

Newsletter # 02 im April 2024



Heute haben wir für Sie folgendes vorbereitet:

- Unsere fünf Gemüsearten: Was liegt an?
- Frostschutz
- Aus unserem Sortiment: Die Erbse
- Unser Buchtipps

Liebe Teilnehmer*innen am bundesweiten Projekt „Saatgut leihen – Vielfalt ernten“!

Wir vermehren samenfeste Sorten, die sich auf ursprüngliche Weise mittels Selbst- oder Fremdbefruchtung vermehren lassen, ohne ihre sortenspezifischen Eigenschaften zu verlieren. Das bedeutet, aus ihren Samen wachsen wieder Pflanzen, die die gleichen Eigenschaften haben und so aussehen wie ihre Elternpflanzen.

Leicht zu vermehren sind Gemüsearten, die sich selbst bestäuben. Der Befruchtungsvorgang findet oft schon in der noch geschlossenen Blüte statt. Das ist der Fall bei den Gemüsearten Tomate, Erbse, Salat und Gartenbohne. Genau deshalb haben wir diese Gemüsearten für dieses Projekt ausgesucht. Sie sind für Einsteiger*innen in das Thema Saatgutgewinnung sehr gut geeignet. Gut zu wissen: Jede diese Gemüseart fächert sich in einer unglaublichen Sortenvielfalt auf, die Sie so im Handel nicht mehr finden können.

Im nächsten Newsletter beschreiben wir das Auspflanzen der Tomaten und die Aussaat der Bohnen.

Bis dahin viel Freude beim Lesen, am Ausprobieren und Beobachten!
Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne: info@saatgutleihen.de.
Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch in unserer Facebookgruppe.

Unsere fünf Gemüsearten: Was liegt an?

Gartenmelde

Haben Sie schon im März ausgesät? Dann sollten jetzt schon die kleinen Pflänzchen zu erkennen sein. Sobald die Reihen zu erkennen sind und die Gartenmelde von unerwünschten Beikräutern zu unterscheiden ist, wird zwischen den Reihen vorsichtig gejätet.



Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.



Rote Gartenmelde, Jasmin Karp, VEN



Hellgrüne Gartenmelde, Heidi Lorey, VEN

Salat

Salat, der in Aussaatschalen gesät wurde, kann ca. 4 Wochen später ausgepflanzt werden. Die Jungpflanzen werden idealerweise an einem schattigen Tag ausgesetzt, denn dann verdunsten die Blätter weniger Wasser. Nach dem Setzen müssen die Wurzeln gut eingeschlämmt werden, also vorsichtig wässern. Salatpflanzen werden hoch gesetzt. Ihr Erdballen muss ein wenig über dem Bodenniveau liegen. Wird der Salat zu tief gesetzt, bilden sie keine Köpfe aus.

Ansonsten kann nun der Salat auch direkt ins Beet gesät werden.



Salat 'Forellenschluß'. Renate Düring, VEN



Salat 'Hirschzunge', Renate Düring, VEN

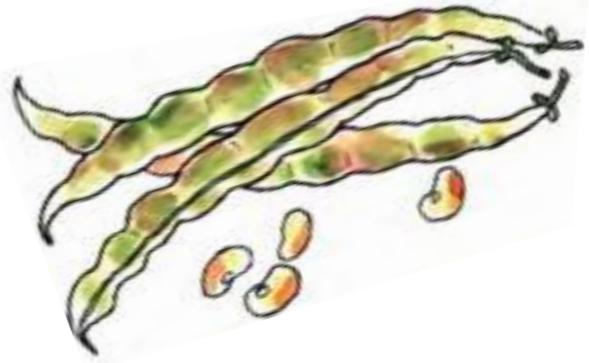


Salat 'Rheingold', Renate Düring, VEN

Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.

Gartenbohnen

Für die Bohnen ist es jetzt im April noch zu früh. Sie werden nach den Eisheiligen Mitte Mai bis spätestens Anfang Juni direkt im Beet ausgesät. Allerdings ist es möglich, die Bohnen in Töpfen vorzuziehen. Das kann sinnvoll sein, wenn nur wenige Korn Saatgut vorhanden sind oder um die zarten Pflanzen vor Schnecken zu schützen. Stangenbohnen wird damit auch ein kleiner Wachstumsvorsprung gegeben.



‘Moorriemer Suppenbohne’, im Topf vorgezogen
Renate Düring, VEN

Wer diese Mehrarbeit gerne auf sich nimmt, kann Ende April mit der Voranzucht beginnen. In Töpfen mit einem Durchmesser von 9 cm werden jeweils 3-5 Korn 5 cm tief gesteckt werden. Da Bohnen empfindliche Wurzeln haben und nicht pikiert werden wollen, eignen sich für die Anzucht sehr gut kompostierbare Pflanztöpfe oder 500 gr-Quarktöpfe, in die unten ein kleiner Schlitz als Abzugsloch gemacht wurde. Der Topf kann mit Folie abgedeckt werden. Sobald sich die Bohnen aus der Erde drücken, wird die Folie abgenommen. Die Töpfchen werden an einen möglichst kühlen, aber hellen Ort im Haus oder in ein frostfreies Gewächshaus gestellt. Diese Pflanzen dürfen erst nach draußen, wenn die Temperatur über 10 ° bleibt. Nach den Eisheiligen, also nicht vor Mitte Mai, werden die Pflanzen ins Beet ausgepflanzt.

Bitte, immer alles gut beschriftet! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.

Tomaten

Tomaten können ca. 4 Wochen nach der Aussaat pikiert werden. Pikieren bedeutet, dass die kleinen Pflänzchen, sobald die ersten Tomatenblättchen nach den beiden Keimblättern zu erkennen sind, in kleine Töpfchen von ca. 9 cm Durchmesser gesetzt werden. Die Tomatenpflänzchen werden etwas tiefer gesetzt.

**Bitte, immer alles gut beschriftet!
Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**



Tomate ‘Himbeerrose’, pikieren
Renate Düring, VEN



Tomate 'Himbeerrose' in Ampel gesetzt,
Renate Düring, VEN



Tomate 'Friesje' frisch pikiert im Joghurtbecher,
Renate Düring, VEN

Erbse



Erbse 'Zwillingsdaisy', Renate Düring, VEN

Die Pelerbsen müssen spätestens jetzt ausgesät werden. Für Mark-, Zucker- und Zuckermarkerbsen ist ab Anfang April genau der richtige Zeitpunkt. Gelegt werden die Erbsen direkt ins Beet und zwar ca. 3 cm tief und mit 5 cm Abstand innerhalb einer Reihe. Die Reihen sollen je nach Wuchshöhe einen Abstand von 40 bis 60 cm haben. Eine Vliesabdeckung für schnelleres Auflaufen und gegen Vogelfraß ist sinnvoll. Bei vielen Schnecken im Garten oder wenn nur wenig Saatgut vorhanden ist können Erbsen auch in Töpfen vorgezogen werden. Wenn die Erbsen im März gesät wurden, sollten nun die ersten Pflänzchen zu erkennen sein. Sobald die Erbsen vom Beikraut zu unterscheiden sind, wird zwischen den Reihen gejätet.

Falls nicht schon geschehen und die Sorte über 40 cm hoch wird, ist es jetzt an der Zeit, den Pflanzen etwas zum Hochranken anzubieten. Traditionell werden dafür Reiser genutzt. Reiser sind dünne Äste mit einer Länge von 60 bis 120 cm, die entlang der Aussaat gesteckt werden. Zum Hochranken eignen sich des Weiteren auch vorhandene Maschendrahtzäune, Baustahlmatten und Netze, die zwischen zwei Stäben gespannt werden.

Wichtig:

Es sollte immer nur eine Erbsensorte im Garten angebaut werden, wenn Saatgut von den Pflanzen gewonnen werden soll.

Erbsen sind zwar strenge Selbstbefruchter, allerdings ist eine Verkreuzung nie ganz auszuschließen. Besonders nachteilig wirkt sich eine Verkreuzung bei den Zuckererbsen aus, weil eine Einkreuzung von Pal- oder Markerbsen dazu führt, dass eine Pergamentschicht in der Hülsenwand entsteht. Mit der eingekreuzten Pergamentschicht gehen die typischen Eigenschaften der Zuckererbse verloren!!!



Erbse 'Allerfrühste Mai' an Reiser, mit Vlies abgedeckt,
Jasmin Karp, VEN



Erbse 'Allerfrühste Mai', 3 Wochen später,
Jasmin Karp, VEN



Stahlbaumatte als Ranggerüst, Renate Düring, VEN



Erbse 'Däumling' im Balkonkasten,
Renate Düring, VEN

Aus unserem Sortiment: Die Erbse

Die Gartenerbsen werden je nach Verwendung in folgende drei Varietäten unterschieden:
Palerbsen, Markerbsen, Zuckererbse

Palerbsen

Die älteste Gruppe der Gartenerbsen sind die Palerbsen. Hauptzuchtziel bei diesen Sorten war vor allem der hohe Ertrag. Palerbsen eignen sich nicht allzu gut für den Frischverzehr, da die Erbsen recht schnell mehlig schmecken. Sie enthalten mehr Stärke als die anderen Varianten. Deshalb eignen sie sich sehr gut für Eintöpfe, Pürees und Suppen, deren Konsistenz besonders cremig sein soll. Die Hülsen der Palerbsen müssen auch für die Küche vor der Ernte vollständig ausreifen.

Die Körner ausgereifter Erbsen sind glatt und gelb oder grün.

Gute alte Sorten der Palerbse sind:

- 'Allerfrühste Mai'
- 'Kleine Rheinländerin'
- 'Ihlow'



Erbse 'Allerfrühste Mai', Renate Düring, VEN

Markerbsen

Bis zum 17. Jahrhundert war es nicht üblich, frische junge Erbsen zu essen. Sie waren eine teure Rarität. Markerbsen enthalten mehr Süße als die Palerbsen. Sie werden immer im jungen noch grünen Stadium gegessen. Ganz jung kann auch die Hülse mitgegessen werden. In der Regel aber werden die noch grünen saftigen Hülsen ausgepult. Die Erbsen werden wenige Minuten mit etwas Butter oder Öl gedünstet.

Die ausgereiften Körner der Markerbsen sind im Gegensatz zu den glattschaligen Palerbsen etwas geschrumpft und dadurch runzlig. Anders als die Palerbsen können diese nicht als Trockenerbsen verwendet werden, da die Samen der Markerbsen beim Kochen nicht mehr weich werden. Es gibt zudem einige Markerbsen, die rosafarbene Blüten haben und deren Hülsen zusätzlich lilafarben sind.

Sorten der Markerbse: 'Lancet', 'Erlerbse', 'Thomas Laxton'



Typische runzelige, reife Markerbsenkörner,
Renate Düring, VEN



Erbse 'Däumling' in Töpfen vorgezogen,
Renate Düring, VEN

Zuckererbsen

Im 17. Jahrhundert begannen holländische Gärtner Zuckererbsen zu züchten. Im Gegensatz zu den Pal- und Markerbsen fehlt ihnen die feste Pergamentschicht in der Hülse. Zuckererbsen werden im Handel fälschlicherweise als Zuckerschoten bezeichnet. Botanisch korrekt sind die Früchte der Erbsen aber keine Schoten, sondern Hülsen. Zuckererbsen werden jung für die Küche geerntet. Sie können gut roh mit der Hülse oder kurz angedünstet verzehrt werden.

Zuckererbsen konnten sich früher nur wenige Menschen leisten, so dass der Verzehr dieser Delikatesse lange ein Privileg der Adelschicht blieb. Am Königshof Ludwig XIV. waren frische Zuckererbsen so angesagt, dass der Sonnenkönig Teile des Louvre-Parks in einen Erbsengarten umfunktionieren ließ. Historische Quellen berichten sogar, die französische Königin habe sich darüber beklagt, dass die Prinzen nichts anderes mehr essen wollten.

Zuckererbsensorten: 'Grootzuckearfen', 'Frühe Heinrich', 'Landsorte Slowakei 1513'

Bitte beachten: Die 'Frühe Heinrich' möchte gerne ihren netten Namen behalten. Sie ist kein Früher Heinrich, sondern eine 'Frühe Heinrich'. Der Name ist Programm. Sie war einst eine beliebte und robuste Zuckererbsensorte, die mittlerweile nur noch in privaten Gärten zu finden ist.

Die Zuckermarkerbse hingegen hat eine sehr dicke Hülsenwand, daher wird sie auch Zuckerbrecherbse genannt. Sie hat leckere, dickwandige, knackige, süße Hülsen mit sehr kleinen Kernen.

Unser Buchtipp

Wolf-Dieter Storl:

Bekannte und vergessene Gemüse. Botanik, Geschichte, Heilkunde und Anwendungen.

5. Auflage, 2021, AT Verlag

Unsere alltäglichen Gemüse sind weit mehr als bloße Vitaminspender: Sie sind voller Geheimnisse, bunter Geschichten und Magie, zum Teil finden sich unter ihnen auch kraftvolle Heilpflanzen mit klinisch erwiesenen medizinischen Wirkungen. 50 Gartengemüse, darunter auch seltene und vergessene Gemüse- und Salatpflanzen, stellt Wolf-Dieter Storl, der große Kenner und Erforscher der Heil- und Nutzpflanzen, spannend und gut lesbar vor. Eine einzigartige Verbindung von Gartenbuch, Ethnobotanik, Kulturgeschichte und alten wie auch neuesten medizinischen Erkenntnissen.

(Text AT Verlag)



Der nächste Newsletter...

... kommt im Mai.

Bis dahin viel Freude beim Lesen, am Ausprobieren und Beobachten!

Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne:
info@saatgutleihen.de

Gerne beantworten wir Ihre Fragen auch in unserer Facebookgruppe „Saatgutleihen – Vielfalt ernten“.



Impressum

Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V.

Bergstraße 19

54610 Büdesheim

1. Vorsitzende: Jasmin Karp

E-Mail: info@nutzpflanzenvielfalt.de

Eingetragen beim Amtsgericht Walsrode im Vereinsregister VR 160306

Steuer-Nummer 26 250 89377