

kraut & rüben

Magazin für biologisches Gärtnern und naturgemäßes Leben

APRIL 2016

Neue Serie
**Selbst
Imkern**

**Was tun gegen
Schnecken?**

**Rosen richtig
schneiden**

**Beetpartner
für Tomaten**

**Gärtnern
in der Kiste**

dlv



Reiche Ernte auf kleinstem Raum

Gärtnern in der Kiste

NEUE SERIE
1. Teil:
Aufbauen und
befüllen

Wer auf Balkon, Terrasse oder in einem kleinen Garten jede Menge Gemüse und aromatische Kräuter ernten will, legt einen Garten in Bäckerkisten an. Mit guter Gemüseerde gefüllt, verwandeln sich die schlichten Behälter in fruchtbare Beete.



Nicht lange nach der Aussaat grünt und wuchert es in den Kisten, und die Erbsen brauchen ihre Rankhilfen.

So wird aus der Kiste ein Beet

Drei Schritt vor der Haustür sollte ein Gemüsegarten im Miniformat entstehen, so beschaffen, dass auch Großmama bequem ihre Salate und Kräuter daraus ernten könnte. Aber ein wuchtiges Hochbeet im Vorgarten? Na, ja. Lieber erst einmal mit mobilen Pflanzgefäßen anfangen, dachten wir, das macht außerdem kaum Arbeit beim Aufbau. Sollte das Gärtlein nicht begeistern, wäre es auch rasch wieder weg. „Warum gärtnerst Ihr ausgerechnet in Kunststoffkisten?“, kam prompt die Frage, als die zwei „Hochbeete“, bestehend aus jeweils acht neben- und übereinander gestapelten Bäckerkisten, langsam Form annahmen. Klar, bepflanzte Holzkisten und Jutesäcke sehen netter aus, aber dem ungestümen Angriff der Bodenlebewesen halten sie nicht lange stand. Kunststoffbehälter dienen dagegen jahrelang und sind ungeheuer praktisch. „Eurokiste, durchbrochen“, so der korrekte Name, landläufig auch „Bäcker- oder Gitterkiste“ genannt, gibt es in genormten Größen, die abgebildeten sind 60 x 40 cm lang und breit. Flache Gitterkisten machen sich prima als Kartoffel-Legen und Jungpflanzen-Tablets, und in den höheren Modellen landen Pfandflaschen oder Spielzeug. Meist hat man also



Kisten mit Vlies auslegen

- Kleiden Sie die Kisten mit Mulchvlies aus, es lässt Wasser und Luft durch, hält aber die Erde in der Kiste.
- Mit helfenden Händen und Wäscheklammern geht es schnell (links).
- Soll eine einzelne Kiste mit Erde gefüllt werden, schneiden Sie den Vlies-Streifen für den Rand so breit, dass er am Boden umgeklappt werden kann (rechts).

- Das Vlies soll am oberen Rand bündig abschließen, damit die Erde beim Gießen nicht davonschwimmt.
- Legen Sie ein passendes Vlies-Rechteck als Boden ein.
- Sollen aufeinander stehende Kisten befüllt werden, bekommt nur die untere einen Boden. Die obere Kiste kleiden Sie nur an den Seiten mit einem Vlies-Streifen aus.



Erde einfüllen und wässern

- Füllen Sie nun Erde in die Kisten. Drücken Sie diese immer wieder mit flachen Händen fest.
- Sollen tiefwurzelnende Gemüse wie z.B. Tomaten in der Kiste wachsen, befüllt man zwei aufeinander gestapelte Kisten mit Erde.
- Stellen Sie dazu eine leere Kiste auf eine befüllte. Lassen Sie die Erde durch den Gitterboden rieseln.
- Streichen Sie die Erde mit den Händen in die untere Kiste. So verhindern Sie, dass zwischen den Kisten Luftlöcher bleiben.
- Füllen Sie die Kisten bis knapp unter den Rand, beim Gießen setzt sich die Erde.
- Vor dem Pflanzen und Säen wässert man die Erde, bis das Wasser langsam aus den Kisten tropft.

schon ein paar Exemplare in der Garage stehen und braucht nur noch welche aus dem Baumarkt zu ergänzen. Bäckerkisten können Sie aber auch in schönen Farben im Internet bestellen.

Bei der Befüllung haben wir die Gitterkisten mit etwas festerem schwarzen Mulchvlies (60 g/m²) ausgekleidet, das sich leichter handhaben lässt als halb so dicke Qualitäten. Man kann aber auch unbedruckte Pappe oder mehrere Lagen Zeitungspapier als Rieselschutz verwenden, das hält etwa ein Jahr lang.

Nichts als gute Erde

Einfach Gartenerde in die Kisten zu schaufeln, funktioniert leider nicht, weil sie in sich zusammensackt und die Wurzeln buchstäblich nach Luft schnappen. Lesen Sie mehr zum Thema ab Seite 38. Torffreie, organisch gedüngte Qualitätserde ist die ideale Füllung für Gemüse in Kisten. Mit etwas Glück gibt es in Ihrer Nähe ein Kompostwerk, das gute Erde preiswert zum Selbstabholen anbietet. Im ersten Jahr sollten Sie das Substrat testen: Füllen Sie Kisten mit torffreien Erden (z. B. von *Ökohum*, *Neudorff*, *Compo*, *Floragard*, *Ricoter*) und Kisten mit dem anderen Substrat und vergleichen Sie, wie Kräuter und Gemüse gedeihen.



Gemüse läuten den Kisten-Frühling ein

Der Platz in der Kiste ist sehr begrenzt, deshalb haben wir uns genau überlegt, was sich zu pflanzen lohnt. Langsam wachsende Gemüse, die Großmama früher auf dem Krautacker anbaute, gedeihen zwar auch in Pflanzgefäßen, aber sie nehmen viel Platz in Anspruch. Dazu zählen Kopfkohl, Wirsing, Lauch, Kartoffeln, Lagermöhren, Pastinaken, Blumenkohl, Brokkoli oder Kürbis. Wir haben uns deshalb auf feine Arten beschränkt, die man so frisch oder so gut ausgereift nur selten auf dem Markt oder im Geschäft kaufen kann. Mischkulturen sind in Kisten sinnvoll, damit der Platz über und in der Erde gut ausgenutzt wird, aber die Pflanzen dürfen sich nicht bedrängen. Besonders

Möhren und Dill haben sich in unseren Kisten leicht von derberen Radieschen beziehungsweise Petersilienblättern zur Seite drängeln lassen.

Bitte Abstand halten!

Denn in den Gefäßen säen und pflanzen Sie im Prinzip nicht dichter als im gewachsenen Boden, die Gemüse sollen ja genauso groß werden. Aber natürlich möchte jeder viel ernten und pflanzt meist zu viel in die Kiste. Diesen „Fehler“ können Sie bei einigen Kulturen als pfiffigen Trick einsetzen: Ernten und genießen Sie jeden zweiten Spinat, jede zweite Rote Rübe und jeden zweiten Salat, sobald Sie bemerken, dass sich die Pflanzen bedrängen. Auch Karotten und Rettiche können als Babys geknabbert

werden. Die übrig bleibenden Pflanzen können es sich dann richtig bequem machen. Bei Fruchtgemüsen funktioniert das allerdings nicht. Geben Sie Bohnen, Erbsen, Gurken und vor allem den sonnenliebenden Tomaten, Paprika und Auberginen immer genug Spielraum, sonst ernten Sie nur wenig.

Immer der Reihe nach

Stellt sich noch die Frage, ob man besser in die Kiste aussät oder Setzlinge pflanzt. Vernünftig ist es, viele fertige Pflänzchen beim Gärtner zu kaufen. Dadurch wird der Platz in der Kiste gut genutzt, und man spart sich die relativ aufwändige Vorkultur. Wir säen Möhren, Erbsen und Bohnen direkt aus und pflanzen alle anderen Gemüse.



Pflanzen & säen mit Augenmaß

Wenn sich die Gemüse über den Gefäßrand ausbreiten können, sind folgende Abstände in einer 40 x 60 cm breiten und 30–40 cm tiefen Kiste empfehlenswert. Die Abstände gelten für Kisten, die nur mit einer Gemüseart bepflanzt werden, bieten aber auch gute Anhaltspunkte für Mischkulturen:

Gemüse	Längsreihen in der Kiste	Abstand in Reihen (cm)	Anzahl Pflanzen
Kopfsalate	2	25–30	6
Rukola	4	1–2	ca. 200
Feldsalat	3	5–10	15–30
Kohlrabi	2	25–30	6
Spinat	2	6–10	12–20
Sellerie	2	25–30	6
Möhren	2	2–4	30–60
Zucchini	1	35–40	2
Tomaten	1	35–40	2
Buschbohnen	2	5–6	24–30
Erbsen	3	5–6	30–36
Paprika	2	35–40	4
Mangold	2	25–30	6
Schnitt-, Asiasalate	4	1–2	200
Rote Bete	2	6–10	12–20
Pak Choi	3	10–15	12–20



Unser Kistengarten wird Anfang April angelegt. Er besteht aus zwei Beet-Blöcken: Im hinteren stehen vier mit Erde gefüllte 40 cm hohe Kisten auf 27 cm hohen Kisten. Dort, wo Tomaten wachsen sollen sind beide, die obere und die untere Kiste, mit Erde gefüllt, weil Tomaten so tief wurzeln. Für Kräuter, Möhren, Salate, Erbsen und Buschbohnen haben wir nur die obere befüllt, die untere dient als Sockel.

Im vorderen Block gibt es zwei 70 cm hohe Kistenbeete und davor, auf der nach Süden zugewandten Seite, zwei etwas niedrigere Beete. Das hat im Wesentlichen optische Gründe.

Im April kommen erst einmal die frostfesten Gemüse und Kräuter in die Kiste:

● **Kiste 1:** Kohlrabi wechselt sich mit Eissalaten ab. In einer Ecke soll später eine rankende Kapuzinerkresse über den Rand hängen.

● **Kiste 2 und 4:** Vorgezogene Rukola, Kerbel und Pflücksalate bevölkern beide Behälter, bis sie nach den Eisheiligen von Tomaten, Chili und Paprika in Besitz genommen werden sollen.

● **Kiste 3:** Eine Reihe Radieschen wird in der Mitte der Kiste ausgesät, links und rechts davon legen wir zwei Reihen Saatgutband mit Frühmöhren aus.

● **Kiste 5:** Wir pflanzen eine Reihe vorgezogene Rote Bete mitten in die Kiste. Im Mai werden links und rechts noch Buschbohnen dazu ausgesät.

● **Kiste 6:** Zwei Reihen Erbsensamen werden in die Erde gesteckt. Davor pflanzen wir drei Multileaf-Schnittsalate.

● **Kiste 7** ist voller Kräuter, mehr dazu lesen Sie auf der nächsten Seite.

● **Kiste 8:** Diese Kiste soll ab Mai von einer Zucchini und zwei Stangensellerie in Beschlag genommen werden. An deren Plätze setzen wir im April Pflücksalate. In der vorderen Ecke wächst vorgezogener Mangold.

Nicht zu früh freuen!

Vom Mangold, Kohlrabi und Salat haben wir jeweils zwei bis drei Pflänzchen in den Aussaatschalen stehen gelassen – als Ersatz, falls es doch noch mal friert. Falls das Wetter richtig mies wird, kann man einfach Weidenruten oder Tunnelbögen in die Kisten stecken und mit Hilfe von Wäscheklammern ein Folien-dach über die Kisten ausbreiten. Wirkt Wunder!

Möhren aussäen

■ Karotten gedeihen in Kisten besonders gut, schließlich verhindern weder schwerer Gartenboden noch Steine, dass sie ihre Wurzeln gerade in die Tiefe schicken.

■ Ziehen Sie mit den Fingern zwei Rillen, die maximal 2,5 cm tief sind. Zwischen den zwei Reihen sollte ein Abstand von etwa 20 cm sein.

■ Legen Sie ein Saatband in die Rille und bedecken Sie es mit etwas Erde, damit es beim Angießen nicht verrutscht.

■ Anschließend gießen Sie die Kiste mit reichlich Wasser, damit die Samen quellen und keimen.

■ Wer die Möhren mit Saatband aussät, spart sich später das Ver-einzeln der jungen Karotten.



Erbsen sät man mit einem Abstand von 5–6 cm und versenkt sie dann mit dem Finger etwa 3 cm tief in die lockere Erde der Kiste.



Frische Kräuter fürs Frühjahr

Der Anbau von Kräutern gelingt in Pflanzgefäßen besonders gut, weil die meisten Gewürze mit relativ magerer Erde und engem Wurzelraum prima zurechtkommen. Man kann sich deshalb ohne große Mühe mit frischen Gewürzen aus dem eigenen Anbau versorgen. In unserem Kistengarten beschränken wir uns auf die klassischen Salatkräuter, die am köstlichsten schmecken, wenn man frisch geerntet genießt. Petersilie, Schnittlauch, Rukola, Kerbel und Dill mögen gleichmäßig feuchte, humose Erde. Sie gedeihen deshalb hervorragend im gekauften Gemüse-Substrat, auch wenn es am Anfang noch etwas zu nahrhaft ist. Das erkennt man daran, dass die Kräuter rasant wachsen und große, sehr dunkelgrüne und etwas zu weiche Blätter ausbilden. Der Nährstoffüberschuss ist aber bald aufgebraucht, weil wir immer wieder einzelne Blätter ernten und die Kräuter eifrig neues Grün nachschieben.

Frisches für den Salat

Petersilie keimt sehr langsam, es empfiehlt sich unbedingt, Jungpflanzen zu kaufen. Man wählt aber nicht die Töpfchen mit den großen, fast schon erntereifen Blättern, sondern lieber solche mit kleinen Pflänzchen. Denn ihre Wurzeln sind noch nicht miteinander verfilzt, was das Anwachsen erleichtert. Wir pflanzen unsere Petersilie an den Rand der Kiste, damit sie platzsparend nach außen überhängen kann. Ansonsten braucht Petersilie mindestens 20 cm Platz rundherum. Die Pflanze bleibt über Winter in der Kiste. Fällt er mild aus, kann man im Frühjahr das frisch sprießende Grün genießen. Die Pflanze wird erst weggeworfen, wenn sie zu blühen beginnt. Bei Schnittlauch reicht es, einen Jungpflanzen-Topf zu erwerben. Denn der Wurzelballen lässt sich mit etwas Kraft und Fingerspitzengefühl auseinanderbrechen und jedes kleine Teilstück wächst in der frischen Erde rasch an. Dem Kisten-Schnittlauch kneift man

Die dürfen zusammen in die Kiste

■ Die 27 cm hohe Kiste bepflanzen wir mit Dill, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch.

■ Basilikum wächst noch in Extra-Töpfchen auf der sonnigen und vor Regen geschützten Terrasse. Es darf erst mit den Tomaten Mitte Mai in die Kiste.

■ Rukola und Kerbel pflanzen wir dorthin,

wo ab Mitte Mai die empfindlichen Gemüse stehen werden. Bis dahin sind die frühen Kräuter längst geerntet.

■ Eine Ecke der Kräuterkiste haben wir für Kapuzinerkresse reserviert, sie soll über den Rand hängen.

■ Viel Arbeit spart es, wenn man vorgezogene

Kräuter kauft. Wer lieber selber aussät, zieht die Pflanzen in Töpfen auf der sonnigen Fensterbank vor.

■ Petersilie, Rukola und Schnittlauch dürfen über Mittag im Schatten stehen. Das kommt ihnen sogar entgegen, denn sie mögen es sonnig, aber nicht zu heiß.



So klappt es mit Topfkräutern

■ Petersilie, Kerbel und Schnittlauch zählen zu den Kräutern, bei denen im Topf oft viele Pflanzen sehr eng stehen. Wer vor dem Auspflanzen die Wurzelballen zerteilt, verschafft den Kräutern Luft und Licht und erntet viel mehr.

■ Wässern Sie den Kräutertopf, bis er mit Wasser vollgesogen ist, so verhindern Sie, dass er beim Austopfen auseinanderfällt.

■ Lassen Sie den Ballen vorsichtig aus dem Topf gleiten. Falls die Töpfe beim Gärtner schon etwas länger standen, ist der Ballen meist kräftig durchwurzelt.

■ Lösen Sie die Wurzeln vorsichtig voneinander und zerteilen Sie den Ballen in vier bis fünf Teilstücke.

■ Pflanzen Sie diese mit etwa 15 cm Abstand in die Kräuterkiste.



regelmäßig die Knospen aus, denn die Blüte raubt ihm viel Kraft. Das robuste heimische Gewächs bleibt über Winter draußen, im Frühling wird Schnittlauch geteilt und in frische Erde gesetzt. Rukola und Kerbel sät man meist direkt in die Kisten aus. Am besten streut man vorher eine 5 cm hohe Schicht magerer Erde über den nährstoffreichen Unterboden, damit die zarten Keimwurzeln nicht „verbrennen“. Die Kräuter brauchen später etwa 5–10 cm Platz, zu dicht stehende Pflänzchen sollten rechtzeitig ausgezupft und verarbeitet werden. Weil in unseren Kisten Kerbel und Rukola vor Mitte Mai erntereif sein müssen, setzen wir vorgezogene Jungpflanzen – auch das klappt hervorragend. Selbst den Dill säen wir nicht, sondern pflanzen ihn in die Kiste, damit er die gleichen Startchancen hat wie seine durchsetzungs-kräftigen Nachbarn Petersilie und Schnittlauch. Rukola ist robust und

nimmt es dem Gärtner nicht so übel, wenn er etwas im Schatten seiner Mitbewohner steht. Dill ist da empfindlicher.

Extrakiste für die Pizza

Wer Wärmeliebende wie Oregano, Salbei und Thymian ernten möchte, pflanzt sie in eine eigene Kiste. Die Südländer brauchen durchlässigen Boden, deshalb mischt man bis zu einem Drittel Blähton, Lavabruch oder Bims Kies unter nahrhafte Gemüseerde. Die Pizza-Kräuter freuen sich über 20–30 cm Platz um sich herum. Sie werden nach zwei Jahren geteilt und in frische Erde gepflanzt. Im nächsten Heft verraten wir Ihnen, wie es mit den Kisten weitergeht: Wir pflanzen Tomaten, Chili und Zucchini, pflügen die Kisten und ernten.

Katja Holler und Roswitha Schauer

Bezugsquellen siehe Seite 92

Gärtnern Sie auch in der Kiste?

Bauen Sie dieses Jahr Gemüse und Kräuter, aber auch Obst in Kisten oder anderen Gefäßen an? Welche Erfahrungen machen Sie mit dem Mini-Garten?

Welche Erde haben Sie verwendet und wie sind Sie zufrieden? Waren Ihre Pflanzen putzmunter oder gab es Probleme? Sind die Kisten von Schnecken verschont geblieben? Und vor allem – welche Gemüse und Kräuter, welches Obst ist bei Ihnen besonders gut gediehen? Bitte lassen Sie uns an Ihren Erfahrungen teilhaben und schreiben Sie uns, gerne auch auf:

www.krautundrueben.de