

Voranzucht und Direktaussaat

Zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt sollte samenfestes Saatgut statt Hybriden verwendet werden. (Bezugsquellen: BUND Region Hannover, VEN Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V., Dreschflügel, Bingenheimer Saatzeitung u.a.). Anzucht: heller Standort wie Fensterbrett & Wintergarten.

Infos Bezugsquellen: <https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/saatgut-von-samenfesten-sorten/>

Anzucht auf dem warmen Fensterbrett (mindestens 20°C)

Ab Februar, wenn eine Weiterkultur im Gewächshaus möglich ist (Pflanzen brauchen nach dem Pikieren mindesten 15°C); ansonsten ab März: Andenbeere, Artischocken, Auberginen, Chilis, Lauch (frühe Sorten), Paprika, Tomaten, Basilikum (10-15 Körnchen pro Topf; Lichtkeimer), Koriander, Majoran (Lichtkeimer), Oregano, Petersilie, Thymian (Lichtkeimer)

Ab April: Stangen- und Feuer-/Prunkbohnen (2-5 Stück im Topf, 2 cm tief), Gurken (über Nacht einweichen, auf Kantenseite 2 cm tief z.B. in Jiffitöpfe), Knollenfenchel, Kürbisse (auf Kantenseite 2 cm tief), Lauch (späte Sorten), Melonen (über Nacht einweichen, auf Kantenseite 2 cm tief z.B. in Jiffitöpfe), Neuseeländer Spinat (Multitopflatten), Zucchini (auf Kantenseite 2 cm tief), Mais (Töpfe oder Multitopflatten), Gewürz-Tagetes, Kapuzinerkresse, Koriander (10-12 Körnchen pro Topf, feucht halten)

Anzucht auf dem kühlen Fensterbrett (12 – 16 °C)

Ab März: Asia-Salate und Ruccola (in Saatkistchen aus denen man auch ernten kann), Blumenkohl, Kohl, Kohlrabi, Salate, Dill (Multitopflatten), Sauerampfer, Schnittlauch, Zitronenmelisse (Lichtkeimer), Amaranth-Sorten

Ab April: Brokkoli, Kopf- und Pflücksalate (Sommer-Sorten), Rot- Weißkohl, Rosenkohl, Wirsing

Sämlinge vorsichtig gießen mit einer Wasserflasche mit Löchern im Deckel. Pikieren mit Schaschlikstäbchen, nur an Blättern anfassen, nicht am Trieb oder den Wurzeln. Sämlinge mit schlaffen, langen Trieben haben zu viel Wärme und zu wenig Licht bekommen. Die gefürchtete Umfallkrankheit wird durch einen Pilz verursacht, der die Sämlinge abtötet (keine Rettung, entsorgen). Abhärten ca. zwei Wochen unter Folie bzw. im Frühbeet an bedecktem Tag, vor zu viel Sonne schützen; Deckel tagsüber öffnen und zur Nacht schließen. Erst nach den Eisheiligen in der zweiten Maihälfte auspflanzen.

Anzucht im Frühbeet oder Folientunnel

Ab März: Frühe Pelerbsen (Multitopflatten, später auspflanzen), Feldsalat, Mairüben und Teltower Rübchen (Multitopflatten, später auspflanzen), Mangold, Karotten, Radieschen, Rettich, Spinat, Kerbel, Kresse

Direktaussaat im Freiland

Ab März: Dicke Bohnen (zum späteren Ernten oder als Gründünger), Feldsalat (robuste Sorten; geschossene Pflanzen als Gründüngung mulchen oder unterhacken); Pastinaken, Radieschen, Rettich, Schwarzwurzeln, Zwiebeln (Saatzwiebeln), Borretsch

In Gegenden mit mildem Klima: Lauchzwiebeln, Karotten, Pelerbsen, Spinat

Kartoffeln vorkeimen bei ca. 10°C; in Eierkartons bis sich erste Triebe gebildet haben, dann einzeln in den Boden legen, Erde darüber häufeln, nächste Kartoffel, Erde darüber häufeln, etc. Bei Bodenfrost abdecken, wenn Kartoffelkeime bereits aus der Erde kommen.

Ab April: alle Erbsen-Sorten, Mangold, Rosenkohl (frühe Sorten), Rote Bete (Ende des Monats), Ruccola, Spinat, Zwiebelgewächse, Dill, Kerbel, Kresse, Kümmel, Petersilie, Ringelblumen, Schnittlauch, Winterheckenzwiebeln, nach den Eisheiligen im Mai: Buschbohnen

Wintergemüse: Darüber hinaus gibt es bei Puffbohnen, Erbsen, Salaten, Spinat u.a. sogenannte Wintergemüse-Sorten, die noch im Herbst ausgesät werden und als kleine Pflänzchen überwintern im Garten (ggf. mit etwas Schutz) und dann im zeitigen Frühling bereits geerntet werden. Mehr dazu in: „Frisches Gemüse im Winter ernten“ von Wolfgang Palme, Löwenzahn