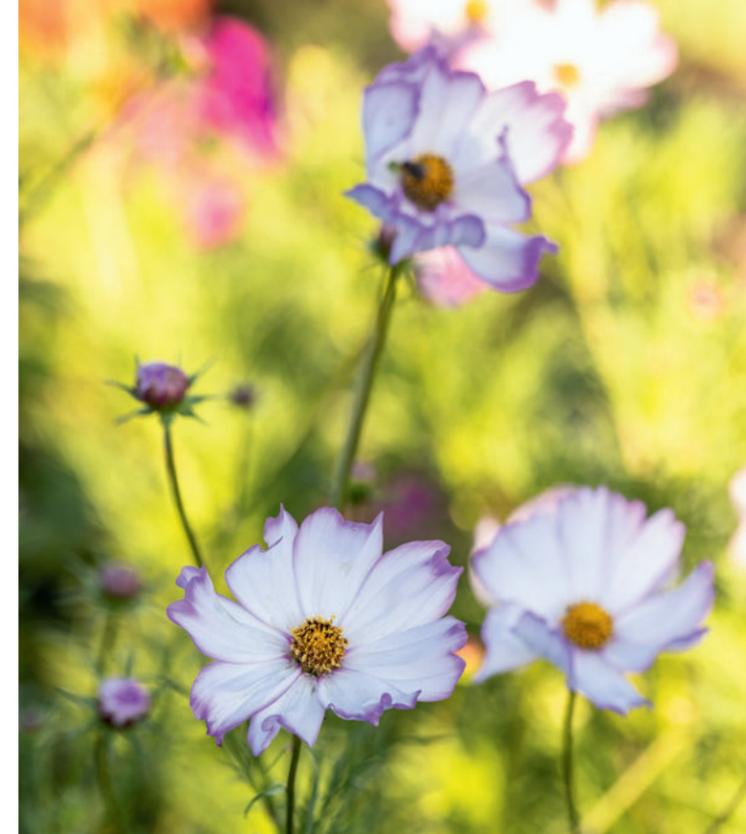




BUNTE VIELFALT

Marianne Gekeler setzt in ihrem Nutzgarten bewusst den Zierwert vieler Gemüsesorten ein, um in Verbindung mit blühenden Sommerblumen neue Gartenbilder zu schaffen.

earum, tem. Ut quis
venia nis con nis
iscitis quam
harupictotat et
accuptatem



Über einer Wolke aus Fenchelkraut schweben zartgelbe Blütenschirme und ähneln in ihrer Leichtigkeit den Cosmeen gegenüber. Markant stechen die bordeauxroten Kandelaber von Fuchsschwanz (Amarant) und Roter Melde heraus. Der Nutzgarten von Marianne Gekeler am Rande der Schwäbischen Alb sieht auf den ersten Blick aus wie ein großes Blumenmeer. Zwischen bunten Dahlienkugeln, sonnengelben Ringelblumen und leuchtendem Phlox setzen dichtbewachsene Bohnenstangen Akzente. Wie selbstverständlich sind in den farbenfrohen Teppich aus Sommerblumen Reihen mit schmalen Lauchstangen, zackigen Salaten in verschiedenen Grüntönen und metallisch glänzenden Kohlblättern eingewoben. Der Übergang zwischen Gemüse und Blumenzier ist fließend.

Grünes Erbe

Vor vier Jahren übernahmen sie und ihr Mann das Grundstück in Römerstein von ihrer verstorbenen Mutter. „Ohne Garten war meine Mutter nichts“, sagt sie. Bis zu ihrem 89. Lebensjahr hat sie im Garten gearbeitet und alle ihre Enkel mit Gemüse versorgt. Vom alten Bestand ist die Eberesche am Haus und die Hecke am Grundstücksrand geblieben, so sieht der noch junge Garten bereits gut eingewachsen aus. Auch die Dahlien hat Marianne Gekeler von ihr geerbt: „Manche sind sogar noch von meiner Großmutter, die Urknollen sind über 100 Jahre alt.“

Die Fläche strukturieren

Um das leicht abfallende Gelände zu strukturieren, zogen Gekelers zwei sitzhohe Mauern ein und schufen so ebene Flächen, die leichter zu bearbeiten sind. Oben, direkt an



earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem

earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem



earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem



earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem

der Holzterrasse des Hauses, entstanden zwei große, reich blühende Staudenbeete. Im unteren Teil des Grundstücks befindet sich der Gemüsegarten. Die drei großen Beete rechts und links des alten Wegs aus Betonplatten sind unterteilt: je drei 1,20 Meter breite Streifen, die getrennt sind von 80 Zentimeter schmalen Weg aus eigenem Rindenmulch. So kann jedes Beet gut von beiden Seiten bearbeitet werden, ohne in den gelockerten Boden zu treten. Die Einfassung bilden schmale Fichtenstämme aus dem nahegelegenen Wald.

Den Boden vorbereiten

Für einen fruchtbaren Boden arbeitet die ehemalige Laborassistentin und Arzthelferin schon im Herbst mit Flächenkompostierung. Dafür bedeckt sie die späteren Anbauflächen mit frisch gehäckseltem Grünschnitt, der beim Abräumen der Pflanzflächen anfällt. Wenn aus den Blumenpflanzen dann doch mal Samen aufgehen, nimmt sie das gelassen hin. Erlaubt ist, was gefällt - was stört wird eben noch mal gejätet. Zusätzlich wird der Boden mit Pferdemist, organischem Naturdünger und Erde aus dem regionalen Kompostwerk angereichert.

Starkzehrer wie Kohlrarten, Tomaten und Kürbis bekommen später mit einer Pflanzenbrühe aus Brennnessel und Ackerschachtelhalm einen Nährstoff-Nachschub. Um das Bodenleben so wenig wie möglich zu stören, arbeitet Marianne Gekeler im Frühling mit einer kleinen Handegge: „Ich fange damit in einer Ecke des Gartens an und schaffe rückwärts weiter, damit ich nicht wieder auf die bearbeitete Fläche trete.“ Die fünf gekrümmten Zinken lockern die Erde und lassen dabei die Struktur des Bodens in Takt. Anschließend wird mit einem Rechen die obere Schicht feinkrümelig abgezogen.

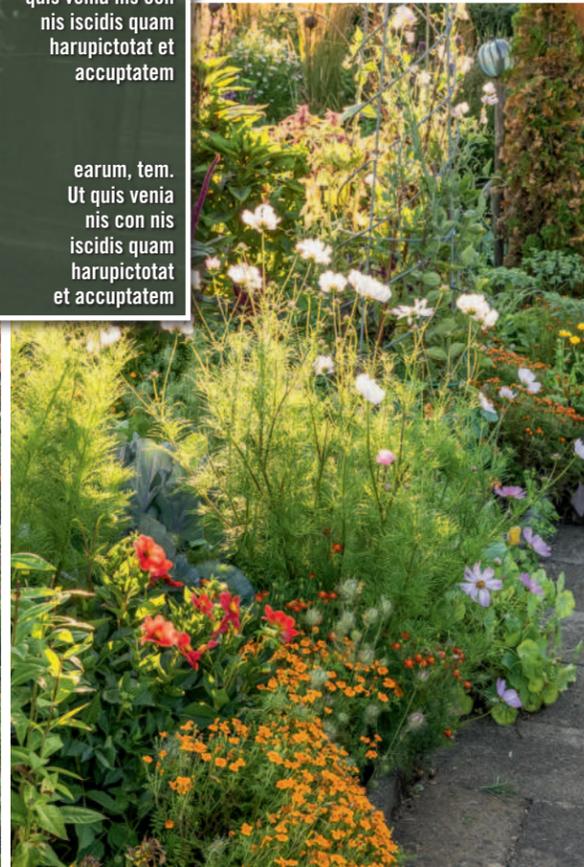
Der Anbau beginnt

Ist der Winter vorbei, beginnt Marianne Gekeler im Gewächshaus die Setzlinge vorzuziehen. Bei der Auswahl des Saatguts achtet sie auf besondere Sorten. Blauer



earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem

earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem



Sedia qui nister tdlparum volore voluptae volorei cianist inctem vero molutaqui dolorem simodiantem. Dos et quibusciis pro etur aut harum quam re



earum, tem. Ut quis venia nis con nis iscidis quam harupictotat et accuptatem

Grünkohl, lila Bohnen, rotgrüner Rosenkohl oder bunter Mangold bringen Bewegung ins Gemüsebeet. Auch Sorten-Eigenschaften wie Schoßfestigkeit bei Salat ist ihr wichtig, damit die grünen Köpfe nicht schon im Sommer anfangen aufzuschießen und zu blühen. Aus diesem Grund pflanzt sie auch keinen Kopfsalat mehr an, der besonders sensibel auf Hitze und Trockenheit reagiert. Besser bewährt haben sich bei ihr Batavia, Lollo Rosso oder der schlanke Römersalat.

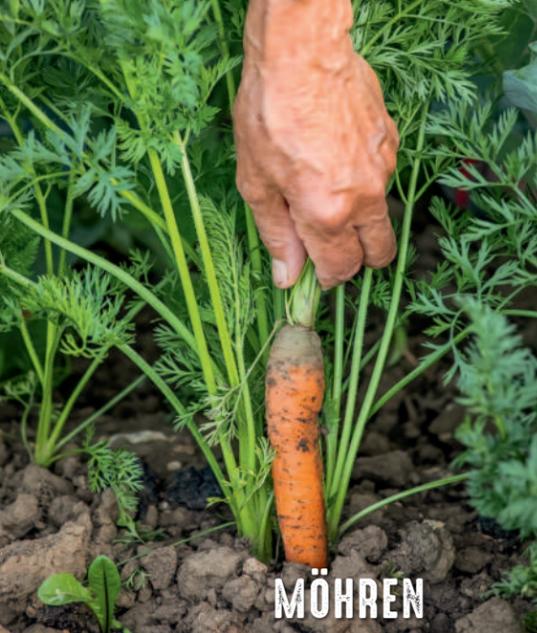
Den Mangold sortiert sie nach den Farben der Sämlinge: „Bunten Mangold gibt es nur als Mischung. Aber man sieht schon den Sämlingen gut an, welche Farbe sie später haben werden“, sagt sie. Die rot, orangen und gelben Farbnuancen der Blätter, Adern und Stiele machen den Mangold zum perfekten Begleiter in einem bunten Beet. Entlang des Hauptwegs sind die Gemüsebeete mit Tuffs aus Sommerblumen eingefasst. Kleinblütige Tagets in Orange, Kapuzinerkresse mit karmesinroten Blüten oder panaschiertem Laub und Ringelblumen bringen nicht nur Farbe, sondern dienen auch der Bodengesundheit und halten Schädlinge ab.

Regelmäßige Pflege

Damit möglichst wenig kostbares Wasser verdunstet, wird der offenen Boden an allen Stellen gemulcht. Dazu eignet sich am besten eigener Rasenschnitt. Die feinen Halme polstern die jungen Setzlinge ab und geben den Pflanzreihen auch in trockenem Zustand eine hübsche Struktur. Für die Tomatenpflanzen sammelt Marianne Gekeler den Schnitt der Gartengräser aus dem Staudengarten. Die Halme sind stabiler als herkömmliches Stroh und schützen so den Boden um die Wurzeln, ohne zu modern. „Das funktioniert optimal im Beet, im Gewächshaus und auch in den Töpfen“, weiß die experimentierfreudige Gärtnerin. Ihre Tomaten zieht sie am liebsten an Schnüren, die im First des Gewächshauses befestigt sind. Der Faden wird nach Bedarf um die schweren Rispen geschlungen und stützt so die ganze Pflanze.

Erntereife

Reife Tomaten erkennt man leicht an der Sollbruchstelle am Stiel: löst sich die Frucht fast von allein, ist sie reif. Auch Zwiebeln machen sich bemerkbar, wenn der Reifeprozess zu Ende ist: dann lassen sie ihr sonst so straffes Laub fallen. Lässt man die Früchte noch einige Tage auf dem Beet trocknen, bildet die Außenhaut eine schützende Hülle. „Die Lagermöhren lasse ich so lang im Beet, bis sie ins Winterlager aus Sand kommen“, erklärt Marianne Gekeler. Andere Rüben sind immer wieder für Überraschungen gut, wenn man sie aus der Erde zieht: Denn die wahre Größe ist von außen nur zu erahnen. Für neues Saatgut bleiben immer ein paar Exemplare stehen. „Sehr schön sind auch Zuckerhut und Radicchio, wenn sie im nächsten Jahr blau blühen.“ Der Radicchio wird bis zu 1,50 Meter hoch und blüht nur zur Mittagszeit. Wann beginnt sie mit der Aussaat, wie lagert sie ihre Samen, zieht sie vor? > Ausblick aufs neue Gemüsejahr Dita verum lam facerion pa quatum volorem is quae por restiae repedicide voluptatem quia se odi con et, conserit, coreperumque illatia quibus, enis alibus, ex eum es aut elitTur a volum et quo el mo vent porumet que quunt. Il id magniatur, quia re, cum aut ut vidips



MÖHREN

Aussaart: Direkt ins Freiland ab April bis Juni, 1–2 cm tief mit 2,5 cm Abstand

Ernte: nach 4 bis 5 Monaten

Standort und Nährstoffe: warm und sonnig in einem tiefgründigen Boden, bei festen Böden eine tiefe Rille mit Sand vorbereiten. Mittelzehrer, Hornspäne einarbeiten, keinen frischen Kompost verwenden

Gute Nachbarn: Zwiebeln

Sorten: 'Dolciva' (frühe), 'Juwart', 'Flyaway' (mittelfrüh), 'Rodelika', 'Robila' (Lagemöhren)



ROTE BETE

Aussaart: Direkt ins Freiland ab April bis Juni, Sämlinge auf 10 cm Abstand ausdünnen.

Ernte: nach 3–4 Monaten

Standort und Nährstoffe: braucht viel Sonne und tiefgründige Böden, eine Kompostgabe genügt, gleichmäßig feucht halten
Die jungen Blätter können auch als Salat genutzt werden.

Gute Nachbarn: Kohl, Knoblauch, Gurken, Salat und Kräutern
Weniger gute Nachbarn: Kartoffeln, Mais oder Spinat

Sorten: 'Rote Kugel', 'Gesche' (beide rot), 'Tonda di Chioggia' (rot-weiß geringelt)

TIPPS ZUM
GEMÜSE
ANBAUEN



MANGOLD

Aussaart: Vorziehen ab Februar, ins Freiland ab Ende März, ca. 2cm tief aussäen. Sämlinge auf 40 cm Abstand vereinzeln, bei dichtem Stand werden die Stiele zu dünn.

Ernte: Nach etwa 10–12 Wochen, ab Juli Geerntet werden immer die äußeren Stiele, gut Wässern unterstützt den Neuaustrieb

Standort und Nährstoffe: Sonne bis Halbschatten, dem Mittelzehrer genügt eine Kompostgabe zu Beginn

Gute Nachbarn: Bohnen, Kohl, Möhren, Radieschen
Weniger gute Nachbarn: Spinat

Sorten: „Tre Colori' (bunt), 'Feurio' (rot)



ZWIEBELN

Aussaart: Als Steckzwiebeln im März/April ins Beet, Wintersteckzwiebeln von August bis Oktober mit Pflanzabstand 5–10 cm und zwischen den Reihen 25 cm

Ernte: nach etwa 4 Monaten, wenn das Laub zu Boden sinkt. Das Zwiebelgrün kann im frühen Frühjahr nach Bedarf geschnitten werden

Standort und Nährstoffe: anfangs feucht, später eher trocken halten, sonst faulen die Zwiebeln, die Mittelzehrer brauchen einen gut vorbereiteten Boden mit Kompost oder organischem Dünger

Gute Nachbarn: Möhren, Rote Bete

Sorten: 'Stuttgarter Riesen' (plattrunde Knolle, gute Lagerfähigkeit), 'Tosca' (längliche Zwiebel mit sehr feinem Geschmack), 'Rossa lunga di Firenze' (länglich, rotviolett)

FENCHEL

Aussaart: Vorziehen ab März bis Juli, Auspflanzen oder Direktsaat ab April. Mit 35 cm Abstand und nicht zu tief pflanzen

Ernte: 2–3 Monate ab Pflanzung

Standort und Nährstoffe: sonnig und trocken, nährstoffreicher, humoser und gut durchlässiger Lehmboden. Fenchel neigt bei Trockenheit und Kälte zum Schießen. Die Knolle wächst stark in die Länge und wird locker und es werden vorzeitig Blüten gebildet. Mulchen und den Boden gleichmäßig feucht halten hilft dagegen.

Gute Nachbarn: Tomaten, Salate, Radieschen
Weniger gute Nachbarn: Dill, Kümmel, Möhren

Sorten: 'Fino' (äußerst schossfest, kann schon früh im Jahr angebaut werden. 'Montebianco' (breitrund, mittelreif, für die Herbsterte)



TOMATEN

Aussaart: Vorziehen ab Mitte Ende März, Auspflanzen ins Freiland oder Gewächshaus ab Ende Mai, mit 80–100 cm Abstand, tief pflanzen für einen guten Stand

Ernte: geerntet wird, wenn die Früchte am Stiel leicht abbrechen

Standort und Nährstoffe: warm und sonnig, vor Regen schützen, gute Nährstoffversorgung mit Kompost, Hornspänen und organischem Dünger.

Gute Nachbarn: Knoblauch, Kohl, Kohlrabi, Salat
Weniger gute Nachbarn: Fenchel, Gurke, Kartoffeln, Erbsen

Sorten: mehrere ausend in den Kategorien **Fleischtomaten** für Soßen, kleine aromatische **Kirschtomaten**, **Strauch- und Buschtomaten**, robuste **Wildtomaten**. Für eigenes Saatgut samenfeste Sorten verwenden



BROKKOLI

Aussaart: Je nach Sorte ab Februar vorziehen und ab Mai mit 40–50 cm Abstand in die Beete setzen.

Ernte: nach etwa 7–10 Wochen Geerntet wird zuerst der geschlossene Kopf (Rose), bevor sich die Blüten entwickeln. Anschließend treiben bis zum ersten Frost weitere Röschen in den Blattachsel, die geerntet werden.

Standort und Nährstoffe: Sonne mit viel Wasser, eine zusätzliche Kompostgabe sechs Wochen nach der Pflanzung hilft dem Starkzehrer bei der Entwicklung einer großen Rose.

Gute Nachbarn: Bohnen, Dill, Rote Bete, Mangold, Porree, Sellerie
Weniger gute Nachbarn: andere Kohlsorten (Gefahr von Kohlhernie)

Sorten: 'Limba', 'Ramoso Calabrese' (größere Rose)