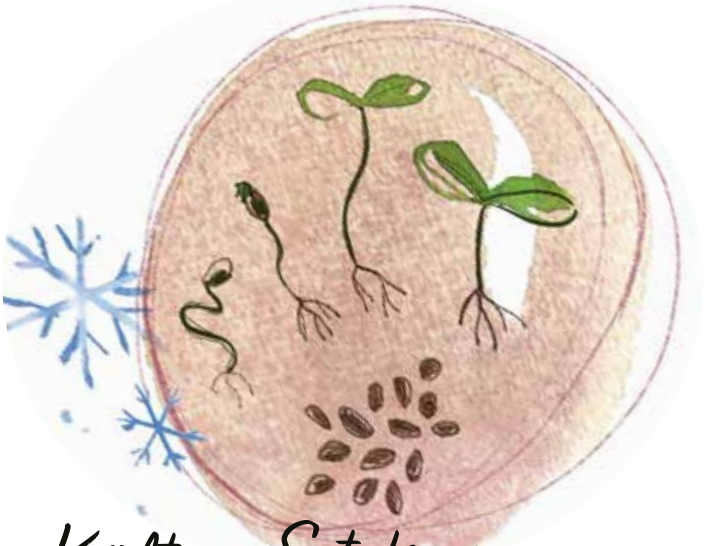
Woher kommt unser Saatgut?

Weltweit beherrschen drei Chemiefirmen – Bayer-Monsanto, ChemChina (dazu gehört Syngenta) und Corteva – über 50 % des Saatgutmarktes. Sie bestimmen, was wir essen, und oft auch zu welchem Preis. Diese Konzentration bringt mit sich, dass die Sortenvielfalt schwindet, weil nur gezüchtet wird, was rentiert und sich in möglichst vielen Ländern verkaufen lässt. Der Hobbygarten und der biologische Anbau sind Nischenmärkte, die von diesen Firmen kaum beachtet werden, weshalb die Sortenentwicklung diese Ansprüche nicht berücksichtigt. Glücklicherweise gibt es in der Schweiz noch einige unabhängige Saatgutfirmen, die standortangepasste Sorten für den biologischen Anbau produzieren. Mit ihrem Einkauf können Hobbygärtner*innen diese Firmen direkt unterstützen. Und so sicher sein, dass sie nur samenfestes Saatgut kaufen, das sie selber im Garten vermehren können. Vorausgesetzt, sie wissen, wie – dazu folgen im Laufe dieses Jahres noch viele weitere Informationen.

Biologisches Saatgut gibt es bei diesen Schweizer Unternehmen:
> sativa-rheinau.ch
> zollinger.bio
> arthasamen.ch

NICOLE EGLOFF

Sie zieht Gemüse, Obst und Beeren zur Selbstversorgung, hält zudem Hühner, Kaninchen und Bienen. Dies zusammen mit ihrem Lebenspartner. Die 42-Jährige hat sich nach 15 Jahren in der Kommunikationsabteilung von Pro Specie Rara PSR 2022 als Journalistin und Kommunikationsfachfrau selbstständig gemacht. Seither gibt Nicole Egloff Saatgut-Workshops im Auftrag von PSR, schreibt gerade ein Buch über nachhaltige Landwirtschaft und zeigt auf ihren Social-Media-Kanälen ihren eigenen Garten: > nicoleegloff.ch



Kräftige Setzlinge

Nach ruhigen Gartenmonaten Ende Jahr beginnt im Januar der grüne Daumen wieder zu jucken. Trotzdem beherrsche ich mich und warte mit den ersten Aussaaten zu. Auch wenn auf Samentütchen häufig vermerkt ist, man könne Tomaten, Peperoni und Co. schon im Januar aussäen, ist dies in unseren Breitengraden zu früh, und man macht sich die Anzucht nur unnötig kompliziert. Denn ein wichtiger Faktor bei der Setzlingsanzucht ist das Verhältnis von Licht zu Wärme; je höher die Temperatur, desto mehr Licht brauchen die Pflanzen. Im Haus ist es normalerweise zu warm und zu dunkel. Die Pflanzen wachsen dann schnell dorthin, wo es hell ist, und werden lang und schwach. Die Setzlingsanzucht starte ich deshalb Mitte Februar mit Peperoni, Auberginen und Sommerlauch. Alles andere folgt später.

Saatgut überprüfen

Je älter das Saatgut ist, desto weniger Samen keimen. Ob es klappt, hängt von der Pflanzenart und dem Aufbewahrungsort ab. Pastinaken- und Gartenmelde-Saatgut ist nur ein Jahr lang keimfähig. Je trockener Saatgut lagert und je konstanter die Temperatur ist, desto besser. Um herauszufinden, ob älteres Saatgut noch keimt, ich allenfalls neues kaufen muss, oder ob sich dichteres Säen lohnt, empfehle ich diesen Test: Einige Samen auf Haushaltspapier legen, mit einer weiteren Papierschicht zudecken. Befeuchten und einige Tage in einem Gefäss mit Deckel feucht halten. Arten aus südlichen Gefilden wie Tomaten und Paprika brauchen 25 °C oder mehr, Salatsamen haben jedoch bei über 20 °C eine Keimhemmung – egal, wie alt sie sind.

Schöne Pastinaken für Saatgut behalten

Schwarzwurzeln und Pastinaken lasse ich im Boden, bis ich sie brauche. Denn unser Keller ist zu warm, als dass er sich als Gemüselager eignen würde. Da ich zum Glück keine Wühlmäuse im Garten habe, geht das problemlos. In einem guten Jahr, wo zahlreiche Pastinaken schön gewachsen sind, lege ich jeweils die schönsten Exemplare zur Seite, um daraus Saatgut zu gewinnen. Gleich handhabe ich es mit den Schwarzwurzeln. Diese Vorzeigeexemplare grabe ich wieder notdürftig ein, alle am gleichen Ort. Ist die Ernte abgeschlossen, pflanze ich sie auf ein neues Beet, wo sie schon bald aufschiessen und in Blüte gehen werden. Je mehr Exemplare ich pflanze, desto besser fürs heranreifende Saatgut. Denn beide Arten sind Fremdbefruchter und brauchen Kreuzungspartner, um Inzucht zu verhindern. Optimal sind 60 gleichzeitig blühende Pflanzen. Hat man weniger, so kann das ein-, zweimal gut gehen, aber die Pflanzen werden tendenziell schwächer, weshalb ab und zu trotzdem wieder frisches, professionell vermehrtes Saatgut eingekauft werden muss. Achtung: Falls im Umkreis von 100 Metern wilde Pastinaken wachsen, kann es zu Verkreuzungen kommen.

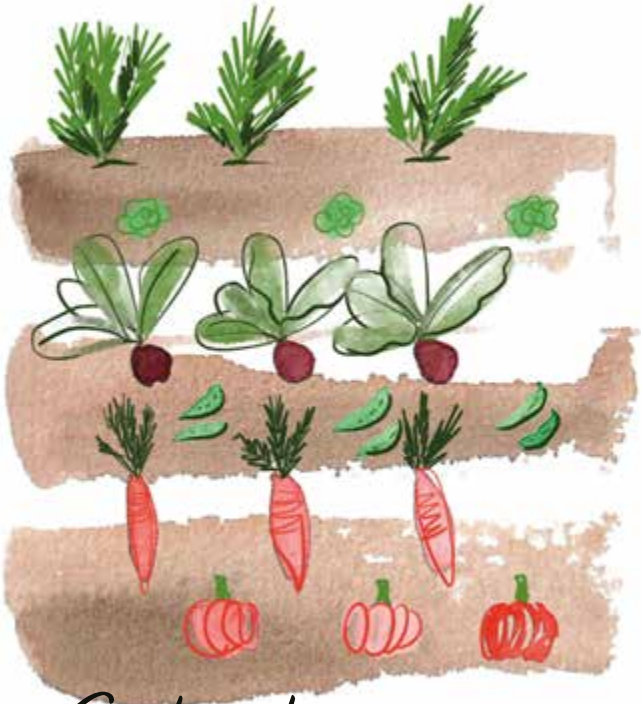
Gemüselager kontrollieren

Gemüse für den Winter richtig zu lagern, ist gar nicht so einfach, denn in den heutigen Kellern ist es meistens zu warm. Eine Lösung sind Erdmieten, ein mäusesicher gemachtes Erdloch mit Deckel. Unabhängig von der Lagerart ist es unumgänglich, das Gelagerte regelmässig zu kontrollieren und auch nur leicht Angefaultes sofort daraus zu entfernen, um ein Umsichgreifen der Fäulniserreger zu verhindern. Schneiden Sie die angefaulten Stellen grosszügig weg, können Sie den Rest des lädierten Gemüses noch verwenden.

Der Wintergarten im Glas

Wenn draussen das frische Grün Mangelware ist, sind Sprossen ein willkommener Vitaminlieferant. Ob im Salat, auf dem Brot oder als Topping auf so ziemlich jeder Speise: Sprossen peppen jede Mahlzeit auf. Sie lassen sich ganz einfach selber ziehen. Beispielsweise in einem Sprossenglas. Schon nach vier bis acht Tagen sind die Sprossen essreif. Dafür eignet sich Saatgut von ganz unterschiedlichen Arten: Buchweizen, Linsen, Weizen, Hirse, Radieschen, Basilikum, Dill, Erbsen, Kichererbsen, Koriander, Leinsamen, Mariendistel, Mungobohnen, Randen, Rettich, Rotklee, Senf, Rucola, Sonnenblumen, Süsslupinen, Zwiebeln, alle Kohlarten, und natürlich die Klassiker Alfalfa und Kresse. Verwenden Sie entweder übrig gebliebenes Biosaatgut oder kaufen Sie spezielles Sprossensaatgut. Achtung: Nicht zu viel aufs Mal bestellen. Aus einer Packung lassen sich viele Sprossen ziehen. Saatgut ist zwar relativ lange, aber nicht ewig keimfähig.

Funktionale Gläser und Saatgut gibts bei:
> sprossensamen.ch



Gartenplanung – einfach gemacht

Auch wenn bis zum Saisonende einiges nicht gemäss Planung läuft, starte ich immer mit einem ausgefeilten Gartenplan. Einige Jahre zeichnete ich diesen von Hand. 2017 bin ich auf das Programm von «growveg.com» umgestiegen. Das Geniale daran: Es speichert die Pläne der vergangenen Jahre und zeigt mir beim neuen genau an, wo ich besser keine Kürbisse setze, weil in einem der vergangenen fünf Jahre dort schon Vertreter der Kürbisfamilie gewachsen sind. Ungeeignete Plätze sind, je länger der Anbau zurückliegt, immer heller markiert. Mehrjährige Kulturen wie Spargeln oder Rhabarber bleiben fix. Die Beete können individuell gestaltet werden, und «setze» ich ein Feld Kopfsalate, wird mir genau angezeigt, wie viele davon auf der ausgewählten Fläche Platz finden. Aussaat-, Pflanz- und Erntezeitpunkte sind pro Kultur hinterlegt, können aber auch individuell angepasst werden. Ist der Plan erstellt, bekommt man auf Wunsch wöchentlich eine E-Mail, die angibt, was im Garten grad zu tun ist – auf den eigenen Gartenplan angepasst. Es stehen unglaublich viele Gemüsearten zur Auswahl – allerdings ist das ganze Programm auf Englisch. Die Arten sind aber über die botanischen Namen zu finden.
Je nach Abomodell kostet das zwischen 30 und 40 Franken pro Jahr. Damit die Fruchtfolge-Funktion klappt, ist es unumgänglich, dass man bei Saisonende nachführt, welche Kultur effektiv wo gewachsen ist.

> growveg.com