
Wintergemüse im Sommer (vor)ziehen

Den vielseitigen Klassiker Feldsalat direkt säen

Feldsalat, auch Rapunzel oder Vogersalat genannt, ist relativ anspruchslos. Er verträgt Minusgrade bestens und was den Boden betrifft, ist er die ideale Nachkultur für abgeerntete Gemüsebeete. Im Freiland ab Mitte Juli direkt in eine gelockerte Bodenrinne gesät, beträgt der Reihenabstand 15 cm. Der Samen sollte nicht tiefer als 2 cm in den Boden. Halten Sie die Erde bis zur Keimung gleichmäßig feucht.

Das Vitamin C –reiche Baldriangewächs ist im Frühling auch ein dekorativer Blüher, der Vergissmeinnicht ähnelt. Nussig-mild im Geschmack harmonisiert Vogersalat mit Birnen oder Äpfeln genauso gut wie mit Schnitzel oder Erdäpfeln.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Asiasalate und Kohlgemüse sind würzige Vitaminlieferanten für Herbst und Winter

Kreuzblütler wie Tatsoi, Pak Choi und Mizuna vertragen auch kühlere Temperaturen gut. Chinakohl lässt sich roh als Salat zubereiten oder als delikates Gemüse. Würzigen Grünkohl können Sie zu Lasagne, Strudel und Eintöpfen verarbeiten. Gemeinsam mit Früchten schmeckt er sogar als grüner Smoothie. Grünkohl ist mit fast so viel Beta-Carotin wie Karotten das „Gemüse für die Augen“.

Jetzt gesät oder gepflanzt, können Sie im Oktober schon mit der Ernte starten, durch kalte Frühbeete lässt sich die Erntezeit von Asiasalaten auf den ganzen Winter ausdehnen. Auf den Geschmack wirkt sich die Kälte positiv aus: Asiasalate, Radischen, Rettiche, Kohlrabi, Grün- und andere Kohlarten schmecken zarter und milder als in der warmen Jahreszeit.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Pflück- und Wintersalate jetzt säen, im Beet überwintern und im zeitigen Frühjahr ernten

Die Überwinterung von im Sommer gesät, jungem Gartensalat, also Pflück-, Eis-, Batavia-, sowie Stängelsalat zur Ernteverfrühung ist eine lohnende Alternative zur Pflanzung im Frühling. Vorzüglich eignen sich Spargel-, Romana-, Kopfsalat sowie raschwüchsige Multileaf-Salate.

Das allmähliche Abhärten und der Schutz vor Nässe und Wind im Winter sind wichtig, damit die begehrten Blätter beeindruckende Minusgrade aushalten.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“

Zichorienvielfalt im kühlen Halbschatten vorziehen

Endivien, Chicorée, Radicchio, Wurzelzichorie und Zuckerhut haben mit ihrer oft herben Note ab dem Herbst ihren späten Auftritt: Mit zartgelben Spitzen gehört gebleichter Chicorée zu den beliebtesten Salaten.

Endivien schätzen tiefgründigen, humosen Boden an windgeschützten, sonnigen Standorten. Damit sie gut keimen, sollten die Temperaturen nicht zu sehr über 20 °C steigen, man kann sie im lichten Schatten vorziehen und Ende August im Abstand 30 x 30 cm ins Beet setzen. Um gute Köpfe auszubilden, müssen sie dabei „wackeln“ (nicht zu tief pflanzen).

Selbstbleichende Sorten wie Bubikopf oder Diva brauchen weniger Zuwendung als nicht selbst bleichende Sorten, deren Köpfe bei trockener Witterung etwa 10 Tage vor der Ernte zusammengebunden werden.

Tipp von unserem Kooperationspartner „Natur im Garten“