



GÄRTNERN

IM TOPF

OBST UND GEMÜSE
SELBST ANBAUEN
UND GENIESSEN





Inhalt

INSPIRIERENDE GENÜSSE

| | |
|-------------------------------|----|
| Töpfe auf Balkon und Terrasse | 8 |
| Töpfe im Garten | 10 |
| Kein Platz? Gibt's nicht! | 12 |
| Minibeete | 14 |
| Kombination mit Blüten | 16 |
| Schmackhaftes unter Glas | 18 |
| Perfekte Paarungen | 20 |

PLANUNG UND VORBEREITUNG

| | |
|-------------------------------|----|
| Eine Auswahl treffen | 24 |
| Saatgut oder Pflanzen kaufen? | 26 |
| Gefäße | 28 |
| Substrate für Topfpflanzen | 30 |
| Pflanzgefäße vorbereiten | 32 |
| Pflege von Gefäßen | 34 |
| Anbauplaner Gemüse | 36 |
| Anbauplaner Obst | 38 |

GÄRTNERWISSEN

| | |
|---|----|
| Grundausrüstung | 42 |
| Aussaat in Schalen | 44 |
| Aussaat in Töpfe drinnen und draußen | 46 |
| Umtopfen | 48 |
| Direktaussaat ohne Umtopfen | 50 |
| Gefäße bepflanzen | 52 |
| Obstbäume in Kübel pflanzen | 54 |
| Obstbäume umtopfen | 56 |
| Pflege von Topfpflanzen | 58 |
| Himbeeren und Brombeeren schneiden | 60 |
| Johannisbeeren, Stachelbeeren und Heidelbeeren schneiden | 62 |

| | |
|---|----|
| Äpfel, Birnen und Kirschen schneiden | 64 |
| Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen schneiden | 66 |
| Feigen, Oliven und Zitrusfrüchte schneiden | 68 |
| Pflanzen und Töpfe schützen | 70 |

GEMÜSE IN TÖPFEN

| | |
|----------------------------|-----|
| Gemüsekultur im Jahreslauf | 74 |
| Salate | 76 |
| Mediterrane Aromen | 86 |
| Schmackhaftes Grün | 96 |
| Hülsenfrüchte | 100 |
| Köstliche Wurzeln | 108 |
| Für die kalte Jahreszeit | 116 |
| Kräuter | 120 |

OBST IN TÖPFEN

| | |
|--------------------------|-----|
| Obstkultur im Jahreslauf | 136 |
| Baumobst | 138 |
| Feigen & Oliven | 144 |
| Für Kuchen und Co. | 146 |
| Sommerbeeren | 150 |
| Sommer- und Herbstbeeren | 158 |
| Mediterrane Früchte | 160 |
| Exoten | 168 |

PROBLEME LÖSEN

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Schädlinge und Krankheiten | 172 |
| Biologische Schädlingsbekämpfung | 174 |
| Häufige Schädlinge | 176 |
| Häufige Krankheiten und Störungen | 180 |
| Nährstoffmangel | 185 |



Töpfe auf Balkon und Terrasse

Wenn Sie Ihr Obst und Gemüse in hübsche, originelle Gefäße setzen, werden Balkon und Terrasse farbenfroher und bescheren Ihnen eine reiche Ernte. Wer kreativ denkt, kann selbst senkrechte Flächen und Winkel, die scheinbar zu nichts zu gebrauchen sind, nutzen. Eine alte Trittleiter etwa schafft auf kleinstem Raum viel Stellfläche, wenn man Kirschtomaten oder Erdbeeren auf den Stufen platziert und Bohnen bzw. Zucchini an ihrem Rahmen hochklettern lässt.

Lückenfüller

Machen Sie Ihre Terrasse zum Obst- und Gemüseparadies. Senkrechte Flächen werden oft vergessen, doch kann man beispielsweise Beeren hervorragend an Wänden und anderen Begrenzungen ziehen. Hier entwickeln sie sich prächtig, ohne viel Platz einzunehmen, und sehen obendrein sehr dekorativ aus. Zitrusbäume mögen sonnige Plätzchen und bringen Urlaubsstimmung auf die Sommerterrasse. In der kalten Jahreszeit stellt man sie nach drinnen und bringt sie im Frühjahr wieder hinaus. Auch andere Obstbäume, wie Pfirsiche und Feigen, mögen es sonnig, können aber in milden Gegenden an geschützten Plätzen draußen bleiben.



Oben: **Obstbäumchen** sind eine ebenso hübsche wie nützliche Bereicherung der Terrassenlandschaft. An Wänden finden sie oft die geschützten, warmen Bedingungen, die sie brauchen. Wichtig ist aber gutes Wässern.

Rechts: **Zitrusgehölze** sind attraktive Terrassenbewohner, vor allem wenn sie Früchte tragen. Die Topfkultur hat einen weiteren Vorteil: Im Winter kann man seine Exoten problemlos vor der Kälte nach drinnen retten.





Ganz oben: **Auf dieser Terrasse** reift ein stattliches Angebot heran. Die Blattsalate sind bereits erntereif, während die anderen Köstlichkeiten noch etwas Zeit brauchen. Bei guter Planung kann man fast ganzjährig Gutes genießen.

Oben: **Salate** haben gegen ausgemusterte Getränkekartons oder Plastikbehälter nichts einzuwenden. Sie wurzeln flach und stellen daher keine großen Ansprüche an ein Gefäß, solange es Abzugslöcher am Boden hat.

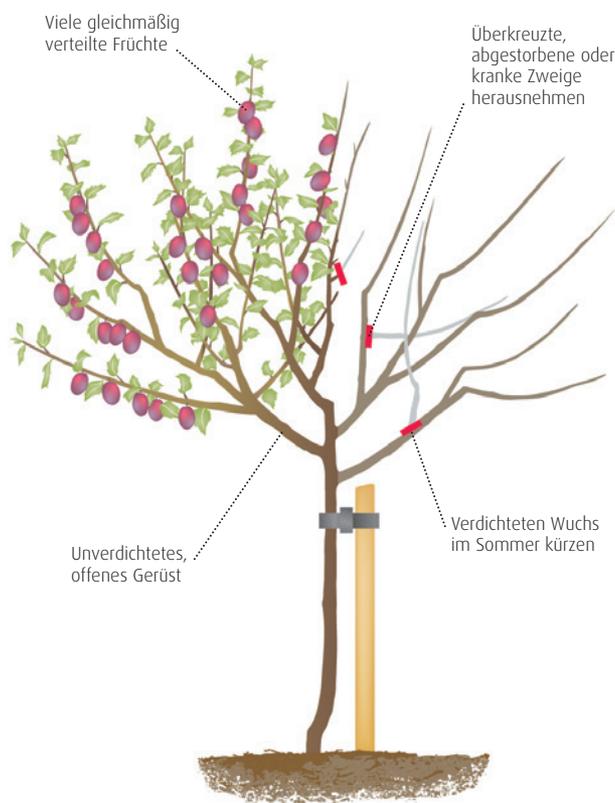
Vielfalt ist Trumpf

Ganzjährig zu ernten ist von unschätzbarem Vorteil – das sollten Sie bei der Planung Ihrer Topflandschaft beherzigen. Eine Kombination mehrerer Pflücksalate sieht neben Kapuzinerkresse gut aus und ist schon nach sechs Wochen erntereif. Säen Sie vom Frühjahr bis zum Herbst alle zwei Wochen einen Posten, damit Sie kontinuierlich versorgt werden. Knollensellerie steht zwar erst im Herbst zur Verfügung, seine großen Blätter machen aber schon vorher optisch etwas her. Damit die Terrasse auch im Winter ansehnlich bleibt, kann man sie mit immergrünen Kräutern, wie Rosmarin, oder Gemüse, wie Grünkohl, bestücken. Um eine große Auswahl parat zu haben, müssen Sie jede freie Fläche und jedes Gefäß nutzen. Der Aufwand lohnt sich aber auf jeden Fall.



Pflaumen und Pfirsiche

Diese Obstgehölze werden an warmen, trockenen Tagen im Sommer geschnitten, um das Risiko einer Infektion zu verringern. Lichten Sie Früchte aus, die sich berühren oder voraussichtlich berühren werden, und solche, die keine Sonne bekommen. Bei Spalierpfirsichen kürzt man jeden frischen Wuchs, der Schatten auf die Früchte wirft, entfernt nach der Ernte die abgeernteten Zweige und bindet Ersatz an die Stütze (*siehe auch S. 143 und 160*).

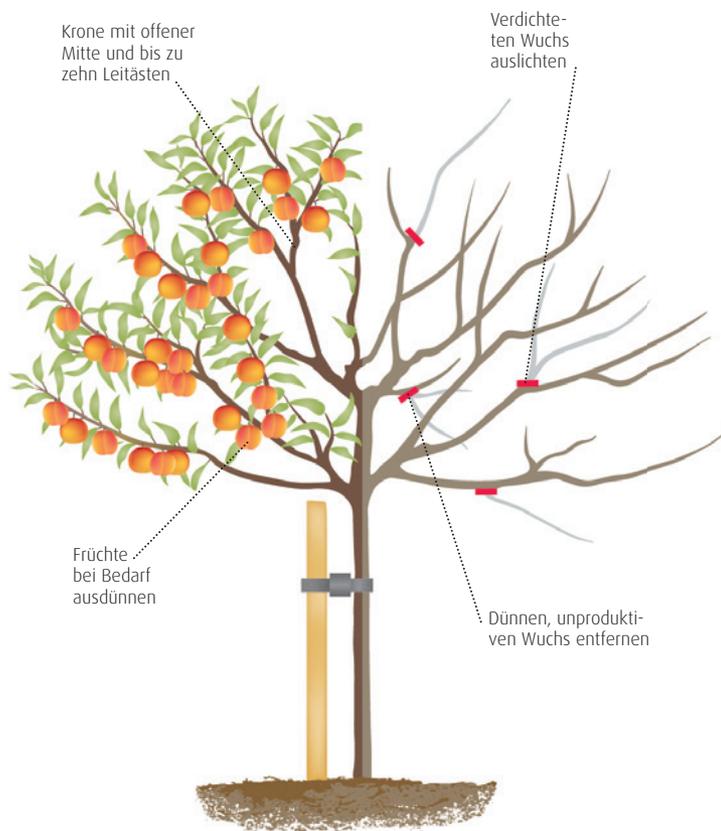


Pflaumen

Erziehen Sie frei stehende Exemplare als Baum oder Busch, an Drähten erzogene als Fächer. Die Zweige und Früchte älterer Bäume werden bei Bedarf im Sommer ausgedünnt. An Fächern entfernt man ältere Zweige und bindet frischen Wuchs als Ersatz an.

Pfirsiche

Frei stehende Gehölze werden mit offener Krone und bis zu zehn Leitästen erzogen. Ältere Exemplare schneidet man im Sommer, um sie auszulichten und die Zahl der Früchte zu reduzieren.



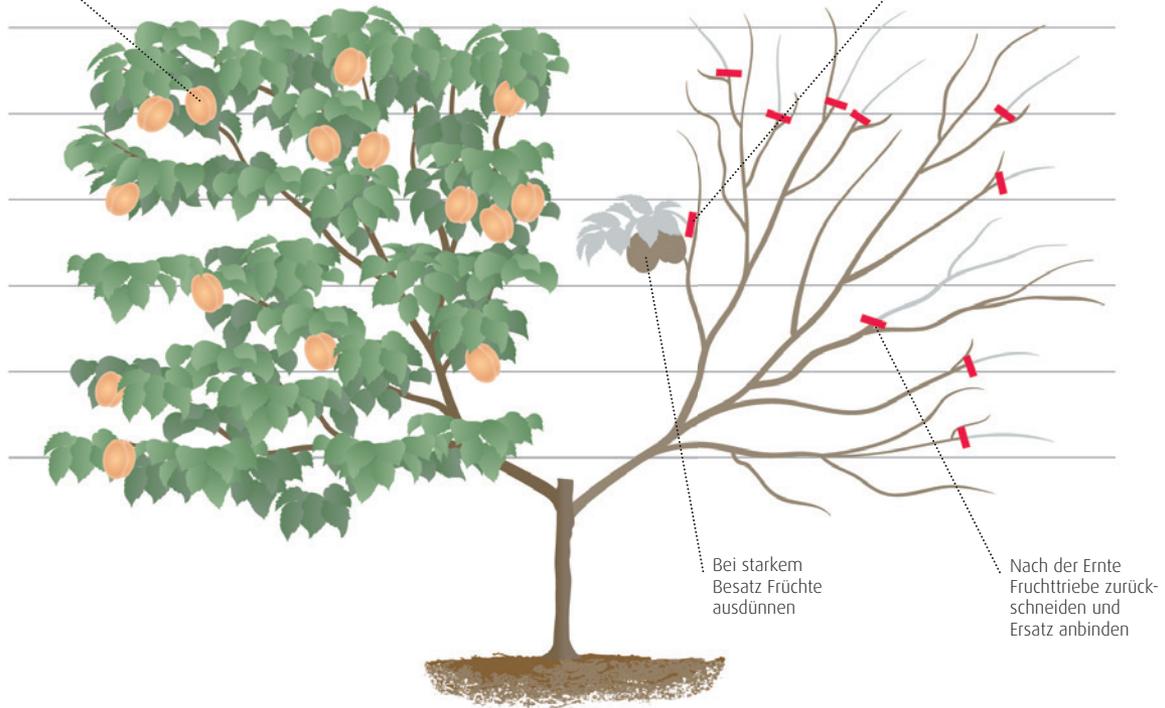


Aprikosen schneiden

Jungbäume werden im Frühjahr geschnitten und erzogen. Für einen Busch oder Baum behält man 3–4 Leitäste und schafft über einem unbeasteten, mindestens 75 cm hohen Stamm eine offene Krone. Bei Bedarf werden Früchte im Hochsommer ausgedünnt. Ältere Fächer befreit man von laubreichem Wuchs, der den Aprikosen im Sommer die Sonne nimmt. Nach der Ernte schneidet man Fruchttriebe zurück und bindet Ersatz an (siehe auch S. 161).

Früchte für eine optimale Reifung so ausdünnen, dass sie sich gleichmäßig verteilen

Laubreichen Wuchs, der den Früchten die Sonne nimmt, zurückschneiden



Aprikosen

Erziehen Sie frei stehende Bäume mit 3–4 Leitästen. Aprikosen können aber auch als Fächer an gespannten Drähten erzogen werden. An älteren Exemplaren entfernt man unproduktiven Wuchs und dünnt Zweige aus, damit reifende Früchte Sonne bekommen. An Fächern kürzt man die Fruchttriebe und bindet Ersatz an.

TIPP: FÄCHERERZIEHUNG

Aprikosen reifen in kühlen Gegenden besser, wenn man die Bäume vor einer warmen Südmauer zieht. Durch Erziehung als Fächer an waagerechten Drähten schafft man ein gleichmäßiges Astgerüst.



Feurige Paprika

Wer scharfe Speisen mag, bringt mit Chilis Feuer in seinen Garten. Sie sind eine unverzichtbare Zutat vieler scharfer Gerichte und in allerlei Formen, Farben und Größen erhältlich. Nicht alle Angehörigen der Gattung Paprika allerdings bringen die Geschmacksknospen zum Brennen: Gemüsepaprika schmecken süß und mild.

Pflanzen

Chili 'Cheyenne',
Petunia Million Bells,
Hornveilchen, *Lotus*
berthelotii, Griechi-
sches Basilikum

Höhe und Breite

Paprika:
H 45 cm, B 30 cm;

Petunia:

H und B 30 cm;

Hornveilchen:

H und B 20 cm;

Lotus:

H 50 cm, B 1 m;

Basilikum:

H und B 15 cm

Standort

Volle Sonne

Härte

Verträgt keinen Frost

Erntezeit

Spätsommer bis
Frühherbst

Topfgröße

30 cm

Topfmaterial

Ton, Metall, Flecht-
körbe

Substrat

Universalerde

Sie sind die kostbare Zierde des Gartens: Paprika machen mit glänzenden Früchten auf sich aufmerksam, die in Rot, Grün, Gelb, Orange, Braun und Violett strahlen. Man kann sie zwar in einem Topf als Solisten ziehen, doch vor dem Reifen der Schoten sind sie ziemlich unscheinbar, weshalb sie in einem Flechtkorb oder Gefäß zusammen mit Blumen und Kräutern interessanter aussehen. Als Begleiter empfehlen sich hängende violette Petunien, Hornveilchen, *Lotus berthelotii* mit graugrünem Laub und Basilikum.

Man kauft junge Paprikapflanzen im Frühling oder sät sie im Spätwinter drinnen aus. Sie keimen ohne Probleme und müssen mehrmals in größere Töpfe umgesiedelt werden, bis sie zum Frühjahrsende nach draußen dürfen. Mit rund 20 cm Höhe beginnen die Gewächse umzufallen und müssen gestützt werden. Sobald die Triebe rund 30 cm lang sind, zwickt man ihre Spitze ab, damit sich viele weitere Fruchttriebe bilden. Geerntet werden kann ab dem Hochsommer. Das regelmäßige Abschneiden der Früchte mit einem scharfen Messer oder einer Gartenschere erhöht den Ertrag.

WÄSSERN UND DÜNGEN

Wer reichlich ernten will, muss die Pflanzen regelmäßig gießen, besonders bei großer Hitze. Zudem verabreicht man ihnen ab dem Blütenansatz alle 14 Tage einen Tomatendünger – das kann zum Teil noch unter Glas sein, wenn immer noch mit Nachtfrost zu rechnen ist. Paprika brauchen kontinuierlich Nährstoffe, bis alle Früchte geerntet sind.

TIPP: AUSSAAT

8-cm-Topf mit Anzuchterde füllen und einige Samenkörnchen darauf streuen. Mit etwas Vermiculit abdecken und den Topf in einen beheizten Anzuchtkasten stellen. Nach dem Keimen auf einer Fensterbank platzieren. Sobald die Pflänzchen 2-3 cm hoch sind, setzt man sie in einen 10-cm-Topf.



Mitte: **Kombinieren**
Sie orangefarbene
Chilis mit Hornveilchen
und violetten Petunien.
Ein hängender Lotus
berthelotii und wür-
ziges Griechisches Basi-
likum vervollständigen
den Reigen.



Gewürz- und Gemüsepaprika



'California Wonder' ist eine sehr süße, milde Paprikasorte mit ziegelroten Früchten an kompakten Pflanzen.



'Gourmet' trägt auffallende orangefarbene Früchte an kleinen Pflanzen, die ideal für kleine Töpfe sind.



'Pepper Gypsy' entwickelt schmackhafte, spitz zulaufende, anfangs grüne, später orangefarbene und rote Früchte.



'Alma Paprika' heißt eine Chilisorte mit Schoten, die erst gelb und dann rot sind. Süßer, mild scharfer Geschmack.



'Cherry Bomb' bildet runde rote, ziemlich scharfe Chilischoten. Die Sorte sieht hübsch auf der Terrasse aus.



'Prairie Fire' bildet Hunderte winziger Früchte, die ihre geringe Größe mit beißender Schärfe wettmachen.



'Numex Twilight', eine kompakte Chilisorte, bringt in Mengen kleine violette, gelbe, orangefarbene und rote Schoten.



'Aji Amarillo' wächst kompakt und trägt lange scharfe, anfangs grüne, später gelbe und orangefarbene Chilischoten.



MEIN KÜCHENGARTEN IM TOPF

Frisches Obst, knackiges Gemüse und aromatische Kräuter – erfahren Sie, wie man auch auf kleinstem Raum leckere Köstlichkeiten selbst anbauen kann.

Vielfältige Ideen und praktische Anleitungen:
vom Hochbeet für den Balkon bis zu raumsparenden
Pflanzsystemen für die Wand

Die besten Arten und Sorten – das Praxis-Know-how
für eine reichhaltige Ernte

Ausführliche Pflanzenporträts mit Angaben zu Größe,
Standort, Pflege und Winterhärte



Besuchen Sie uns im Internet
www.dorlingkindersley.de

14,95 € [D] 15,40 € [A]

ISBN 978-3-8310-2538-1



9 783831 025381