

# Vor dem Vergnügen kommt die Arbeit

**Aussaattipps für Fruchtgemüse / Alternative sind Jungpflanzen aus dem Handel**

Endlich ertönt der Startschuss in die Gartensaison. Die erste Ernte eigener Gurken und Tomaten lässt sich kaum erwarten. Doch vor das Vergnügen hat die Botanik die Arbeit gestellt, genauer die Aussaat und Kultivierung der Pflanzen.

## DER ZEITPUNKT

Man beginne auf keinen Fall zu früh mit der Anzucht. Die Jungpflanzen würden dann zu weich werden und hoch schießen, da ihnen das nötige Licht fehlt. Paprika- und Auberginenpflanzen brauchen viel Wärme und Zeit. Sie sollten im Februar gesät werden. Tomaten sät man Mitte Februar bis Mitte März. Gurken wachsen wesentlich schneller als Tomaten. Ihre Samen dürfen daher erst ab Mitte bis Ende April in die Erde. Kürbisse und Zucchini werden ebenfalls zu dieser Zeit ausgesät.

## DAS GEFÄSS

Als Aussaatgefäße können Blumentöpfe, flache Kisten, mehrfach verwertbare Multitopfplatten, Torftöpfe, aber auch Eierschachteln, Joghurtbecher (mit Loch) oder Gemüseschalen aus dem Supermarkt Verwendung finden. Im Handel gibt es spezielle Aussaaterde. Diese ist nährstoffarm und bietet für die Keimlinge gute Bedingungen.

## DIE AUSSAAT

Die Gefäße gleichmäßig mit der Aussaaterde bis knapp unter den

## INFO

### JUNGPFLANZEN VOM GÄRTNER

Wer den Aussaatzeitpunkt verpasst hat, wem die geeigneten Bedingungen für die Entwicklung bestimmter Pflanzen fehlen oder auch aus Gründen der Arbeitsökonomie – dem raten die Experten der Bayerischen Gartenakademie kräftige, gesunde Jungpflanzen beim Gärtner zu kaufen. Der Fachmann kann in geheizten Glashäusern Licht und Temperatur nach dem Pflanzenbedarf regulieren. Der Entwicklungsvorsprung gegenüber der eigenen Anzucht ist oft enorm.



**Tomaten, Gurken, Zucchini & Co.: Ein Kleingewächshaus bietet günstige Kultivierungsbedingungen. Frühe Aussaaten beginnen aber meistens auf der Fensterbank.**

FOTO: VOLKER HUBER

Rand auffüllen. In Eierkartons und in kleinen Töpfen wird nur ein Samenkorn in die Mitte gelegt. Den Samen leicht andrücken und etwas Erde darüber sieben. Dann wird vorsichtig, aber durchdringend gegossen.

## DIE TEMPERATUR

Fruchtgemüse will es von Anfang an behaglich. Besonders anspruchsvoll sind Gemüsearten wie Paprika und Tomaten, die am besten zwi-

schen 22 und 25 Grad Celsius keimen. Die herangewachsenen Keimlinge sollten dann zwischen 16 und 20 Grad Celsius stehen.

## DER ANZUCHTPLATZ

Nun ist alles ausgesät und die Gefäße kommen auf die helle Fensterbank. Der Abstand bis zum Fenster ist für die kleinen Keimlinge sehr hoch. Unterlegte Styroporplatten bringen Sie höher ans Licht und isolieren außerdem. **BZ**

## So schön und nützlich kann sogenanntes Unkraut sein

**BUCHTIPP: Kräuterpädagogin aus der Region stellt 30 Wildkräuter vor und gibt Tipps zu Ernte und Verarbeitung**

Wenn vom Giersch die Rede ist, schlägt der Gärtner meist die Hände über dem Kopf zusammen. Denn diese Pflanze breitet sich nur allzu gerne dort aus, wo sie in der Regel nicht erwünscht ist. Dass man sich dieses Wildkraut aber zum Freund machen kann, zeigt Kräuterpädagogin Monika Wurft in ihrem Wildkräuterbuch. Zu einem Tee, der Gelenkschmerzen lindern kann, Limonade, Bratlingen oder einem Pesto kann der weiß blühende Giersch zum Beispiel verarbeitet werden.



Und: Wo er fleißig geerntet wird, breitet er sich weniger aus.

30 Wildkräuter beschreibt die Autorin aus dem Kinzigtal in dem Buch – darunter etwa Gänseblümchen, Mädesüß, Johanniskraut, Hopfen, Sauerampfer und Spitzwegerich. Neben leicht verständlicher Pflanzenkunde liefert die Fachfrau Garten-, Ernte- und Verarbeitungstipps genauso wie Rezept- und Dekorationsideen. Dabei kommt auch tradiertes Wissen aus der Pflanzenheilkunde nicht zu kurz.

Hervorzuheben sind die Fotografien, die rund um Schiltach entstanden sind. Diese machen Lust auf Frühling, Wanderungen mit Kräutersuche – und Hunger. Denn, was Wurft da in Gläsern, auf Tellern und in Schalen arrangiert hat, sieht unheimlich lecker aus. **manu**

– *Monika Wurft: Mein Wildkräuterbuch – 30 essbare Pflanzen entdecken, sammeln und genießen, Ulmer-Verlag, Stuttgart 2017, 142 Seiten, 16,90 Euro.*