



Newsletter # 4 im Juni

Wir haben für Sie folgendes vorbereitet:

- > Unsere fünf Gemüsearten: Was liegt an?
- > Pflanzenjauche herstellen
- > Aus unseren Sortiment: Die Bohnen
- > Unser Buchtip

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

Über unendlich viele Generationen wurde Saatgut und das Wissen über die Saatgutgewinnung von Generation zu Generation weitergereicht. Dieses Wissen war Grundlage der eigenen Ernährungssicherheit. Das hat eine unglaubliche Vielfalt an Sorten hervor gebracht. Jede Region, teils jedes Dorf hatte ein eigenes Sortiment an Sorten, eigene Vorlieben und speziell dazu passende traditionelle Gerichte. Die regionalen Sorten waren und sind optimal an die Bedingungen der Region angepasst. Diese regionalen samenfesten Sorten, zumal wenn diese jährlich angebaut werden, haben eine Chance, sich auch an das wandelnde Klima anzupassen.

Diese Vielfalt und Regionalität kann der Handel aus marktwirtschaftlichen Gründen nicht anbieten. In diesem Projekt kümmern Sie sich um eine samenfeste Sorte, die keine Handelszulassung hat und ohne unser Engagement verloren gehen würde. Denn nur noch wenige von uns wissen, wie unsere Lebensgrundlage eigentlich gepflegt und vermehrt wird. Das wollen wir ändern. Schön, dass Sie dabei sind.

Viel Freude im Garten.

Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne:

info@saatgutleihen.de

Unsere fünf Gemüsearten: Was ist im Juni zu tun?



Tomaten

Regelmäßig ausgeizen

Im Juni wachsen die Tomatenpflanzen rasant. Jetzt müssen viele Tomatensorten und zwar alle unbegrenzt wachsenden Stabtomaten regelmäßig alle 2 bis 3 Tage ausgegeizt werden. Damit ist das Entfernen der Achseltriebe gemeint, die zwischen Blatt und Haupttrieb austreiben. Das wird gemacht, damit die Kraft der Pflanzen in die Ausbildung und Reifung vieler Früchte geht.

Stabtomaten, dazu gehören besonders viele Sorten, wachsen im Prinzip unbegrenzt, wenn die Temperaturen im Herbst aufgrund der Temperaturen ihr Wachstum nicht stoppen würden. Stabtomaten werden immer ausgegeizt. Wir haben darauf geachtet, dass Sie diese Information auf der Saatguttüte finden.



Idealerweise wird ein Haupttrieb stehen gelassen. Sie können aber auch zwei- oder dreitriebig geführt werden. Häufig geschieht das mehr aus Unachtsamkeit, weil Seitentriebe zu spät entdeckt werden. Wenn die Seitentriebe der Stabtomaten noch klein sind, lassen sie sich einfach mit der Hand ausbrechen. Es ist gut, die Seitentriebe so klein wie möglich zu entfernen. Damit wird die Schädigung der Pflanze, die immer mit dem Ausgeizen verbunden ist, so gering wie möglich gehalten.

Die zu entfernenden Triebe sollten nicht länger als 10 cm sein!

Die entfernten Triebe können direkt unter der Pflanze als Mulchmaterial liegen bleiben. Manche Sorten neigen dazu, nach dem ersten Blütenstand zwei fast gleichgroße Triebe auf gleicher Höhe zu entwickeln. Dann ist die Entscheidung schwierig, welcher weg soll. Wenn dann beide zu groß geworden sind, ist es besser bei einem Trieb nur die Blütenknospen auszubrechen und die Blätter als Assimilationsfläche stehen zu lassen.

In Gegensatz dazu werden Buschtomaten und besonders kleinwüchsige Balkontomaten grundsätzlich nicht ausgeizt. Sie bleiben vom Wuchs eher klein und gedrungen.

Aufbinden

Stabtomaten werden an einen Pflanzenstab angebunden, damit die Pflanze später gut die Früchte tragen kann und diese gut abgeerntet werden können.

Düngen

Etwa fünf bis sechs Wochen nach der Pflanzung kann noch einmal gedüngt werden, z.B. mit Pflanzenjauche.

Gießen

Erst, wenn in den Abendstunden die Blätter schlapp nach unten hängen, wird reichlich gegossen. Idealerweise höchstens einmal in der Woche mit lauwarmen Wasser. Tomaten entwickeln ein sehr tiefes Wurzelsystem und holen sich aus unteren Bodenschichten das notwendige Wasser, wenn sie nicht täglich mit kleinen Wassergaben verwöhnt werden. Im Gegensatz dazu müssen Pflanzen, die im Topf stehen, zumeist täglich gegossen werden.



Balkontomate 'Pendulina',
Jasmin Karp, VEN

Salat

Die Salate sollten nun schöne Köpfe gebildet haben. 3 bis 5 besonders schön gewachsene Pflanzen werden ausgesucht und gekennzeichnet. Dafür kann zum Beispiel ein Pflanzstab, der 1 bis 1,50 m lang ist, jeweils neben den ausgesuchten Pflanzen gesteckt werden. So können alle erkennen, dass diese Pflanzen blühen sollen und auf dem Beet stehen bleiben, bis die Samen ausgereift sind. Das wird Ende August/Anfang September soweit sein. Bis dahin verändert der Salat deutlich sein Aussehen. Zunächst schießt der Kopf und bildet einen über einen Meter hohen Blütenstengel. Häufig muss dieser mit einem Pflanzstab abgestützt werden.

Wichtiger Hinweis: Bitte keine Salatpflanzen für die Saatguternte nutzen, die sehr früh, bevor sich ein schöner Salatkopf gebildet hat, zu schießen begonnen haben. Deren Nachkommen werden mit hoher Wahrscheinlichkeit ebenfalls keine schönen Köpfe bilden. Nur aus dem Saatgut von schönen sortentypischen Pflanzen können sich im Folgejahr wieder ebenso schöne Pflanzen bilden.

Alle anderen Salate können nach und nach geerntet werden. Außerdem können bis in den September hinein regelmäßig weiter Salat für die Küchenernte ausgesät werden. Spät ausgesäte Salate eignen sich nicht für die Gewinnung von Saatgut, weil die Samen später in der kühlen und nassen Jahreszeit nicht mehr ausreifen können. Deshalb haben wir auf allen Saatguttüten als Aussattermin für die Samenernte den Termin Februar bis April angegeben.

Gartenmelde

Wie bei den Salaten werden auch bei der Gartenmelde 3 bis 5 besonders schöne und sortentypische Pflanzen ausgesucht und mit einem Pflanzstab oder bunten Bändern gekennzeichnet. Gartenmelde entwickeln sich zu sehr breiten, etwa 80 bis 100 cm im Durchmesser, und bis zu 2 m hohen Pflanzen, deren Samen erst Ende September ausgereift sein werden. Alle anderen Pflanzen werden nach und nach abgeerntet und in der Küche verwertet. Die ersten zarten Blätter können in einen Salat untergemischt werden.



Die größeren Blätter können genauso wie Spinatblätter zubereitet werden. Für die eigene Ernährung kann Gartenmelde bis August fortlaufend nachgesät werden.

Wir haben eine einfach und schnell zu backende Quiche als Rezeptvorschlag ausgewählt.



Zutaten für eine Quiche

Teig:

250 g Mehl (Dinkel oder Weizen)
125 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung:

500 g Gartenmelde (Blätter)
3 Zwiebeln
3 Eier
200 ml Milch
2-3 Knoblauchzehen
25 g Butter oder Margarine
Salz, Pfeffer, Muskat



Mehl, Ei, Butter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig zusammenkneten. Weizen- oder Dinkelmehl können problemlos ausgewechselt werden. Falls Sie Vollkornmehl verwenden möchten, sollten Sie noch 1-2 El Wasser zum Teig geben, damit er nach dem Backen nicht zu trocken wird.



*Für die vegane Variante das Ei durch 2 El Wasser ersetzen.
Den Teig nun ca. 30 Minuten kühl stellen.*

Die 3 Eier mit der Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann eine großzügige Portion Muskat hineinreiben und die 2-3 Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse in die Mischung pressen oder kleingeschnitten hinzufügen.

Für die vegane Variante, die Ei-Milchmischung durch 400 g pürierten Seidentofu mit 3 El Speisestärke ersetzen.



Währenddessen die Zwiebeln kleinschneiden und zusammen mit der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen. Anschließend die grob klein geschnittenen Gartenmelde hinzugeben und kurz für etwa 3 Minuten mitgaren lassen.



Den Teig in eine 26 cm Springform eindrücken. Dabei einen etwa 4 cm hohen Rand hochziehen. Die Zwiebel-Gartenmelde Mischung auf dem Boden verteilen und die Flüssigkeit darüber gießen. Bei 180°C etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Bohnen

Die Bohnen, die zwischen Mitte Mai bis Ende Mai gesät wurden, sollten nun aufgegangen sein. Sie werden noch ein wenig bis zur Blüte brauchen. Sobald sich die ersten Hülsen ausbilden, diese bitte mit einem deutlich sichtbaren Band kennzeichnen und vollständig ausreifen lassen. Es ist wichtig, für neues Saatgut möglichst frühe Bohnen zu nehmen, denn diese haben genug Zeit zum Ausreifen. Außerdem erziehen wir auf diese Weise die Sorten von Generation zu Generation dazu, möglichst früh abzureifen und somit eine sichere Ernte zu ermöglichen.

Alle weiteren Bohnenhülsen können, sobald sie eine passende Größe erreicht haben, für die Küche geerntet werden.

Jetzt im Juni können noch einmal Buschbohnen nachgesät werden.

Die Aussaat von Stangenbohnen ist nicht mehr empfehlenswert.



Wolfenbütteler Stangen aus zwei 6 m langen und 8 mm dicken Stahlstangen gebogen, Jasmin Karp, VEN



'Hildesheimer Bohne',
Jasmin Karp, VEN



Bohnenrad: Eine Fahrradfelge auf einem Pfosten montiert, Jasmin Karp, VEN



'Hildesheimer Bohne' am Bohnenrad,
Renate Düring, VEN

Erbsen

Die meisten Erbsen, die für die Saatguternte zwischen März und April ausgesät wurden, sollten nun die ersten Hülsen ausgebildet haben. Bitte die ersten Hülsen mit einem deutlich sichtbaren Band kennzeichnen und vollständig ausreifen lassen.

Die ganz jungen noch zarten Hülsen können bei den Zucker- und Zuckermarkerbsen mitgegessen werden. Die Zuckermarkerbsen werden allerdings vorrangig geerntet, sobald die Erbsen in der Hülse gut ausgebildet sind. Die Erbsen werden ausgepult und entweder roh oder kurz in ein wenig Butter angedünstet gegessen.

Eine weitere Aussaat ist nun im Juni nicht mehr zu empfehlen.



Markerbse 'Lanzet', Jasmin Karp, VEN



Erbse 'Ihlow', Jasmin Karp, VEN

Pflanzenjauchen selbst herstellen

Pflanzenjauchen sind eine sinnvolle Ergänzung der Pflanzenernährung. Besonders unsere Tomaten profitieren von einer regelmäßigen Gabe bis zum ersten Fruchtansatz. Da sie aus Pflanzen entstehen, enthalten sie alle wichtigen Nährstoffe in einem ausgewogenen Verhältnis. Sie sind eine sinnvolle Alternative oder Ergänzung zu käuflichen biologischen Düngemitteln.

Welche Pflanzen kann ich verwenden?

Grundsätzlich können alle Arten von Pflanzenmaterial zum Ansetzen einer Jauche genutzt werden. Wichtig ist, vor allem bei der Verwendung von ungewollten Beikräutern, dass die Pflanzen noch keine Samen ausgebildet haben. Die Samen können den Gärprozess unbeschadet überstehen und durch das Ausbringen der Jauche wieder im Garten ausgesät werden. Die Pflanzen können entweder frisch, getrocknet oder in einem Zwischenstadium verwendet werden.



Typische Beikräuter im Hausgarten (von links nach rechts): Löwenzahn, Schaumkraut, Greiskraut, Brennnessel, Giersch

Grundrezept:

Für 10 l Wasser wird 1 kg frisches oder 150 g getrocknetes Pflanzmaterial gebraucht. Die vergorene Jauche wird 1:50 verdünnt, das sind 200 ml Jauche vermischt mit 10 l Wasser.

Schritt für Schritt Anleitung:



Füllen Sie einen wasserdichten Behälter mit Pflanzenmaterial. Mit Ausnahme von Edelstahl sollten Sie kein Behältnis aus blankem Metall verwenden, da die Jauche bei der Gärung mit dem Metall reagieren und unerwünschte Stoffe freisetzen könnte.

Wenn Sie das Pflanzenmaterial zerkleinern, können die darin enthaltenen Nährstoffe noch besser freigesetzt werden. Zu klein sollte das Material allerdings nicht sein, damit Sie die Feststoffe später besser von der Flüssigkeit trennen können.

Damit die Pflanzen später nicht an der Oberfläche schwimmen, sollten Sie nun Steine oder anderes Material oben auflegen.



Stellen Sie den Behälter nun an einen sonnigen Platz. Bei der Vergärung entsteht ein unangenehmer strenger Geruch. Etwas Gesteinsmehl, lehmige Erde oder ein wenig Kompost mindern den Geruch. Je trockener die Pflanzen beim Ansetzen sind, desto weniger Geruch entwickelt sich.

Füllen Sie den Behälter mit Wasser, bis das Pflanzenmaterial einige Zentimeter überdeckt ist.



Decken Sie den Behälter nun mit einem Netz oder Kaninchendraht ab, so dass keine Vögel oder Kleintiere in der Jauche ertrinken können.

Nach 1-2 Tagen sollte der Gärprozess beginnen. Dies können Sie daran erkennen, dass in regelmäßigen Abständen Bläschen aufsteigen und sich eine Art Schaum an der Oberfläche bildet.

Wenn Sie den Gärprozess noch unterstützen möchten, können Sie in den ersten Tagen ein- bis zweimal kurz mit einem Stock umrühren um Sauerstoff in die Flüssigkeit einzubringen. Beachten Sie allerdings, dass hierbei besonders viele Gerüche freigesetzt werden!

Sobald der Schaum auf der Oberfläche sich gelegt hat, ist der Gärprozess beendet und die Jauche kann verwendet werden. Dies kann schon nach 7 Tagen soweit sein, aber auch 3 Wochen dauern. Gießen Sie die Flüssigkeit vorsichtig in ein anderes Gefäß. Durch die Steine bleiben die Pflanzenreste im Behältnis zurück. Sie können zum Abseihen natürlich auch ein Sieb oder ein Tuch verwenden. Die fertige Jauche kann nun dem Gießwasser beigemischt werden. Um eine Überdüngung zu vermeiden, sollten die Pflanzen im Normalfall nur etwa 1x wöchentlich mit der Jauche gegossen werden.

Achten Sie bitte beim Gießen darauf, die Jauchemischung nicht auf die Pflanze, sondern auf den Boden aufzubringen. Beim Verwenden einer Gießkanne sollten Sie daher die Brause nicht nutzen.

Besondere Jauchen und ihre Wirkung

Einige Pflanzen besitzen besondere Wirkungen, wenn sie sortenrein als Jauche angesetzt werden.

Wenn Sie also eine dieser Pflanzen als Beikraut oder erwünschte Pflanze im Garten auffinden, können Sie sich diese bewährten Eigenschaften zu Nutze machen. Sprühbehandlungen der Blätter immer am frühen Morgen durchführen!

Ackerschachtelhalm

Die Jauche wirkt im Mischungsverhältnis 1:5 gegen Bodenpilzkrankheiten. Zur Abwehr gegen blattfressende Insekten und Spinnmilben wird die Jauche 1:5 verdünnt und der Lösung noch 1% Schmierseife beigegeben. Diese Mischung wird mit einer Sprühflasche auf die befallenen Pflanzen gesprüht.



Ackerschachtelhalm



Beinwell

Beinwell

Beinwelljauche enthält sehr hohe Anteile an Nährstoffen. Nährstoffbedürftige Pflanzen wie Tomaten profitieren von einer wöchentlichen Gabe von der üblichen 1:50 Mischung. In der Mischung 1:10 kann die Jauche ein- bis zweimal monatlich zur Blattstärkung auf Pflanzen gesprüht werden. Unverdünnt fördert sie die Zersetzungsprozesse auf dem Komposthaufen.

Brennnessel

Brennnessel bildet wie Beinwell eine sehr nährstoffreiche Jauche und kann als Nährstofflieferant wie Beinwelljauche im Verhältnis 1:50 eingesetzt werden. Gegen Blattläuse wirkt eine nicht komplett durch gegorene Brennnesseljauche. Dazu wird die Jauche schon vier Tage nach dem Ansetzen abgeseiht und dann im Mischungsverhältnis 1:50 auf die befallenen Blätter gesprüht. Schauen Sie genau, wo die Blattläuse wirklich Schaden anrichten und ob sie nicht nach einer Zeit von Vögeln entdeckt und verspeist werden. Denn gerade im Frühling stellen Blattläuse eine wichtige Nahrung für die Aufzucht von Jungvögeln dar. Besonders Meisen sind sehr geschickt darin, sie aus den Blattachsen zu zupfen. Auch ist es möglich, dass sich bereits Nützlinge auf den Pflanzen angesiedelt haben, die würden mit der Spritzung auch Schaden nehmen.



Brennnessel

Literaturhinweis

Arthur Schnitzer: Gärtnern ohne Gift, Ein praktischer Ratgeber. Wien, Böhlau Verlag 2013.

Aus unserem Sortiment: Alles Bohne? Oder was?

Bei den Bohnen muss man zunächst zwischen den verschiedenen Arten, wie z.B. Gartenbohne, Ackerbohne und Feuerbohne unterscheiden. Das mag auf den ersten Blick ein wenig Verwirrung stiften.



Die Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*)

In unserem Projekt „Saatgut leihen – Vielfalt ernten“ bieten wir Ihnen ausschließlich Gartenbohnen an, da diese als Selbstbefruchter für Sie recht einfach zu vermehren sind. Aber dennoch ist die Sortenvielfalt bei dieser Art unglaublich hoch.

Die Gartenbohne, die Botaniker bezeichnen sie als *Phaseolus vulgaris*, stammt aus der Neuen Welt. Die Urpflanze ist eine Schlingpflanze der südamerikanischen Tropen. Sie wurde schon vor 8000 Jahren von den verschiedenen Völkern Südamerikas in Kultur genommen. Durch sorgfältige Auslese entstanden viele Sorten in verschiedenen Farben und Größen, schon lange bevor die Gartenbohne bei uns in Europa bekannt wurde. Sie war und ist aufgrund ihres Eiweißgehaltes ein Grundnahrungsmittel in Südamerika.

Ackerbohne, Dicke Bohne, Saubohne, Pferdebohne, Puffbohne (*Vicia faba*)

Die Ackerbohne, ihr botanischer Name ist *Vicia faba*, ist aus historischer Sicht für Europa am bedeutendsten. Sie kam ursprünglich aus dem Nahen Osten und war schon zu vorrömischen Zeiten ein Grundnahrungsmittel in Mitteleuropa. Die Samen konnten als Trockenbohne lange gelagert werden und waren besonders im Winter eine wichtige Eiweißquelle und damit ein Grundnahrungsmittel.



Auswahl an Dicken Bohnen, Renate Düring, VEN

Von den alten Germanen wurde sie sehr verehrt und bis zum ausgehenden Mittelalter rankte sich ein Reichtum alter Bräuche um diese Pflanze.

In Europa wurde ab dem 16. Jahrhundert die europäische Ackerbohne (*Vicia faba*) von der amerikanischen Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) verdrängt. Ihr Anbau diente seitdem fast nur noch der Erzeugung von Viehfutter, so dass sie zur Ackerbohne, Pferdebohne oder auch Saubohne degradiert wurde. Die ehemals so wichtige winterliche Proteinquelle verlor an Bedeutung.

Da die Ackerbohne überwiegend fremdbefruchtend ist, bieten wir diese in unserem Projekt nicht an. Wer es dennoch versuchen möchte, findet bei uns weitere Informationen (<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/node/3594>).

Die Feuerbohnen -regional auch Prunkbohnen genannt- (*Phaseolus coccineus*)

Die Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*) sind mit der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) verwandt und können sich sehr leicht bei den Gartenbohnen einkreuzen. Stehen Feuerbohnen in der Nähe von Gartenbohnen, ist die Wahrscheinlichkeit der Verkreuzung 50 %. Das bedeutet, wenn Sie 10 Gartenbohnen in Ihrem Garten stehen haben, werden sich davon etwa 5 Pflanzen mit den Feuerbohnen verkreuzen. **Bitte bauen Sie, wenn Sie Saatgut gewinnen wollen, diese beiden Arten auf keinen Fall gleichzeitig in Ihrem Garten an!**

Weitere exotische und eher unbekannte Bohnenarten sind:

- > Die Augenbohne (*Vigna unguiculata*): sehr wärmebedürftig.
- > Spaghettibohne (*Vigna unguiculata*), eine Unterart der obigen Augenbohne, hat schöne, duftende gelben Blüten.
- > Die Mondbohne (*Phaseolus lantus*) braucht eine Keimtemperatur von 25° C.
- > Helmbohne (*Dolichos lablab*) ist ebenfalls eine sehr wärmebedürftige Art.
Die Anzucht gelingt in geschützten Lagen. Sie wird vor allem als Zierpflanze genutzt.

Diese Bohnenarten sind aus unserer Sicht nur für den ambitionierten Hobbygärtner geeignet. Die Kulturführung und die Saatgutgewinnung ist deutlich anspruchsvoller als bei der Gartenbohne.

Unser Buchtipp

Mechthild Hubl: Meine Samengärtnerei. Gemüsesaatgut selbst gewinnen. Kosmos 2023

Dieses frisch herausgekommene Buch richtet sich an Hobbygärtner*innen. Wir können es uneingeschränkt sehr empfehlen. Zwischen den Zeilen ist der reiche Erfahrungsschatz von Mechthild Hubl spürbar. Die vorgestellten Gemüsearten sind in einfach und in schwieriger zu vermehrende Kulturen unterteilt. Es werden für jede Gemüseart jeweils Anbau, Probleme und Krankheiten, Selektion und Samenernte gut verständlich beschrieben. Eine übersichtliche Tabelle enthält zusammenfassend alle grundlegenden Informationen zu den vorgestellten Gemüsearten.

Im nächsten Newsletter...

... wird u.a. hybrides Saatgut zum Thema haben.

Bis dahin viel Freude beim Lesen, am Ausprobieren und Beobachten! Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne: info@saatgutleihen.de



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 13/220/31603