

Mein Garten 2010 (und andere Jahre)

Mit diesen Fotos und den Anmerkungen will ich in erster Linie Inspirationen zum Anlegen eines eigenen Obst- und Gemüsegartens wecken. Ich zeige längst nicht alles, sondern nur jenes, was für euch von Nutzen sein könnte. Bei wem ich Interesse an einem eigenen Nutzgarten erweckt habe, dem empfehle ich, erstmal ein gutes Gartenbuch zu lesen, um dann sogleich mit dem Gärtnern zu beginnen.



Seit ein paar Jahren züchte ich eigene Pilze auf Baumstämmen (Shiitake und Austernpilz) – letztes Jahr habe ich auch einen Versuch auf Strohbällen (Sommerseitling und Braunkappe) gewagt. Den Strohbällen habe ich Mitte Juni mit der Pilzbrut beimpft – Ende Juli konnte ich bereits die ersten Sommerseitlinge ernten. Bei den Austernpilzen am Baumstamm hat es dagegen 2 Jahre bis zu dieser reichen Ernte im Juli gedauert. Die Shiitakepilze konnte ich meist bereits etwa 6 Monate (im Herbst) nach dem Beimpfen (im Frühjahr) zum ersten Mal ernten. An den Baumstämmen kann man bis zu 10 Jahre Pilze ernten, bei den Strohbällen dagegen nur 1-2 Jahre.

Ein Problem dabei ist, dass die Schnecken diese Pilze auch sehr gerne mögen – aber dafür hat man ja liebe Enten ;-).

Auf die Idee der eigenen Pilzzucht bin ich durch Sepp Holzers Buch zur Permakultur gekommen – die Pilzbrut habe ich hier bestellt:

<http://fungi.at/content/view/19/58/>

Diesen Winter habe ich eine Buche gefällt – diese werde ich nun auch wieder mit Pilzbrut beimpfen.



Hier ist die Wilde Malve (*Malva sylvestris*) zu sehen – sie ist eine sehr schöne, jedes Jahr neu treibende, schwer ausrottbare Pflanze. Den Blütenauszug verwende ich gerne in Getränken – getrocknet färben die Blüten den Tee blau. Mit den Blüten kann man auch wunderbar diverse Speisen garnieren. Sie blüht den ganzen Sommer und Herbst.



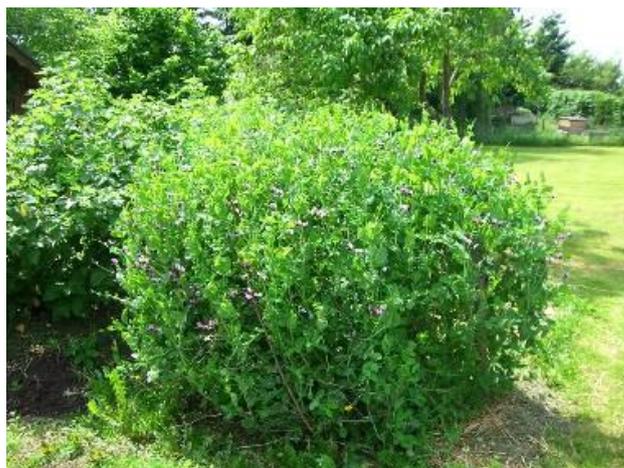
Dies ist eine Luftzwiebel – ja hier wachsen die Zwiebelchen im Juni mehr oder weniger in der Luft, welche geerntet oder neu ausgepflanzt werden können. Ähnlich der Luftzwiebel ist auch die Winterheckezwiebel, bei welcher sich ganzjährig das Zwiebelgrün und die kleinen Zwiebelchen, welche sich ständig vermehren, geerntet werden. Beide sind mehrjährig.



Kleines Übersichtsfoto des Gartens zur Zeit der Rosenblüte im Juni.



Hier ist meine violett blühende Zuckerbirse „Heraut“ zu sehen. Sie ist über 1,8 m gewachsen, dann aber leider zum Teil umgefallen, da ich den Erbsen eine zu schwache und zu niedrige Rankhilfe gegeben habe – dieses Jahr werde ich als Rankhilfe einen 2 m hohen Maschendrahtzaun in der Mitte des Beetes entlang aufstellen.



Den Gurken gebe ich zu Beginn immer einen Folienschutz – später lasse ich sie auf Äste, die ich in den Boden stecke, hinaufwachsen.



Hier ist eine Topinamburpflanze zu sehen – rechts den oberirdischen Teil während der Blüte im Oktober (wird meist über 4 m hoch) – unten sind die Knollen dieser Pflanze zu sehen, welche roh wie auch gekocht gegessen werden können. Der Geschmack ist leicht süßlich.

Ich ernte meist alle Knollen im November und lagere sie im Keller in einem Sand-Erde-Gemisch ein. Man kann sie auch während des Winters bis zum Frühjahr draußen ernten, sofern der Boden nicht gefroren ist. Jene, die in der Erde bleiben, treiben wie die Kartoffeln im Frühling wieder aus und werden zu neuen Pflanzen. Am besten wachsen sie bei sandiger, gut durchlässigen Erde.

Sie ist daher eine ideale „Krisenpflanze“ – ich lege jedem ans Herz, viele solcher Knollen im eigenen Garten und auch sonstwo in der Nähe des Hauses oder der Wohnung einzulegen.



Rechts sind eine Artischocke und eine Kardone zu sehen – sie sind Verwandte.

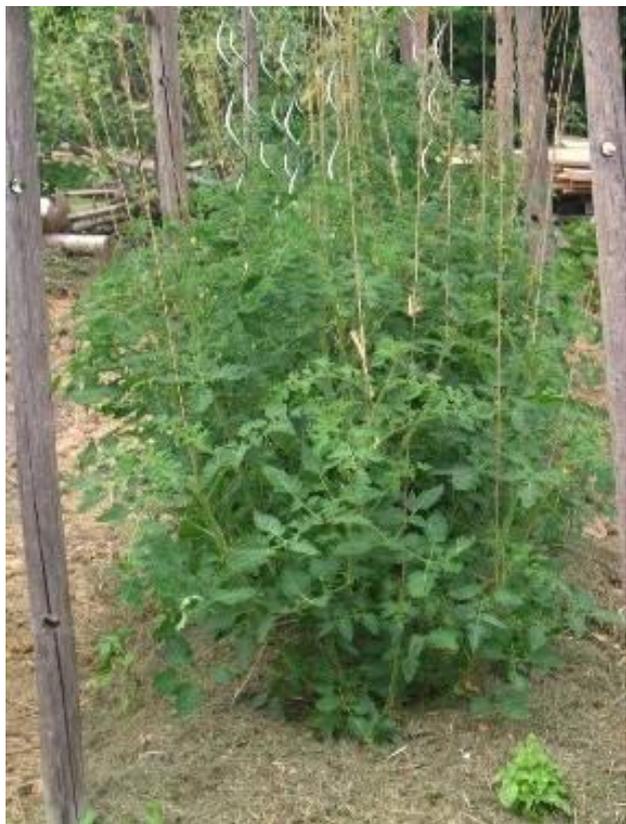
Geerntet werden die faustgroßen Blütenköpfe, wenn sie noch geschlossen sind und die äußeren Schuppen leicht abstehen. Verpasst man diesen Zeitpunkt, zeigt sich eine große violette Blüte.

Bei den eher stacheligen, wilden Kardonen kann man an den Blütenköpfen weniger essen, dafür sind sie robuster als die empfindlichen Artischocken. Es sind mehrjährige Pflanzen.

Bei beiden können auch die Stiele gekocht gegessen werden.



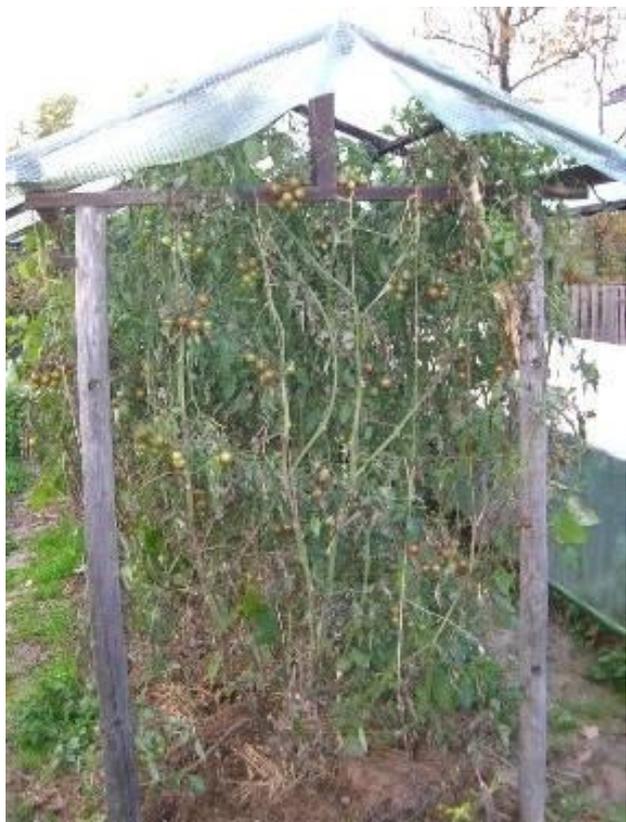
Meine Tomaten habe ich letztes Jahr das erste Mal an Schnüren hochgeleitet und die einzelnen Triebe wie sonst nicht „entgeizt“. Dieses Jahr werde ich sie enger pflanzen und pro Pflanze nur etwa 3 Triebe an Schnüren hochwachsen lassen.



Früher habe ich die Tomaten, wie die Gurken, ohne Anbinden an in die Erde gesteckten Ästen hochwachsen lassen, was auch ganz gut ging.



Zwischen den Tomaten lege ich meist Stangenbohnen ein, welche gemeinsam mit den Tomaten hochwachsen können – die Bohnen, welche zu den Leguminosen gehören, gehen in ihren Wurzelknöllchen eine Symbiose mit stickstofffixierenden Bakterien ein. Dadurch sind sie nebenbei ein Stickstofflieferant für die Tomaten.



Die Tomaten sollten unbedingt überdacht werden, da sie ansonsten meist während der Haupternte zu faulen beginnen. So konnte ich sogar noch Ende Oktober schöne Tomaten ernten.

Es ist bestimmt auffallend, dass ich sehr viel mulche (Bodenabdeckung), was viele Vorteile bringt:

Eine deckende Schicht lässt den Boden nicht so rasch austrocknen, das heißt man muss ihn weniger oft gießen. Bei heftigen Regenfällen verschlämmen gemulchte Böden nicht, da der Aufprall des Wassers wie durch ein Polster abgemildert wird. Ebenso schützt eine Mulchschicht die Bodenlebewesen vor Hitze- und Trockenschäden. Aufbau und Erhaltung einer krümeligen Bodenstruktur werden gefördert. Die Bodenorganismen sind bis in die oberste Schicht aktiv und setzen aus organischen Mulchmaterialien zusätzlich Nährstoffe frei.

Bei den größeren Pflanzen bedecke ich die freie Erde zuerst mit Stroh oder anderem groben Material (z.B. Brennnessel). Darauf gebe ich dann eine zweite Schicht mit leicht angetrocknetem Rasenschnitt. Bei kleineren Pflanzen verwende ich nur Letzteres.

Diese Tomaten habe ich noch gegen Ende Oktober geerntet und zum Teil im Haus nachreifen lassen.



Meine Glockenpaprika konnte ich sogar noch gegen Ende November ernten, da ich sie geschützt hatte. Ich hatte letztes Jahr keine gewöhnlichen Paprika oder Pfefferoni, da mir die Glockenpaprikas am allerbesten schmecken – sie sind sehr aromatisch mit einer leichten Schärfe.

Man kann sie natürlich auch in einem Blumentopf oder im ungeschützten Freiland ziehen.

Ich habe dieses Jahr bereits Mitte Jänner ein paar Samen am Fensterbrett ausgesät – normalerweise macht man es Anfang Februar.

Hier einige Tomatensorten, die ich letztes Jahr hatte. Am liebsten habe ich die kleinen violetten Tomaten mit dem Namen „Black Cherry“, welche sehr aromatisch und süß sind – von diesen hatte ich am Ende noch die meisten, da sie eher mittelspät reifen. Die größte Tomate hier im Bilde hat ½ Kilo auf die Waage gebracht ;-)- diese ist eine sehr gut schmeckende dankbare Fleischtomate mit dem Namen „Ochsenherz“. Als sehr frühe Tomate kann ich die Sorte „Matina“ empfehlen – normale Salattomate.



Hier habe ich Hallimasch-Pilze zum Trocknen aufgelegt (es darf währenddessen nicht regnen oder neblig sein) – einfacher sind sie mit einem Dörrgerät zu trocknen.

Der Hallimasch ist ein sehr häufiger Pilz an Laub- und Nadelholz. Gegen Ende September – Anfang November ist er meist massenhaft vorzufinden.

Der Hallimasch wird als Speisepilz gesammelt, ist allerdings nicht für jeden verträglich. In rohem Zustand ist er schwach giftig – er sollte mind. 10 min gekocht werden.

Die getrockneten Pilze muss man einfach etwa 15 min in Wasser einweichen – Wasser wegschütten – und als Pilzsoße oder -suppe zubereiten.



Hier habe ich einige Kürbisse für den Winter gelagert – die großen sind sehr wohlschmeckende Kürbisse – leider weiß ich den Namen nicht – er ist jedenfalls ähnlich dem [Musquée de Provence](#), welchen ich wohl dieses Jahr anbauen werde. Die kleinen blauen Kürbisse hatte ich das erste Mal – sind nicht so besonders gut, aber auch nicht schlecht. Die Kürbisse sollten bei etwa 10° gelagert werden.



Dies ist der frühreifendste Baum, den ich im Garten habe. Die ersten Äpfel kann ich jedes Jahr bereits Anfang Juli ernten – also noch früher als der Klarapfel. Die Ernte geht bis in den August hinein. Die rot gefärbten Äpfel sind sehr wohlschmeckend. Ich denke, die Sorte heißt „Aldingers George Cave“. Im letzten Jahr hat er sehr reich getragen – den Überfluss konnte ich ja verschenken.



In diesem uralten Erdkeller, welcher die richtige Feuchte hat, habe ich im Oktober wieder einen Großteil der reichen Apfelernte eingelagert (etwa 800 kg). So gelagert sind viele Apfelsorten bis zum Mai/Juni sehr gut haltbar. So habe ich als Vitaminspender auch im Winter neben dem selbstgemachten Sauerkraut sehr viele frische Äpfel zu essen – um genügend Abwehrkräfte gegen Infektionskrankheiten zu haben.



Hier habe ich als Nachfrucht der Gurken im September noch Feldsalat in Mischkultur mit Radieschen angebaut – rechts habe ich ein wenig Mizuna (Asiatisches Gemüse) angebaut.

Die Radieschen konnte ich im November ernten und den Feldsalat kann ich als ersten frischen Salat im Frühjahr genießen. Den Feldsalat muss man über den Winter nicht unbedingt zudecken – auf einem anderen Beet habe ich ihn offen.



So sieht es dann im Jänner aus



Rechts sieht man einen Teil der Wurzelgemüse, die ich für den Winter im Keller eingelagert habe – im linken Tontopf befindet sich der Topinambur – bei dem anderen Gemüse handelt es sich um Karotten, Sellerie und Rote Beete.

Am besten hält sich das Wurzelgemüse frisch, wenn man es in einem Erde-Sand-Gemisch einlagert, welches man feucht hält.

Wintersalate sind in feuchter Erde eingeschlagen auch ganz gut haltbar – diesen habe ich Ende November reingebracht.



Sofern es nicht zu viele Minusgrade hat, sind die Wintersalate noch besser direkt im Beet unter Plane haltbar.

