

**DAS PASSIERT
IM MAI**

WIND IM MAI VERWEHT DEN GRAM,

DER JUNI WIRD DANACH STETS WARM.

GUT ZU WISSEN

DER WONNEMONAT MAI HÄLT EIN FÜR IHREN GEMÜSEGARTEN ENTSCHEIDENDES DATUM BEREIT: MIT DEN EISHEILIGEN ZUR MONATSMITTE IST KEIN FROST MEHR ZU ERWARTEN.

Auch wenn es im Mai so scheint, als wäre der Sommer schon da – es gibt immer noch das Risiko eines späten Frostes. Und nachdem die Eisheiligen sich nicht unbedingt an den Kalender halten, müssen Sie den Wetterbericht jetzt besonders im

Auge behalten. Sind die Eisheiligen vorbei, können Sie nun auch alle kälteempfindlichen Kulturen wie Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbisse, Bohnen, Zuckermais oder Basilikum ins Freie setzen bzw. aussäen. Die Saison ist also in vollem Gange!

ÜBERBLICK: WAS LIEGT AN?

■ **Aussäen:** alle Sommerkulturen, also auch Bohnen, Erbsen, Rettich, Rote Bete, Rucola, Pflücksalate, Möhren, Mangold, Mairüben, Zuckermais und Kapuzinerkresse; Spinat jedoch erst wieder ab Mitte Juli

■ **Pflanzen:** Fenchel, Sellerie, Salate, Kohlrabi, Blumenkohl, Brokkoli, Kopfkohl, Tomaten,

Zucchini, Kürbisse, Gurken, Paprika, Auberginen, Artischocken, Porree

■ **Ernten:** Salate, Radieschen, Spinat

■ **Pflegen:** regelmäßig nach Unkraut sehen, bei Bedarf gießen

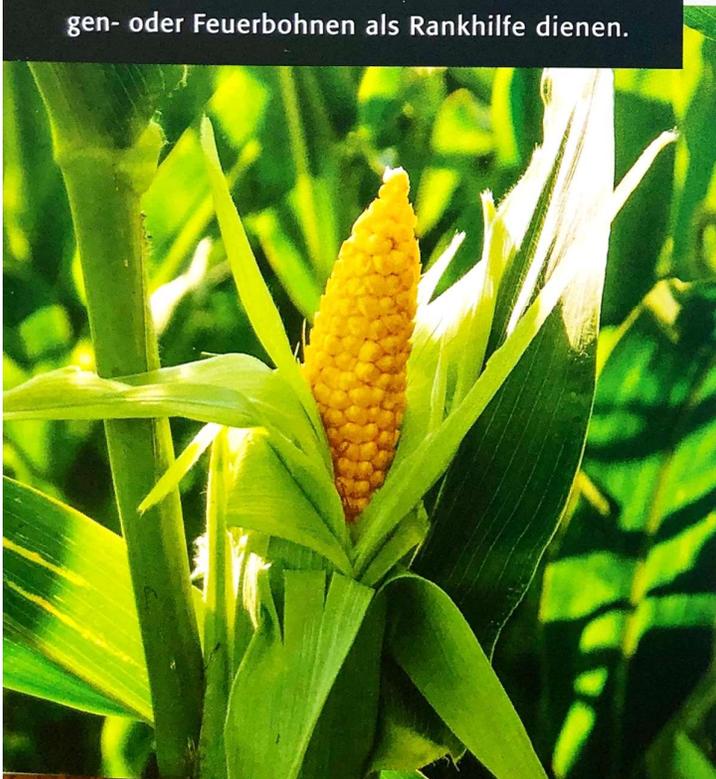
■ **Sonstiges:** erste Nachsaaten planen, Gemüse bei Bedarf mit Netzen schützen

Säen

Nach den Eisheiligen können Sie nun auch die frostempfindlichen Kulturen direkt ins Freiland säen. Haben Sie keine Gurken, Zucchini oder Kürbisse vorgezogen, können Sie sie auch direkt säen. Zudem können Sie jetzt fast alle Sommersorten ins Freiland säen.

Aber auch hier gibt es **Ausnahmen**: Da Spinat an langen Tagen schnell in Blüte geht, sollten Sie bis Mitte Juli eine Aussaatpause einlegen. Bei Kopfkohl gehen Sie auf Nummer sicher, wenn Sie die Vorzucht noch im Haus erledigen, da er warme Anzuchttemperaturen benötigt und andernfalls schießt. Ansonsten benötigen Sie Ihre Fensterbank nicht mehr für Ihr Gemüse.

UNTEN Früh gesäeter Zuckermais kann Stangen- oder Feuerbohnen als Rankhilfe dienen.



Legen Sie ab den Eisheiligen Ihren **Zuckermais**. Er ist sehr wärmeliebend und benötigt hohe Keimtemperaturen. Bedenken Sie bei der Standortwahl auch, dass Mais sehr hoch wird und dementsprechend Schatten auf andere Kulturen werfen kann. Außerdem beansprucht er viel Platz und Nährstoffe: 60 cm zwischen den Reihen und 30 cm in der Reihe sollte man jeder Pflanze zugestehen. Nach der Keimung ist Mais zwar leicht von anderem Gemüse, aber gar nicht so einfach von Gras zu unterscheiden, da er selbst zur Familie der Gräser gehört. Während der Wachstumsphase sollten Sie die Pflänzchen anhäufeln (siehe dazu Seite 86), da sie so einen sichereren Stand haben und weitere Seitenwurzeln bilden.

Auch für Bohnen ist nach den Eisheiligen die richtige Aussaatzeit. Während Buschbohnen leichter in der Pflege sind, benötigen **Stangenbohnen** eine Rankhilfe, die wir auf Seite 66 näher beschreiben. Legen Sie hier pro Saatstelle 5 Körner in die Erde um eine solche Rankhilfe. Da Pflanzen immer Richtung Licht wachsen, sollte die Rankhilfe zwischen Sonnenlauf und Aussaatstelle sein. Die Pflänzchen werden die Hilfe von alleine annehmen und sich an ihr hochwinden. Wenn Sie nachhelfen möchten, beachten Sie bitte, dass Bohnen sich immer gegen den Uhrzeigersinn winden und sich wieder lösen, wenn Sie sie in der falschen Richtung um die Rankhilfe wickeln.

Wenn Sie Zuckermais und Stangenbohnen nebeneinander aussäen, werden sich die Bohnen am Mais hochwinden, so er denn einen Wuchsvorsprung von vier bis sechs Wochen hat. Die Rankhilfe wird damit überflüssig.

Das Ausbringen mehrerer Körner pro Stelle nennt sich Horstsaat und ist auch für **Buschbohnen** üblich. Legen Sie hier 3 bis 5 Bohnen im Abstand von 20 × 20 cm in die Erde. Damit Bohnen schneller keimen, können Sie sie vor der Aussaat auch einen Tag ins Wasser legen. Da sie aufgrund ihrer Größe nicht verklumpen können, ist dies eine gute Methode, um sie in Schwung zu bringen. Angießen sollten Sie Ihre Aussaat dann trotzdem.

Pflanzen

Wie bereits erwähnt, sind die Eisheiligen ein entscheidender Tag für viele Gemüsesorten. Da nun kein Frost mehr zu erwarten ist, können alle Pflanzen ins Freiland gesetzt werden. Gerne weisen wir auch hier nochmals auf die empfohlenen **Pflanzabstände** hin (siehe Seite 22 ff.). Gerade bei den wärmeliebenden Kulturen wird der Raumanspruch der einzelnen Pflanzen oft unterschätzt, sieht doch ein Beet mit kleinen Jungpflanzen mit einem Abstand von 100 × 40 cm wie bei den Landgurken anfangs sehr leer aus. Die Pflanzen werden den Raum jedoch rasch füllen.

Als kleine **zeitliche Überbrückung** können Sie den Platz jedoch für eine schnelle Radieschenausaat nutzen. Bis diesen droht, überwuchert zu werden, sind sie auch schon erntereif.

Bei der Aussaat von **Zucchini** ist zu bedenken, dass nur eine Pflanze oft so reichlich Früchte abwirft, dass sie in der Regel für einen Haushalt ausreichen. Wollen Sie also mehr als eine Zucchinipflanze im Garten haben, empfehlen wir Ihnen, hier die Sorten zu variieren. Neben den bekannten

grünen und gelben länglichen Sorten gibt es beispielsweise die 'Rondinis', die etwa tennisballgroß geerntet werden, oder die weißen und an Ufos erinnernden 'Patissons'.

Weil **Kürbisse** und **Gurken** lange Ranken bilden, können Sie davon ruhig 2 bis 3 Pflänzchen pro Pflanzstelle in die Erde bringen. Diese werden recht schnell in alle Richtungen wachsen und möglicherweise anderen Pflanzen in die Quere kommen. Sie können die Ranken natürlich auch umlegen, also umdirigieren, und mit ihnen z.B. einen flachen Kreis um die Pflanzstelle bilden oder aber durch eine kleine Konstruktion das Wachstum in die Höhe anbieten. In diesem Falle sollten Sie aber gerade bei Kürbissen beachten, dass diese schwer werden und abreißen können, wenn Sie den Erdboden verlassen.

DIE EISHEILIGEN

Die jahrhundertelangen Beobachtungen des Wetters und der Witterung durch Bauern sind der Ursprung der Eisheiligen, auch die »gestrengen Herren« oder »Eismänner« genannt, wiewohl die kalte Sophie, die letzte Heilige in der Reihe, eine Frau ist. Entscheidend sind die Tage, an denen wetterstatistisch mit einer N/NO-Wetterlage zu rechnen ist. Diese bringt Kaltluft aus dem Norden zu uns und somit eventuelle Nachtfröste. In der Regel ist dies die letzte Kaltfront vor dem Sommer. Die Erfahrung zeigt, dass dies Mitte Mai ist.

Pflegen

Nicht nur das Gemüse, auch das Unkraut wird die guten Bedingungen nutzen, um kräftig zu wachsen. Da es aber mit Ihrem Gemüse um Licht, Wasser und Nährstoffe konkurriert, sollten Sie es frühzeitig entfernen.

Bis Sie ein Gefühl dafür entwickelt haben, ist die Unterscheidung zwischen Unkraut und keimendem Gemüse recht schwierig. Das ungeübte Auge muss daher genau hinschauen: Wächst in Ihrem Beet eine Pflanze auffallend in Reih und Glied? Dann ist es mit großer Wahrscheinlichkeit das Gemüse, das Sie ausgesät haben. All das, was dazwischen wächst, ist vermutlich unerwünscht. Bestimmt hilft auch ein Blick auf die Unkräuter-Übersicht auf Seite 28 ff.

Hacken Sie, sobald Sie das Unkraut unterscheiden können, bei trockenem Wetter **zwischen Ih-**

ren Gemüsereihen. Ziehen Sie die Hacke dafür mit Druck knapp unter der Oberfläche entlang. Das Unkraut wird so abgeschlagen und vertrocknet an Ort und Stelle – muss also nicht kompostiert werden. Praktischerweise lockern Sie beim Hacken zusätzlich den Boden, sodass Luft und Wasser leichter aufgenommen werden und das Wasser besser im Boden verbleibt.

In den Reihen müssen Sie hingegen im wahrsten Sinne des Wortes Hand anlegen. **Jäten** Sie das Unkraut, indem Sie mit einer Hand das Gemüse festhalten, sodass es nicht versehentlich herausgezogen wird, und mit der anderen Hand das Unkraut zupfen. Dies geht bei feuchtem Boden deutlich leichter als bei trockenem.

Ist das Unkraut noch klein und ohne Blüten, können Sie es einfach an Ort und Stelle liegen und vertrocknen lassen – bei Feuchtigkeit besteht jedoch die Gefahr, dass es wieder anwächst. Um hier keinerlei Risiko einzugehen, empfehlen wir Ihnen den Gang zum Kompost.

UNTEN Kümmern Sie sich zeitig um das Unkraut, damit das Gemüse genug Platz hat.



TIPP DES MONATS

Sie sollten in jedem Falle vermeiden, dass das Unkraut Samen ausbildet. Diese können teils jahrzehntelang im Boden überdauern und überstehen oft auch die Kompostierung. Das führt dazu, dass im Laufe der Jahre mehr anstatt weniger Unkraut erscheinen wird.

Ernten

Im Mai können meist schon Radieschen, Salate und Spinat geerntet werden.

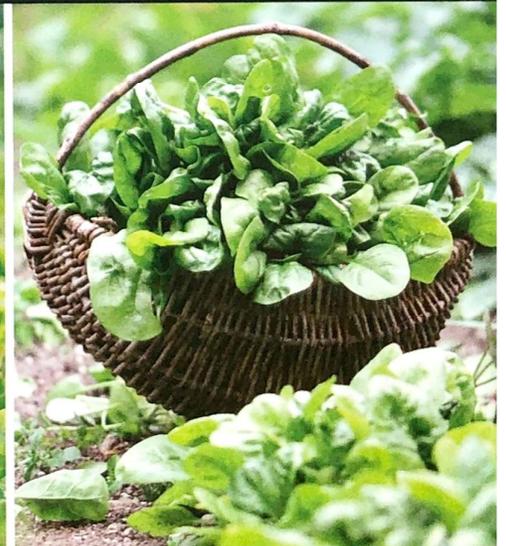
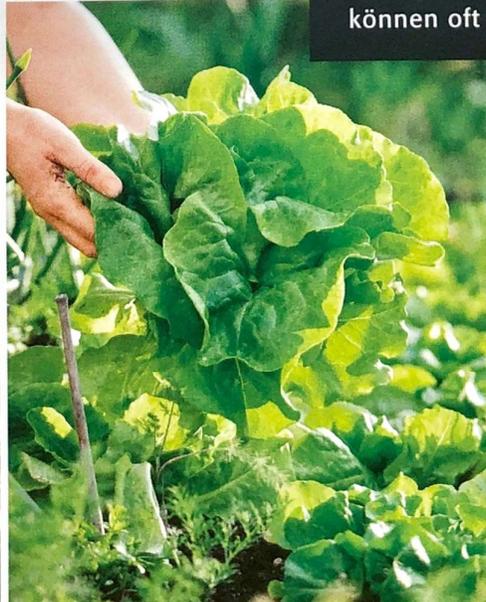
Radieschen: Ziehen Sie die dicksten Exemplare aus der Erde und lassen Sie die kleineren weiterwachsen. Radieschen sollten generell nicht zu groß werden, weil sie sonst verholzen. Daher können Sie mit der Ernte kontinuierlich fortfahren. Ideal ist eine Größe zwischen 2 und 2,5 cm.

Nach ausgiebigem Regen drohen die Radieschen zu platzen. Sie schauen dann zwar nicht mehr so schön aus, sind jedoch weiterhin genießbar.

Salate: Schneiden Sie die Salatköpfe einfach mit einem Messer in Bodennähe ab. Salat ist im Kühlschrank ausgezeichnet lagerfähig, sodass Sie mehrere Tage von ihm essen können. Kalkulieren Sie mit ein, dass der Salat in Ihrem Garten zwischenzeitlich größer und größer wird. Es lohnt sich also, bereits jetzt auch schon kleine Köpfe zu ernten, damit sie sehr zart und lecker schmecken.

Spinat: Zupfen Sie sich die größten Blätter ab und genießen Sie ihn roh im Salat oder gekocht als leckere Beilage zu Fisch oder Fleisch. Sie werden mehrmals Spinat ernten können, bis dieser zu schießen beginnt. Dabei bildet er eine Blüte aus. Dann ist der Zeitpunkt gekommen, die Spinatpflanzen zu entfernen. Lassen Sie den Spinat nicht blühen und Samen ausbilden.

UNTEN Radieschen, Salat und Spinat können oft schon im Mai geerntet werden.



GEMÜSE RICHTIG LAGERN

WÄHREND BLATTGEMÜSE WIE SPINAT UND MANGOLD ODER SALATE RELATIV SCHNELL NACH DER ERNTE VERZEHRT WERDEN SOLLTEN, GIBT ES EINE GANZE REIHE VON GEMÜSE, DAS SICH NOCH BIS TIEF IN DEN WINTER HINEIN LAGERN LÄSST. DAFÜR GIBT ES EIN PAAR WICHTIGE, ABER EINFACHE REGELN.

Ein geeigneter Ort

Wohin also mit dem Gemüse, das nun in großen Mengen geerntet werden kann, aber nicht komplett verbraucht werden soll? Ab damit ins richtige Lager! Ziel während der Lagerung ist, den Stoffwechsel des Gemüses, der nach der Ernte weiterläuft, so weit wie möglich zu verlangsamen. Daraus resultiert, dass es im Lager dunkel, kühl und nicht zu trocken sein sollte. **Optimal sind Temperaturen um 5 °C und eine Luftfeuchtigkeit um die 90 Prozent.** Wie schon zu Großmutter's Zeiten bieten Keller zumeist gute Bedingungen.

Haben Sie keinen geeigneten Keller, können Sie es auch mit der Lagerung in einer Kiste auf dem Balkon versuchen. Diese sollten Sie jedoch so konstruieren, dass keine Nässe in Form von Regen eindringen kann. Außerdem muss das Gemüse vor Frost geschützt sein. Letzteres lässt sich bis zu einem bestimmten Grad durch eine Abdeckung aus Laub, Reisig oder Decken bewerkstelligen.

Was darf ins Gemüsefach?

Gute Bedingungen bietet auch das Gemüsefach im Kühlschrank. Dies gilt jedoch nicht für wärme-

GEMÜSE LAGERN LEICHT GEMACHT

- Ernten Sie am besten bei trockenem Wetter. Bei feuchtem Wetter steigt das Risiko, dass Ihre Ernte fault.
- Gemüse mit Verletzungen oder faulen Stellen sollten Sie bald verbrauchen und nicht einlagern, weil sich die Faulstellen ausbreiten können.
- Legen Sie Ihre Ernte nicht zu eng und in nur einer Schicht auf Holz- oder Kunststoffkisten. Wenn Sie die Kisten umdrehen, ist die Belüftung noch besser, als wenn Sie das Gemüse in die Kisten legen, da es so keine Wände gibt, die die Luftzirkulation stören.
- Von Zeit zu Zeit sollten Sie das Lager lüften, das Gemüse nach Schimmel oder faulen Stellen kontrollieren und die betroffenen Exemplare aussortieren.

liebende und wasserreiche Gemüsearten wie Tomaten, Paprika, Zucchini, Erbsen oder Bohnen. Dementsprechend empfiehlt es sich, dieses Gemüse ein paar Tage in der Küche oder Speisekammer aufzubewahren.

Lagerung: gute Nachbarn – schlechte Nachbarn

Nicht nur im Gartenbeet – auch bei der Lagerung verträgt sich manches Gemüse besser und manches schlechter.

Eine alte Faustregel besagt, dass man Obst nicht neben Gemüse lagern sollte. Obst (aber auch Tomaten, Gurken, Blumenkohl und Paprika!) verströmt das Gas Ethylen, das den Reifeprozess beschleunigt. Zum Nachreifen z.B. von Tomaten können Sie sich also einen Apfel zunutze machen. Bei Gemüse, das nicht nachreift (wie Möhren, Rote Bete oder Rotkohl), verkürzt sich dadurch jedoch die Lagerfähigkeit.



Kohl mag's kühl

Kohl kann man übrigens mit Wurzel herausziehen und dann kopfüber aufhängen. Entfernen Sie vorher die welken Blätter. Ansonsten lässt Kohl sich drei bis vier Wochen problemlos im Kühlschrank aufbewahren – danach wird er welk.

Wurzelgemüse

Wenn Ihr Keller zu trocken ist, können Sie Wurzelgemüse wie Möhren oder Rote Bete auch in feuchten Sand einschlagen.

Das bedeutet, dass Sie eine Kiste zum Teil mit befeuchtetem Sand füllen, dann eine Schicht Gemüse so einlegen, als solle es im Sand weiterwachsen, also mit dem Krautansatz nach oben. Wechseln Sie so viele Schichten Gemüse und feuchten Sand ab, bis die Kiste voll ist.

UNTEN Die verschiedenen Gemüsesorten haben unterschiedliche Ansprüche bei der Lagerung.

