

CHRISTEL RUPP

# REICHE ERNTE

Der perfekte Einstieg  
für Biogärtner und Selbstversorger

G|U



# Inhalt

## 6 SO WIRD DER GARTEN ZUM BIOGARTEN

- 8 Was heißt biologisch gärtnern?
- 10 Der beste Platz für Obst & Gemüse
- 12 Was gehört in den Biogarten?
- 14 Die wichtigsten biologischen Anbaumethoden

## 16 PRAXIS FÜR BIOGÄRTNER

- 18 Mein Garten als Standort
- 20 Guter Boden – gesunde Pflanzen
- 24 Schritt für Schritt: Das erste Beet anlegen
- 26 Schritt für Schritt: Ein Hochbeet aus Holz
- 28 **Extra: Das braucht der Biogärtner**
- 30 Kompost gut – alles gut!
- 32 Schritt für Schritt: So klappt's mit dem Kompost
- 34 Düngen – ganz natürlich!
- 38 Gießen mit Gefühl
- 40 Pflanzen stärken & schützen
- 44 Schritt für Schritt: Jauchen, Tees und Brühen
- 46 **Interview mit Petra Boie: Warum Biosaatgut besser ist**



## 48 DER GEMÜSEGARTEN

- 50 Lust auf Gemüse

### 52 FRÜHLING IM GEMÜSEGARTEN

- 54 Aller Anfang ist leicht!
- 56 Schritt für Schritt: So gelingt die Aussaat
- 58 Anbau unter Vlies und Folie
- 60 Bunt gemischte Sätze
- 62 Säen und pflanzen
- 64 Schritt für Schritt: Säen und pflanzen im Freiland

- 66 **Frühlingsgemüse:** Salat, Mangold & Spinat, Rettich & Radieschen, Erbsen & Bohnen, Möhren, Rote Bete, Rüben & Kohlrabi, Zwiebeln & Knoblauch

### 80 SOMMER IM GEMÜSEGARTEN

- 82 Aus dem Vollen schöpfen
- 84 Nachschlag gefällig?
- 86 **Sommergemüse:** Tomate, Paprika & Peperoni, Aubergine, Zucchini, Gurke & Kürbis, Kartoffel, China-, Spitz- & Butterkohl, Asia-Salat, Fenchel, Zuckermais, Sellerie, Neuseeländer Spinat

### 100 HERBST IM GEMÜSEGARTEN

- 102 Kühle Nächte, volle Körbe
- 104 Gut geschützt mit Vlies & Co.
- 106 **Herbstgemüse:** Endivien, Chicorée, Radicchio & Zuckerhut, Feldsalat, Winterpostelein, Pastinake & Wurzelpetersilie, Winterheckenzwiebel, Schnittknoblauch & Lauch, Rosenkohl, Weiß- & Rotkohl, Wirsing, Palm- & Grünkohl, Brokkoli
- 116 **Interview mit Susanne Gura: Vielfalt hat viele Aspekte**



## 118 DER OBSTGARTEN

- 120 Obstanbau lohnt sich!
- 122 FRÜHLING IM OBSTGARTEN**
- 124 Erst planen, dann pflanzen
- 126 Obst für alle Fälle
- 128 Schritt für Schritt: Einen Obstbaum pflanzen
- 130 So schneiden Sie gut ab
- 132 Schritt für Schritt: Obstbaumschnitt: die Basics
- 134 **Frühlingsobst:** Erdbeere, Wald- und Monatserdbeeren, Rhabarber
- 138 SOMMER IM OBSTGARTEN**
- 140 Gute Pflege – reiche Ernte
- 142 Beerensträucher in Bestform
- 144 Schritt für Schritt: Beerenpflege mit der Schere
- 146 **Sommerobst:** Himbeere & Taybeere, Brombeere, Blaubeere, Johannisbeere, Stachelbeere & Jostabeere, Sauer- & Süßkirsche, Pfirsich & Aprikose
- 158 HERBST IM OBSTGARTEN**
- 160 Erntezeit im Obstgarten
- 162 **Herbstobst:** Apfel, Birne, Pflaume, Zwetschge, Mirabelle & Reneklode, Kiwi & Weintraube
- 170 **Interview mit Hans-Joachim Bannier:** Der Kenner der alten Sorten

## 172 DER KRÄUTERGARTEN

- 174 Frische Kräuter rund ums Jahr
- 176 FRÜHLING IM KRÄUTERGARTEN**
- 178 Mit Kräutern gestalten
- 180 Endlich wieder würziges Grün!
- 182 Auf Balkon und Terrasse
- 184 Schritt für Schritt: Kästen und Töpfe bepflanzen
- 186 **Frühlingskräuter:** Petersilie & Schnittlauch, Basilikum, Dill, Kerbel, Kresse, Salattrauke, Liebstöckel, Gewürzfenchel, Koriander, Essbare Blüten
- 192 SOMMER IM KRÄUTERGARTEN**
- 194 Hochsaison im Kräutergarten
- 196 Schritt für Schritt: Kräuter ernten und vermehren
- 198 **Mediterrane Kräuter:** Bohnenkraut, Estragon, Currykraut, Minze, Zitronenmelisse, Majoran, Oregano, Lavendel, Gartenthymian, Rosmarin, Gartensalbei, Ysop
- 206 HERBST IM KRÄUTERGARTEN**
- 208 Saisonausklang im Kräutergarten
- 210 Schritt für Schritt: Gut eingepackt
- 212 Topfkräuter überwintern
- 214 **Topfkräuter:** Ananassalbei, Strauchbasilikum, Gewürzlorbeer, Zitronenverbene, Süßkraut
- 218 **Interview mit Birgit Wonneberger:** Ein Garten für Duftkräuter

## 220 EINLAGERN UND KONSERVIEREN

- 222 Obst und Gemüse lagern
- 224 Obst & Gemüse haltbar machen
- 226 Schritt für Schritt: Fangen Sie das Aroma ein!
- 228 Extra: Pflanzenkrankheiten bei Gemüse**
- 230 Extra: Pflanzenkrankheiten bei Obst**
- 232 Extra: Gemüse- und Kräuterfahrplan**
- 234 Nützliche Adressen
- 235 Register
- 240 Impressum









DER  
GEMÜSE  
GARTEN



# Lust auf Gemüse

Warum eigenes Gemüse anbauen? Ganz einfach: Weil frisch geernteter Salat, am Stock gereifte Tomaten und erst kurz vor dem Abendessen gezogene Radieschen viel besser schmecken. Mit ein wenig Planung reißt der Nachschub nie ab.

Spätestens ab März haben Gemüsegärtner viel zu tun. Schließlich können schon die ersten Salate ins Beet. Kresse und Radieschen kommen mit den noch kühlen Nächten ebenfalls zurecht. Gut, wenn Sie schon früh überlegt haben, was wo wachsen soll. Wichtiger als Höchstserträge ist, dass es immer etwas zu ernten gibt! Nutzen Sie also sonnige Vorfrühlungstage zur Beetvorbereitung. Zudem sind erste Aussaaten für eigene Setzlinge (→ Seite 54/55) dran, z. B. Kohlrabi. Dafür brauchen Sie genügend helle Fensterplätze. Noch besser eignen sich gut isolierte Frühbeete oder ein kleines Gewächshaus.

Im **Frühsommer** beginnt die Zeit der Fruchtgemüse. Regelmäßig wiederkehrende kühle Wetterperioden wie die »Eisheiligen« oder die »Schafskälte« verzögern oft den Pflanztermin für Tomaten und Gurken. Eine gute Gelegenheit, vorher noch eine Gründüngung oder ein paar Reihen Spinat einzusäen. Ungeduld zahlt sich nämlich nicht aus, ganz im Gegenteil: In einem erwärmten, abgetrockneten Boden holen Pflanzen den vermeintlichen Vorsprung rasch auf. Im **Hochsommer** ist Haupterntezeit. Zugleich kommen Herbstgemüse ins Beet, um den Nachschub zu sichern. Noch bleibt Zeit für Nachzügler, und viele Gemüse gedeihen jetzt sogar besser als im Frühling.

Mit dem **Spätsommer** oder auch Altweibersommer beginnt im Gemüsegarten eine besonders reizvolle Jahreszeit. Die große Hitze ist vorbei, die Erde duftet, und Erntelücken regen zum Nachpflanzen an. Noch ist Zeit für rasch wachsende Pflücksalate und Asia Greens. Kohl und Sellerie brauchen frische Nährstoffe. Lockern Sie verkrustete Erde weiterhin regelmäßig. Trotzdem: Sie können es jetzt ruhiger angehen und die letzten warmen Tage auch mal genießen.

## PRAXISTIPP

Ein **Gartentagebuch** ist nützlich, um Aussaat-, Pflanz- und Erntetermine aufzuschreiben. Halten Sie dabei auch fest, mit welchen Sorten Sie gute oder weniger gute Erfahrungen gemacht haben. Notizen über Probleme mit Boden, Unkräutern oder Schädlingen sowie Zeitpunkt, Art und Erfolg der Gegenmaßnahmen sind oft verlässlicher als ein noch so gutes Gedächtnis.

### MÄRZ

Los geht's: Pflanzen Sie Salat und ziehen Sie Tomaten & Co. im Haus vor.



### APRIL

Ziehen Sie Feuerbohnen drinnen vor! Sie starten dann schneller durch.



### MAI

Nach den Eisheiligen ist Pflanzzeit für wärmeliebende Fruchtgemüse.





› Nach der sorgfältigen Beetvorbereitung klappt das Pflanzen wie am Schnürchen.

Im **Herbst** dann, je nach Region bereits ab Oktober, bringen Sie alle kälteempfindlichen Gemüse in ihr Winterlager. Legen Sie Vlies oder Folie bereit, damit Sie Endivie, Mangold und andere robuste Arten in kalten Nächten abdecken können. Kältefeste Möhrensorten und Pastinaken können auch auf dem Beet überwintern. Ein warmer Mantel aus Stroh und Herbstlaub verzögert das Durchfrieren des Bodens und sorgt dafür, dass Sie auch im Winter Lauch und Zuckerhutsalat frisch vom Beet genießen können.

Auch im **Winter** gibt es einiges zu tun. Zu den Gemüsearten, die selbst längere Frostperioden ohne größeren Schaden überstehen und laufend beerntet werden, gehören Grün- und Rosenkohl. Bei Spinat und Porree gibt es gleichfalls unempfindlichere Sorten. Abgeerntete Beete sollten nur bei schwerem, tonhaltigem Boden umgegraben werden. Sandige oder lehmige Böden verbessert man durch die Ein-saat einer winterharten Gründüngung (z. B. Winterroggen) oder deckt sie mit einer Mulchschicht ab.

## JULI



Die ersten Tomaten sind reif! Jetzt beginnt die Haupterntezeit.

## SEPTEMBER

Bis Monatsende können Sie noch Feldsalat und Winterpostelein säen.



## NOVEMBER

Lagern Sie Zwiebeln an einem luftigen Ort. Kohl mag es dunkel und kühl.





# Säen und pflanzen im Freiland

Markieren Sie die Saat- und Pflanzreihen in den Beeten mit einer gespannten Schnur. Im Frühling sät man eher flach und drückt die Samen dafür fester in die Saatrillen. Steigt die Sonne höher und die Erdoberfläche trocknet aus oder verkrustet tagsüber, ziehen Sie die Rillen etwas tiefer, damit das Saatgut in den noch feuchten Zonen liegt. Bei kühlem Frühlingwetter pflanzt man um die Mittagszeit, im Sommer bietet sich der Abend an. Beschatten Sie das frisch angesäte Beet ein bis zwei Tage mit Vlies.



## Was Sie dafür benötigen:



Pflöcke mit Pflanzschnur



Pflanzenkelle



Gießkanne



Vlies

Die Aussaat entlang einer straff gespannten Pflanzschnur sorgt dafür, dass kein Samenkorn aus der Reihe tanzt. Anschließend mit Erde abdecken und andrücken.



Wenn es mal schnell gehen soll, erleichtern Saatbänder die Aussaat. Das Band abrollen, in 1–2 cm tiefe Saatrillen auslegen, angießen, mit Erde bedecken und nochmals befeuchten. Bis die ersten Keimlinge aus dem Boden kommen, müssen Saatbänder und -platten täglich kontrolliert und regelmäßig gegossen werden. Trocknen die Papierstreifen aus, vertrocknen auch die keimenden Samen!

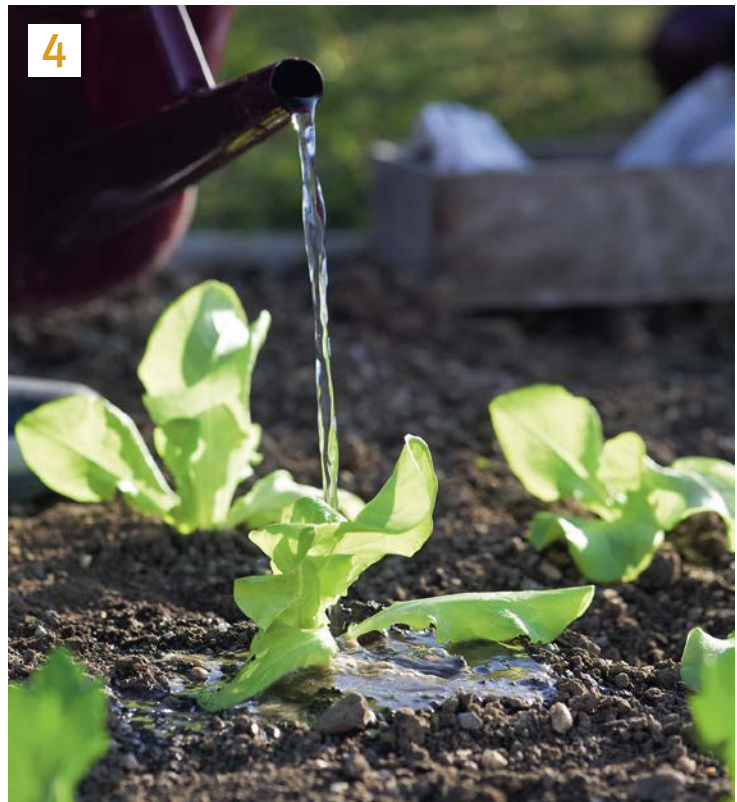




3

Die Pflanzhöhe hängt von den einzelnen Arten ab. Salat möchte, ebenso wie Kohlrabi, »im Wind flattern«, also etwas erhöht stehen. Der Wurzelballen sollte gerade eben mit Erde bedeckt sein. Zu tief gepflanzte Salate bilden nur lockere Köpfe oder faulen leicht. Zu tief gepflanzte Kohlrabi wiederum entwickeln nur längliche Knollen.

Nach der Pflanzung gießt man die Setzlinge mit einem weichen Wasserstrahl aus der Kanne an und schwemmt die Erde dabei behutsam an die Wurzeln bzw. den Topfballen. Dann erst wieder gießen, wenn sich die Setzlinge aufgerichtet haben und weiterwachsen.



4

Gut gegen kalte Nächte und Schädlinge: Decken Sie das Beet nach der Pflanzung bzw. Aussaat mit einem Vlies oder Gemüsenetz ab. Sichern Sie die Ränder mit Erde oder Steinen. So kann der Wind die Abdeckung nicht wegwehen, außerdem finden Läuse oder Gemüsefliegen so kein Schlupfloch.



5









# SOMMER

Die beste Zeit für Gemüsegärtner beginnt, wenn sich im Sommer die Körbe füllen und bei der Ernte genug zum Naschen abfällt. Und nicht vergessen: Lassen Sie Salat und Tomaten jetzt keinesfalls dursten!



# Aus dem Vollen schöpfen

Halbzeit! Meist entscheidet sich Ende Juni, Anfang Juli, wie der Sommer tatsächlich verläuft. Trocken? Nass? Davon hängt ab, wie viel Pflege der Garten in diesen Monaten braucht. Haben Sie jetzt vor allem ein Auge auf Schaderreger!



› Ein gut belüftetes Tomatenhaus kann den Befall mit Braunfäule verhindern oder zumindest so verzögern, dass die Ernteauffälle gering bleiben.

Viele schwören auf die Wetterregel zum früheren Siebenschläfertag. Wegen der gregorianischen Kalenderreform rutschte dieser Tag vom 28. Juni auf den 7. Juli. Regnet es zu diesem Termin, soll es noch sieben weitere Wochen regnen. In zwei von drei Jahren trifft dies nach meteorologischen Aufzeichnungen zu. Scheint die Sonne, bleiben die Hochdruckgebiete über Mitteleuropa meist ebenso lange stabil.

## Gärtnern je nach Wetter

Gewitterböen mit Starkregen, Hitze und Trockenheit können nicht nur Gärtnern, sondern auch Salat und Gemüse schwer zu schaffen machen. Hier muss der Gärtner eine ausgleichende Rolle spielen – nämlich mit angepassten Pflegemaßnahmen.

## Wechselspiel zwischen Hacke und Kanne

Hacken und Gießen gehören jetzt zu den wichtigsten Pflegearbeiten. Es gilt die alte Gärtnerregel: »Einmal hacken erspart dreimal gießen.« Warum das so ist? Das oberflächliche Lockern der Erde unterbricht das feine Röhrensystem im Boden. Im Boden gespeichertes Wasser kann nicht mehr zur Oberfläche aufsteigen und verdunsten. Auf schweren Böden sorgt das Aufbrechen der Kruste dafür, dass Gieß- und Regenwasser nicht abläuft, sondern rasch einsickert.

## Sonne hilft gegen Unkraut

Das Jäten geht jetzt ganz flott. Mit einer scharfkantigen Ziehhacke können Sie aufkeimende Samenunkräuter (→ Seite 23) knapp unter der Bodenoberfläche einfach abschneiden. Bei sonnigem Wetter verwelken sie rasch und bleiben als dünne Mulchschicht auf den Beeten liegen. Wurzelunkräuter nach Regen samt Ausläufern aus der Erde ziehen.





› Lockern Sie im Beet mit Herbstgemüse regelmäßig die Erde und jäten Sie dabei sorgfältig Unkraut. Die Arbeit lohnt sich!

## Wehret den Anfängen!

Wenn Gemüse üppig gedeihen, haben auch Schaderreger Hochsaison. Nur Nacktschnecken mögen Trockenheit nicht. Super für die Sommersalate!

## Keine Chance für Blattläuse

Wer einen Holunderstrauch an seinem Kompost stehen hat, weiß genau, wann die Blattlaus-Saison beginnt. Ganze Kolonien sitzen an den Triebspitzen. Sie ziehen ihre Förderer, die Ameisen, magisch an, allerdings ebenso ihre Gegenspieler wie Marienkäfer und Meisen. Daher ist der Spuk auch ohne Ihr Zutun in den meisten Fällen rasch vorüber.

Ganz anders ist die Lage bei Busch- und Stangenbohnen: Sie überstehen größeren Blattlaus-Befall nicht ohne empfindliche Ertragseinbußen. Mit Brennnesselbrühe (→ Seite 44/45) oder sanften Mitteln auf Seifenbasis können Sie die Läuseplage regulieren, ohne den Nützlingen zu schaden.

## Tomatenkrankheiten entgegenwirken

Die gefürchtete Braunfäule an Tomaten können Sie dagegen nur so lange wie möglich hinauszögern. Wöchentliche Spritzungen mit Schachtelhalm-auszügen, Knoblauchtee oder anderen biologischen Pflanzenstärkungsmitteln können einen frühen Befall verhindern. Am besten schützen eine Überdachung bzw. ein gut belüftetes Tomatenhaus sowie die Wahl unempfindlicher Sorten (→ Seite 86/87).

## Auch Gärtner brauchen Urlaub

Ausgerechnet jetzt den Garten sich selbst überlassen und in die Ferien fahren? Mit ein wenig Vorbereitung und netten Nachbarn können Sie das ruhig riskieren, denn Kohl und Endivie wachsen auch alleine weiter, und im August gibt es noch genügend Termine für Nachzügler (→ Seite 84/85).

- Bei Zucchini können Sie die nächste Ernte um etwa zwei Wochen verschieben, wenn Sie kurz vor Urlaubsantritt alle Blüten ausbrechen.
- Das klappt auch bei Tomaten und Gurken, aber wer die Katze füttert und die Balkonkästen gießt, freut sich eventuell mehr über sonnengereiftes Gemüse als über eine Topfpflanze als Dankeschön.
- Wer wenig düngt und die Pflanzen beim Anwachsen stets gut mit Wasser versorgt hat, braucht sich um die Beetgemüse keine Sorgen zu machen.
- Gießen Sie vor der Abreise nochmals durchdringend und bringen Sie eine dicke Mulchschicht aus angefeuchtetem Stroh aus. Dann dürften auch längere Trockenperioden keine Probleme bereiten.

## PRAXISTIPP

Bei **Hitze- und Trockenstress** beeilen sich auch als schossfest geltende Gemüse mit der Samenbildung. Pflücksalat zeigt dies besonders gut: Der Stängel streckt sich, die Pflanzen beginnen zu blühen. Die Blätter können zwar noch verwertet werden, schmecken aber immer bitterer. Darum das Salatbeet an heißen Tagen mit Vlies schattieren.



# Sommergemüse

Sommer ist, wenn im Gemüsegarten Tomaten und Paprika reifen und Zucchini fast schneller wachsen, als man ernten kann. Auch Gurken und Auberginen haben jetzt Hochsaison. Und feiner Fenchel und Frühkartoffeln füllen ebenfalls den Erntekorb.

## Tomate

*Solanum lycopersicum* (Syn. *Lycopersicon esculentum*) ☀

Saattiefe: 0,5–1 cm | Pflanzabstand: 60 × 60 cm

**Nährstoffbedarf:** mittel bis hoch

**Familie:** Nachtschattengewächse, Anbauabstand 4 Jahre

**Boden:** warme, humose, sandige Lehmböden

**Aussaart:** Vorkultur ab März

**Pflanzung:** Mitte April unter Vlies bis Ende Mai

**Kulturdauer:** 12–20 Wochen ab Aussaat, 6–9 Wochen ab Pflanzung



› Bei Stabtomaten kneift oder »geizt« man regelmäßig alle Seitentriebe in den Blattachsen aus.

Ein Sommer ohne eigene Tomaten – für die meisten Gartenbesitzer einfach unvorstellbar. Und wenn der Platz im Beet nicht ausreicht, zieht man das begehrte Fruchtgemüse einfach im Topf.

**ANBAU/PFLEGE:** Tomaten sind extrem lichthungrig. Ziehen Sie die Pflanzen selbst aus Samen vor, sollten Sie sich vorher vergewissern, dass Sie genügend warme und helle Fensterplätze haben. Ein Platz direkt über dem Heizkörper empfiehlt sich jedoch nicht. Dort ist die Luft viel zu trocken. Für ein zügiges Wachstum sollte der Topfballen möglichst gleichmäßig feucht, aber nie nass sein. Zwischen Aussaat und Pflanzung dürfen nicht mehr als 6 Wochen liegen. Müssen die Pflanzen über längere Zeit dicht an dicht in den Anzuchttöpfen ausharren, werden sie zu hoch und bleiben dünn und schwächig. Doch nur kompakte Jungpflanzen mit einem kräftigen Mitteltrieb und kurzen Blattabständen liefern später eine reiche Ernte. Wichtig: Setzen Sie kräftige Jungpflanzen leicht schräg zum Rankstab und etwa 5 cm tiefer in die Erde ein, als sie im Topf gestanden haben. Viele Gärtner bauen Tomaten jahrelang am selben Platz an. Regelmäßiger Beetwechsel beugt Bodenkrankheiten (Korkwurzelkrankheit) und einem Befall mit Wurzelälchen vor. Im Gewächshaus ist dies oft schwierig. Treten erste Probleme auf, können Sie auf Sorten ausweichen, die auf Wildtomate veredelt wurden, oder die Beeterde austauschen.

**AUF DEM BALKON:** Niedrig bleibende Buschtomaten und Balkon- oder Ampeltomaten ziehen Sie in Töpfen oder Kästen mit mindestens 10 l Fassungsvermögen, höhere Stabtomaten in Pflanzkübeln mit ca. 30 l.

**SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN:** Pilzbefall durch Braunfäule oder Samtflecken; Blütenendfäule durch Kalziummangel





› Tomaten gibt es in vielen Formen und Farben.

**GUTE PARTNER:** Ringelblumen, Tagetes, Basilikum, Petersilie, Schnitt- und Knollensellerie

**GUTE SORTEN:** **Wildtomate** 'Golden Current'; **runde Buschtomate** 'Bogus Frucht'; **frühe runde Freilandtomate** 'Matina'; **runde Stabtomate** 'Quadro'; **Cocktailtomaten** 'Yellow Submarine': gelbe Früchte; **Fleischtomate** 'St.Pierre'; **Romatomaten** 'Roma VF' und 'San Marzano'

**ERNTE UND VERWENDUNG:** Am besten schmecken Tomaten sonnenwarm und frisch vom Stock. Unreif geerntete Tomaten reifen an einem dunklen, warmen Ort nach. Für Pasta, Pizza und Salat eignen sich runde Stab- und dicke Fleischtomaten. Ganze oder halbierte Wild- und Kirschtomaten sehen auch in warmen Gemüsegerichten appetitlich aus. Sie können kurz vor Ende der Garzeit zugefügt werden und müssen dank der zarten Schale auch nicht enthäutet werden.

**INHALTSSTOFFE:** An der Pflanze ausgereifte Tomaten enthalten deutlich mehr Vitamin C als vor der Vollreife gepflückte, transportfähige Longlife-Tomaten. Entscheidend für den Geschmack ist das jeweilige Zucker-Säure-Verhältnis. Rote und gelbe Tomaten enthalten Beta-Carotine als Vorstufe von Vitamin A sowie krebsvorbeugendes Lycopin. Wichtig: Das Solanin in unreifen grünen Tomaten ist giftig und wird auch beim Erhitzen nicht abgebaut. Es kann in höherer Dosis Kopf- und Bauchschmerzen oder Sehstörungen auslösen. Grüne Tomatenspezialitäten sollten Erwachsene daher allenfalls in kleinen Mengen genießen, Kinder besser gar nicht!

**TIPP:** Schützen Sie Ihre Tomaten durch eine etwas heruntergezogene Überdachung vor Tau und Regen. Auf feuchten Blättern und bei hoher Luftfeuchtigkeit vermehren sich Kraut- und Braunfäule-Pilze.

## Die verschiedenen Fruchtformen

FRUCHTFORM	MERKMALE
Kirschtomaten	Stab- oder Buschtomate; Früchte rund, pflaumen- oder birnenförmig; 10–30 g schwer; meist rot oder gelb
Cocktailtomaten	Stabtomate; Früchte rund; 30–60 g schwer; rot, gelb, schwarzrot, grün oder grün-orange gestreift; 2 Fruchtkammern
Runde Stabtomaten	Stabtomate; Früchte rund, mit schnittfester Schale; ca. 90 g schwer; 3–5 Fruchtkammern
Fleischtomaten	Stabtomate; Früchte mehr oder weniger stark gerippt, flachrund; bis zu 150–500 g schwer; kern- und saftarm
Romatomaten	Stab- oder Buschtomate; Früchte oval; je nach Sorte 20–100 g schwer; rot; kern- und saftarmes, oft hohles Fruchtfleisch
Rispen- oder Trosstomaten	Stabtomate; Früchte rund oder oval; 20–100 g, z. T. schwerer; rot, gelb oder orange; reift an Rispen mit 6–8 Früchten, Ernte einzeln oder als Trosstomate (ganze Rispe)



# SCHRITT FÜR SCHRITT ZUM ERFOLGREICHEN BIOGÄRTNERN UND SELBSTVERSORGEN



Nichts geht über Obst, Gemüse und Kräuter, das man biologisch und nachhaltig selbst anbaut. Es schmeckt einfach doppelt lecker und ist gesund! Erfahren Sie, wie Selbstversorgung im eigenen Garten funktioniert – egal, wie groß dieser ist. Von der Beetanlage über das Aussäen und Pflanzen bis hin zur Ernte vermittelt dieses Buch alles Wichtige rund um die Selbstversorgung.

**Das richtige Know-how:** Aus ihrer langjährigen Erfahrung vermittelt Christel Rupp leicht verständlich, wie Biogärtnern geht. Step-Folgen zeigen alle grundlegenden Gartenarbeiten anschaulich. Legen Sie einfach los! Auch kleine Schritte zählen. So kommen Erfolgserlebnisse und Freude nicht zu kurz.

**Geschmack pur:** Wählen Sie Ihre Favoriten aus über 100 pflegeleichten Gemüse-, Obst- und Kräuterarten. Sortenempfehlungen, Infos zu gesunden Inhaltsstoffen sowie Extratipps zur Pflege ergänzen die Porträts.

**Langzeitgenuss:** Erfahren Sie, wie Sie Ihre Gartenschätze über die Saison hinaus sinnvoll verwerten können. Die besten Tipps zum Einlagern und Konservieren machen den Erntespaß perfekt.

WG 421 Garten  
ISBN 978-3-8338-7782-7



9 783833 877827



[www.gu.de](http://www.gu.de)