

Pflanz- und Pflegeanleitung für Gartengemüse Alte Landsorten (8 Tüten)

78645

Markerbse 'Alderman' (*Pisum sativum* convar. *medullare*)

Die heutigen Gartenerbsen haben sich durch beständige Auslese aus der Wildform entwickelt; diese ist an den Küsten des Mittelmeergebietes und Vorderasiens bis Tibet und Indien heimisch. Erbsen wurden ursprünglich als getrocknete Samen im Brot verbacken, später zu Brei oder in Suppen gekocht. 1598 gab es den ersten Bericht über eine Erbsenart, von der die unreifen grünen Körner verwendet werden.

Die Sorte 'Alderman' wurde 1890 in England gezüchtet. Sie wird etwa 1,5 m hoch und braucht daher ein Rankgerüst (Reisig, Maschendrahtzaun u.a.). Sie bildet eine Masse langer Schoten, die je 7-10 große Körner mit feinem, süßem Geschmack enthalten.

Standortansprüche: Lehmig-humoser Boden in sonniger Lage. Über ihre Symbiose mit Wurzelknöllchen können sich Erbsen „selbst“ mit Stickstoff, der aus der Luft aufgenommen wird, versorgen. Als Starthilfe etwas reifen Kompost oder organischen Dünger geben.

Aussaat/Kultur: Von Anfang April bis Anfang Juni in Reihen von 40 cm Abstand säen. Saattiefe etwa 4 cm, Abstand in der Reihe etwa 10 cm.

Junge Pflanzen werden manchmal am Rand von Blattlandkäfern benagt. Hochwüchsige Sorten überstehen das durch ihr rasches Wachstum. Regelmäßiges Gießen, das eine rasche Entwicklung der Pflanzen zulässt, ist ebenfalls hilfreich.

Ein ausreichender Abstand der Pflanzen und ein sonniger, freier Standort schützen vor einem Befall mit Mehltau. Schachtelhalmpreparate wirken zusätzlich vorbeugend.

Mairübchen 'Schneeball' (*Brassica rapa* var. *rapa* subvar. *rapifera*)

Rüben haben sich, wie auch die anderen Kohlarten, aus dem Ackersenf entwickelt, der als Unkraut in ganz Europa gedeiht. Erst mit der Einführung der Kartoffel büßten sie ihre Popularität ein. Den Wandel zu dieser Zeit beschreibt die Redewendung „eine Rübe geben“, die die gleiche Bedeutung wie „einen Korb geben“ hatte.

Standortansprüche: Mairübchen stellen an den Boden keine großen Ansprüche und gedeihen auch bei nassem und kaltem Wetter gut. Sie beanspruchen nur wenig Nährstoffe und taugen gut zum „Lückenfüller“ in gemischten Beeten.

Aussaat/Kultur: Im April in Reihen von 20 cm Abstand; Saattiefe 0,5-1,0 cm. Später in der Reihe auf einen Abstand von 10 cm verziehen. Eine Herbstaussaat kann Anfang August erfolgen. Werden die Samen dichter gesät, entwickeln sich nur Blätter. Sie geben, fein gehackt, gedünstet und mit Sauce Hollandaise serviert, das „Stielmus“; eine lokale Spezialität in Rheinland und Westfalen.

Radieschen 'Cherry Belle' (*Raphanus sativus* var. *sativus*)

Radieschen tauchen als eine milder schmeckende Form des Gartenrettichs ab dem 16. Jahrhundert in Frankreich auf. Als uralte Kulturpflanze kam sie aus dem vorderasiatischen Raum. Neben den kleinen Rüben schmecken die jungen, noch zarten Blätter ebenfalls angenehm würzig und können im Blattsalat verwendet werden.

Standortansprüche: Radieschen benötigen einen humusreichen Boden in möglichst sonniger Lage. Sie kommen mit wenig gedüngtem Boden bestens zurecht.

Aussaat/Kultur: Von Anfang April bis Ende August in Reihen von 10 cm Abstand; Saattiefe 0,5-1,0 cm. In der Reihe auf 5 cm verziehen.

Bei anhaltend trockener Witterung unbedingt bewässern. Dies sowie regelmäßiges Hacken hilft gegen den Befall von Erdflöhen, die die Blätter fressen. Da Radieschen wenig Platz benötigen, können sie gut auf jeweils kleinen freien Plätzen im Gemüsegarten unterkommen, ohne dass sie ein eigenes Beet belegen müssten.

Freilandgurke 'Delikatess' (*Cucumis sativus*)

Vermutlich stammt die Gurke ursprünglich aus Indien. Schon die Ägypter schätzten sie, und die Israeliten brachten sie aus ihrer Gefangenschaft mit. Kaiser Tiberius soll sie täglich verspeist haben. In Mitteleuropa sind sie seit der Zeit Karls des Großen in Kultur.

Die alte robuste Landsorte 'Delikatess' trägt früh und bildet etwa 18 cm lange, festfleischige Früchte mit wenig Samenanteil. Sie eignet sich vorzüglich zum Einlegen, aber auch zum Frischverzehr. Ältere, ausgereifte, gelbschalige Früchte werden gerne als Senfgurken eingelegt.

Standortansprüche: Gurken sind sehr wärmebedürftig und benötigen eine gute Versorgung mit Nährstoffen und Wasser. Gut verrotteter Pferdemist ist der am besten geeignete Dünger, da er gleichzeitig den Boden erwärmt.

Aussaat/Kultur: Zur Vorkultur von Ende April bis Anfang Mai in Töpfe oder Saatkisten säen und die Jungpflanzen nach den Eisheiligen ins Freiland setzen. Alternativ von Mitte Mai bis Mitte Juni direkt ins Freiland in Reihen von 1 m Abstand säen. Für beide Varianten gilt: Saattiefe etwa 3 cm; Pflanzabstand in der Reihe etwa 30 cm.

Gurken am besten zwischen Stangenbohnen und Erbsen setzen, da sie dort windgeschützt stehen.

Wird nach dem Erscheinen des dritten Blattpaares die Spitze der Ranke ausgekniffen, fördert dies die Bildung sogenannter Tragranken.

MANUFACTUM.

Manufactum GmbH · 45729 Waltrop · Telefon 02309 939050
Fax 02309 939850 · www.manufactum.de · info@manufactum.de



Pflanz- und Pflegeanleitung für Gartengemüse Alte Landsorten (8 Tüten)

78645

Möhre 'Lobbericher' (*Daucus carota*)

Frühe Formen der heutigen Gartenmöhre entstanden als natürliche Kreuzung zweier Wildformen mit ungenießbaren, dünnen Wurzeln im Mittelmeergebiet. Schon in der Steinzeit gelangte dieser Bastard nach Mitteleuropa und wurde dort in Kultur genommen.

Vieles, was wir heute wieder als Delikatesse zu schätzen gelernt haben, war früher Viehfutter oder Arme-Leute-Essen. So auch diese Möhre. Anfangs als Tierfutter gezüchtet, hielt die saftige, schmackhafte Möhre, die heute unter dem Namen „Lobbericher Futtermöhre“ gehandelt wird, Einzug in die niederrheinische bäuerliche Küche. Um 1900 entstand das bekannteste Gericht, das „Muhrepruchtel“ genannt wird. Dieser Eintopf besteht aus Möhren, Bohnen, Kartoffeln, geräuchertem Speck und Suppengrün.

Standortansprüche: Möhren benötigen tiefgründigen, locker humosen, kalkhaltigen Gartenboden; sie vertragen keinen frischen Stallmist.

Zur Düngung eignet sich am besten gut ausgereifter Kompost; ansonsten etwas organischen Dünger einarbeiten, um vor allem die Versorgung mit Kali zu gewährleisten.

Aussaat/Kultur: Von Anfang April bis Anfang Juli in Reihen von 30 cm Abstand; Saattiefe 0,5–1,0 cm. In der Reihe auf einen Abstand von 10 cm verziehen.

Da die Samen sehr klein sind, empfiehlt es sich, diese zuvor mit feinem Sand zu mischen. Weil Möhren ca. 3 Wochen Keimzeit benötigen, ist es zudem ratsam, eine sogenannte Markiersaat beizufügen – z.B. Radieschen. Diese keimen wesentlich schneller, und die Saatreihen können rechtzeitig von auflaufendem Unkraut befreit werden, das sonst die zarten Möhrensämlinge überwuchern könnte. Werden die Reihen abwechselnd mit Zwiebeln bepflanzt, beugt dies einem Befall durch die Möhrenfliege vor.

Buschbohne 'Hinrichs Riesen' (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*)

Unsere heutigen Gartenbohnen stammen von Wildformen ab, die von den Völkern des tropischen Südamerika in Kultur genommen wurden. Im 16. Jahrhundert gelangten sie nach Spanien, und schon 1569 beschrieb der belgische Botaniker Dodonaeus sie als gewöhnliche Gemüsepflanze der Italiener. Die Sorte 'Hinrichs Riesen' ist seit 1889 bekannt. Im Hausgarten bietet sie den Vorteil einer längeren Ernteperiode durch fortwährenden Blüten- und Hülsansatz.

Standortansprüche: Bohnen benötigen hohe Temperaturen. Ihre Samen keimen zwar schon bei 8–10 °C, günstiger ist eine Bodentemperatur von 20–25 °C. Für ein zügiges, gesundes Wachstum ist es besser, entsprechend zu warten oder einen kleinen Teil vorab in Töpfen vorzuziehen. Wenn die Samenkörner über Nacht in lauwarmem Wasser gequellt haben, treiben sie rascher aus.

Ideal ist ein lehmig-humoser Gartenboden am sonnigen Standort. Über ihre Symbiose mit Wurzelknöllchen können sich Erbsen „selbst“ mit Stickstoff, der aus der Luft aufgenommen wird, versorgen.

Als Starthilfe etwas reifen Kompost oder organischen Dünger geben.

Aussaat: Von Anfang Mai bis Anfang Juni in Reihen von 40 cm Abstand; Saattiefe 3 cm. In der Reihe auf einen Abstand von 10 cm verziehen.

Pflücksalat 'Amerikanischer Brauner' (*Lactuca sativa* var. *crispa*)

Salat gehört zu den sehr alten Kulturpflanzen. Er zählt zu den Hauptgemüsearten der Ägypter; auch den Römern und den Griechen war er bekannt.

Zuerst war er eine Vorspeise, da er als appetitanregend galt. Später wurde er dem Nachtschiff zugewiesen, weil sein Milchsaft dem weißen Mohnsaft glich und man daher glaubte, dass er den Schlaf fördere. Er wurde schon in der heute üblichen Weise mit Essig und Öl angemacht. Der Geschichtsschreiber Plinius führte bereits mehrere Sorten auf, vermutlich handelte es sich dabei um Schnittsalate. Zur Zeit Karls des Großen kamen sie in die deutschen Kloostergärten, und erst im späten Mittelalter zogen sie in die bürgerlichen und bäuerlichen Gärten ein. Die Pflücksalatsorten, die sich besonders für den Hausgarten eignen, weil die äußeren Blätter über das ganze Jahr gepflückt werden können, kamen im 19. Jahrhundert aus Amerika nach Europa.

Standortansprüche: Pflücksalat gedeiht am besten in gut nährstoffreichem Gartenboden. Frühe Aussaaten bevorzugen einen geschützten, sonnigen Standort, Folgesaaten eher einen schattigen Platz.

Aussaat/Kultur: Von Anfang April bis Anfang August in Reihen von 20 cm Abstand; Saattiefe 0,5–1,0 cm. In der Reihe später auf einen Abstand von 10 cm verziehen.

Stangenbohne 'Mombacher Speck' (*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*)

Stangenbohnen bieten an ihren langen Ranken meist einen höheren und längeren Ertrag als Buschbohnen. Sie lohnen also die Mühe, vor ihrer Aussaat die traditionellen Bohnenstangen (im Abstand von 70 x 70 cm) gut auf dem vorgesehenen Gelände fest zu verankern. Meist ist es angebracht, die Stangen mit kleinen Steinen im Loch zu verkeilen.

Standortansprüche: Die wärmebedürftige Pflanze bevorzugt humosen Gartenboden in sonniger Lage.

Aussaat/Kultur: Von Mitte Mai bis Ende Juni aussäen. Rund um jede Stange in einem Kreis von etwa 25 cm Durchmesser 5–6 Kerne etwa 3 cm tief legen.

Zum guten Gedeihen ist Wässern bei Trockenheit wichtig. Zusätzlich hält eine Mulchschicht aus Rasenschnitt die Erde bei anhaltender Trockenheit feucht und unkrautfrei.

MANUFACTUM.

Manufactum GmbH · 45729 Waltrop · Telefon 02309 939050
Fax 02309 939850 · www.manufactum.de · info@manufactum.de

