Quer durch den Garten

im Naturpark Nassau

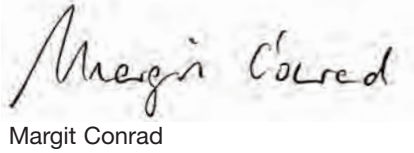
Naturpark Nassau

Vorwort

Die Produkte der Arbeit im Nutzgarten begegnen uns täglich. Es ist der Kopfsalat, die Zwiebel, die Tomate, der Wirsing, es sind die Kräuter, aber auch der Strauß Schnittblumen, der den Frühstückstisch ziert. Doch Nutzgärten und deren Pflanzen, in einer jahrhundertelangen Tradition gezüchtet und kultiviert, haben heute nicht selten anderen Gartenformen Platz gemacht. So sind die Kenntnisse über Aussehen, Anbau oder auch kulinarischer Verwendung z. B. von Erbsen, Buschbohnen, Schwarzwurzeln oder Stachelbeeren in unserer Gesellschaft rückläufig oder ganz verschwunden. Dies hängt auch mit gesellschaftlichen Entwicklungen zusammen, die verstärkt auf bereits veredelte Ernährungsprodukte setzen. Dem Verlust an Wissen und Umgang mit Nahrungsgrundlagen stehen bereits viele Schulgartenprojekte entgegen.
Eine gewisse Renaissance des Nutzgartens ist unverkennbar. Viele Kindergärten und Schulen legen Pflanzbeete an, ziehen Pflänzchen aus Samen und bedienen sich der Kenntnisse und Erfahrungen so manch aktiver Senioren. Die eigene Ernte bis hin zur fein schmeckenden Zubereitung findet immer mehr Zuspruch.
Die quantitativ nicht unerheblichen Gartenflächen sind nicht nur für uns Menschen wichtig, sondern auch Lebensraum für interessante Tierarten. Igel, Zwergfledermaus, Kohlmeise, Tagpfauenauge, Blindschleiche und Erdkröte seien hier exemplarisch genannt.

Der Naturpark Nassau hat hierzu erneut eine wunderbare Information erarbeitet, die zu studieren sich lohnt. Danke dafür!

Ich wünsche der attraktiv aufgemachten und bebilderten Broschüre des Naturparks Nassau eine weite Verbreitung und eine interessierte Leserschaft bei Jung und Alt. Viel Freude bei der Anlage und Bewirtschaftung von naturnahen Gärten als Lebensraum für Mensch, Tier und Pflanzen.



Margit Conrad
Staatsministerin für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz des Landes Rheinland-Pfalz

Impressum:

Herausgeber:
Zweckverband Naturpark Nassau
Bachgasse 4, 56373 Nassau
Telefon/Fax: 0 26 04/43 68
www.naturparknassau.de

Nachdruck aus den Heimatjahrbüchern der Kreise Rhein-Lahn und Westerwald

Druck:
Verlag + Druck Linus Wittich KG, Rheinstraße 41, 56203 Höhr-Grenzhausen

Umschlagentwurf:
Werbeagentur Kohn GmbH, Nassau, www.kohn.de

Fotos Umschlag:
Ursula Braun, Karlheinz Rapp

Titelbild:
Haus- und Nutzgarten, Blumenkohl, Möhren

Anschriften der Verfasser:

Manfred Braun, Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord, Stresemannstraße 3–5
56068 Koblenz

Ursula Braun, Zweckverband Naturpark Nassau, Bachgasse 4, 56377 Nassau

Robert Frick, Julius-Wegeler-Schule, Berufsbildende Schule, Fachbereich Gartenbau/
Floristik, Beatusstraße 143–147, 56073 Koblenz

Wir danken dem Ministerium für Umwelt, Forsten und Verbraucherschutz, Mainz,
für die finanzielle Unterstützung bei der Herausgabe dieses Heftes.

Nassau, im November 2009

Quer durch den Garten

Nutzpflanzen im Naturpark Nassau

Manfred Braun, Ursula Braun, Robert Frick

Inhalt

1. Einleitung
2. Vom Garten zum Nutzgarten
3. Nutzpflanzen in unseren Gärten
4. Hinweise zur Anlage eines Nutzgartens
5. Gärten als Lebensraum für Tiere und Pflanzen
6. Literatur

1. Einleitung

Gärten sind heute oft nur noch der Bereich um das mehr oder weniger große Hausgrundstück, zumeist mit artenarmen Rasenflächen, mehr oder weniger mit Bäumen, Sträuchern und Blumenrabatten aufgelockert. Nur noch selten finden sich in den hausnahen Flächen Nutzgärten. Separate Nutzgärten, die vom Haus oder der Wohnung völlig getrennt sind, sind selten. Das Seltenerwerden der Nutzgärten hat unterschiedlichste Gründe. Gartengebiete im Umfeld der Dorfkerne wurden durch Bebauung beseitigt. Für viele Menschen ist es der eingeschränkte Zeitfaktor, der sie nicht in die Lage versetzt, neben den beruflichen Anforderungen und den familiären Notwendigkeiten auch noch Gartenarbeit zu verrichten. Gemüse und Früchte sind ganzjährig erhältlich und durch die Intensivierung des Anbaues meist recht preiswert zu kaufen. Sehr oft ist auch nach diesen Veränderungen die Flächenverfügbarkeit für die Anlage von Nutzgärten nicht mehr gegeben. Schrebergartenkolonien oder Gartenland sind nicht mehr typisch für unsere Region, auch nicht mehr für städtische Gebiete. Bei Mietwohnungen ist es dann nur noch der Kübel auf dem Balkon mit einigen Blumenpflanzen, was die Verbindung im ganz weiten Sinne zu Gärten herstellt. Schrebergärten waren früher abends, am Wochenende oder im Urlaub ein wichtiger Aufenthaltsort und Erholungsbereich.

Eine gewisse Renaissance der Nutzgärten ist jedoch unverkennbar. Das Interesse an selbst produziertem Obst und Gemüse, nicht mit Bioziden behandelt, steht im Fokus vieler, oft auch jüngerer Menschen. Die teuren Preise für Bioprodukte könnten das Interesse noch vergrößern. Der Wunsch nach Bewegung und Ertüchtigung führt bei dem einen oder anderen wieder zur Gartenarbeit. Der Garten ist ein Refugium mit eigenen Gestaltungsmöglichkeiten, ein Lebensraum für sich selbst, für die Kinder, für Großeltern aber auch für Tiere und Pflanzen.

Gerade aus diesen Gründen und dem Problem, dass schon viel Wissen verloren gegangen ist, hat sich der Naturpark Nassau entschlossen, diese Übersicht über die Möglichkeiten der Gestaltung und vor allem Nutzung von Gärten zu erstellen. Der Naturpark hat sich mit verschiedenen Publikationen intensiv mit dem Obstbau beschäftigt, der auch für die Landschaft im Naturpark Nassau prägend ist. Auch hier ist der Verlust von Kulturtechniken, wie dem Schneiden von Bäumen, dem Graben von Baumscheiben oder dem Erkennen von schmackhaften Obstsorten zu bedauern. Nunmehr soll einem weiteren Kenntnisschwund, im Hinblick auf die Anlage und die Bewirtschaftung von Gärten mit Nutz-, aber auch Zierpflanzen, vorgebeugt werden. Auf eine fragende Aussage anlässlich einer Exkursion des Naturparks Nassau am Rand einer Ortslage, von einem gebildeten Erwachsenen gestellt, „wachsen die Erbsen eigentlich unter der Erde oder über dieser?“, war ein aktueller Auslöser für diese Abhandlung über Nutzpflanzen im Naturpark Nassau.

2. Vom Garten zum Nutzgarten

2.1 Geschichte des Gartenbaues

Der Begriff „Garten“ hat seinen Ursprung im Indogermanischen, also aus einer Zeit um 3000 bis 1000 vor Christus. Von dem Indogermanischen „Gher“ – „fassen“ und

weiterentwickelt „ghortos“, was so etwa bedeutet wie das „Umfasste“, gemeint ist also der Zaun, der den Garten umschloss, leitet sich der „Garten“ her. Mit dem Sesshaftwerden von Menschen, der Begründung und Nutzung von Feldern, Wiesen und Wald entwickelte sich die Nutzung eines Stückes Land als Sondereigentum. Das „Zaunland“ wurde abgesteckt und war heilig und wichtig. Wer diese Flächen beraubte oder beschädigte wurde hart bestraft. Vieh wurde dort oft zusammengetrieben, was vor allem in der Nacht zu Düngereintrag führte und die Nutzung verbesserte. Die ersten Zeugnisse von einer Gartenbewirtschaftung haben wir von der Pfahlbaukultur, z. B. am Bodensee und als Beigabe in bronzezeitlichen Eichensärgen, wo Äpfel und Mohnöl gefunden wurden. Linsen, Erbsen, Bohnen, Rüben, Möhren und Feldsalat sind aus dieser Zeit belegt.

Mit dem Vordringen der römischen Hochkultur gab es Veränderungen in der Nutzung. Als die Römer Rhein und Donau eroberten, sich in der Region viele Siedler niederließen und auch in nicht kriegerischem Kontakt zu den Germanen standen, waren die Römer beseelt, viele üppige Wälder der Germanen in fruchtbare Kulturen umzuwandeln. Die Römer brachten aus den südlichen Bereichen Gewächse und Erfahrungen in der Bearbeitung von Land mit und gaben ihre Gartenbaukenntnisse weiter. So wurde z. B. die Beeteinteilung mit Wegen zur guten Erreichbarkeit der zu kultivierenden Pflanzen vom Römer Columella beschrieben. Nutzpflanzen wie Kürbis, Gurken, Spargel, Sellerie, Knoblauch oder Rüben wurden eingeführt. Gewürzpflanzen wie Anis, Dill, Kerbel und Koriander verbreiteten sich. Die Blumenbeete wurden mit Buchs eingefasst. Rosen im Blumenbeet, ebenso wie Lilien oder Goldlack verschönerten die Anzuchtflächen. Obstsorten wie Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen und Walnüsse drangen nach Norden vor. Die Veredlungstechnik ist den Germanen von den Römern beigebracht worden. Nach dem Zusammenbruch des Römischen Reiches verschwand diese Gartenpracht aber wieder und reduzierte sich auf reine Nutzgärten.

Vom frühen Mittelalter haben wir nur wenige Informationen über die Gartenbautechnik. Insbesondere aus mündlicher Überlieferung gibt es aus dieser Zeit der Leibeigenschaften Informationen. Eine Landgüterverordnung über die kaiserlichen Güter von Karl dem Großen nannte 812 schon 73 Nutzpflanzen und 16 verschiedene Obstbäume, u. a. Rosmarin, Gurken, Hasel, Feige und Lorbeerbaum.

Mit der Verbreitung des Christentums nördlich der Alpen, vor allem durch Benediktiner- und Zisterziensermönche mit dem Ziel des Wohlergehens der Menschen und der Umwandlung von Wildnis in fruchtbares Land, entstand eine neue Renaissance der Nutzgärten. Das Wissen der Mönche wurde in Klosterbibliotheken festgehalten und zeigt deren Selbstversorgerinteressen. Manche entwickelten in und um die Klöster Gärten. Sie waren fit in der Veredlungstechnik und hatten Musterbetriebe, die von den Klöstern bewirtschaftet wurden, sogenannte Meierhöfe. Eine sehr bedeutende Person hat uns wichtige Kenntnisse überlassen: Hildegard von Bingen (1098 bis 1179). Sie war die erste Ärztin und Naturforscherin in Deutschland. Sie beschäftigte sich vor allem mit Heilmitteln aus Pflanzen und hat in ihrer Schrift über 200 Kräuter beschrieben. Beifuß, Königskerze, Efeu und Melisse kamen in den Fokus. Pastinak, Alant, Basilikum, Meerrettich und verschiedene Blumenarten gesellten sich hinzu. Mit Veilchen, Lilien und Rosen tauchten erstmals Zierpflanzen auf und erhielten eine Wichtigkeit, insbesondere als Symbolpflanzen in der christlichen Religion.

Heute lassen sich, z. B. im Rheintal und auch an der Lahn, an Burgen verwilderte Pflanzen aus dem Mittelalter finden. Immergrün, Goldlack, Manna-Esche oder auch Schwertlilien wachsen heute noch in den Hangbereichen um Burgen. Die Enge und Tristesse der Burg lies die Sehnsucht der Ritter nach frischem Gemüse und Kräutern entstehen. Es entstand der Burggarten. Um 1000 gab es schon Ringelblumen. Bilder zeigen Gärten an der Burg von Mauern umgeben mit vielen Blumen und Hochbeeten mit Kräutern. Der Gewürzgarten wurde immer wichtiger als der sogenannte Lustgarten. Mit den Kreuzzügen kamen neue Pflanzen wie Ysop oder Schwarzkümmel in unsere Region.

Auch in den mittelalterlichen Städten entwickelte sich eine Gartenkultur. Das Vieh wurde in den Stadtmauern gehalten und so etwa ab dem 16. Jahrhundert wegen der Knappheit an Flächen auch ausgelagert. In Gärten wuchsen Gemüse, Obst und auch der Weinbau fasste Fuß. Jeder Fleck wurde genutzt. Die Gärten entstanden zuerst innerhalb, später auch außerhalb der Stadtmauern, was in dem Platzmangel begründet war. Der Anbau stand im Fokus, dazu kam die Erholungsfunktion und eine Freude an der Schönheit von Blumen und gestalteten Gärten. Rückschläge brachte der Dreißigjährige Krieg (1618 bis 1648).

Ende des 19. Jahrhunderts entstanden erste Listen von Pflanzen aus dem damaligen sogenannten Bauerngarten. Der Schwerpunkt lag dabei eindeutig bei den Blumen, wobei der Handel mit Japan und China sowie botanische Forschungsreisen nach Mittel- und Südamerika auch wieder neue Pflanzenarten in unsere Region brachte, wie z. B. das Tränende Herz, Forsythie, Kapuzinerkresse, Dahlie und Sonnenblume. Die Gärten haben sich bis in unsere heutige Zeit weiterentwickelt und verändert, dazu kamen Terrasse, Zierrasen, Maschendrahtzaun und nicht zuletzt die allerdings seltener werdenden deutschen Gartenzwerge.

2.2 Gartentypen

Nach dem Abriss über die Historie mit den vorherrschenden Einflüssen hat sich letztlich über Jahrtausende unser heutiger Gartentyp entwickelt, wobei differenzierte Unterscheidungen möglich sind. Diese sollen tabellarisch dargestellt werden.

Haus- und Nutzgarten

Unter Haus- und Nutzgarten versteht man Bauerngärten, Burggärten, Gemüsegärten, Kleingärten, Klostergärten, Kräutergärten und Obstgärten.

Botanische Gärten und Sammlungen

Es sind Arboretum, botanischer Garten, Rosengarten (Rosarium), Staudengarten, Steingarten und tropischer Garten (Tropicarium).

Haus- und Nutzgarten
Foto: Karlheinz Rapp

Haus- und Nutzgarten
Foto: Robert Frick

Themengärten

Dazu sind Kiesgarten und Wassergarten, Wald- und Schattengarten, Steppengarten sowie die im Trend liegenden mediterranen Gärten zu zählen.

Parkanlagen mit historischen Gärten

Man unterscheidet z. B. Chinesische Gärten, Englische Gärten, Französische Gärten, Japanische Gärten, Landschaftsgärten und den Schlosspark.

Miniaturgärten

Hier ist der Flaschengarten zu nennen.

Nachfolgend wird der Nutzgarten mit seinen Arten und letztlich auch seiner ökologischen Bedeutung und der möglichen Weiterentwicklung beschrieben.

3. Nutzpflanzen in unserem Garten

3.1 Obstbäume

Für unsere Vorfahren waren Obstbäume von besonderem Wert, z. B. auch bei der Pflanzung zur Hochzeit oder Geburt eines Kindes. Es entwickelte sich eine innige Beziehung zu dem Nutzbaum. Obstgärten waren früher deutlich von Gemüsegärten getrennt, zumeist auch mit Grünland als Unternutzung. Im Hinblick auf die Bewirtschaftung von Obstbäumen wird auf andere Literatur des Naturparks hingewiesen. Hochstammobstbäume, die dort in den Streuobstwiesen gepflanzt wurden, benötigen Platz und aus Gründen des Schattenwurfes ist eine Unternutzung kaum mehr möglich. Nach jeder Seite sind bei hochstämmigen Obstbäumen vom Stamm 5 bis 8 m von der Nutzung auszuschließen. Daher sind Halbstämme, Viertelstämme oder Buschformen im Kommen, weil diese mit weniger Platz auskommen.

Von den Äpfeln gibt es in unserer Region eine große Zahl alter Sorten, die zum Teil auf Viertelstämmen zu erhalten sind. Zu nennen sind u. a. Roter Boskoop, Gravensteiner, Goldparmäne, Rote Sternrenette oder Rheinischer Bohnapfel, aber auch „modernere“ Sorten wie Pinova oder Rubinette. Bei der Süßkirsche sollte man spät blühende den früh blühenden Sorten vorziehen, was mit

frühem Vogelfraß zu begründen ist. Sauerkirschen werden nur noch wenig angebaut, was nicht zuletzt durch die Pilzkrankheit Monilia verursacht wird. Birnen benötigen zumeist einen wärmeren Standort, sind aber auch als Spalier an Wänden zu ziehen. Köstliche von Charneux, Clapps Liebling oder Gellerts Butterbirne sind als Sorten zu nennen. Auf vorhandene Bestäubersorten muss, wie auch bei den Äpfeln, geachtet werden. Pfirsiche sind anspruchsvolle Steinobstsorten und kaum für höhere Lagen geeignet. Weißfleischige und gelbfleischige Sorten werden angebaut. In der Region sind Weinbergpfirsiche, die aus Samen, sprich dem Kern, gezogen werden und deren Früchte eine samtig violett-braune Schale haben, im Kommen. Sie sind vor allem gekocht oder zu Likör verarbeitet oder auch zu Marmelade veredelt eine Delikatesse. Mirabellen, Pflaumen und regional Mirakosa werden ebenfalls angebaut und führen in unserer Region alle zwei bis drei Jahre zu Massenerträgen. Nashis sind „Birnenäpfel“, saftig, mit mehr oder weniger starker Süße und haben alle zwei bis drei Jahre gute Erträge. Es sei an dieser Stelle nochmals deutlich darauf hingewiesen, dass Obstbäume nur bei ausreichendem Platz und günstiger Lage, sowie günstiger Qualität des Bodens angebaut werden sollten. Pfosten, Baumscheibe, Pflanzschnitt, Erziehungsschnitt und Mäuseprobleme sind beim Anbau zu bewältigen.

3.2 Beerensträucher

Im Abstand von 80 bis 100 cm sollten Brombeeren gepflanzt werden. Die Ruten sind waagerecht an einem Gitter zu ziehen, die Altruten werden spätestens im Frühjahr beseitigt. Die jungen Sprosse werden schon im Sommer justiert und die Seitenäste auf zwei bis drei Augen zurückgeschnitten.

Rote Johannisbeeren
Foto: Karlheinz Rapp

Bei Himbeeren werden die alten abgeernteten Ruten (ausgenommen Arten, die im Herbst fruchten) beseitigt, die Jungruten vertikal gezogen und am Gerüst angebunden. Die Jungruten werden alle im Abstand von 10 cm gezogen.

Rote und Gelbe Johannisbeeren pflanzt man in einem Abstand von 150 cm. Sie reifen im Sommer meist in den Monaten Juni und Juli. Von lockeren und lichten Sträuchern, bei denen nach der Ernte immer wie-

Stachelbeeren
Foto: Karlheinz Rapp

der das Altholz herausgeschnitten wird, erntet man schmackhafte Früchte. Schwarze Johannisbeeren werden vor allem wegen ihres hohen Gehaltes an Vitamin C („Cassis“) angebaut. Beim Schnitt wird vor allem altes Fruchtholz herausgeschnitten. Die Vermehrung, wie auch bei der Roten Johannisbeere, erfolgt über Stecklinge von 20 bis 25 cm, die an einjährigen Trieben geschnitten und im Herbst einfach in den Boden gesetzt werden.

Stachelbeeren sind in Europa heimisch („Wilde Stachelbeere“) und sind als grünliche, grünlich-gelbe, gelbe und rötliche Früchte bekannt. Die Pflanze ist sehr stachelig. Buschformen sind ertragreicher als Stämmchen, die wegen der Höhe jedoch keine schmutzigen Stachelbeeren aufweisen. Die offene Lage ist wichtig, weil die Pflanze sehr anfällig ist gegen den „Mehltaupilz“. Man sollte überlegen, ob man mehltauresistente Sorten, oft nicht so schmackhaft wie andere, pflanzt. Bei dem Schnitt werden die alten Triebe entfernt und es wird für Luftdurchlässigkeit gesorgt. Die Vermehrung erfolgt durch Stecklinge oder Ableger.

Zu den ältesten, vom Menschen kultivierten Obstsorten gehört die Weinrebe, die vor allem an warmen Mauern, aber auch am Drahtgerüst gezogen, wächst. Sie benötigt lockeren Boden und erreicht ihre Hauptproduktion nach vier bis fünf Jahren. Der Schnitt erfolgt im zeitigen Frühjahr.

3.3 Nüsse

Die Haselnuss ist ein leicht zu kultivierender Strauch, der bis zu 6 m Höhe erreichen kann. Im zeitigen Frühjahr erscheinen auf der einhäusigen Pflanze die männlichen Blüten als lange Kätzchen und die weiblichen Blüten als rote pinselförmige Knospen. Die braunen Nüsse können 2 cm Durchmesser erreichen und reifen im Herbst. Ein starker Rückschnitt ist möglich und alle paar Jahre notwendig. Alle zwei Tage werden im Herbst die reifen Nüsse aufgesammelt, die bis zu einem Jahr trocken und luftig gehalten werden können.

Die Walnuss ist beliebt wegen dem Holz, den Nüssen und der Schattenspendung und sie kann sich zu einem großen mächtigen Baum entwickeln. Pollenspender in der Umgebung sind von Wert. Walnüsse fallen im Herbst ab und werden täglich aufgesammelt, getrocknet und sind etwa ein Jahr haltbar. Walnüsse bilden sehr große Bäume aus und sind nur bei genügend Platz sinnvoll zu pflanzen. Wegen der Frostgefährdung bei der Blüte sind sie nur bis 400 m Höhenlage anzubauen.

Erdbeeren
Foto: Karlheinz Rapp

3.4 Erdbeeren

Erdbeeren sind beliebt und einfach zu kultivieren. Die 15 bis 20 cm hohe Pflanze hat dunkelgrüne Blätter, die in einer Rosette stehen. Die Pflanzen bilden Ausläufer, die zur Vermehrung genutzt werden können und in Töpfen am Boden gezogen werden. Erdbeeren benötigen einen Boden mit viel organischem Material und volle Sonne. Sie sollten im Abstand von 40 cm gepflanzt werden. Zur Blütezeit ist ein feuchter Boden von Wichtigkeit.

Nach der Blüte sollte der Boden mit Stroh oder Folie bedeckt werden, damit keine Fäulnis einsetzt. Nach der Ernte werden die Blätter der Erdbeere abgeschnitten, der Boden gelockert, gedüngt und es entwickelt sich eine neue stattliche Pflanze.

3.5 Gemüse

Gemüse gibt es in unterschiedlichen Arten. Es sind die Hauptanbaupflanzen in Nutzgärten. Sie sind fast alle einjährig, benötigen lockeren Boden mit mehr oder weniger guter Nährstoffversorgung. Die Kultivierung erfolgt ab Frühjahr nach den Spätfrösten bis über den Sommer, die Ernte zumeist ab Sommer bis Herbst/Winter. Sehr oft werden Pflänzchen gesetzt, nur wenige Arten werden gesät. Hier sollen einige wichtige Arten vorgestellt werden:

3.5.1 Bohnen

Bohnen sind mit die wichtigsten Gemüsearten der Erde. Sowohl die Hülsen als auch die Samen (Bohnen) werden genutzt. Man unterscheidet z. B. Buschbohnen, Feuerbohnen und Puffbohnen.

Die Buschbohnen können 30 bis 50 cm hoch werden. Es gibt sowohl grünhülsige und gelbhülsige Sorten und solche mit violett-blauen Hülsen. Die Aussaat erfolgt nach den Spätfrostperioden Mitte Mai 2 bis 3 cm tief und im Reihenabstand von 40 cm. Bohnen werden nicht so tief gelegt, sie sollen „die Glocken läuten hören“. Rechtzeitig sollte man die Hülsen ernten. Weil sie dann noch zart sind und den weiteren Fruchtansatz fördern. Sie eignen sich sehr gut zum Tiefgefrieren.

Feuerbohnen tragen sehr reichhaltig und wachsen auch in kühlerem Klima. Sie wer-

Feuerbohnen
Foto: Manfred Braun

Puffbohnen
Foto: Manfred Braun

den an Stangen gezogen oder als Sichtschutz genutzt. Sechs bis acht Samen werden um eine Stange gelegt und die Stangen so angeordnet, dass zwei Stangen sich in 1,70 cm Höhe kreuzen. Das Gerüst wird mit quergelegten Stangen gefestigt. Die Feuerbohnen lässt man in der Regel ausreifen und die gelben Schoten werden geerntet, getrocknet, ausgepflückt und die Bohnen zu Suppen genutzt.

Puffbohnen, die auch die Namen „Dicke Bohnen“ oder „Saubohnen“ haben, gehören zu den ältesten Gemüsearten. Die 70 bis 90 cm hohen Pflanzen bilden große Hülsen mit weißen oder grünen Samen. Erst bei endgültiger Hülsengröße werden die weichen Samen geerntet und können eingefroren werden. Puffbohnen sind weitestgehend frosthart und werden im Abstand von 25 cm und die Reihen im Abstand von 50 cm gesetzt. Regelmäßiges Hacken ist sinnvoll. Ein Problem ist die schwarze Bohnenblattlaus, die gerne an der Pflanze lebt.

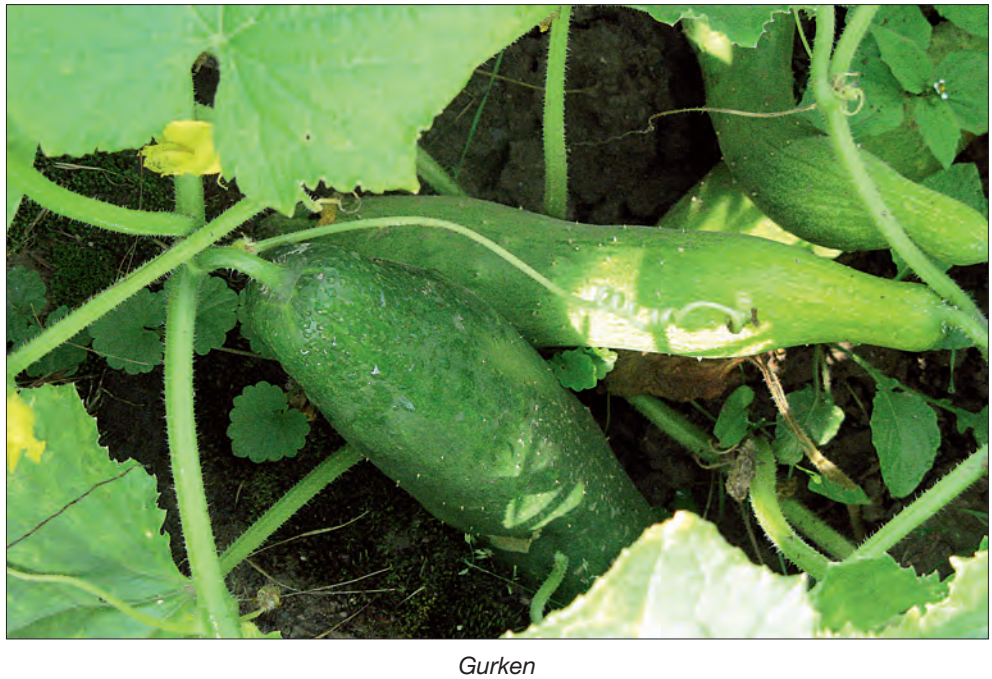
Erbsen
Foto: Robert Frick

3.5.2 Erbsen

Erbsen sind Rankpflanzen und gehören wie die Bohnen zu den Schmetterlingsblütlern. Sie gedeihen bei uns hervorragend. Man unterscheidet Markerbsen (runzliger Samen), die süßer sind, und Schalerbsen (glatte Samen). Die flachen Hülsen der „Zuckerschotenerbsen“ sind eine Delikatesse und können im Gegensatz zu Bohnen auch roh gegessen werden. Empfehlenswerte Sorten sind „Zuccola“ und „Früher Heinrich“. Hohe Erbsensorten müssen an einem Gerüst ranken oder mit Reisern zum Hochwachsen gebracht werden. Sie können über einen längeren Zeitraum geerntet werden als niedrigere Sorten. Die Samen werden in Abständen von 5 cm in die Erde gelegt. Wenn sich die Schoten mit den Samen fest anfühlen, kann gepflückt werden.

3.5.3. Gurken

Gurken sind Rankengewächse, die bis 2,50 m auf dem Boden kriechen können aber auch gerne an Zäunen mit Gerüst wachsen. An den Fruchtknoten der weib-



Gurken
Foto: Manfred Braun

lichen Blüten entstehen die Gurken. Man unterscheidet die langen Schlangengurken und die kürzeren Einmachgurken. Die Pflanzen werden Ende Mai ausgebracht oder es wird Mitte Mai gesät. Bewährt haben sich kleine Hügel, die die Wurzel schützen. Gurken mögen mehrfach Düngergaben und Feuchtigkeit. Sie sind Flachwurzler. Salatgurken werden bei einer Länge von 15 bis 20 cm dunkelgrün geerntet, vor der Entwicklung von Bitterstoffen. Lässt man sie gelb werden, bilden sich keine neuen Gurken mehr an der Pflanze.

3.5.4 Kartoffeln

Das Fleisch der Knollen ist weiß oder gelblich. Man unterscheidet vom Setzzeitpunkt Frühkartoffeln von Spätkartoffeln. In ein Kartoffelbeet wird im Herbst organischer Dünger eingebracht. Die Saatkartoffel kann man vorkeimen lassen. Sie ist hühnereigroß am günstigsten im Hinblick auf das Wachstum. Die Pflanzung erfolgt kurz vor den letzten zu erwartenden Frösten. Es wird eine 15 cm tiefe Furche gegraben, in die im Abstand von etwa 30 cm eine Kartoffel eingesetzt wird. Danach wird die Furche wieder zugehackt. Bei einer Höhe der Pflanze von 15 bis 20 cm erfolgt ein Anhäufeln des Triebes. Das Anhäufeln schützt die Knolle und verhindert die Grünfärbung der späteren Kartoffeln. Erst nach dem Abfallen der Blüte, wenn die Knollen groß genug sind, erfolgt die Ernte der Frühkartoffeln. Einkellerungskartoffeln werden geerntet, wenn die oberirdischen Pflanzenteile abgestorben sind. Einen Versuch wert ist auch der Anbau besonderer Sorten, wie z. B. der alten Landsorte „Bamberger Hörnchen“ oder der violetten Sorte „Red Cardinal“. Es sei erwähnt, dass die oberirdischen Teile, die Grünstellen auf den Kartoffeln und auch die Blüten das Gift Solanin beinhalten.

Kartoffelernte
Foto: Karlheinz Rapp

Weißkohl
Foto: Robert Frick

Rosenkohl
Foto: Karlheinz Rapp

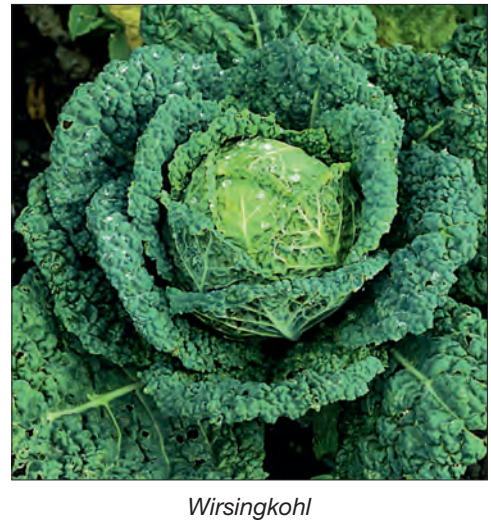
3.5.5 Kohlarten

Bei den Kohlarten unterscheidet man verschiedene Arten, die hier nicht alle aufgeführt werden können. Weißkohl, Rotkohl und Wirsingkohl sind Starkzehrer und benötigen nährstoffreichen Boden. Die Jungpflanzen lassen sich ab Ende März auspflanzen, z. B. im Abstand von 40 cm. Erst wenn die Köpfe fest geworden sind, meist nicht vor Ende Juli, oft erst im September und Oktober, können sie geerntet werden.

Rosenkohl bevorzugt kühlere Temperaturen. Die Pflanze wird bis 75 cm hoch und bildet am Stamm viele kleine Röschen aus, die sehr kälteunempfindlich sind. Das Auspflanzen geschieht von Mai bis Juni im Abstand von 60 cm. Die Röschen gewinnen an Qualität, wenn man nach Ende des Vertikalwachstums die Spitze auskneift.

Grünkohl bildet keine festen Köpfe, sondern man erntet die gekräuselten Blätter, die an kräftigen Stängeln wachsen. Grünkohl ist ein Wintergemüse, das erst im Mittsommer

Rotkohl
Foto: Robert Frick



Wirsingkohl
Foto: Manfred Braun

Grünkohl
Foto: Karlheinz Rapp

Blumenkohl
Foto: Karlheinz Rapp

ausgepflanzt und nach dem ersten Frost geerntet wird.

Kohlräbchen benötigen kühles Klima. Die kugelförmige Sprossknolle ist essbar. Da die Pflanzen relativ unempfindlich sind, kann man sie ab Mitte März im Freiland auspflanzen. Der Pflanzabstand sollte 30 cm betragen. Auf eine gleichmäßige Wasserversorgung ist zu achten, damit die Knollen nicht aufreißen.

Der Blumenkohl wird wegen seines Blütenstandes angepflanzt. Meistens schließen sich die Köpfe von selbst, ansonsten kann man die Blüte mit einem Blatt abdecken, damit eine weiße Färbung verbleibt. Kühle Temperaturen, regelmäßiges Gießen und häufiges Düngen sind von Vorteil. Da der Blumenkohl Flachwurzler ist, sollte keine tiefe Bodenbehandlung durchgeführt werden.

Kohlrabi
Foto: Karlheinz Rapp

3.5.6 Kürbis

Unterschiedlichste Arten, essbar oder zu reinen Zierzwecken gezogen, bilden die Kürbisse aus. Der Riesenkürbis benötigt sehr viel Platz. Süß-sauer eingelegt oder als raffinierte Kürbiscremesuppe verarbeitet ist er schmackhaft bzw. dient er der Dekoration. Kürbisse brauchen im Sommer sehr lange zum Reifen, am besten in voller Sonne. Das Auspflanzen erfolgt Ende Mai in stark gedüngtem Boden, manchmal auch auf Komposthaufen. Kürbisse werden abgeschnitten und ein bis zwei Wochen in der Sonne gelagert, damit die Schale härtet. Sie lassen sich über die Herbst- und Wintermonate im kühlen Keller gut lagern.

3.5.7 Mangold

Mangold ist verwandt mit der Roten Rübe. Die Pflanze wird 30 bis 45 cm hoch und in der Regel werden die grünen Blätter ge-

Mangold
Foto: Manfred Braun

nutzt. Beim Stielmangold werden auch die Mittelrippen ähnlich Spargel gegessen. Man erntet mehrfach immer die nach außen stehenden Blätter, damit die mittleren wieder nachwachsen können. Manchmal ist eine Überwinterung möglich, jedoch nur, wenn der Frost im Winter nicht zu stark ist. Sehr dekorativ sind auch die rot- und gelbstieligen Sorten, die eine gemischte Blumenrabatte enorm aufwerten können.

3.5.8 Möhren

Die Möhren stammen alle von der bei uns vorkommenden Wilden Möhre ab. Als Doldenblütler blühen sie im zweiten Jahr, werden aber in der Regel einjährig angebaut. Das grüne Laub ist 30 cm lang und ernährt die roten bis gelben Wurzeln. Gut ist ein leichter, tiefgründiger, steinfreier und sandiger Boden. Dort bilden sich lange Möhren, während in etwas festeren Böden halblange Sorten sinnvoller sind. Etwa in dreiwöchigem Abstand werden die Samen 3 cm tief in die Erde gestreut, wobei die einzelnen Reihen 30 cm Abstand haben sollten. Einzelne Radieschen, die schneller keimen, zeigen die Reihen an. Die Möhrenfliege fliegt im Mai/Juni und die Larven fressen in den Wurzeln. Zum Schutz können Gemüsefliegennetze über die Möhren gelegt werden. Auch eine Mischkultur mit Zwiebeln wehrt den Schädling ab. Ein Ausdünnen der jungen Möhren auf 10 cm ist sinnvoll. Eine Einlagerung in Mieten im Winter ist möglich.

3.5.9 Paprika

Paprika ist ein Nachtschattengewächs, für das der Sommer in Mitteleuropa in der Regel zu kurz ist, jedoch bei entsprechender Anzucht ein Reifen möglich ist. Die Pflanze wird bis zu 60 cm groß und die bis 10 cm langen und 7 cm breiten Früchte werden in der Regel grün geerntet, reifen später rot oder gelb nach. Um ein Ausreifen der Früchte zu gewährleisten soll nach vier bis fünf Früchten der neue Blütenansatz entfernt werden. Es gibt auch unterschiedliche Gewürzpaprikasorten.

Die Pflanzen müssen in der Blüte gut gewässert werden. Die Früchte sollten abgeschnitten werden.

Paprika
Foto: Karlheinz Rapp

3.5.10. Lauch

Verwandt mit der Zwiebel ist der Porree oder Lauch. Die 15 bis 25 cm langen zylindrischen Schäfte können einen Durchmesser von 5 cm erreichen. Die Pflanzen werden bei uns in der Regel bis zu 70 cm hoch, zumeist gekocht verzehrt oder auch roh als Salat gegessen. Gut gedüngte Böden sind sinnvoll. Bei einer Pflanztiefe von 15 cm bilden sich lange weiße Schäfte. Anhäufeln ist sinnvoll. Ein Problem ist die Lauchfliege, deren Larven in den Stängeln leben.

Lauch
Foto: Manfred Braun

3.5.11 Radieschen/Rettich

Radieschen bilden eine gelbliche, weißliche oder rötliche Knolle aus. Rettiche sind weiße Rüben, die weißliche, violette oder schwärzlich-braune Schalen aufweisen. Radieschen können im zeitigen Frühjahr gesät werden und dann alle zehn Tage eine Nachsaat erfahren. Bei den Rettichen unterscheidet man Sommer- und Winterformen. Man sollte Radieschen gut feucht halten und je nach Wachstum einzelne Pflanzen ernten, damit die anderen wieder mehr Platz bekommen.

3.5.12 Rhabarber

Beim Rhabarber sind die Stiele der essbare Teil. Diese können grün oder rot sein, eine Länge von bis zu 90 cm erreichen und besitzen große giftige Blätter. Es handelt sich um eine winterharte Staude, die durch Teilung der Wurzeln vermehrt werden kann. Blütenstängel sollten abgeschnitten werden, da es sonst zu einer Schwächung der Pflanze führt. Geerntet werden die Rharbarberstiele nur bis Mitte/Ende Juni, da danach der Anteil an Oxalsäure zunimmt. Neue Wurzelstöcke werden im Herbst gepflanzt und wachsen in der Regel problemlos an.

Rhabarber
Foto: Karlheinz Rapp

Rote Rüben
Foto: Manfred Braun

3.5.13 Rote Rübe

Rote Rüben werden auch Rote Bete genannt. Man unterscheidet runde und spitze Wurzelknollen, zumeist von roter Farbe. Sie werden im Abstand von 15 cm gepflanzt, die Reihen sollten einen Abstand von 30 cm haben. Ein rechtzeitiges Vereinzeln ist sinnvoll. Je kleiner und früher geerntet wird, umso zarter sind die Rüben. Im Winter kann man die Wurzelknollen im Sand frostsicher einlagern.

3.5.14 Salat

Es werden die verschiedensten Salatarten unterschieden, z. B. Kopfsalat, Schnittsalat, Pflücksalat, Endivien, Ruccola (Rauke) oder Feldsalat. Der Kopfsalat bildet Köpfe, der Schnitt- oder Pflücksalat nicht. Im Frühjahr mag der Salat volle Sonne, im Sommer eher Halbschatten. Der Boden sollte nährstoffreich sein und bei Trockenheit feuchtgehalten werden. Ist es dem Salat zu trocken und zu heiß, bilden sich Blütenstände, was man als „Schießen“ bezeichnet. Feldsalat kann ab Juli bis zum Herbst gesät werden, überwintert auch und kann dann im Frühjahr geerntet werden. Interessante Sorten sind Eichblatt-, Batavia- und Lollo rosso/bianco-Salat.

Kopfsalat
Foto: Manfred Braun

Feldsalat
Foto: Karlheinz Rapp

Lollo bianco-Salat
Foto: Robert Frick

3.5.15 Schwarzwurzel

Schwarzwurzeln werden bei uns nur noch selten angebaut. Sie waren früher ein sehr beliebtes Wurzelgemüse und galten als „Spargel der armen Leute“. Die Zubereitung ist allerdings sehr aufwendig. Schwarzwurzeln benötigen tiefgründigen, lockeren und nährstoffreichen Boden, möglichst in voller Sonne. Sie werden schon im März ausgesät, etwa alle 2 bis 3 cm ein Saatkorn und später auf 10 cm vereinzelt. Bei günstiger Witterung können sie im Winter im Boden bleiben und im Frühjahr geerntet werden. Wegen der umfangreichen Reinigung der Wurzel und dem beim Schälen auftretenden klebrigen Milchsaft ist sie ein im Garten aussterbendes Wurzelgemüse.

3.5.16 Sellerie

Beim Sellerie ist der Knollensellerie, der kühlen und feuchten Standort benötigt, verbreitet. Die würzig schmeckende Knolle kann einen Durchmesser von bis zu 10 cm erreichen. Sie wird gekocht gegessen, manchmal auch roh als Salat verzehrt. Die Blätter werden als Suppengewürz genutzt.

3.5.17 Spinat

Spinat benötigt feinen, krümeligen und gedüngten Boden. Das Blattgemüse wird im Sommer und auch im Herbst angebaut. Die Pflanzen sollen sich soeben berühren. Die 15 cm langen Blätter werden geschnitten, was noch vor der Blütenbildung erfolgen muss. Aus den jungen Blättern und Stielen kann

Sellerie
Foto: Manfred Braun

Spinat
Foto: Karlheinz Rapp

auch ein leckerer Salat bereitet werden. Eine übermäßige Stickstoffdüngung sollte wegen der Nitratanreicherung in der Pflanze vermieden werden. Für den Anbau empfehlenswert sind mehltauresistente Sorten.

3.5.18 Tomaten

Bei den Tomaten werden die meisten Sorten an Stangen aufgebunden. Es gibt die unterschiedlichsten, neuerdings auch gegen Krautfäule resistenten Sorten, aber auch kleine Formen mit sehr aromatischem Geschmack. Gut ist ein im Herbst gedüngter Boden mit verrottetem Stallmist. Die Pflanzen sollte man Ende Mai ins Freiland in einem Abstand von 60 bis 80 cm auspflanzen. Sie werden an einem Pfahl angebunden oder um Spiralstäbe aus Metall geschlungen. Alle Triebe, die in den Achseln zwischen Haupttrieb und Blatttrieb erscheinen, werden ausgebrochen (ausgegeizt). Tomaten brauchen viel Wasser und Nährstoffe, die z. B. durch verdünnte Brennessel- oder Beinwelljauche zugeführt werden können. Bei entsprechender Rot- oder Gelbfärbung werden die Früchte geerntet. Neben den runden Strauchtomaten gibt es eine Vielzahl an Sorten, z. B. Kirsch- und Fleischtomaten, gestreifte, längliche und gelbe birnenförmige Sorten.

Tomaten
Foto: Karlheinz Rapp

Zwiebeln
Foto: Karlheinz Rapp

3.5.19 Zwiebeln

Zwiebeln sitzen dicht unter der Bodenoberfläche und besitzen 30 bis 40 cm lange hohle Blätter. Sie benötigen humusreichen Boden. In der Regel werden sie bei uns nicht gesät, sondern gesteckt, etwa 5 cm tief in die Erde und im Abstand von 8 cm. Sobald die Blätter braun geworden sind, werden sie geerntet und noch mehrere Tage getrocknet.

Zucchini
Foto: Karlheinz Rapp

3.5.20 Zucchini

Die Zucchini ist eine gurkenartige Kürbispflanze. Sie wird nach den Maifrösten in nährstoffreiche Erde gepflanzt. Die jungen Früchte werden in der Regel mit einer Länge von 25 bis 35 cm geerntet und können in der Küche unterschiedlich genutzt werden. Auf eine ausreichende und gleichmäßige Wasserversorgung ist zu achten. Neben den grünen Sorten gibt es auch gelbe, gestreifte und runde Sorten („Rondinis“).

3.5.21 „Freunde“ und „Feinde“ unter den Gemüsepflanzen

Schon Griechen und Römer wussten, dass sich bestimmte Pflanzenarten nicht miteinander vertragen. Mit aggressiven Wurzelsäften wird das Wachstum gegenseitig behindert. Aber auch eine gegenseitige Förderung ist möglich. Vor allem bei der Anlage von Mischkulturen ist dies zu berücksichtigen. Hier kann nur ein exemplarischer Überblick gegeben werden:

	schlechte Nachbarn	gute Nachbarn
Bohnen	Erbsen, Lauch, Zwiebeln	Bohnenkraut, Erdbeeren, Sellerie, Kartoffeln, Kohlarten, Spinat
Erbsen	Bohnen, Kartoffeln, Lauch, Tomaten, Zwiebeln	Gurken, Kohlarten, Radieschen, Salat, Möhren
Erdbeeren	Kohlarten	Bohnen, Lauch, Radieschen
Gurken	Kartoffeln, Radieschen, Rettich, Tomaten	Bohnen, Kohlrabi, Spinat
Kartoffeln	Sellerie, Tomaten, Erbsen, Gurken, Kohlarten, Kürbis, Rote Bete	Bohnen, Kohlrabi, Spinat
Kohlarten	Erdbeeren, Kartoffeln, Zwiebeln	Bohnen, Erbsen, Lauch, Mangold, Rhabarber, Spinat, Tomaten
Kopfsalat	Petersilie, Sellerie	Buschbohnen, Erbsen, Erdbeeren, Gurken, Kohlarten, Lauch, Möhren, Schwarzwurzeln, Tomaten,
Möhren	Rote Bete, Petersilie, Lauch	Erbsen, Kopfsalat, Mangold, Radieschen, Tomaten, Zwiebeln

Ringelblumen
Foto: Robert Frick

Dahlie
Foto: Robert Frick

5.3.6 Blumen

Es würde den Rahmen dieser Darstellung sprengen, um nur annähernd eine Vollständigkeit der Darstellung der wichtigsten Blumen unserer Nutzgärten zu erreichen. Im Hinblick auf die Funktion ist auf die Farbharmonie zu achten, die auch zusammen mit der Form bei manchen Blumen einen gewissen Luxus darstellen und dem Garten ein schönes Aussehen geben. Manche Pflanzen sind mehr oder weniger gut für die Vase geeignet.

Bei den einjährigen Sommerblumen seien genannt:

Kapuzinerkresse, Levkoje, Löwenmäulchen, Ringelblume, Schmuckkörbchen, Sonnenblume, Tagetes, Wicke, Zinnie. Insbesondere die unverwüstlichen Ringelblumen, die in fast allen Böden und allen Sonnen- und Schattenlagen gedeihen, sind hervorzuheben. Wicke und Kapuzinerkresse werden als Rankgewächse genutzt.

Von den zweijährigen Sommerblumen sollen hier Erwähnung finden:

Bartnelken in unterschiedlichen Farben, Fingerhut, Goldlack, Königskerze, Stiefmütterchen, Stockrose, Vergissmeinnicht. Diese Blumen benötigen zwei Sommer bis zur Blüte. Das Aussetzen erfolgt Mai/Juni und die Jungpflanzen überdauern den Winter und blühen erst im folgenden Jahr.

Die Blütenstauden wachsen über Jahre und treiben jedes Jahr wieder neu aus. Erwähnt werden sollen an dieser Stelle Akelei, Christrose, Dahlie (die Knolle wird bei uns in der Regel frostfrei überwintert), Hyazinthe, Immergrün, Kaiserkrone, Lupine, Maiglöckchen, Narzisse, Pfingstrose, Phlox, Tränendes Herz und Tulpe, Herbstastern, Margeriten, Rittersporn, Frauenmantel und Schwertlilien.

3.3.7 Heil- und Gewürzkräuter

Viele der Heil- und Gewürzkräuter wachsen schon seit Jahrhunderten in den Gärten unserer Vorfahren. Sie dienen täglich als Küchengewürze und vor allem früher als Arznei für Mensch und Tier. Der Begriff aus dem Volksmund „gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen“ hat hier seinen Ursprung. Bei der Anlage des Heil- und Gewürzkräutergartens sollten die ausdauernden Arten und die größeren hinten gepflanzt werden, ggf. auf ein gesondertes Beet. Einjährige Kräuter kann man an anderer Stelle aussäen. Das Bohnenkraut wächst gut zwischen den Buschbohnenreihen. Man erntet und trocknet es während der Blüte. Borretsch sät sich in der Regel immer wieder neu aus; insbesondere die jungen Blätter werden genutzt. Dill stammt aus dem Vorderen Orient und besitzt einen stark aromatischen Duft. Im Sommer wächst er gut, wird Ende April ausgesät und vor allem die Blätter werden

Dill
Foto: Karlheinz Rapp

Borretsch
Foto: Karlheinz Rapp

geerntet. Petersilie stammt aus dem Mittelmeerraum und ist ebenfalls ein Doldenblütler. Die Pflanze ist sehr robust und man erntet die Blätter. Knoblauch stammt aus der zentralasiatischen Steppe und wird im März als Zehe etwa 4 cm tief in die Erde gesteckt. Knoblauch erntet man im Herbst nach Welken der Blätter. Liebstöckel, auch „Maggikraut“ genannt, ist ein aus Südeuropa stammendes aromatisch riechendes Kraut, ebenfalls ein Doldenblütler. Bei der ausdauernden Pflanze werden die Blätter geerntet und zum Würzen von Suppen und Gemüsen genutzt. Ebenfalls aus dem Mittelmeerraum stammt der Ysop. Die Blätter des blau blühenden Lippenblütlers werden frisch verwendet, zum Würzen von Suppen, Soßen oder Eintopf. Sonnenhungrige Kräuter wie Salbei, Dost (Oregano), Rosmarin und Thymian benötigen warme und wasserdurchlässige Standorte, z. B. auf Trockenmauern, und finden Verwendung in der mediterranen Küche. Schon die Römer kannten ihre heilkräftige Wirkung.

Petersilie
Foto: Robert Frick

Salbei
Foto: Robert Frick

Dost (Oregano)
Foto: Robert Frick

4. Hinweise zur Anlage eines Nutzgartens

Möchte man einen eigenen Nutzgarten anlegen oder den vorhandenen Garten umgestalten, so sind die nachfolgenden Hinweise sicherlich sinnvoll. Es ist nicht möglich, ein generelles Schema für die Anlage eines Nutzgartens zu geben, da die Unterschiede im Umfeld (Stadt/Dorf), die zur Verfügung stehende Größe, die Exposition des Hanges, die Vornutzung, der mögliche Wunsch nach Bäumen und die zeitlichen Möglichkeiten zu beachten sind. Vorgartenbereiche zur befestigten Straße können mit Stauden bepflanzt werden. Dabei ist darauf zu achten, dass während der gesamten Vegetationsperiode, also von der Christrose im Januar bis zur Dahlie im September, immer blühende Pflanzen vorhanden sind. Zwischen den Stauden lassen sich Zwiebeln von Frühblühern einpflanzen (Tulpen, Narzissen, Hyazinthen). Für den schattigen Vorgarten sind eher Akelei, Waldmeister, Maiglöckchen, Leberblümchen oder Eisenhut zu empfehlen. Eine Kombination von Nutzgartenpflanzen, Küchen-, Heil- und Gewürzkräutern, Blumen und am Rand dem einen oder anderen kleinen Obstbaum, ist je nach Flächenverfügbarkeit zu empfehlen. Bei der Anlage von Wegen sollte auf die gute Erreichbarkeit der Beete geachtet werden. Im Blickfang vom Eingang zum Garten könnten Stauden stehen. Ansonsten folgen Beete mit Kräutern und Heilpflanzen oder auch Beete mit Nutzpflanzen, wobei Mischkulturen immer von Vorteil sind. Dazwischen wachsen einjährige oder mehrjährige Blumen wie Tagetes, Astern oder Ringelblumen. Obstbäume, wenn neu gepflanzt, sollen an den Rand gesetzt werden, wobei bei Buschobst ein Abstand von 4 m einzuhalten ist.

5. Gärten als Lebensraum für Tiere und Pflanzen

Wenn auch der anthropogene Ansatz der Nutzung des Gartens im Vordergrund steht, ist er jedoch ebenfalls Lebensraum nicht nur für Pflanzen, sondern auch für Tierarten. Da diese sich an den Menschen recht gut gewöhnen, bieten sich hervorragende Beobachtungsmöglichkeiten, ja sogar gezielte Möglichkeiten der Ansiedlung. Daher nachfolgend einige Hinweise, besonders unter naturschutzpädagogischen Aspekten. Bäume und Sträucher sind in der Regel in einem Garten umso wertvoller, je einheimischer sie sind, da sich Tiere daran angepasst haben. Hier sollen exemplarisch Faulbaum, Weißdorn, Roter und Schwarzer Holunder genannt werden, die in der Blütezeit, aber auch als Beerenträger, von Wichtigkeit sind. Mehlbeere, Vogelkirsche und vor allem Eberesche gesellen sich von den Bäumen hinzu. In sonniger Lage ist ein Schmetterlingsflieder sinnvoll. Altholz und Totholz kann in vernünftigem Maße erhalten werden. In sonnenexponierten Bereichen kommen darin Wildbienen und Holzbienen vor. Der Buntspecht stellt sich als Folgeart ein. Tümpel mit ihrem stehenden Wasser sind für wassergebundene Tierarten ein wichtiger Lebensraum. Berg- und Teichmolch, Libellen und im Wasser deren Larven sowie von den Amphibien Gras- und Wasserfrosch können sich je nach Lage einstellen. Vögel baden gerne in den Flachwasserbereichen. Gekaufter Blumenwiesensamen ist schnell eingesät. Die Wiese blüht bunt, kommt jedoch oft nur noch ein Jahr wieder und ist dann, da die Pflanzen zumeist einjährig sind, bald verschwunden. Eine Abmagerung des Bodens (z. B. durch Einarbeitung von Sand) mit einer dreischürigen Mahd und dem Einbringen von an Wegrändern gesammelten Samen ist der bessere Weg zur Erhöhung der Artenvielfalt in der Wiese. Fette Auenlehmböden, die vorher als Ackerland genutzt waren, sind nur schwer abzumagern.

Selbstgebaute oder gekaufte Nistkästen sind Nist- und Schlafplätze für verschiedene Vogelarten, wie z. B. Blaumeise, Kohlmeise, Feldsperling und Trauerschnäpper. Als Faustregel sollten für ein 1000 Quadratmeter großes Gartengrundstück ein Kasten mit 28 mm Flugdurchmesser und zwei Kästen mit 32 mm Flugdurchmesser ausreichend sein. Reisighaufen für Igel, Komposthaufen mit seitlichem Zugang, Hummelkästen und eine gut zu beobachtende Winterfütterungsstelle für Vögel können den Garten als Lebensraum weiter optimieren. Schöne Beobachtungen sind zu erwarten.

6. Literatur

BUND NATURSCHUTZ BAYERN (1982): Ökologischer Garten, Fischer Taschenbuch Verlag, 121 S., Frankfurt.

CROCKET, JAMES UNDERWOOD (1977): Stauden, Time-Life International, 160 S., Niederlande.

CROCKET, JAMES UNDERWOOD (1977): Zwiebelgewächse, Time-Life International, 160 S., Niederlande.

CROCKET, JAMES UNDERWOOD (1979): Gemüse und Obst, Time-Life International, 158 S., Niederlande.

CROCKET, JAMES UNDERWOOD und O. TANNER (1979): Der Kräutergarten, Time-Life International, 158 S., Niederlande.

KRAUT und RÜBEN (2009): Heft 5 u. a., DLV-Verlag, München.

KREUTER, MARIE-LOUISE (1981): Der Biogarten, BLV-Verlag, München.

LOHMANN, MICHAEL (1983): Öko-Garten als Lebensraum, BLV-Verlag, 176 S., München.

MICHAEL-ACHMÜHLE (1976): Gartenpraxis A–Z, BLV-Verlag, 334 S., München.

MOSSMAN, KEITH (1978): Gemüse und Obst selbst angebaut, Otto Maier Verlag, 128 S., Ravensburg.

SCHWARZ, URS (1980): Der Naturgarten, Wolfgang Krüger Verlag, 96 S., Frankfurt.

STEINBACH, GUNTER (1984): Das große biologische Gartenbuch, Heyne-Verlag, 598 S., München.

WIDMAYR, CHRISTIANE (1984): Alte Bauerngärten neu entdeckt, BLV-Verlag, 175 S., München.

Anschriften der Verfasser:

Manfred Braun
Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord
Stresemannstraße 3–5
56068 Koblenz

Ursula Braun
Zweckverband Naturpark Nassau
Bachgasse 4
56377 Nassau

Robert Frick
Julius-Wegeler-Schule
Berufsbildende Schule
Fachbereich Gartenbau/Floristik
Beatusstraße 143–147
56073 Koblenz

Gartenteich mit Trockenmauer
Foto: Manfred Braun

Westerwaldkreis

Rhein-Lahn-Kreis