



Da bin ich mir sicher.

50 Tipps

für's Garteln

auf Fensterbank, Balkon,
Terrasse und im Garten.

Erstellt in enger Zusammenarbeit
mit Bio-Gärtner Karl Ploberger.



www.projekt2020.at



ÜBER PROJEKT 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen.

Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet Hofer zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet.

Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet.

Weitere Informationen finden sich unter

www.projekt2020.at



Liebe Gartlerinnen, liebe Gartler!

Immer mehr Menschen entdecken ihre Liebe zum Garteln. Ob am Balkon, auf der Terrasse oder im Garten lassen sich Oasen zum Krafttanken schaffen und wertvolle, gesunde Nahrungsmittel produzieren. Diese 50-Tipps-Broschüre hilft Ihnen dabei ein Hobby-Landwirt zu werden. Ich wünsche Ihnen dabei viel Erfolg und vor allem viel Spaß beim Garteln.

Karl Ploberger

PS: Hofer bietet dafür ein vielfältiges Gartensortiment!





Die Grundlagen

1 Welche Erde ist die beste? Die Erde sollte locker, humos und mit organischem Dünger angereichert sein. Damit ist kräftiges Wachstum garantiert. Drückt man die Erde in der Faust zusammen, sollte sie nach dem Öffnen der Faust wieder aufquellen und locker sein. Erde ohne Torf schont die Umwelt, da diese nicht extra abgebaut werden muss.

2 Warum ist Kompost so wichtig? Dieser natürliche Humus, der in der Natur aus verrottendem organischen Material entsteht (z.B. im Wald aus dem Laub) liefert den Pflanzen nicht nur Nährstoffe, sondern speichert auch Wasser und hält die Erde locker. Im Kompost fühlt sich das „Haustier“ des Biogärtners, der Regenwurm, wohl.

3 Wie oft muss man gießen? Je nach Witterung, Standort und Pflanze muss unterschiedlich gegossen werden. Die Fingerprobe ist bei Topfpflanzen der sicherste Hinweis:

Gräbt man gut einen Zentimeter in die Erdoberfläche und ist es dort feucht, muss nicht gegossen werden.



4 Mulchen auch im Kisterl? Den Boden mit organischem Material zu bedecken ist – so wie in der Natur, wo es keine nackte Erde gibt – überall sinnvoll. Durch das Bedecken mit Holzfaser, Rasenschnitt oder auch Kies trocknet die Erde nicht so schnell aus und die Wurzeln wachsen ohne Stress.

5 Pflanzgefäße – Ton, Plastik, Holz oder Metall? Das ist im Prinzip eine Frage des Standortes. Terrakotta sieht hübsch aus, schafft gutes Klima für's Wachstum und ein Überwässern ist wenig wahrscheinlich. Die Bruchgefahr ist aber groß. Plastik ist leicht und preiswert, man muss aber unbedingt auf Abzuglöcher achten. Holz hält nicht ewig. Metall kann dekorativ wirken, aber auch sehr heiß werden.



6 Saatgut – welche Sorte ist die beste? Regionales Saatgut garantiert den größten Erfolg, weil diese Sorten den klimatischen Bedingungen angepasst sind. „F1“-Sorten sind Zuchtsorten mit ganz bestimmten (und oft sehr guten) Eigenschaften. Sie lassen sich aber nicht selbst weitervermehren. Samenfeste Sorten kann man dagegen jedes Jahr selbst ernten und wieder anbauen.

7 Pflanzen – sind Pflänzchen die bessere Alternative? Ob man für den Anbau Pflänzchen oder Saatgut wählt, hängt von der Sorte ab. Tomaten wird man, wenn man keine Möglichkeit der Vorkultur hat, als Pflanzen kaufen. Salat kann man auch aussäen. Der Vorsprung bei Pflanzen beträgt meist einige Wochen, was eine frühere Ernte ermöglicht.



8 Schädlinge – wie beuge ich vor? Wichtigste Maßnahme ist, dass Pflanzen dort wachsen, wo sie sich wohlfühlen. Tomaten mögen die Sonne, aber einen luftigen Standort und vor Regen geschützt, Gurken den Halbschatten und keine zu trockene Luft, Salat wächst auch im Halbschatten – da reicht der Sonnenschein am Vormittag oder Nachmittag, so können sich Schädlinge erst gar nicht einnisten.

9 Invasion der Blattläuse – welche Hausmittel gibt es? Läuse (und auch andere Schädlinge) sind der „Hilferuf“ der Pflanzen, dass etwas nicht passt. Meist ist es der Stress durch zu große Hitze oder zu enges Einpflanzen. Daher empfiehlt es sich vorzubeugen z.B. mit 1 Esslöffel Schmierseife auf 1 Liter Wasser, mit einer Sprühflasche direkt auf die befallenen Stellen sprühen.

10 Schnecken – auch am Balkon? Diese wohlhätigsten Schädlinge im Gartenbau gibt es überall. Oft werden sie unbemerkt mit Pflanzen oder Töpfen eingeschleppt. Absammeln ist die bewährteste Methode. Bioschneckenkorn (auf Eisen-III-Phosphat-Basis) kann in allen Bereichen (Garten, Balkon, Zier- und Nutzgarten) angewendet werden.



11 Krankheiten – was tun bei Mehltau & Co.? Auch bei allen Krankheiten gilt: Vorbeugen und standortgerecht pflanzen. Niemals zu dicht setzen, zu viel gießen oder düngen und befallene Pflanzenteile immer sofort entfernen. Verdünnte Milch, Backpulver (1 Teelöffel auf 1 Liter Wasser) sowie zahlreiche Biospritzmittel stehen als Rettung zur Verfügung. Mit einer Sprühflasche direkt auf die befallenen Stellen sprühen.

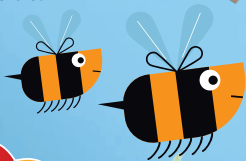




Die Fensterbank als Blumenbeet

12 Pflanzen mit viel Erfolg auf wenig Platz. Bei den Gemüsepflanzen sind Tomaten sicherlich die erfolgreichsten Topfpflanzen. Aber auch Gurken (Schlangengurken), die man hochklettern lässt und die große Palette an Pflücksalaten (im Kisterl oder Topf) bringen großartige Erträge. Wer meint, für Gemüse sei unbedingt ein Garten notwendig, wird erstaunt sein, dass Karotten genauso im Topf kultiviert werden können wie Kohlrabi, Zwiebel oder Porree.

13 Für Bienen und für's Auge. Besonders Kräuter sind willkommene Pollen- und Nektarspender. Blühender Thymian, Salbei oder Kamille, aber auch Lavendel sind eine Augen- und eine Bienenweide.





14 **Kräuter, die im Kisterl wachsen.**

Fast alle Würzkräuter, die wir in der Küche verwenden, sind sonnenhungrig. Die Gruppe der mediterranen Kräuter lieben sogar besonders karge und durchlässige Böden. Rosmarin, Salbei, Thymian und Oregano liefern besonders aromatische Blätter, wenn die Erde nicht zu nährstoffreich ist.



15 **Düngen ganz ohne Chemie.**

Keine wasserlöslichen Düngesubstanzen zu verwenden, sollte ein Grundprinzip des biologischen Gartenbaus sein. Damit schont man das Bodenleben und aktiviert die Wuchskraft der Pflanzen. **Gedüngt wird mit organischen Düngern, die aus Pflanzen (z.B. Brennnessel) erzeugt werden.**





Der Balkon wird zum Garten

16 Topfgröße – welches Gefäß passt für welches Gemüse? Im Prinzip lässt sich jedes Gemüse im Topf ziehen. Manche Pflanzen benötigen aber größere Töpfe. Zucchini beispielsweise gedeihen nur in einem Topf mit mind. 40 cm Durchmesser. Stangenbohnen lassen sich dagegen, bei ausreichender Bewässerung, auch in kleineren Gefäßen ziehen.

17 Ein Tischbeet für's Gemüse? Das Hochbeet für den Balkon ist das Tischbeet. Hier befindet sich ein etwa 20 cm hoher Pflanzbereich auf einem tischähnlichen Gestell. Darin lassen sich Salate, Kohlrabi, Karotten, Kräuter, aber auch Blumen – wie Ringelblumen oder Tagetes – anbauen.

18 Tomaten – so gibt's bald die süßen Früchte. Tomaten sind extrem wärmebedürftig, daher – je nach Gegend – nie vor Anfang Mai ins Freie pflanzen. Auf der Fensterbank vorgezogene Pflanzen, die zu lang gewachsen sind, ruhig tiefer setzen. Seitentriebe (kommen aus den Blattachseln) ausbrechen, wenn sie noch ganz klein sind und den Haupttrieb am Pflanzstab hochbinden. **Regelmäßig gießen und wöchentlich organisch düngen.**



19 Gurken – das erfrischende Gemüse. Die saftigen Kürbisgewächse, die sowohl im Salat als auch als kalte Suppe oder im Smoothie schmecken, lieben einen Standort abseits der vollen Sonne. Im Schatten des Balkongeländers findet man für dieses Gemüse den besten Platz. Besonders wichtig ist ausreichendes Gießen. Ist es zu trocken, bekommen die Pflanzen Spinnmilben (Rote Spinne – als Geflecht an der Blattrückseite zu sehen) und gelbe Blätter.

20 Chili – mit viel Schärfe zum Erfolg. Kaum eine Pflanze hat in den letzten Jahren einen solchen Höhenflug erlebt wie die Chilis. **Wer selbst vorzieht, der sollte schon im Jänner beginnen.** Zuerst ganz warm stellen, nach der Keimung sehr hell und kühl aufstellen. Mehrmals umtopfen, ab Mai ins Freie – volle Sonne, dann gibt's Früchte in Hülle und Fülle.

21 Salat – die ersten Vitamine schon nach einigen Tagen. Der schnelle Erfolg zählt. Da gehören die Salate unbedingt dazu. Vor allem die Pflücksalate, wie zum Beispiel Lollo Rosso, Lollo Bianco u.v.a., lassen sich im Topf oder Kisterl säen oder pflanzen. Und schon nach einigen Wochen kann man die ersten Blätter für den Salat abzupfen.

22 Kräuter – mit Vorlieben. Was haben Petersilie, Basilikum und Dill gemeinsam? Sie würzen kräftig, wollen aber im Beet oder Kisterl eine Sonderstellung. **Petersilie niemals in dieselbe Erde des Vorjahres säen oder setzen – sie ist selbstunverträglich.** Basilikum mag volle Sonne und beim Säen freie Sicht zum Licht – also Samen niemals bedecken. Und der Dill keimt manchmal und manchmal nicht. Also dicht anbauen – am besten gleich zwischen andere Pflanzen – das gefällt ihm.



23 **Die mediterrane Würze – ideal für viele Jahre.**

Rosmarin, Salbei, Thymian oder Oregano kennen wir schon als die würzigen Boten des Südens. Dass uns all diese Kräuter für viele Jahre am Balkon treu bleiben können, wissen die wenigsten. Sie gedeihen in der vollen Hitze des Südbalkons am besten. **Nie zu viel düngen und beim Gießen Zurückhaltung.**

24 **Kohlrabi – Gemüse zum Rohessen und Ver-**

kochen. Nicht alles wächst im Topf perfekt, aber der Kohlrabi tut es. Sogar sehr flott. Ein 10 cm Topf mit einer Pflanze oder ein 50 cm Kisterl mit fünf Pflanzen ist der Start für den Gemüsegarten am Balkon. **Alle 14 Tage nachsetzen (und die Erde immer wieder organisch düngen), dann gibt's keinen Vitaminmangel in der Küche.**



25 **Welcher Standort ist richtig?** In der Regel: Je mehr Sonne, umso besser. Doch auch da heißt es aufpassen: Knallheiße Standorte sind im Hochsommer wie ein Dörrgerät. Wer da nicht zwei bis drei Mal täglich gießt, wartet vergebens auf Erfolge. Also Halbschatten durch Markisen, Sonnenschirme oder Kletterpflanzen schaffen.

26 **Balkon ohne Sonne – ein Gemüsegarten?** Garteln kann man überall, aber je mehr Sonne, desto besser. Nur im tiefsten Schatten gibt es fast kein Gemüse, das wächst. Sind Platz und Sonne Mangelware, lohnt sich das Beet auf Rollen – als Tisch. Wenn niemand daheim ist, bekommen die Pflanzen den Sonnenplatz, sonst dürfen Gärtnerin und Gärtner dort sitzen.



27 Beerenobst im Topf. Und wie die Beeren wachsen – oft sogar besser als im Garten. Wichtig ist die richtige Erde: Locker soll sie sein, gut organisch gedüngt und beim Umtopfen muss sie immer erneuert werden. **Faustregel: Alle drei Jahre neu setzen, dann gibt es erstaunlich große Ernten.**

28 Himbeeren – für die heiße Liebe. Die Herbsthimbeere zählt zu den Favoriten (z.B. Autumn Bliss), denn sie blüht und fruchtet am diesjährigen Trieb. Da gibt's kein Abfrieren. Und noch einen Vorteil haben die Beeren, die ab August geerntet werden können: Sie blühen, wenn der Himbeerblütenstecher nicht mehr unterwegs ist. Daher gibt's auch keine Würmer. **Nach der Ernte im November bodeneben abschneiden.**

29 Heidelbeeren – erntefrisch für's Müsli. Die Kulturheidelbeere (mit dem grünen Fruchtfleisch) wächst am liebsten in der vollen Sonne. Sie brauchen unbedingt eine kalkfreie Erde (Rhododendronerde). Wer zwei Pflanzen hat, kann mehr Früchte ernten, da die Befruchtung besser funktioniert.



30 Brombeeren – köstlich erfrischend. Volle Wuchskraft und jede Menge Beeren – das bekommen wir von der Brombeere, wenn sie genug Platz hat. Als Rankpflanze am Spalier hochgebunden, wird sie blühen und fruchten. Ganz wichtig: Nach der Ernte die alten Triebe bodeneben abschneiden. Die neuen sind dann die Erntebringer im kommenden Jahr. Eine neue Sorte, die weniger stark wächst, ist zum Beispiel die „Navaho“.

31 Johannisbeeren – auch im Topf. Die Ribisel darf im Beerengarten am Balkon nicht fehlen.

Das kleine Gehölz ist besonders genügsam, wenn man es ausreichend düngt und nie auf's Gießen vergisst. Geschnitten wird erst nach ein paar Jahren – die ganz alten Triebe bodeneben herausschneiden. **Die oberen Triebe nicht beschneiden – hier wachsen die Früchte.**

32 Obstbäume im Topf – die fantastischen Säulenbäume.

Ein großer Obstbaum im Topf bleibt der Traum für ganz große Terrassen, doch selbst auf ein paar Quadratmetern lassen sich Obstgehölze ziehen – dank der Säulenbäume. 40 – 50 cm Töpfe sind völlig ausreichend, damit einer Ernte nichts im Wege steht.



33 Muss ich Gehölze immer wieder umsetzen?

Ja! Alle fünf bis sieben Jahre sollte man im zeitigen Frühjahr die Pflanzen aus dem Topf nehmen, an der Außenseite die Erde abkratzen und die Wurzeln lockern. Keine zu großen Töpfe nehmen. **Jedes Frühjahr die obersten fünf Zentimeter abkratzen und durch neue, mit Dünger versetzte Bioerde ersetzen.**

34 Blumenwiese in luftiger Höhe – geht das?

Natürlich! Es wird zwar keine Almwiese gedeihen, aber viele Blüten, die die Insekten anlocken, wachsen auch im Kisterl. Am besten wählt man Aussaatmischungen, die für einjährige Blumenwiesen zusammengestellt wurden und hält den Boden gleichmäßig feucht. **Nicht düngen, dann gibt's die schönsten Blüten – für viele Wochen.**



35 Wie wächst Wein in luftiger Höhe?

Wein lässt sich problemlos im Topf kultivieren. Besonders die sogenannten „resistenten“ Sorten wachsen gut. Ideale Topfgröße: etwa 40 – 50 cm. **Gleichmäßig feucht halten und nur im Frühjahr einmal düngen.** Geschnitten wird im Februar. Die Triebe des Vorjahres auf drei Knospen schneiden – dort bilden sich die Trauben.





Alles Grün auf der Terrasse



36 Rosen im Topf – eine Bienenweide? Einfach blühende Rosen sind nicht nur für uns ein herrlicher Anblick, sondern auch für die Bienen ein Magnet. Diese offenen Blüten (bei welchen die Staubgefäße zu sehen sind) bieten Pollen und Nektar. Achtung: Manche „wilde“ und „alte“ Rosen blühen nur einmal. Bei diesen Rosen das Verblühte belassen – sie bilden herrliche Hagebutten.



37 Wie und wann werden Rosen geschnitten? Der wichtigste Schnitt erfolgt im Frühjahr („wenn die Forsythie blüht“). Alte und historische Rosen wenig schneiden, denn sie blühen am vorjährigen Trieb und würden nicht blühen, wenn man sie stark schneidet. Edelrosen dagegen blühen auf den neuen Trieben, sie werden stark geschnitten.



38 Wie überwintert man Pflanzen auf der Terrasse? Nicht der Frost ist die große Gefahr, sondern die Trockenheit. Vor allem wintergrüne Pflanzen (Kräuter genauso wie Gehölze) benötigen an frostfreien Tagen regelmäßig Wasser. Damit die Sonne die Pflanzen nicht austrocknet, diese mit Jute einhüllen – niemals mit Plastikfolie (würde den gleichen Effekt wie ein Gewächshaus erzielen).

39 Wie werden Gehölze geschnitten? Im Frühling blühende Gehölze werden gleich nach der Blüte geschnitten, alle anderen im Spätwinter. Wichtig ist das Ausdünnen „von unten“: Alte Äste bodeneben herausschneiden, aber nie einen „Kugelschnitt“ machen – die Gehölze würden vergreisen.

40 Kiwis – wachsen sie auch bei uns? Die frosthfesten Kiwis wachsen im Topf genauso wie im Garten. Gewählt werden sollte immer ein besonders sonniger und geschützter Platz. Topf-Kiwis im Winter mit Stroh und Jute schützen oder in einer Garage überwintern. Die Temperatur sollte um die null Grad betragen. Niemals wärmer! Ab und zu gießen.

41 Feigen – gibt es winterharte Sorten? Zahlreiche Feigen sind mittlerweile winterhart. Im Topf können sie aber nur in frostfreien Räumen (um die null Grad) überwintern. Im Freien ausgepflanzt überleben sie aber problemlos. Besonders wichtig ist, dass immer sogenannte selbstfruchtende Sorten gewählt werden. Sorten aus dem Süden setzen bei uns, wegen der fehlenden Insekten, die zur Befruchtung notwendig sind, keine Früchte an.

42 Blüten zum Dessert! Es muss nicht immer nur Salat sein, viele Blüten lassen sich in der Küche verarbeiten: Ringelblumen wachsen rasch und schmecken toll. Genauso wie die Blüten von Borretsch, Rosen oder auch Dahlien. Immer nur bio gezogene Pflanzen verwenden!





Der kleine Garten

43 Hochbeet – das ideale Beet für kleine Gärten?

Es gibt keine bessere Möglichkeit, auf kleinstem Raum zu gärtnern, als mit einem Hochbeet. Der Boden erwärmt sich rasch, die Erde ist voller Nährstoffe und die Pflanzen lassen sich in Hüfthöhe pflegen. **Wichtig ist eine möglichst vollsonnige Lage.**



44 Kräuterschnecke – warum ist sie so gut?

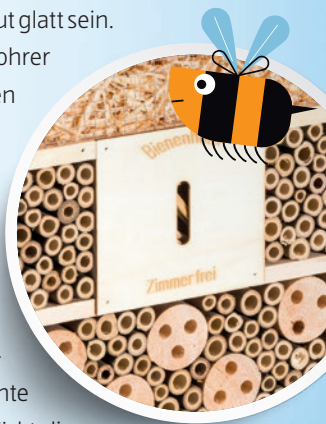
Kräuter haben teilweise unterschiedliche Ansprüche: Sie lieben zwar alle einen vollsonnigen Platz, doch manche mögen es trockener, manche feuchter. Bei der Kräuterschnecke ist der Boden oben durchlässig und damit trockener, am unteren Ende ist er (oft in Kombination mit einem kleinen Teich) feuchter. **Oben werden die mediterranen Kräuter platziert, unten die Minzen.**





45 Insektenhotels – wie baut man sie richtig? Im Prinzip ist jedes Insektenhotel eine Bereicherung für den Garten. Ob gekauft oder selbst gemacht. Wichtig ist nur eines: Die Bohrlöcher im Holz müssen absolut glatt sein. Eventuell mit einem ganz scharfen Bohrer nachputzen, denn nur dann benützen die Schwebfliegen und Solitärbiene (nicht aggressiv!) die Löcher. Holzschiefer würden die zarten Flügel beschädigen.

46 Was bedeutet Mischkultur? So wie in der Natur sollte man auch im Garten eine bunte Mischung bevorzugen, denn das stärkt die Pflanzen und hält Schädlinge und Krankheiten ab. „Gute Nachbarn“ und „Schlechte Nachbarn“ nennen sich die Tabellen, die in Büchern und online zu finden sind. **Faustregel: Je bunter durcheinander gepflanzt wird, desto besser.**



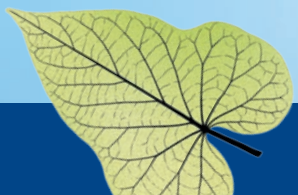
47 **Wie ist das mit der Fruchtfolge?**

Monokulturen sind schlecht für den Boden, sie laugen ihn aus. Zudem sind manche Pflanzen selbstunverträglich. Petersilie, Zwiebel- oder auch alle Kohlgewächse dürfen zum Beispiel erst nach fünf bis sieben Jahren wieder an den selben Platz gesetzt werden.



48 **Warum wachsen Apfelbäume anders als Kirsche & Co.?**

Apfelbäume (und neuerdings auch Birnenbäume) sind die Einzigen, die genetisch auf Säulenwachstum programmiert sind. Sie haben kaum Seitenäste und fruchten direkt am Hauptstamm. Alle anderen (Kirsche, Zwetschke, Pfirsich, Marille usw.) müssen immer kräftig geschnitten werden, sonst werden sie zu kleinen Bäumen – ohne Säulenwachstum.



49 **Wie werden Säulenbäume geschnitten?** Äpfel (und einige Birnen)

praktisch nicht. Ist ein Ast einmal zu lang, dann abschneiden – etwa 20 cm vom Stamm. Wird der Baum zu hoch, einfach knapp über einem Ast kappen. Bei allen anderen Bäumen (mit keinem ausgeprägten Säulenwachstum) die Äste nur knapp 20 – 30 cm in die Breite wachsen lassen und immer wieder einkürzen.



50 **Wie werden Bäume im Winter geschützt?** Überwintert wird grundsätzlich immer im Freien. Bäume benötigen die kühle Phase für ein kräftiges Wachstum. Allerdings sollte man sie vor zu starker Sonnenstrahlung schützen, denn im Winter kann diese ein zu frühes Wachstum auslösen und zu Frostschäden führen. **Am besten mit Jute schützen.**

Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur



Der Verein „Land schafft Leben“ recherchiert die Herkunft und Produktionsbedingungen österreichischer Produkte und schafft so ein hohes Wertebewusstsein für Lebensmittel. **Jetzt mehr erfahren unter: landschafftleben.at**



IMPRESSUM: Herausgeber und Medieninhaber: Hofer KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt. **Redaktion/Projektleitung:** Hofer KG, Lunik2 Marketing Services GmbH. **Grafik und Layout:** Lunik2 Marketing Services GmbH, Peter-Behrens-Platz 9, 4020 Linz. **Fotos:** ms. foto.group; istockphoto.com: © edoneil, © donald_gruener, © Opla, © Moncherie, © PPAMPicture, © Lokibaho, © merlinpf, © Pimonova, © toomler, © AlexRaths; fotolia.com: © Gina Sanders. **Druckerei:** kb-offset Kroiss

& Bichler GmbH & CoKG, Römerweg 1, A-4844 Regau. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Genuss

aus eigener Hand

Gemeinsam für Lebensmittel mit Kultur

