

Nachbarschaft fragen, denn oft sind Obstbaumbesitzer froh, wenn jemand den Baum mitbeerntet. In manchen Städten gibt es Online-Verzeichnisse von Obstgehölzen im öffentlichen Raum, die beerntet werden dürfen (natürlich mit gegebener Sorgfalt gegenüber den Pflanzen).

Bei Gemüse hilft eine Planung im zeitigen Frühjahr das Erntergebnis zu optimieren. Dabei ist neben den geschmacklichen Präferenzen auf zu erwartende Größe der Pflanzen, Nährstoffbedarf, Verträglichkeiten bzw. Unverträglichkeiten mit anderen Gemüsearten und auf einen Fruchtwechsel zu achten. Weiters ist zu bedenken, was man vorziehen kann und welches Gemüse besser direkt angebaut wird. Langsames Gewöhnen an die kühleren Außentemperaturen und die direkte Sonnenbestrahlung muss man einplanen und Geduld beim Auspflanzen haben. Die Eisheiligen sind ein guter Richtwert dafür.



Die Pflege umfasst das Jäten (kann man durch Mulchen reduzieren), Gießen (möglichst wassersparend und am besten mit Regenwasser) und die organisch-biologische Düngung, je nach Nährstoffbedarf der einzelnen Obst- oder Gemüsesorten. Manchmal wird ein Schädlingsbefall auftreten. Am besten ist, durch vorbeugende Maßnahmen (z. B. richtige Standortwahl) einen Schaden zu verhindern oder zu minimieren. Rechtzeitige mechanische oder biologische Maßnahmen verhindern Schlimmeres (genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den Bänden 4 und 5 der ÖGG-Schriftenreihe „Pflanzenschutz im Garten“).

Zeit der Ernte

Ein frisch geernteter, noch von der Sonne erwärmter vollreifer Paradeiser ist ein Genuss, den man nur

durch eigenen Anbau erlangt. Vollreife ist genau das, was man bei der Ernte beachten sollte, denn das unterscheidet maßgeblich von den Früchten, die im Lebensmittelhandel erhältlich sind.

Die Auswahl der Sorten sowie Fruchtfolgen sind eine Möglichkeit, die Erntezeit möglichst lange zu gestalten. Außerdem kann man schnell wachsendes Gemüse, wie z. B. Radieschen oder Ruccola in kleineren Mengen, dafür aber zeitlich gestaffelt aussäen.

Um länger etwas von der sommerlichen Fülle zu haben, geht es ans Verarbeiten der Ernte. Dazu bieten sich verschiedenste Möglichkeiten an, je nach Frucht, Geschmack und möglicher Weiterverwendung in der Küche: Einkochen von Marmeladen, Gelees, Säften, Kompotten, Chutneys; Einreihen von Obst, Gemüse, fertigen Speisen; Fermentieren von Obst und Gemüse als besonders gesunde Möglichkeit; Dörren von Obst, Gemüse, Kräutern. Literatur dazu finden Sie in der ÖGG-Bibliothek.

Der eigene Anbau von Obst und Gemüse gibt einem eine gewisse Sicherheit in Zeiten, die von äußeren und nicht selbst zu bestimmenden Faktoren geprägt sind. Aber vor allem die befriedigende Arbeit im Garten und in der Küche, der Spaß beim Erfahrungsaustausch oder beim Tausch von Pflanzen und Früchten sowie der Genuss der eigenen Produkte sollen dabei im Vordergrund stehen.



Impressum:
Österreichische Gartenbau-Gesellschaft
1220 Wien, Siebeckstraße 14, Top 1.4
Tel. 01/512 84 16, www.oegg.or.at
Text: DI Eva Thun-Täubert
Fotos: ÖGG, Kalous, Thun-Täubert

Selbst- versorgung



**Selbstversorgung aus dem Garten
– kann das funktionieren?**

Einige grundlegende Überlegungen, Anregungen und Tipps für einen erfolgreichen Anbau von essbaren Pflanzen im eigenen Garten

Am Anfang ihrer Geschichte mussten sich die Menschen noch selbst mit allem versorgen. Bald stellten sich im Laufe der Menschheitsgeschichte der Tauschhandel und später der Handel als geeignetere Möglichkeiten zur Befriedigung der Bedürfnisse heraus. Sie lösten die Selbstversorgung weitgehend ab.

Aufgrund des für viele nicht mehr akzeptablen Systems der globalen Marktwirtschaft mit den weit entfernten Ursprungsländern und den damit verbundenen langen Lieferketten, der intensiven Pflanzen- und Tierproduktion und der oft extremen Bearbeitung vieler Nahrungsmittel rückt der Gedanke der Selbstversorgung wieder in den Vordergrund. Auch die Vorstellung, sich über Krisenzeiten mit Grundnahrungsmitteln oder sogar selbst erzeugter Energie retten zu können, bestärkt viele, sich mit dem Thema auseinander zu setzen.

Was kann Selbstversorgung leisten?

Sich komplett selbst mit allem bis hin zu Bekleidung selbst versorgen zu können, ist etwas zu idealistisch angenommen, denn wir sind Teil eines Gesamtsystems, auch wenn wir nicht alles mitmachen müssen.

Außerdem liegt die benötigte Fläche für beinahe vollständige Selbstversorgung bei fleischloser Ernährung pro Person bei etwa 150–160 m².

Selbstversorgung, um sich gesünder bzw. bewusster zu ernähren, sich (Not)vorräte anzulegen, ist sicherlich sehr zu begrüßen. Es ist toll, wenn man in den Garten gehen kann, um Gemüse und Kräuter für ein schmackhaftes Essen zu ernten, anstatt irgendeinen Lieferservice zu beauftragen. Oft hat man auch besonderen geschmacklichen Genuss durch spezielle, nicht



im Handel erhältliche Sorten. Außerdem ist es persönlich sehr befriedigend, wenn man mit eigenen Händen etwas gepflanzt, gepflegt und dann auch geerntet hat – ein wenig Luxus in unserer Zeit.



Finanziellen Benefit wird man davon kaum haben, nur wenn ausreichend Anbaufläche zur Verfügung steht, ausreichend Kompost selbst produziert werden kann und man die Pflanzen selbst vorzieht bzw. direkt aussät. Sobald man teure Hochbeete baut sowie Erde und vorgetriebene Pflänzchen zukaft, steht die Freude am Tun und nicht die kostengünstige Produktion im Vordergrund.

Wie beginnen?

Die ersten Überlegungen müssen dem Platz gelten. Habe ich einen Balkon zur Verfügung, einen kleinen oder größeren Garten, vielleicht sogar ein Feld? Danach richtet sich die mögliche zu produzierende Menge an Obst und Gemüse und die Auswahl der Pflanzen. Ist eine Bewässerung möglich und vor allem: kann ich ausreichend Zeit in das Projekt investieren? Oft unterschätzt man den Zeitaufwand. Auch das Verarbeiten von Gemüse und Obst dauert und man benötigt Lagerfläche.

Als Anhaltspunkt für die Flächengrößen für die Produktion des Bedarfs einer Person pro Jahr rechnet man bei:

Gemüse: 60 m²

Obst: 80 m²

Kartoffeln: 30 m²

Vorbereitung der Pflanzflächen

Der Boden bzw. das richtige Substrat ist die Basis (fast) jeden Pflanzenlebens. Er gewährleistet die Versorgung mit Wasser und Nährstoffen und bietet den Wurzeln Halt. Ein guter Boden hat eine Struktur, die ausreichend Poren enthält, speichert Wasser und Nährstoffe, bietet Bodenlebewesen Raum und enthält keinesfalls giftige Stoffe.

Soll in Gefäßen kultiviert werden, ist auf eine Drainageschicht (Leca), Vlies (Schutz gegen Durchwurzelung), Entwässerungslöcher und gute Pflanzerde zu achten. Wie man sich leichte, stabile und dauerhafte Pflanztröge selbst bauen kann, lernt man in den ÖGG-Trogbaukursen.



Hochbeete sind ein Sonderfall, denn sie müssen mit verschiedenen Schichten (Äste, Erde, Kompost etc.) befüllt werden. Der Aufwand und die teuren Herstellungskosten sind dann gerechtfertigt, wenn man Probleme beim Bücken oder besondere Platzsituationen im Garten hat.

Was kann gepflanzt werden?

Obstgehölze brauchen entsprechend Platz und es ist meist erst nach ein paar Jahren mit einer Ernte zu rechnen. Beerenobst trägt rascher. Wenn man keine großen Flächen dafür zur Verfügung hat, bleibt es von der Menge her bei „Naschobst“. Von Obstbäumen bekommt man jedoch dann große Mengen an Früchten, die binnen kürzester Zeit verspeist oder verarbeitet werden müssen. Daher sollte man bei der Auswahl der Sorten bedenken, dass die Fruchtreife gestaffelt abläuft. Auch ein Tauschen mit Freunden und Nachbarn kann den Erntestress verringern. Wer keinen Platz für eigene Obstbäume hat, kann vielleicht in der