

ELISABETH KÖGEL

SCHLUSS *mit* FRUST IM BEET

*So gedeiht der
Selbstversorgergarten*

G|U

INHALT



Auf eine gute Ernte! 7

ALLES AUF ANFANG 8

So legen Pflanzen richtig los 10

Alles eine Frage des Bodens 12

Gartenarbeit leicht gemacht! 14

Ein bisschen Wind ums Klima 16

Gärtnern heißt gießen 18

Pflanzenhunger richtig stillen 20

Kompostieren ist wie Komponieren 24

Fruchtwechsel hält Pflanzen gesund 28

Mischkultur: Duft schafft Freunde 30

Nützlinge: tierische Freunde & Helfer 32

Das große Wurzelziehen 34

Hochbeet: ein Platz an der Sonne 36

Urban Gardening: alles gut im Gefäß 38

Nie mehr wegfahren? Urlaub für Gärtner 40

Aussaat am Fenster: früher ernten 42

Direkt ins Beet säen und pflanzen 44

Der Traum vom Gewächshaus 46

Hauptsache, früher am Start! 48

GEMÜSE: SO GELINGT'S! 50

Frisch & gesund: köstliche Gemüse 52

Salate: schnell zu knackigem Genuss 54

Extra: Schnecken: heiß auf zartes Grün 58

Bohnen & Erbsen: feine Hülsen & Kerne 60

Spinat, Mangold & Rote Bete 62

Möhren, Radieschen & Rettich 64

Extra: Wühlmäuse:

Räuber im Untergrund 66

Sellerie & Fenchel: aromatische Knollen 68

Lauchgewächse: Zwiebeln & Porree 70

Kartoffel, du tolle Knolle! 74

Fruchtgemüse: Kinder der Sonne 76

Extra: Kraut- & Braunfäule

auf dem Vormarsch 80

Kohl: langer Atem gefragt 82

Zuckermais und Süßkartoffeln 86

Spargel: ran ans Edelmetall! 88

Rhabarber: eine Frage des Stiels 90

Das macht Gemüse zu schaffen 92

Küchenkräuter für ein Jahr 94



Mehrfährige Aromakräuter.....	96
Extra: Katzen und Hunde auf Abstand halten.....	100

OBST: HIER FRUCHTET ES 102

Das Leben versüßen: eigene Früchte	104
Erdbeeren: Vielfalt der Aromen	106
Wahre Perlen: Himbeeren & Brombeeren	110
Diese Fröchtchen! Johannisbeeren & Co.	114
Mach mal blau mit Heidelbeeren!	116
Weinreben: Trauben zum Anbeißen	118

Extra: Top-Bestäuber:

Wild- & Honigbienen 120

Apfelbaum: ein Traum wird wahr	122
Mit Köpfchen zu delikaten Birnen.....	126

Extra: Bäume pflegen

mit Schere und Säge 128

Pflaumen versüßen das Leben	130
So ist gut Kirschen essen	132

Extra: Madigmacher: Kirschessigfliege 134

Quitten: Früchte mit Pelz & Parfum	136
Nüsse: harte Schale, köstlicher Kern	138
Wildobst: einfach zu bändigen	140
Das macht dem Obst zu schaffen	142



ERNTEN – UND WEITER GEHT'S!..... 144

Im Garten aus dem Vollen schöpfen	146
In den Samen steckt die Zukunft.....	148
Ernten ohne Winterpause	150
Immer etwas Gutes auf Lager haben	152
Die Wintermonate sinnvoll nutzen	156

Service	160
Register	162
Bildnachweis.....	166
Impressum, Autorin	168



SO LEGEN PFLANZEN RICHTIG LOS

Ein guter Start ist das A & O, damit Sie sich über reiche Ernten freuen können. Indem Sie den optimalen Standort aussuchen und Ihre Pflanzen gut pflegen, steuern Sie das Wachsen und Fruchten in Ihren Beeten. Das muss gar nicht anstrengend sein.

Loch in den Boden, Pflanze rein, zuschütten, fertig – so werden viele Gewächse ins Leben entlassen. Die Folgen solch lieblosen Eingrabens machen sich erst später bemerkbar, wenn die Pflanzen scheinbar grundlos kümmern. Deshalb lohnt es sich, am Anfang mehr zu geben!

- Nur wenn ihre Wurzeln sofort loswachsen und Nährstoffe und Wasser ziehen können, wird sich eine Pflanze gesund und zu voller Größe entwickeln. Bereiten Sie den Boden deshalb sorgfältig vor. Vor allem Flächen, wo gerade noch die Baumaschinen standen, müssen Sie tief lockern. Karge Standorte verbessern Sie mit gutem Mutterboden, Kompost und Dünger.
- Den Selbstversorgergarten hinters Haus verbannen? Das wird nicht gut gehen. Denn Gemüse und Obst brauchen so viel Sonne wie möglich. In warmen Lagen strecken sie ihre Triebe wuchsfreudig aus. Das Kleinklima können Sie mit der Wahl des Platzes beeinflussen, mit schützenden Hecken, mit Frühbeeten und Folien.
- Hacken und jäten, gießen und düngen, aufbinden und abschneiden – es sind die täglichen kleinen Handgriffe, mit denen Sie Ihren Schützlingen Gutes tun und sie in der Spur halten. Der zusehends wachsende Erfolg spornt an und stimmt glücklich. Auch dank durchdacht angelegter Beete und guter Gerätschaften macht das Gärtnern jeden Tag mehr Spaß.



WIE DIE NATUR GANZ EINFACH HILFT

Nicht nur Mulchdecken, Gründüngung und Kompostgaben helfen Ihnen dabei, dass sich Ihr Selbstversorgergarten prächtig entwickelt. Je besser die vielen Pflanzen zusammenspielen und je mehr nützliche Tiere im Garten leben, desto weniger haben Sie zu tun.

- Bei einer guten Mischkultur unterstützen sich Ihre Pflanzen gegenseitig. Zum einen erschließen sie den Boden in unterschiedlichen Tiefen, ohne miteinander zu konkurrieren. Zum anderen halten sie sich mit ihren Ausdünstungen gegenseitig Schädlinge vom Leib.
- Wenn in Ihrem Garten viele Blumen und Sträucher blühen, stellen sich bald Insekten ein, die das Gemüse und Obst bestäuben und Schädlinge reduzieren. Unterschlüpfe aus Steinen und Gehölzschnitt beherbergen Igel, Kröten und Käfer, die es sogar mit Nacktschnecken aufnehmen.



AUS GUTER KINDERSTUBE

Achten Sie bei Ihren Gemüse- und Obstpflanzen immer auf Qualität. Einen großen Teil können Sie selbst aussäen und aufziehen, damit Ihnen die Jungpflanzen punktgenau zur Pflanzzeit zur Verfügung stehen. Auch auf dem Wochenmarkt, in Gärtnereien oder guten Gartencentern finden Sie eine große Auswahl an Setzlingen. Achten Sie darauf, dass sie nicht welk, geknickt oder bereits gelblich und zu groß gewachsen sind. Obstgehölze kaufen Sie am besten in einer Baumschule vor Ort, wo man Sie berät, welche Arten und Sorten sich für Ihre Region eignen. Besonders bei kleinwüchsigen Gehölzen kommt es auf die richtige Unterlage an. Fragen Sie auch nach passenden Bestäubersorten.

Gemüsevielfalt vom Wochenmarkt.

Obstbäume in Containern lassen sich am einfachsten pflanzen. Wässern Sie den Wurzelballen vorher gut.

GARTENARBEIT LEICHT GEMACHT!

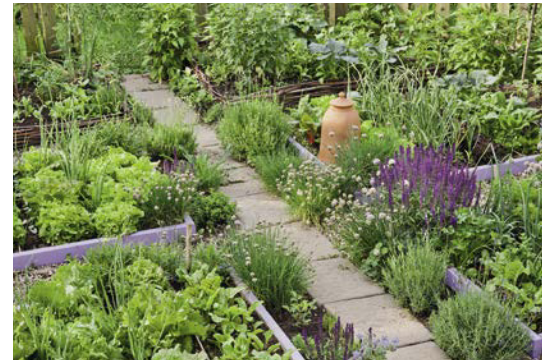
DAS IST DIE CHALLENGE

- So geht das Pflanzen und Pflegen schneller von der Hand
 - Sauberen Fußes ans Ziel kommen
 - Der Clou: alles in Griffnähe haben
 - Anstrengendes Ackern muss nicht sein –
dank richtiger Geräte

Dank der drei Zinken lässt sich der Grubber besonders leicht durch die Erde ziehen.



Auch wenn in Ihrem Garten die Blumen bunt durcheinandertanzen, sollten Sie ihnen doch Grenzen setzen und die Gemüsebeete klar vom Rest abtrennen. Ordnung erleichtert die Arbeit und hat sich in der Praxis bewährt. Klassische Gemüsebeete sind rechteckig. Ihre Länge richtet sich nach der Größe des Gartens und nach der Menge, die man anbauen möchte. Sie sollten nicht breiter als 1,2 m sein. So können Sie von beiden Seiten bis zur Mitte ansäen, bepflanzen und jäten, rückschonend und ohne in die Erde zu treten. Längere Beete unterteilen Sie in mehrere Abschnitte, sodass Sie ohne Umwege auf die andere Seite oder auch zu benachbarten Beeten gelangen. Manchmal genügen einzelne Trittplatten, um von A nach B zu kommen. Die Platten verhindern, dass Sie mit jedem Fußtritt den lockeren Boden mehr als nötig verdichten. Das kleine »Verkehrsnetz« ist natürlich weiter ausbaufähig: Legen Sie zwischen den Beeten Wege an, die idealerweise mindestens 30 cm



Rechteckige, durch Wege unterteilte Beete können Sie leicht bearbeiten.



Gut ausgerüstet – mit Hacke, Grabegabel und einem scharfen Spaten.

breit sind. Je breiter, desto leichter haben ein Schemel oder Erntekorb Platz. Das können schlichte Trampelpfade sein oder Sie streuen weichen Rindenmulch darauf, den Sie ab und an ergänzen. Einfache Trittplatten, auf Sand verlegt, ergeben stabile Pfade, auf denen Sie auch an Regentagen über jeden Matsch erhaben sind und trockenen Fußes ernten können. Feste Wege lassen sich nicht nur mühelos sauber halten, sondern stoppen Unkräuter auf ihrem

Wuchs ins Nachbarbeet. Eine Einfassung aus Planken, Steinen, Metallbändern oder Tonziegeln hält Wildwuchs ebenfalls in Grenzen und verhindert, dass beim Graben und Hacken Erde auf den Pfad fällt oder Gras ins Neuland drängt.

KURZE WEGE SIND DAS ZIEL

Kurze Wege erleichtern die Arbeit nicht nur zwischen den Beeten. Deshalb sollte es gleich neben dem Gemüsegarten einen Wasseranschluss geben – oder dort das Wasserfass stehen (→ Seite 18). Im besten Fall erreichen Sie auch den Kompostplatz nach kurzer Schubkarrenfahrt. Halten Sie ihn aber auf gut 5 m Abstand zum Gemüse, sonst starten die Schnecken von dort zum nächtlichen Beutezug (→ Seite 24).

Kräfte sparen ist auch bei der Werkzeugwahl angesagt. Plagen Sie sich nicht mit schwerem Gerät! Ein leichter, scharfkantiger Damenspaten genügt, um Beete umzustechen oder ein Pflanzloch zu graben. Mit einer vierzinkigen Grabegabel lockern Sie den Boden recht einfach bis in die Tiefe durch rüttelnde Vor- und Rückwärtsbewegungen oder hebeln Wurzelunkräuter oder Kohlstrünke aus. Eine Hacke mit ausreichend langem Stiel hilft, sich beim Jäten rückenschonend aufrecht zu halten. Legen Sie sich auch Grubber und Harke mit einem zu Ihrer Körpergröße passenden Stiel zu. Hohe Qualität zahlt sich in allen Fällen aus – dann bleiben Ihnen Ihre Lieblingsgeräte bei guter Pflege oft Ihr ganzes Gärtnerleben lang erhalten.

GELINGFAKTOR



DAS MASS ALLER DINGE

Das Prinzip »Pi mal Daumen« funktioniert selten gut: Haben Sie deshalb im Garten immer Maßband und Richtschnur bei sich, um Ihre Beete ordentlich abzusteichen, sie einheitlich abzuteilen und später gerade Saat- und Pflanzreihen zu ziehen.

SALATE: SCHNELL ZU KNACKIGEM GENUSS

DAS IST DIE CHALLENGE

- *Mild oder bitter – welche Sorte soll es sein?*
 - *Säen oder pflanzen?*
 - *Dem Wunschplatz gerecht werden*
 - *Das Schossen gezielt verhindern*
- *Ernten – vom Beet direkt in den Mund*

Wenn Wärme und Tageslänge zunehmen, beginnen Salate zu blühen – sie schossen.



Nichts schmeckt so gut wie frisch geernteter Salat. Und bei kaum einer anderen Nutzpflanze stellt sich der köstliche Erfolg so einfach und schnell ein. Einzig die große Auswahl kann ein wenig Kopfzerbrechen bereiten. Wie zart sollen die Blätter sein, wie knackig ihre Rippen, wie bitter der Geschmack?

- Allein die kopfbildenden Salate sind schon eine Herausforderung: Die weichen Blätter des **Kopfsalats** schmecken unvergleichlich gut. Allerdings fallen sie in der Schüssel rasch zusammen und die Pflanzen neigen zum Schossen (→ Seite 57).

- **Eissalat** bildet knusprige und sehr stabile Blätter. Seine deutlich schwereren Köpfe entwickeln sich jedoch langsamer als die des Kopfsalats. Weil ihn Hitze nicht stresst, ist er ein idealer Sommersalat.

- **Pflück- und Schnittsalate** bilden lockere Blattrosetten statt eng gepackter Köpfe. Deshalb können Sie ihre Blätter auch fortlaufend einzeln ernten, was auch in Gefäßen auf Balkon und



Salatsetzlinge gibt es beim Gärtner in riesiger Auswahl.



*Im Frühbeet sind
Salate auch vor
Schnecken geschützt.*

Terrasse gut funktioniert. Als Babyblätter, »Baby Leaves«, schmecken sie besonders zart. Bekannt sind die stark gekrausten Lollo-Sorten, die lange appetitlich in Form bleiben. Fein schmeckt der rötliche Eichblattsalat, dessen gebuchtete Blätter Sie rasch verzehren sollten.

- **Romana-Salat** wiederum ist an seinem hohen, länglichen Wuchs zu erkennen. Er ist ein typischer Sommersalat mit

knackigen, herb-aromatischen Blättern.

Neben all diesen Abkömmlingen des Lattichs gibt es die **Zichoriensalate**. Ihre festeren Blätter stecken voll gesunder Bitterstoffe und Inulin, einer bekömmlichen Zuckerart. Je heller das Laub bleibt, desto milder schmeckt Zichoriensalat. Der Klassiker im Beet ist Endiviensalat. Mit seiner leicht bitteren und doch würzigen Note war er einst ein reiner Herbstsalat. Neue Sorten eignen sich auch für den Sommeranbau.

Aus Italien kommt der rote Radicchio, der dank züchterischen Erfolgs bereits ab August geerntet werden kann – und so auch in unseren Breiten bestens gedeiht. In vieler Munde ist Chicorée, ein heimischer Wintersalat. Die Ernte erfolgt hier nicht vom Beet: Im Spätherbst graben Sie die Wurzeln aus und pflanzen sie bei Bedarf im Keller in einen Eimer mit feuchtem Sand nochmals ein, denn was schmeckt, ist die bleiche Knospe. Die Wurzeln treiben nur bei völliger Dunkelheit weiß-grün aus. Ist Ihnen das zu viel Aufwand, gönnen Sie sich bis zum ersten Frost einfach Radicchio, er schmeckt fast wie Chicorée.

IN SÄTZEN PFLANZEN

Ab März können Sie die ersten Kopf- und Schnittsalate ernten, die Sie am besten in einem Frühbeet vorziehen (→ Seite 48). Ab April gedeihen die Pflanzen dann unkompliziert im Beet. Damit nicht zu viele Salate auf einmal erntereif werden, pflanzen Sie alle 2–3 Wochen etwa

GELINGFAKTOR



WILDSALAT LÖWENZAHN

Ärgern Sie sich nicht über Löwenzahn, sondern genießen Sie ihn als Salat. Entweder Sie pflücken die jungen grünen Blätter. Oder Sie stülpen im Frühling lichtdichte Töpfe über die Pflanzen, die Sie im Rasen oder im Beet finden. Der bleiche Austrieb darunter wird besonders zart schmecken, er gilt in Frankreich als Delikatesse.

10 kopfbildende Salate. Ernten Sie die ersten jung und nehmen Sie dabei jeden zweiten in der Reihe. So wachsen die verbleibenden zu ordentlichen Köpfen heran.

Alle Salate können Sie letztendlich auch direkt ins Beet säen. Vor allem Schnittsalate wachsen so in dichten Reihen heran und können bequem abgeschnitten werden. Zichoriensalate sollten Sie ebenfalls am vorgesehenen Platz ausstreuen, weil sie schnell tiefe Pfahlwurzeln bilden und sich schwer umpflanzen lassen. Weil Salate Lichtkeimer sind (→ Seite 43), bedecken Sie die Samen allenfalls dünn mit Erde. Bei kopfbildenden Salaten bewährt es sich dennoch, sie im Frühbeet oder in Kisten vorzuziehen, damit sie den Platz im Beet nur 6–9 Wochen lang belegen. Von der Aussaat bis zur Ernte können je nach Salatart und -sorte insgesamt 12–20 Wochen vergehen. Anfang September säen Sie die letzten Salate aus, damit sie sich noch bis zum Winter voll entwickeln können. Zu guter Letzt sei noch der Feldsalat



Asia-Salate schmecken am besten, wenn Sie die zarten, jungen Blätter ernten.



Bunte Pflücksalate lassen sich von klein auf für die Küche zupfen und wachsen wieder nach.



Die hellen Knospen treibt Chicorée nur im Dunkeln: ausgraben und in Sand einschlagen.

erwähnt. Er nimmt eine Sonderrolle ein: Das robuste Baldriangewächs sät man von August bis September aus, es lässt sich im ungeheizten Gewächshaus oder unter dem Folientunnel bis zum Frühjahr ernten. Spätere Aussaaten können Sie meist erst im Frühling nutzen. In Reihe gesäte Pflänzchen lassen sich später besser mit dem Messer am Grund abschneiden als breitwürfig ausgebrachte. Anders als Pflücksalat wächst Feldsalat nicht noch einmal nach, weil sie die ganze Pflanze ernten.

ALLE KÖPFE IN DIE SONNE

Salat liebt als Mittelzeher lockere humose Erde, die wenig gedüngt wurde (→ Seite 29). Saure und schwere Böden mag er nicht. Geben Sie ihm einen sonnigen und luftigen Platz. Dort verträgt er sich mit fast jedem Gemüse, außer mit Petersilie und Sellerie. Pflanzen Sie ihn zudem nicht direkt nach anderen Salaten. Vorgezogene Salate haben im Vergleich zu gesäten einen Wachstumsvorsprung und überstehen Schnecken- und Drahtwurm-Attacken besser. Umgekehrt erweisen sich direkt gesäte als widerstandsfähiger gegen Blattläuse. Diese können Sie austricksen, indem Sie Kapuzinerkresse oder Tagetes rund ums Salatbeet säen: Sie ziehen die Läuse an, bevor diese dem Salat zu nahe kommen.

DER BLÜTE ZUVORKOMMEN

Als Korbbblütler schossen Salate gern. Dabei strecken sich die bis dahin rundlichen Pflanzen innerhalb weniger Tage und schieben einen Blütenstängel in die Höhe. Die einst zarten Blätter werden dadurch schlagartig zäh. Wärme, Trockenheit und die zunehmende Tageslänge lösen diese Reaktion im Sommer aus. Vor allem bei Kopfsalaten sollten Sie deshalb Sorten wählen, die an die Jahreszeiten angepasst sind: kälteverträgliche fürs Frühjahr, schossfeste und hitzetolerante für den Sommer. Lassen Sie die Pflanzen auch nicht austrocknen und wässern sie durchdringend. Wenn sich die Köpfe schließen, reduzieren Sie die Wassergaben und gießen nur noch auf die Erde. Multschichten, z. B. aus Stroh oder angetrocknetem Rasenschnitt, halten den Boden ebenfalls feucht und helfen, dass die Salatblätter sauber bleiben. Denn mit dem Regen spritzt sonst Erde zwischen die Blätter, die Sie in der Küche aufwendig abwaschen müssen. Werden Salate gut versorgt, haben Fäulnis-Erreger keine Chance. Meist würde der Pilz über verletzte oder absterbende Blätter in die Pflanze eindringen, deshalb entfernen Sie solche Blätter am besten gleich. Zum Schutz vor Hagel oder Starkregen können Sie Vlies oder Lochfolie über die Kulturen breiten.

Ist Ihr Salat reif und voll ausgebildet, sollten Sie ihn innerhalb von 5 Tagen ernten. Danach werden die Blätter fest und zäh. Beginnen Pflanzen zu schossen, schneiden Sie sie sofort ab und legen sie in Zeitungspapier eingeschlagen in den Kühlschrank. Dann heißt es schnell aufbrauchen! Schlappe Salate können Sie manchmal noch retten, wenn Sie ihren Strunk anschneiden und die Pflanze in kaltes Wasser stellen.



FEHLER VERMEIDEN

SALAT MUSS FLATTERN

Damit sich gesunde, dichte Salatköpfe bilden, setzen Sie Jungpflanzen hoch in den Boden, Erdpresstöpfe dürfen noch etwa zur Hälfte herauschauen. »Salat muss flattern«, sagt man, ansonsten hat Fäulnis ein leichtes Spiel. Achten Sie auch auf großzügige Pflanzabstände: 30 × 30 cm bis 35 × 35 cm sollten es schon sein.

KRAUT- & BRAUNFÄULE AUF DEM VORMARSCH

*Anhaltend schlechtes Wetter frustriert nicht nur uns Gärtner. Tomaten und Kartoffeln können davon regelrecht krank werden – sterbenskrank sogar –, weil der Pilz *Phytophthora infestans* die Gunst der Stunde für sich nutzt. Das können Sie dagegen tun.*



Die Kraut- und Braunfäule zerstört erst die Blätter, dann die ganze Pflanze.

Tomaten waren immer relativ unkompliziert anzubauen. Doch seit einigen Jahren greift die Kraut- und Braunfäule (*Phytophthora infestans*) rapide um sich. Die Pilzkrankung beginnt auf den älteren, unteren Blättern. Ab Ende Juni bekommen diese gräulich-grüne Flecken, die sich braun bis schwarz verfärben. Am Ende verfault oder verdorrt das ganze Blatt. Auch die Früchte zeigen bald braune, eingesunkene Flecken, werden hart, faulig und ungenießbar. Oft stirbt die ganze Pflanze innerhalb von zwei Wochen komplett ab. Besonders ärgerlich ist, dass es meist Pflanzen kurz vor der Erntereife trifft.

Die Kraut- und Braunfäule kann sich am besten ausbreiten, wenn die Blätter nass sind – und bleiben. Das ist im Freien bei Dauerregen der Fall. Die Sporen spritzen mit dem Regenwasser vom Boden an die Blätter und verteilen sich

dort. Trocknet das Laub dann nicht schnell genug ab, haben die Erreger alle Zeit der Welt, um in die Blattzellen vorzudringen.

Pflanzen Sie Ihre Tomaten deshalb besser ins Gewächshaus. Ansonsten bieten auch Tomatenhäuschen oder ein überdachter Platz vor einer Wand einen trockenen Standort. Eine begrenzte Erdoberfläche bringt die Kultur im Kübel mit sich und damit weniger Infektionsquel-



Wachsen Tomaten unter Dach, kann sich der Pilz nicht ausbreiten.

len. Stellen Sie Ihr Tomatenhaus mit der offenen Seite nach Süden oder Südosten auf, an den Wetterseiten, West und Nord, reichen die Folien bis zum Boden. An Regentagen schließen Sie auch die

Frontseite. Lüften Sie Tomaten- und Gewächshäuser täglich, denn auch der Tau entpuppt sich als Tummelplatz für Pilzsporen.

LUFTIGE KULTUREN BRINGEN VIEL

Ausgepflanzte Tomaten erhalten von Anfang an einen sonnigen, luftigen Platz. Die Pflanzen sollten sich untereinander nicht berühren und gut 80 cm auf Abstand gehen. Die umgebende Pflanzung sollte so niedrig sein, dass der Wind ungehindert die Tomaten trockenpusten kann. Eine Mulchdecke bremst die Regentropfen. Gießen Sie nie über die Blätter, sondern immer nur auf den Boden. Düngen Sie zurückhaltend, denn überdüngte Pflanzen sind besonders anfällig. Auch beim Ausgeizen sollten Sie die Verletzungen gering halten.

Gegen Kraut- und Braunfäule resistente Sorten gibt es nicht. Einige Sorten sind allerdings widerstandsfähiger als andere, etwa die Kirschtomaten 'Resi Gold' und 'Philovita', die rundfruchtige 'Phantasia' oder die sehr wüchsige 'De Berao'.

Große Ansteckungsgefahr geht von Kartoffeln aus. Diese stehen bei der Kraut- und Braunfäule ebenfalls hoch im Kurs. Auch ihr Laub stirbt im schlimmsten Fall komplett ab, die Knollen sind rostbraun verfärbt und lassen sich schlecht lagern. Pflanzen Sie Tomaten und Kartoffeln deshalb nie nebeneinander und halten Sie mindestens 4 Jahre lange Anbaupausen ein. Die ersten Infektionen gehen im Frühjahr von Pflanzkartoffeln aus, in erster Linie von solchen ohne Zertifikat. Deshalb ist es wichtig, stets hochwertiges, getestetes Pflanzgut zu verwenden.



FEHLER VERMEIDEN

INFEKTION SELBST GEMACHT

Es ist richtig, wenn Sie befallene Blätter, Früchte, Kartoffeln oder ganze Pflanzen aus den Beeten entfernen, um eine weitere Ansteckung zu vermeiden. Falsch ist jedoch, die Reste auf den Kompost zu werfen, wo der Pilz dann überwintert. Von dort startet die Infektion im nächsten Jahr aufs Neue. All diese Abfälle sollten Sie unbedingt über den Restmüll entsorgen!



SO GELINGT EINE REICHE ERNTE!

Gemüse und Früchte aus dem eigenen Garten ernten und genießen – das klingt verlockend! Doch beim grünen Hobby mischt die Natur kräftig mit und kann die Pläne munter durcheinanderwirbeln: Schnecken raspeln frisch gesetzte Pflänzchen nieder, die Kohlrabipflanzen wollen partout keine Knollen ansetzen und die Zucchini werden wieder genau im großen Sommerurlaub reif. Aber mit diesem Buch kommt endlich die Lösung für alle großen und kleinen Probleme rund um die Selbstversorgung!

- **Von Anfang an alles richtigmachen:** Dank guter Anbauplanung kann kaum mehr etwas schiefgehen.
- **Auf einen Blick:** Bei allen wichtigen Obst- und Gemüse-Kulturen finden Sie zu den möglichen Problemen Lösungsansätze und Gelingfaktoren.
- **»Übeltäter« überführt!** Alles Wichtige zur Erkennung und Vermeidung von Krankheiten, Schädlingen und Pflegefehlern.

WG 421 Garten
ISBN 978-3-8338-6868-9



9 783833 868689



www.gu.de