



Buntes fürs Gemüsebeet 2011 (von links): feurig-scharfer Cayenne Paprika 'Diavolo' (Visions/Pötschke), zarter Butterkohl-Wirsing 'Darsa' (Pötschke), dekorative Buschbohne 'Golden Teepee' (Kiepenkerl) und lila Brokkoli 'Santee' (Pötschke). Fotos: Bingenheimer Saatgut (2), Bruno Nebelung (2), Visions/Pötschke, Pötschke (2)

Gemüse für Beet, Balkon und Terrasse

Neuheiten 2011 – kurz vorgestellt

Zum Saisonstart gibt es viel zu entdecken. Neben Wildtomaten und scharfen Peperoni gehören würzige Salate und bunte Bohnen zu den Trendsettern.

Ein Sommer ohne eigene Tomaten ist für viele einfach unvorstellbar. Für diejenigen, die trotz regenreichen Sommern und der gefürchteten Braunfäule auf den Freilandanbau nicht verzichten möchten, lohnt sich ein Blick auf die wiederentdeckten Wildtomaten. 'Golden Currant' und 'Rote Murmel' halten einer Infektion lange stand und eignen sich auch für den Anbau auf flachgründigen, eher trockenen Böden. Die Früchte werden zwar nur kirschgroß, überzeugen aber durch ihren vollen, fruchtigen Geschmack und eignen sich prima zum Naschen.

Bunte Tomatenvielfalt

Beide Sorten werden nicht wie üblich an Spiralstäben oder Schnüren aufgeleitet. Besser nutzt man die starke Wuchskraft und zieht die reich tragenden Pflanzen mit mehreren Trieben am Gartenzaun, an einem Rankgitter an der Terrasse oder einem Ranknetz (beispielsweise für Gurken) im Beet. Auch im Topf sind die Pflanzen mit den goldgelben oder leuchtend roten Früchtchen im Sommer ein verlockender Blickfang.

Tipp: Anders als bei Hybrid-sorten (F1-Züchtungen) können Sie von diesen und anderen samenfesten Sorten selbst Saatgut für die Aussaat im nächsten Jahr gewinnen.

Balkongärtner, die viel ernten und wenig Arbeit haben möchten, werden die unkomplizierte Cocktail-Tomate 'Siderno' lieben. Wer jetzt im Gartenfachversand oder guten Gärtnereien vorgezogenen Pflanzen kauft, kann schon bald eine erste Ernte einfahren – allerdings ist die Neuzüchtung mit ihrem kräftigbuschigen, aufrechten Wuchs und den hellroten Früchten fast zu schön zum Beernten.

Scharfe Schoten

Dennoch steht dem Lieblingsgemüse aller Hobbygärtner nun scharfe Konkurrenz ins Haus. Paprika und Peperoni haben auf der Liste der Top Ten längst einen der vorderen Plätze erobert. Als pflegeleichtes Ziergemüse erweisen sich die mehr oder weniger feurigen Schoten als unschlagbar. Sie zieren kleine, sonnige Beete, große Pflanzkübel und Balkonkästen. 'Starflame' wächst buschig und liefert ab

August laufend Früchte, die sich bei der Abreife von grün bis leuchtend gelb färben und dabei immer pikanter werden. Wer die Aussaat im März versäumt hat, muss sich damit jetzt sputen, oder vorgezogene Pflanzen kaufen.

Bei der früh reifenden Neuzüchtung 'Diavolo' ist der Name Programm. Die schlanken, etwa 15 Zentimeter langen, rot abreifenden Früchte sind wirklich höllisch scharf, also genau richtig für thailändisch inspirierte Rezepte, den marrokanischen Lammtopf oder die mexikanische Grillsoße.

Tipp: Beim Putzen die weißen Trennhäute und die Kerne sorgfältig entfernen. Dadurch lässt sich der „Brennwert“ deutlich absenken und das fruchtige Aroma kommt viel besser zur Geltung. Veredelte Pflanzen werden bereits jetzt ausgeliefert. Mit

dem Auspflanzen ins Freie sollte man bis Mitte Mai abwarten und sie bis dahin an einem sehr hellen, aber nicht zu warmen Ort weiterziehen.

Deutlich weniger Temperament entwickeln neue Nasch-Paprikasorten wie 'Daisy'. Die mild-süßen Schoten sind auch für Kinder eine echte Alternative zu Pausenapfel und Möhrensticks. Das Besondere: Die Samen im Inneren sitzen ganz dicht am Stielansatz, so kann man die appetitlich hell-orange gefärbten Früchte direkt von der Hand in den Mund genießen und den „Butzen“ erst nach dem Knabbern entsorgen.

Die 40 Zentimeter hohen, buschig wachsenden Pflanzen eignen sich als Sommerkultur im Frühbeet oder Kleingewächshaus, in milden Lagen kommt auch ein Platz im Beet, auf dem Balkon oder auf der

Für Gärtner mit Herz

Nach den langen Schlangengurken, den robusten Landgurken und den feinen Mini- oder Vespurgurken rücken nun Midi-Gurken für den Anbau im Gewächshaus nach. Wer mag, kann die neue Sorte 'Midios' nun auch noch in Herzform zwingen.

In der Kombipackung stecken drei Samen und eine Kunststoff-Schablone, in die man die Früchte, wie in der Anleitung genau beschrieben, drei bis fünf Tage vor der Ernte steckt. Wer sich diesen Spaß gönnen will, muss tief in die Tasche greifen. Der Preis für



Herz-Gurkenform von Kiepenkerl. Foto: Kiepenkerl

den Kombipack liegt bei knapp 10 Euro. Christel Rupp



Vitaminreiche Happen: Wildtomate 'Golden Currant' (Bingenheimer) und Snackpaprika 'Daisy' (Kiepenkerl).

Terrasse in Frage. Wichtig für alle Paprika- und Peperonisorten ist dazu ein möglichst windstiller Platz.

Anders als Tomaten, die ein wenig Trockenstress nicht übel nehmen und dabei an Geschmack zulegen, sollte man bei Peperoni und auch Gemüsepaprika die Erde gleichmäßig feucht halten. Bei starken Schwankungen werfen die Pflanzen ihre Blüten ab.

Blau Bohnen und lila Brokkoli

Auch Buschbohnen sind dabei, ihren Platz zwischen den Reihen mit buntem Ziergemüse zurück zu erobern. Die mittelfrühe, blühfreudige Wachs-Buschbohne 'Golden Teepee' trägt viele appetitlich goldgelbe und knackige Hülsen. Wie bei anderen „Gluckentypen“ wachsen die runden 14 bis 15 Zentimeter langen Hülsen hauptsächlich über dem kräftigen Laub und lassen sich bequem pflücken.

Die Pflanzen sind widerstandsfähig gegen alle häufigen Bohnenkrankheiten und besonders standfest, sodass sich das Anhäufeln erübrigt. Als wirkungsvoller Kontrast auf dem Beet oder in großen Pflanzkübeln bietet sich die frühreifende 'Bluevetta' an. Aus den hübschen lilas Schmetterlingsblüten entwickeln sich unzählige, tief violette, fleischige Hülsen. Die aparte Farbe wandelt sich beim Kochen zwar in das übliche Grün, was bleibt, ist das kräftige, bohnenartige Aroma.

Auch Brokkoli kannte man bisher fast nur in dunklem Grün. Die neue Sorte 'Santee' verblüht nun ebenfalls mit tiefvioletten Blütenknospen und bläulichem Laub. Toll für schöne Mischkulturen, beispielsweise mit buntstieligem Mangold und Kornblumen. Nach der Ernte der dicken Mittelknospe sprießen in den Blattachsen des Sprossen-

kohls neue, kleinere Seitentriebe mit extra-zarten Stielen.

Für den Frühanbau sät man ab Februar unter Glas, im Frühbeet ist die Direktsaat ab März möglich, ab April sät man in ein Anzuchtbeet im Freien. Auspflanzen: Rund vier Wochen nach der Saat (Abstand 40 x 40 Zentimeter) an einen sonnigen Platz.

Salat mit viel Geschmack

Noch ein Gemüse eroberte sich einen der vorderen Listenplätze – noch besser seinen angestammten Platz im Garten zurück: Salate mit Geschmack, allen voran der gute alte Binde- oder Romanasalat. Ältere Sorten entwickeln hohle, oben offene Köpfe und müssen zusammengebunden werden, um ein festes Herz zu entwickeln. Neue Züchtungen wie 'Xanadu' wachsen geschlossen und bilden ohne Binden hellgelbe, zarte Innenblätter mit saftigen Blattrippen.

'Corbana' ist außen knackig grün und hat ein gut gefülltes, gelbes Herz. Die Köpfe werden im Handel ohne Außenblätter als „Salatherzen“ vermarktet.

Zubereitung: Halbieren oder vierteln, auf Tellern anrichten und mit einer Zitronen-Kräuter vinaigrette beträufeln.

konkäten. Die neue Bio-Salatsmischung „Bunte Salatplatte“ ist dafür genau richtig. Im Samenpäckchen sind drei pikante Asiasalate ('Red Giant', 'Green in Snow', 'Mizuna'), Rucolasalat, zwei beliebte Eichblattsorten ('Red Salad Bowl', 'Cerbatta'), milder Lollo Bionda-Salat, knackiger Batavia 'Maraville de Merano' und knackige Eissalate ('Laibacher Eis 4', 'Marius').

Gute Idee: Die zehn Varianten sind auf einer Saatplatte vereint und diese passt perfekt in einen Standard-Balkonkasten von 80 x 10 Zentimeter. Vom Auslegen bis zur Ernte vergehen gerade einmal sechs Wochen. Man schneidet die Blätter wie Schnittsalat oder pflückt sie einzeln, ganz nach Bedarf. Bei günstigen Bedingungen und einer Schnitthöhe von mindestens zwei Zentimeter über der Erde wachsen die Blätter nochmals nach und liefern eine zweite Ernte. Den dritten Schnitt abzuwarten, lohnt nicht. Besser bestückt man rechtzeitig den nächsten Kasten.

Tipp: Bei Temperaturen über 25 Grad Celsius keimen Salate schlechter, deshalb die gut angefeuchtete Saatplatte im Sommer vor dem Auslegen für einen Tag im Kühlschrank zwischenlagern.

Bezugsquellen

- Wildtomate 'Golden Currant', 'Rote Marmor', Salatsmischung „Bunte Salatplatte“: Bingenheimer Saatgut AG, Kronstraße 24-26, 61209 Echzell-Bingenheim, ☎ 0 60 35/18 99-0, Fax 0 60 35/18 99-40, www.bingenheimersaatgut.de
- Peperoni 'Starflame', Paprika 'Daisy', Buschbohne 'Golden Teepee' und 'Bluevetta', Romana-Salat 'Corbana': Bruno Nebelung (Kiepenkerl) Im Weidboden 12, 57629 Norken, ☎ 0 26 61/9 40 52 84, Fax 0 26 61/9 40 52 85, www.nebelung.de
- Cocktail-Tomate 'Siderno', Peperoni 'Diavolo', Brokkoli 'Santee', Romanasalat 'Xanadu', Spitzwirsing 'Samantha', Butterkohl-Wirsing 'Darsa': Gärtner Pötschke, Beuthener Str. 4, 41564 Kaarst, ☎ 01805/861100, Fax 01805/861300, www.poetschke.de



Zarter Kohl

Dass auch gewöhnlicher Kohl eine Delikatesse sein kann, beweist Spitzwirsing 'Samantha'. Die Form der Köpfe gleicht der von Spitzkohl, die blasigen Blätter sind ebenso wohlschmeckend, wie der früher hoch geschätzte, mild-nussige Butterkohl. Die kurze Kulturzeit von drei bis vier Monaten ermöglicht den satzweisen Anbau (Aussaat von März bis Juni) und eine laufende Ernte bis November.

Der Butterkohl-Wirsing 'Darsa' verbirgt in seinen kräftig grünen Umblättern zarte gelbe Blätter, die dem echten Butterkohl in Farbe, Geschmack und Zartheit nicht nachstehen. Dazu ist 'Darsa' kältefest und kann bis zum Ende des Gartenjahres im Beet stehen bleiben.

Christel Rupp