

Eveline Dudda



Erntebilder

mit vielen Tipps für den Anbau von Gemüse, Salat und Co.

Spriessbürger Verlag

Der Garten 6
Die Gärtnerin 9

Vorfrühling 10

Röslichöhl, Microgreen; Schneeglöckli
Zuckerhut, Flowersprout; Elfen-Krokus
Steckrübe, Bärlauch, Nüsslisalat; Lenzrose

Erstfrühling 18

Cima di Rapa, Spinat, Winterpflücksalat; Damen-Tulpe
Federkohl, Zichoriensalat; Narzisse
Purpurspargel, Pflücksalat, Rucola; Sternhyazinthe

Vollfrühling 26

Rhabarber, Winterheckenzwiebel, Blutampfer; Akelei
Rande, Pflücksalat, Radiesli; Waldscheinmohn
Puffbohne, Brunnenkresse, Sprossenbrokkoli; Kletterrose
Kopfsalat, Dill; Lupine

Frühsommer 36

Spinat, Kohlrabi, Maibeere; Jungfer im Grünen
Fenchel, Etagenzwiebel, Stachelbeere; Wilde Möhre
Kopfsalat, Winterzwiebel, Kefe, Schwarze Johannisbeere; Gelber Lauch
Rhabarber, Grünspargel; Schlafmohn
Erdbeere, Winterblumenkohl, Gartenmelde; Purpur-Salbei

Hochsommer 48

Kartoffel, Kopfsalat, Peperoni, Baumspinat; Zinnie
Buschbohne, Rande, Krautstiel; Löwenmäulchen
Pak Choi, Tomate, Griechisches Basilikum; Ringelblume
Gurke, Stangenbohne, Kaibroc; Rauer Sonnenhut
Heidelbeere, Knoblauch, Zucchini; Zwerggladiole



Spätsommer 60

Aubergine, Äthiopische Aubergine, Zitronen-Thymian; Sommerchrysantheme
Brokkoli, Pflücksalat, Kresse, Schwarzenbeere; Prunkwinde
Mairübe, Schnittmangold, Melothria; Kosmee
Honigmelone, Meterbohne, Zuckermais, Tomate, Schnittknoblauch; Zwergdahlie
Blaukabis, Endivie, Tomatillo, Herbsthimbeere; Topinamburlüte

Frühherbst 72

Blumenkohl, Fenchel, Sojabohne; Zwergzinnie
Gemüseamaranth, Eissalat, Zucchettiblüte; Stockmalve
Lattich, Rüebli, Kartoffel; Kornblume
Buschbohne, Peperoni, Erdbeeren; Schokoladen-Kosmee
Wassermelone, Lauch, Tafeltraube; Berg-Flockenblume

Vollherbst 84

Sprossenbrokkoli, Radiesli, Brombeere; Kapuzinerkresse
Zucchini, Artischocke, Neuseeländer Spinat; Meerlavendel
Spitzkabis, Chili, Mini-Kiwi; Kalifornischer Mohn
Zichoriensalat, Pastinake, Peterli; Krötenlilie
Kürbis, Tomate, Inka-Gurke; Agastache

Spätherbst 96

Pflücksalat, Palmkohl, Süsskartoffel; Lampionblume
Knollensellerie, Nüsslisalat, Cima di Rapa; Gartenanemone
Chinakohl, Haferwurzel, Daikonrettich; Bodendeckerrose
Rettich, Rüebli, Rande; Echinacea

Winter 106

Lauch, Haferwurzel, Schwarzwurzel, Winterkresse; Jungfer im Grünen
Riesenkohlrabi, Winterportulak, Topinambur; Schlafmohn
Wirz, Radicchio; Zierlauch

Anhang 114

Bildlegenden, Stichwortverzeichnis, Spriessbürger Verlag, Dank

Vorfrühling



Der **Vorfrühling** ist die Phase mit den grössten jährlichen Schwankungen. Er kann schon Ende Dezember beginnen oder erst im März anfangen. Im Schweizer Mittelland stellt sich der **Vorfrühling** häufig Mitte Februar ein und dauert dann ungefähr bis Mitte oder Ende März. Der Vorfrühling beginnt, wenn die Kätzchen der Haselsträucher stäuben, Schneeglöckchen, Winterjasmin und Erlen blühen und die Lerchen zurückkehren. In dieser Zeit treibt der Bergahorn aus und der Huflattich blüht. Gegen Ende des Vorfrühlings blühen Krokus, Kornelkirsche und Salweide.

Im Freien kann man, wenn Schneedecke und Frost es zulassen, einige Wintergemüse ernten. Federkohl, Lauch, Nüsslisalat, Pastinaken, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Steckrüben, Topinambur, Winterkabis und Winterportulak kommen mit Kälte und der dunklen Jahreszeit klar. Vereinzelt treiben Schnittmangold und Krautstiel wieder aus, es bilden sich die ersten Rosetten von Zichoriensalaten wie Radicchio. Während der Bärlauch an Blattmasse zulegt, gedeihen auf dem Fenstersims in der Wohnung Microgreens.



Röslichöhl* ist vollständig winterhart und auch ertragreich, man sollte die Rösli stets ernten, bevor sie aufplatzen. Die heutigen Sorten schmecken längst nicht mehr so kohlig wie früher, ihr Aroma ist süsser und nussiger. Im Hochsommer gesät, im Spätsommer gepflanzt

Die **Microgreens** stammen derzeit vom Anbau auf dem Fenstersims. Microgreens werden wie Kresse auf wenig Erde im Topf oder in einer Schale gezogen. Ich verwende dazu meistens altes Saatgut. So muss ich mich beim Gärtnern nicht über dessen schlechte Keimfähigkeit ärgern. Ausser Nachtschattengewächsen (Tomaten, Peperoni, Chili etc.) und Bohnen (Busch-, Stangen- und Feuerbohnen) kann man praktisch alle Gemüse- und Salatsamen für Microgreens verwenden. Die mikrokleinen Blätter sind eine würzige Ergänzung zum Salat, passen aber auch über Suppen und aufs Chäsbrot. Zehn Tage zuvor gesät

Während drinnen die Microgreens spriessen, blühen draussen die **Schneeglöckli**. Schnee macht ihnen nichts aus – sonst würden sie ja nicht Schneeglöckli heissen. Nie gepflanzt, waren schon immer da und mäandern durch den Garten

hochdeutsch:
Rosenkohl



Erstfrühling



Blühende Forsythien und Buschwindröschen markieren den Beginn des **Erstfrühlings**. Weniger gut erkennbar, aber genauso zuverlässig ist die Blattentfaltung der Stachelbeere. Wiesen und Weiden werden jetzt grün, Rosskastanien und Birken treiben Blätter, kurz darauf folgen Rotbuche, Linde und Ahorn. Danach blühen Stachel- und Johannisbeeren, gefolgt von Pflaumen, Birnen und Kirschen und zum Schluss der Löwenzahn. Der Erstfrühling beginnt im Schweizer Mittelland häufig Mitte März und dauert bis Ende April.

Im Freien werden Federkohl, Lauch, Nüsslisalat, Pastinaken, Topinambur, Winterportulak und Zichoriensalate abgeerntet, bevor sie schießen. Krautstiel, Radicchio, Schnittmangold, Wintersalat und Winterspinat treten ihre Nachfolge an. Die Lagervorräte an Kartoffeln, Knoblauch, Randen, Rüebli, Schalotten, Steckrüben und Zwiebeln werden nach und nach aufgebraucht. Das gärtnerische «Hungerloch» beginnt und die Vorfreude auf die nächste Ernte wächst.

Die **Purpurspargeln** strecken die Köpfe meistens als erste aus dem Boden, sie werden wie Grünspargel angebaut. Man könnte beide Sorten auch als Bleichspargel ernten, wenn man sie mit Erde überdeckt oder Bögen über das Beet spannt und eine lichtdichte Abdeckung darüber anbringt. Doch die farbigen Varianten sind aromatischer und erst noch gesünder. Vor einem Jahrzehnt im Vollfrühling gepflanzt

Der **Pflücksalat** 'Lollo rosso' hat seine Kindheit unter der Frühbeethaube verbracht, das hat ihm einen zeitlichen Vorsprung verschafft. Wie alle lockerköpfigen Salate kann man ihn als Kopf ernten – dann gibt es einen Schnitt und weg ist er. Oder man pflückt fortlaufend die äusseren Blätter, was die Erntezeit deutlich verlängert. Man kann auch das eine tun und das andere nicht lassen: Ich ernte zuerst einzelne Blätter und nach ein paar Wochen den ganzen Kopf. Im Vollherbst gesät

Ein Name, zwei Pflanzen: Die mehrjährige Wilde Rauke ist botanisch ein *Diplotaxis tenuifolia*, die einjährige «Echte» oder «Gartensalattrauke» dagegen eine *Eruca vesicaria sativa*. Die hier abgebildete mehrjährige **Rucola** versamt nach der Blüte stark, schmeckt rassig scharf und wird meistens als Salatwürze verwendet. Vor zwei Jahren im Frühsommer gesät

Die **Sternhyazinthen** *Chionodoxa forbesii* werden oft Schneestolz genannt. Fällt Schnee, streckt die Sorte 'Blue Giant' tatsächlich den Kopf schnell wieder stolz in die Höhe. Vor Jahren im Spätherbst gepflanzt



Dass die **Rhabarberstängel** beim Ernten abgedreht und nicht abgeschnitten werden, kommt nicht von ungefähr: Auf diese Weise verbleiben keine Stummel an der Pflanze, in denen sich Fäulniserreger einnisten können. Der abgedrehte Rhabarber in meinem Garten treibt schon seit fünfzig Jahren jedes Jahr zuverlässig wieder aus. Erbstück, war schon immer hier

Die **Winterheckenzwiebel** ist ebenfalls ein Selbstläufer. Man kann die Zwiebelröhrlü als Lauchersatz zum Kurzbraten sowie roh für Salat, Kräuterquark etc. verwenden. Vor Jahren gepflanzt, später verpflanzt

Der **Blutampfer** *Rumex sanguineus* ist ebenfalls mehrjährig, er wird aber kräftiger, wenn man ihn immer wieder mal neu aussät. Seine Blätter schmecken wesentlich milder als die vom Sauerampfer. Blutampfer mag es eher feucht und feist, also nährstoffreich. Er passt bestens an halbschattige Randbereiche des Gartens. Im Frühsommer vor einem Jahr gesät

Dort fangen derzeit die **Akeleien** zu blühen an. Da sie sich munter verkreuzen, sind die entstehenden Farbkombinationen jedes Jahr eine Überraschung. Erbstücke, haben fleissig versamt





Wenn Schweizer
Peperoni sagen, meinen
sie damit den milden
Gemüsepaprika und nicht
die scharfen Chilischoten,
die man hierzulande
Peperoncini nennt

Heute gibt es **Kartoffeln** in allen möglichen Grössen frisch ab Beet. Ich baue nur Frühkartoffeln an, die ich stets nach Bedarf ernte. Den Anbau von Lagerkartoffeln überlasse ich den Bauern, die bessere Lagermöglichkeiten haben. Im Erstfrühling gepflanzt

Der **Kopfsalat** 'Kagraner Sommer' erträgt die Sommerhitze sehr gut, das ist nicht bei allen Salatsorten der Fall. Wenn die Aussaaterde über 25 Grad warm ist, keimen die meisten Kopfsalatsorten nicht einmal. Im Vollfrühling gesät, im Frühsommer gepflanzt

Die **Peperoni** * 'Golden Wonder' ist vorerst noch ein grünes Wunder, aber es dauert immer sooo lange, bis sie gelb werden. Da ist das Messer manchmal einfach schneller ... zumal der Ertrag deutlich höher ausfällt, wenn man Peperoni unreif erntet. Der Ertrag ist aber auch abhängig vom Standort, der Bodenfruchtbarkeit, dem Temperaturverlauf etc. Er liegt zwischen 5 und 15 Stück pro Pflanze. Kleinere Sorten liefern mehr, grössere Sorten weniger Früchte. Noch vor dem Vorfrühling gesät

Spinat ernte ich gerade vom Baum, also vom **Baumspinat** *Chenopodium giganteum*, er ist im Hochsommer eine tolle Alternative zum Gartenspinat und erst noch schnell zubereitet, wenn man vom Pflücken absieht. Einmal im Frühsommer gesät, hat versamt und mäandert durch den Garten

Zinnien sind dankbare Schnittblumen und ich bin dankbar, dass ich sie schneiden kann. Im Erstfrühling gesät, im Vollfrühling gepflanzt



‘Emir’ heisst diese **Honigmelone** aus dem Tomatenhaus. Sie schmeckt so köstlich süss und saftig, dass der Aufwand fürs Giessen sofort vergessen geht. Im Erstfrühling gesät, im Vollfrühling ins Tomatenhaus gepflanzt

Die feuchtigkeitsliebenden **Meter-** oder **Spargelbohnen** gehören zu den tropischen Bohnenarten der Gattung *Vigna* und fühlen sich erst bei höheren Temperaturen richtig wohl. Also dann, wenn die bei uns üblichen Gartenbohnen, die zur Gattung *Phaseolus* gehören, das Handtuch bzw. die Blüten werfen. Bei den *Vigna*-Arten können die Blätter im jungen Zustand wie Spinat verwendet werden, während das Laub der Stangen- oder Buschbohnen giftig ist. Die Bohnen beider Gattungen werden jedoch gleich verwendet. Im Vollfrühling gesät

Für den **Zuckermais** ‘Golden Bantam’ sollte immer der kürzest mögliche Weg zwischen Garten und Küche gewählt werden. Wenn Zuckermais gelagert wird, baut sich der Zucker relativ rasch in Stärke um und die schmeckt nun mal nicht annähernd so gut. Im Vollfrühling gesät

Die **Tomate** ‘Rote Spitzel’ hat viel Fleisch, viel Geschmack und erst noch viele Früchte. Im Erstfrühling gesät, im Vollfrühling ins Tomatenhaus gepflanzt

Roh genossen sorgt **Schnittknoblauch** für knoblauchartige Würze, ohne dass man den Knoblauch-Mundgeruch in Kauf nehmen muss. Ausdauernd

Im Garten blühen die **Zwergdahlien** eifrig. Sie wollen fast genauso eifrig ausgeputzt werden. Über Winter gekellert, im Vollfrühling gepflanzt

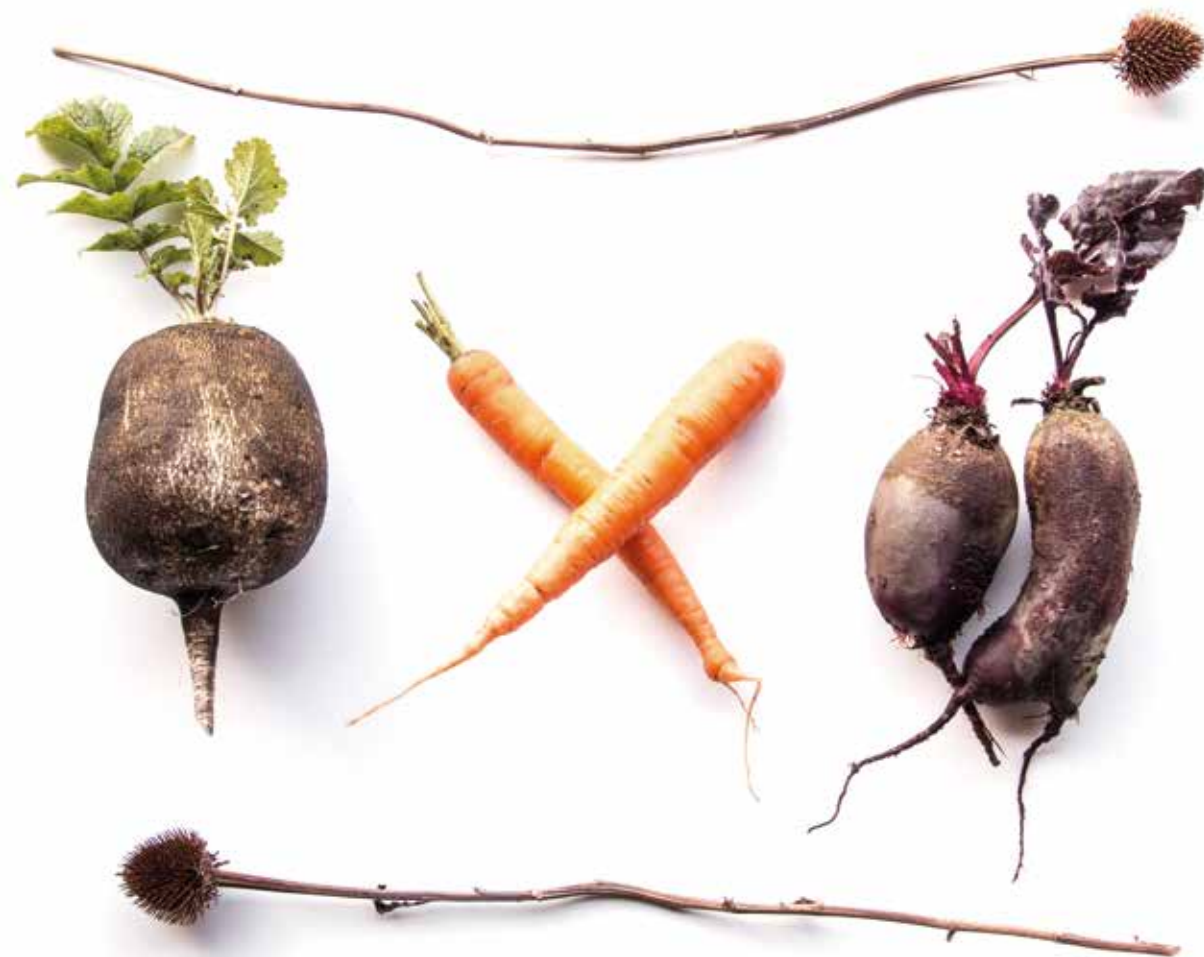


Diese Erntetrilogie des Spätherbstes besteht aus Rettich, Rüebli, Randen. Die **Winterrettiche** legen immer noch ein wenig an Masse zu. Es hat sich bewährt, sie so grosszügig ausdünnen, dass zwischen den einzelnen Pflanzen ein Schuh in Grösse 38 gerade noch Platz hätte. Im Spätsommer gesät

Bei den **Rüebli** endet die Saison dagegen vor den ersten starken Frösten. Das heisst, es sind leider, leider, leider die letzten aus dem Freiland. Wenn man Rüebli im Freien überwintern will, sollte man sie sehr jung in den Winter gehen lassen, dann kommen sie mit der Kälte gut klar. Ausgewachsene Rüebli, die im Boden bleiben, werden dagegen häufig von Drahtwürmern als Winterquartier benutzt. Die geernteten Rüebli wurden im Hochsommer gesät

Die dunkelrote **Rande** 'Pablo' hat genau den erdigen Geschmack, den wir bei Randen schätzen. Bei helleren Sorten schmeckt man oft die Verwandtschaft zu den Zuckerrüben heraus. Direktsaaten sind schossfester als Setzlinge. Im Frühsommer gesät

Blühen tut nicht mehr viel im Garten, darum wandern ein paar Erinnerungsstücke in die Vase. Es sind die getrockneten Blütenstände von ***Echinacea purpurea***, dem purpurroten Sonnenhut, der auch Igelkopf genannt wird. Vor Jahren in einem Frühsommer gepflanzt



Winter



Der Blattfall der Stieleiche und der Nadelfall der Europäischen Lärche markieren den Beginn des phänologischen **Winters**. Die heimischen Pflanzen machen jetzt eine Winterruhe und lassen sich von ein paar milden Tagen nicht irritieren. Der Winter beginnt im Mittelland häufig Anfang November und dauert meistens bis Mitte Februar. Die Blüte der Zaubernuss signalisiert, dass der Vorfrühling nicht mehr allzuweit entfernt ist, kalt werden kann es danach trotzdem noch.

Im Freiland können Federkohl, Haferwurzel, Lauch, Pastinake, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Steckrüben, Topinambur und Wirz geerntet werden – vorausgesetzt, Schnee und Frost lassen es zu. Je nach Witterung sind auch noch Schnittmangold und Knollensellerie voll im Saft. Zichoriensalate wie Radicchio oder Grumolo zeigen dem Winter die kalte Schulter, sie können wie Nüsslisalat, Winterkresse und Winterportulak in frostfreien Stunden geerntet werden. Ein Lager mit Kartoffeln, Knoblauch, Randen, Riesenkohlrabi, Rübli, Schalotten, Winterkabis, Zuckerhut und Zwiebeln bereichert die Auswahl für die Küche.

Schnee ist vielleicht ein Grund, nicht zu gärtnern, aber noch lange kein Hindernis, in den Garten zu gehen! Von dort kommt in dieser Jahreszeit der **Wirz*** 'Cavolo Verza' gut gekühlt auf den Tisch. Es handelt sich um eine violett angehauchte Sorte. Im Hochsommer gesät, im Spätsommer gepflanzt

Er wird flankiert vom **Radicchio** 'Palla rossa', dessen grösste Schwierigkeit es war, gefunden zu werden. Denn so wie in der Nacht alle Katzen grau sind, sind im Schnee alle Radicchio weiss. Schnee ist für die meisten Wintergemüse übrigens kein Problem, denn Schnee isoliert, vor allem wenn er locker ist. Schwerer Schnee vom Schneeschaukeln oder -schleudern ist dagegen Gift für Pflanzen, da er kaum Luft enthält. Man sollte besser keinen Schnee auf die Beete schaufeln und die Pflanzen möglichst nicht an jenen Stellen zu überwintern versuchen, wo sie unter einer Dachlawine begraben werden können. Im Hochsommer gesät

Blüemli pflücken geht gerade nicht. Doch ich habe vorgesorgt und hole meine «Weihnachtssterne» ins Haus. Die sind – im Gegensatz zu den roten Weihnachtssternen, die nun in Massen in den Läden verkauft werden – garantiert aus heimischer, umweltfreundlicher Produktion und erst noch mehrjährig! Es sind die Blütenstände des **Zierlauchs** *Allium schubertii*. Seine Blüten sind zwar mehr licht als dicht, haben aber bis zu 50 cm Durchmesser. Vor ein paar Jahren gepflanzt

hochdeutsch:
Wirsing



Wie du gesät hast, so wirst du ernten.

Marcus Tullius Cicero (106–43 v. Chr.),
römischer Redner und Staatsmann