

Der pflegeleichte Kleingarten

Wer seinen Garten klug mit Pflanzen ausstattet, darf sich auf erholsame Mußestunden und mehr Zeit zum Träumen und Genießen freuen. Was ist zu beachten, wenn der Garten so wenig wie möglich Arbeit machen soll?

Pflegeleicht wird ein Beet, wenn man mit dem Blühenden zurückhaltend beginnt und im Saisonverlauf zulegt. Ein paar Farbtupfer im Frühjahr reichen und hinterlassen nach dem Abblühen keine unschönen Flecken im Pflanzenteppich, der seinen Blühenhöhepunkt im September hat.

Der erste eigene Kleingarten und noch keine Erfahrung mit der Bewirtschaftung? – Für's erste Jahr empfehle ich Euch, mit Kräutern und einigen robusten Anfängergemüsen zu starten, die keine besonderen Ansprüche stellen, wenig Pflege brauchen und sogar auf dem Balkon gedeihen. Zu jeder Pflanze gebe ich Euch ein paar konkrete Tipps. Sobald Ihr nach der ersten Saison etwas mehr Erfahrung habt, könnt Ihr das Sortiment Stück für Stück erweitern.

So könnten zum Beispiel größere Gruppen von Kissen-Astern, Krokussen, Narzissen, Stiefmütterchen oder verschiedenen Bodendeckern, wie z.B. Blaustern, Mauerpfeffer, gepflanzt werden, aus denen Zierlauch und Tulpen, später kleine Inseln aus verschiedenen Minzearten, Frauenmantel und Salbei herausragen, aber auch einzelne Fetthennen, Hortensien, Lilien, Pech- und Bartnelken, Akelei, Löwenmäulchen, Sonnenhut, Christ- und Pfingstrosen und hohe Gräser (z.B. Lampenputzergras). Sortenabhängiges Düngen und Rückschnitt sind dann nicht nötig. Im Frühjahr etwas Humus über die zurückgefrorenen Pflanzenreste streuen – fertig.

Pflegeleicht im Anbau sind beispielsweise Möhren, Wurzelpetersilie, Zwiebeln, Rhabarber, Radieschen, Kohlrabi, Zucchini, Kürbis, Bohnen (Busch- und Stangenbohnen), Erdbeeren, Kartoffeln, aber auch Beeresträucher wie z.B. Johannis-, Stachel-, Blaubeere und Aronia (letztere ist auch als Sichtschutzhecke geeignet), Kapuzinerkresse (als Bodendecker, aber auch rankende Sorte erhältlich).

Besonders hübsch sind rankende Pflanzen wie z.B. Wicken, Winterjasmin, Kletterhortensie, Geißblatt, Clematis oder Wein.

Was macht ein pflegeleichtes Gemüse aus?

Pflegeleichte Sorten sind wenig anspruchsvoll, was die Bodenbeschaffenheit angeht, sind gute Nachbarn in der Mischkultur und sind kaum anfällig für Schädlinge. Auch nehmen sie Euch kurze Trockenperioden oder starken Regen nicht so schnell krumm. Einige sind auch Kälteunempfindlich und benötigen dadurch keine Vorkultur im Haus, sondern können direkt ins Beet gesät werden. Bis zur Ernte müssen sie nicht aufwändig angebunden, ausgeizt oder geschützt werden.

Pflegeleichte Gemüsesorten sind

Radieschen – nicht umsonst hat es das pflegeleichte Radieschen sogar ins Logo meines Blogs geschafft. Die Pflanzen sind relativ anspruchslos, brauchen eher wenige Nährstoffe und können schon früh im Jahr ausgesät werden. Nicht nur die Wurzeln der Radieschen sind essbar, sondern auch die Blätter. Ihr könnt sie in den Salat geben oder daraus ein leckeres Pesto machen. Neben den bekannten roten runden Radieschen gibt es noch viele andere Farben und Formen, z.B. längliche, weiße, die wegen ihrer Form auch Eiszapfen genannt werden. (Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: ab März; Ernte: 3-4 Wochen nach der Aussaat)

Rote Bete (Rote Rüben) – gibt es klassisch rund, birnen- oder walzenförmig in Rot, Gelb oder Weiß. Als Baby-Beets mit nur wenigen Zentimetern Durchmesser schmecken die Roten Rüben besonders zart. Der Anbau von Roter Bete gelingt fast immer. Nicht einmal die Witterungsbedingungen können der Rübe viel anhaben. Samen mit 25 Zentimeter Reihenabstand und mindestens fünf Zentimeter Abstand in der Reihe einzeln oder klümpchenweise in 2 cm tiefe Saatrinnen legen und diese flach mit Erde bedecken.

Nach dem Aussäen wird gründlich angegossen. Rote Beete wächst schnell und keimt bereits bei etwa 20 Grad Celsius. Bei länger anhaltender Trockenheit während der Keimung oder der Hauptwachstumsphase sorgen regelmäßige Wassergaben für eine zügige Entwicklung.

Bio-Tipp: Ab Beginn der Knollenbildung alle zwei bis drei Wochen verdünnte Beinwell- oder Brennnesseljauche ins Gießwasser geben oder einen gekauften kalireichen Gemüsedünger oberflächlich in die Beeterde einarbeiten.

(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: ab Mitte April bis Anfang Juni; Ernte: 3 bis 4 Monate nach der Aussaat)

Salat – gibt es in unzähligen Farben und Formen. Vom klassischen Kopfsalat über roten Radiccio bis zum lila-braunen Römersalat – einige Sorten haben sogar hübsche Sprenkel. Manche haben geschlossene Köpfe, andere sind länglich oder bestehen aus Gruppen von Einzelblättern. Wenn man die Eigenschaften verschiedener Sorten nutzt, kann man Salat sogar rund ums Jahr anbauen, da einige wie z.B. die Radiccio erst bei Kälte ihre ganze Schönheit entfalten. Salat wächst sehr schnell und eignet sich im Beet daher auch super als Lückenfüller. Wenn man statt der ganzen Pflanze nur einzelne Blätter erntet, wächst Salat immer wieder nach. (Standort: Sonne bis Schatten; Aussaat: Februar-Oktober je nach Sorte; Ernte: 3-4 Wochen nach der Aussaat)

Spinat - eignet sich für die Sommerernte, ist aber auch ein gutes Wintergemüse. Er wird großflächig ausgestreut und braucht zum Wachsen nur regelmäßig Wasser. Er sollte im Frühjahr und im Herbst ausgesät werden, da er im Sommer zum Schießen (damit bezeichnet man die vorschnelle Blütenbildung) neigt. Junge Blätter können als Salat gegessen werden, ältere kann man gut als Gemüse zubereiten. Da Spinat auch Vögeln gut schmeckt, decke ich ihn meist mit einem hellen, lichtdurchlässigen Vlies ab.

(Standort: Schatten bis Halbschatten; Aussaat: Februar-April und August-Oktober; Ernte: 10-12 Wochen nach der Aussaat)

Mangold – Es wundert mich, dass es den leckeren Mangold nicht in jedem Supermarkt gibt, aber immerhin findet man ihn mittlerweile wieder auf den meisten Wochenmärkten. Gerade die bunten Mangold-Sorten sehen obendrein so schön aus, dass sie sogar im Blumenbeet eine super Figur machen. Mangold benötigt kaum Pflege ist nicht anfällig für Schädlinge und wird auch von Schnecken gemieden. Auch bei Ihm gilt: Wenn man immer nur die äußeren Blätter erntet, wächst er einmal gepflanzt immer wieder nach. Erst bei starkem Frost stirbt die Pflanze ab.

(Standort: Sonne bis Schatten; Aussaat: ab Mitte April; Ernte: 10-12 Wochen nach der Ernte)

Eine besondere Spezialität mit Mangold ist **Korfiotisches Tsigarelli**. Das Rezept habe ich Euch notiert, da Ihr ganz viele Wild- und Unkräuter wie Giersch oder Brennnesseln hineingeben und diese somit statt zu jäten einfach aufessen könnt. Und so geht's:

Zutaten: 4-5 große Hände voll gemischtes Grünzeug nach Wahl, wie z.B. Brennnesseln, Giersch, Grünkohl, Kohlrabi-Blätter, Löwenzahn-Blätter, Mangold, Radieschengrün, Rote Bete Blätter, Schwarzkohl, Spinat, Sprossenbrokkoli, Ruccola, Wegwarte, Wilder Portulak, Einige Zweige Minze, Mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Oregano, 1-2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 400 g gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose), 3 EL Tomatenmark, 4-5 EL Olivenöl, 1 Prise Meersalz, 2 Scheiben Feta

Zubereitung: Grünzeug und Kräuter waschen und trocken tupfen, Größere Blätter etwas kleinschneiden, Brennnesseln und Co. vom Stiel zupfen, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einem Topf mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Die Hälfte des Grünzeugs und der Kräuter in den Topf legen, die Tomaten und das Tomatenmark darauf geben und mit dem restlichen Grünzeug abdecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Großzügig mit Olivenöl übergießen und auf kleiner Flamme für ca. 20 Minuten dünsten. Das fertige Tsigarelli in eine Schale geben und mit einer Scheibe Feta und etwas geröstetem Brot anrichten. Guten Appetit!

Frühlingszwiebeln – Einmal gesät wachsen Frühlingszwiebeln immer wieder nach. Die oberirdischen Teile frieren bei Frost ab, die Zwiebel treibt aber im frühen Frühjahr bereits wieder aus. Damit gehört sie zum ersten essbaren Grün des Jahres. Im Sommer bekommen sie weiße, essbare Blüten, die man gut als Deko für Salate nutzen kann. Alle 3-4 Jahre solltet Ihr die Pflanze ausgraben, teilen und an einen neuen Ort umpflanzen.
(Standort: Sonne bis Schatten; Aussaat: ab März; Ernte: ab Frühling bis zum Frost)

Kapuzinerkresse – ist eine sehr schnell wachsende, rankende Pflanze, die im Garten hübsch aussieht und mit ihrem Duft viele Schädlinge abwehrt. Alle Pflanzenteile sind essbar. Die jungen Blätter sind leicht scharf und verfeinern Salate, die Blüten schmücken herzhaftere Gerichte aber auch Süßspeisen. Ich pflanze gerne stark rankende Sorten und lasse sie z.B. am Hochbeet herunter wachsen. Wenn man die Blüten zu Samen ausreifen lässt, entstehen kleine runde Kugeln, die Ihr sogar als Kapernersatz in Salzlake einlegen könnt.
(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: ab Mai, Blüte: 8-10 Wochen nach der Aussaat)

Kürbis – Eine junge Kürbispflanze lebt gefährlich, denn je kleiner die Pflanze und je zarter die Blätter sind, desto größer ist die Gefahr, dass Schnecken sich über sie hermachen. Ich ziehe Kürbisse daher immer im Haus vor und pflanze sie erst aus, wenn sie 4-5 große Blätter haben. Die Pflanze braucht wenig Pflege, nur regelmäßige Wassergaben und sehr viele Nährstoffe.
(Standort: Halbschatten bis Schatten, Aussaat: ab März im Haus vorziehen, Mitte Mai auspflanzen; Ernte: September bis Oktober)

Zucchini – Kaum eine Gemüsepflanze liefert so zuverlässig üppige Erträge wie die Zucchini. Pflanz daher im ersten Jahr nur zwei bis drei Exemplare. Diese werden Euch ausreichend versorgen. Falls Ihr das Gefühl habt, dass die Menge trotzdem zu viel wird, dann erntet regelmäßig schon kleine, zarte Früchte, die sogar roh gegessen werden können. Sogar die Zucchini-Blüten sind essbar – mit etwas Feta gefüllt, in Ei und Mehl gewendet und in der Pfanne frittiert, sind diese eine Delikatesse. Zucchini und Kürbisse sind miteinander verwandt, daher ähneln sie sich auch bei der Aussaat und Pflege.
(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: ab März im Haus vorziehen, Mitte Mai auspflanzen; Ernte: ca. 10-12 Wochen nach dem Auspflanzen bis zum Frost)

Buschbohnen – Man pflanzt sie im Frühjahr in kleinen Grüppchen von 3-4 Samen und einem Abstand zur nächsten Gruppe von ca. 20 cm. Außer gelegentlichem Wässern, könnt Ihr sie bis zur Ernte mehr oder weniger sich selbst überlassen. Sobald die ersten Bohnen ausgereift sind, solltet Ihr diese regelmäßig abernten, da die Pflanze dadurch angeregt wird, immer wieder neue Blüten zu bilden.
(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: Mai bis Mitte Juli; Ernte: ca. 10-12 Wochen nach der Aussaat bis zum Frost)

Stangenbohnen (Feuerbohnen) – Einfach im Frühjahr jeweils sechs bis acht Samenkörner im Abstand von 30 bis 40 Zentimetern, etwa zwei Zentimeter tief, Keimdauer etwa 14 Tage. Die Pflanzen regelmäßig wässern, jedoch Staunässe vermeiden. Die dekorative Feuerbohne (*Phaseolus coccineus*) heißt wegen ihrer großen Blüten auch Prunkbohne. Die Prunkbohne ist eine einjährige Kletterpflanze und wächst mithilfe linkswindender, schlingender Triebe. Sie klettert sehr schnell und wird je nach Sorte zwei bis vier Meter hoch. So bilden mehrere Pflanzen gemeinsam bald dichte Laub- und Blütenwände. Die Wurzel der Prunkbohne kann sich zu einer kleinen Knolle verdicken. Die leuchtend roten Einzelblüten erscheinen ab Juni bis in den September hinein und stehen in langgestielten Trauben. Aus den Blüten der Prunkbohne entwickeln sich grüne Hülsenfrüchte, die je nach Sorte über 25 Zentimeter lang werden. Sie können jung geerntet und in der Küche wie Busch- oder Stangenbohnen zubereitet und gegessen werden. Doch Achtung: Wie Gartenbohnen müssen auch Feuerbohnen vor dem Verzehr gekocht werden, um das in ihnen enthaltene giftige Phasin abzubauen. Auch die getrockneten, weißen, braunen oder gesprenkelten Samen im Inneren der Schoten können gekocht und verzehrt werden.
(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: Mitte Mai bis Juni; Ernte: etwa 10-12 Wochen nach Aussaat)

Kartoffeln- Pflanzkartoffeln ab Mitte März am hellen Fenster etwas vorkieimen. Falls euch das zu umständlich ist, könnt Ihr sie auch einfach ab Mitte April mit ca. 30 cm Abstand in gut aufgelockerte Erde stecken. Im Laufe des Sommers solltet Ihr die Pflanzen etwas anhäufeln (Erde mit einer Hacke von der Seite zur Pflanze hin nach oben ziehen und damit einen kleinen Hügel formen). Wenn das Kartoffellaub welk wird, sind die Knollen erntereif. (Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: ab Mitte April ggf. vorkieimen; Ernte: Spätsommer/Herbst)

Wichtiger Hinweis, falls Ihr im Garten auch Tomaten anbaut: pflanzt beides möglichst weit auseinander, um eine Übertragung der für die Tomaten gefährlichen Krautfäule zu verhindern. Kartoffeln gelingen übrigens auch in einem großen Topf. Ihr könnt den Anbau also auch auf dem Balkon probieren. Achtet dann nur darauf, nicht zu viel zu gießen, da die Kartoffeln sonst faulen können.

Wenn Ihr Kartoffeln im Eimer oder in einem Sack anbauen möchtet, gebt Ihr am besten ca. 20 cm Erde ins Gefäß, legt 4-5 Kartoffeln hinein und schüttet ca. 10 cm Erde oben drüber. Immer wenn die Kartoffeltriebe ca. 5 cm heraus schauen, füllt Ihr wieder Erde nach. Je nach Sorte, könnt Ihr nach ca. 3 Monaten ernten.

Rosenkohl – kann von April bis Mai vorgezogen werden. Anfang bis Ende Juni ziehen die Jungpflanzen dann in das Beet um. Pflanze den Kohl im Abstand von ca. 50 cm so tief ein, dass die Erde bis zu den Keimblättern reicht. Rosenkohl verträgt Frost bis etwa -10°. Er mag am liebsten lehmige Böden mit neutralem pH-Wert, gedeiht aber auch leicht abseits dieser Bedingungen. Halte die Jungpflanzen unkrautfrei und gieße diese anfangs regelmäßig. Später wurzeln die Pflanzen tief genug, um genügend Wasser aus den tieferen Bodenschichten zu beziehen. Lockere regelmäßig den Boden, das fördert das Wurzelwachstum der Pflanze und erhöht die Standfestigkeit. Sobald sich die ersten Röschen in den Blattachsen bilden, kappe die Terminalknospe der Pflanze. Diese Maßnahme fördert ein gleichmäßiges Heranreifen der Knospen. Kranke Knospen sollten regelmäßig entfernt werden. Sind die Knospen gleichmäßig ausgebildet, kannst Du auch den ganzen Stängel abschneiden und die Röschen an ihm belassen. So ist der Rosenkohl etwas länger lagerfähig.

Auch der Strunk ist essbar und erinnert nach dem Schälen geschmacklich an Kohlrabi. Rosenkohl enthält sehr viel Vitamin-C und ist wie alle Kohlsorten sehr ballaststoffreich. Zudem enthält Rosenkohl Vitamin A und B, Folsäure, Betacarotin, Kalium und Calcium.

(Standort: Sonne bis Halbschatten; Aussaat: im April in Töpfe, ab Mai ins Freiland - Setzlinge ab Juni ins Freiland pflanzen; Ernte: September bis November)

Pergola bepflanzen – Als die Klassiker unter den Kletterpflanzen haben sich zwei besonders pflegeleichte, schnellwachsende Arten herauskristallisiert.



Der Wilde Wein ist sehr robust und winterhart und kann so mehrjährig kultiviert werden. Außerdem wächst er schnell und dicht und sorgt so für einen perfekten Sichtschutz und Schatten. Zudem begeistert der Wilde Wein mit seiner intensiv roten Blattfärbung im Herbst. Wilder Wein ist selbstkletternd und braucht somit keine Rankhilfe.

Essbares von der Pergola – Wie wär's denn mit Früchten direkt von der Pergola? Pflanzen Sie Himbeeren, Brombeeren oder auch Kiwi oder Weintrauben an und naschen Sie direkt von der Pergola. Kiwis sind leider nicht winterhart. Noch mehr Auswahl haben Sie beim Gemüse: Gurken, Bohnen oder Kürbis ranken nicht nur zielstrebig, sie tragen auch noch wunderschöne Blüten und leckere Früchte. Die Blüten von Kürbis und Gurke sind außerdem essbar und eignen sich hervorragend für attraktive Viel

Viel Spass beim Umsetzen der Gartentipps!

Euer Vorstand

KGV „Lützelhöhe“ e. V. Frankenberg / Sachsen



Blühende Pflanzen für die Pergola:

Name	Blütenfarbe	Blütezeit	Standort	Rankhilfe	Giftig	Winterhart
Blauregen	Bläulich, weiß oder rosa	April bis Juni	Halbschattig bis sonnig	Ja	Ja	Ja
Bougainvillea (Drillingsblume)	Rosa, gelb, orange, rot, weiß	März bis Oktober	Vollsonnig	Ja	Nein	Bis -5°C
Clematis (Waldrebe)	Bläulich	April bis Oktober	Schatten, Halbschatten oder Sonne	Ja	Stark giftig	Sortenabhängig
Dipladenia (Mandevilla)	Gelb, rot, rosa, weiß	Mai bis Oktober	Halbschatten bis sonnig	Ja	Giftig	Nein
Garten-Geißblatt	Gelb, orange, rot, weiß	Mai bis September	Halbschatten bis sonnig	Ja	Giftig	Ja
Glockenrebe	Violett	Juli bis Oktober	Sonnig	Keine Rankhilfe nötig	Nein	Nein
Kletterhortensie	Weiß	Mai bis Juni	Halbschattig bis sonnig	Keine Rankhilfe nötig	Ja	Ja
Kletterrosen	Verschiedene Farben	Juni bis September	Sonnig bis halbschattig	Ja	Nein	Ja
Kletterspindel	Verschiedene Farben	Mai bis Juni	Halbschatten	Keine Rankhilfe nötig	Leicht giftige Früchte	Ja
Klettertrompete	Rötlich bis orange	Juli bis September	Sonnig	Keine Rankhilfe nötig	Stark giftig	Sortenabhängig
Prunkwinde	Verschiedene Farben	Juni bis November	Halbschatten bis Vollsonnig	Ja	Stark giftig	Bis -10°C
Schwarzäugige Susanne	Orange, weiß, rot	Mai bis Oktober	Sonnig	Ja	Nein	Nein