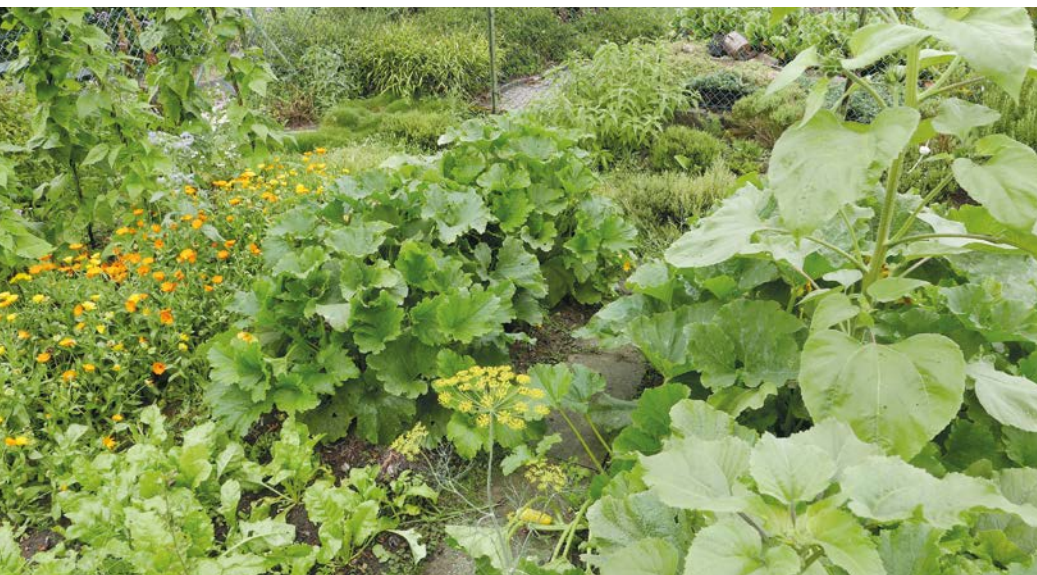


Regionaler geht es nicht

Der Traum von der Selbstversorgung übt auch heute eine Anziehungskraft auf viele Menschen aus. Das kann an der Befriedigung liegen, für existenzielle Bedürfnisse selbst verantwortlich zu sein und zu wissen, woher Lebensmittel kommen und was drin ist. Oder an der Unabhängigkeit von internationalen Vermarktungsstrukturen, die in Krisenzeiten schon mal versiegen können. Es setzt ein Zeichen für Nachhaltigkeit, wenn lange Transportwege und teils umweltschädliche Produktionsbedingungen umgangen werden. Es bedeutet einen engeren Kontakt zur Natur und zu den eigenen Wurzeln. Ein weiterer Anreiz ist der Fakt, dass Gemüse aus eigenem Anbau per se durch die höhere Wertschätzung und Frische besser schmeckt und dabei auch noch Geld gespart werden kann.

von Susanne Goroll



Gemüsedschungel.

FOTOS: SUSANNE GOROLL

Wer sich weitgehend mit Obst und Gemüse selbst versorgen will, braucht Zeit, Ausdauer und Wissbegierde und stößt trotzdem leicht an seine Grenzen. Zum Glück kann man den Umfang der Unternehmung an die Größe der Anbaufläche, die gärtnerische Erfahrung und das verfügbare Zeitbudget anpassen.

Realistisch erscheint, für die ganzjährige Versorgung mindestens 160 m² Gartenboden pro Person zu veranschlagen, 20 m² für Gemüse zum Frischverbrauch, 40 m² für Lagergemüse und 100 m² für Obst. Da sind dann Pflanzenöle, Eier, Honig, Milchprodukte, Fleisch und Getreide nicht inbegriffen. Ab April/Mai und über die ganze Sommerszeit kann auf dieser Fläche bei intensivem Anbau so viel wachsen, dass man mit dem Aufessen nicht hinterherkommt.

Letztlich hängt alles Wachsen davon ab, wie gnädig der Wettergott gesonnen ist. Wenn sich die Saison warm und regenreich zeigt, gedeihen die Zucchini, Gurken, Kartoffeln und Tomaten gut, allerdings auch ihre ertragsmindernden Pilzkrankheiten, wie Mehltau und Braunfäule. Der feuchte, milde Winter ließ in diesem Jahr die gefräßige Schneckenpopulation explosionsartig anwachsen, andererseits profitieren von der Bodenfeuchte die Pflanzen, die es geschafft haben, über ihr schwieriges Jungstadium herauszuwachsen. War es den Bienen in einem Jahr während der Obstbaumblüte zu kalt zum Fliegen, können im nächsten Jahr die Bäume kaum die Last ihrer Früchte tragen. Setzt der Gärtner auf viele verschiedene Kulturen, wird immer genug für den Kochtopf übrigbleiben.

Ernte auch im Winter

Die Herausforderung ist die Versorgung mit Frischem im Winter. Fast sechs Monate lang findet kein nennenswertes Pflanzenwachstum statt. Jedoch statt kahl und leer da zu liegen, können die Beete gut gefüllt sein mit frosthartem Gemüse, das den Temperaturen trotz. Entscheidend ist die Auswahl des Saatguts, auf Kältetoleranz gezüchtete Gemüsesorten sind erheblich erfolgsversprechender. Grün-, Rosen- und andere Kohlsorten halten auch tiefere Frostgrade aus. Den Wurzelgemüsen Pastinake, Topinambur und Schwarzwurzel kann die Kälte nichts anhaben. Auch kältetolerante Salate und Postelein, Zuckerhut, Feldsalat, Porree und Spinat zeigen sich hart im Nehmen.

Die ‚Sauregurkenzeit‘ beginnt im Januar. Viele Pflanzen im Freiland sehen nicht mehr topfit aus und müssen zur Küchenverwertung gut gesäubert werden. Entspannung tritt im April ein, wenn aus Frühbeeten oder Gewächshäusern die ersten neuen Ernten eingefahren werden können, im Freiland dauert es zwei bis drei Wochen länger.

Wenig Mühe macht die Miete

Für die Ernteüberschüsse kommen für den Winter Konservierungsmethoden zum Einsatz. Dazu gehören das Einkochen, Einlegen, Saften, Milchsäurefermentierung, Dörren und Einlagern. Diese stromlosen Aufbewahrungsarten sind den energieintensiven Gefriertruhen klar überlegen.

Den geringsten Aufwand bereitet das Einlagern in einer Miete oder einem kühlen, dunklen, luftfeuchten Keller. Es ist noch gar



Kältetoleranter Salat unter Schnee.



Einfache Gemüsemete im Vorbau meiner Laube.

nicht lange her, dass in jedem Keller eine hölzerne Kartoffelschütte (oder -horde) für den Wintervorrat stand. In diesem Klima halten sich auch Lageräpfel mehrere Monate. Die Äpfel sollten allerdings getrennt liegen, da sie durch ihr Reifegas Ethylen die anderen Gemüse schneller verderben lassen. Wurzelgemüse, wie Rote Bete, Möhren, Steckrüben und Sellerieknollen, eignen sich besonders gut. Sie werden in einer Kiste gelagert, die mit leicht feuchtem Sand befüllt ist. Die Lagergemüsearten Winterkürbis, Süßkartoffel, Zwiebel und Knoblauch mögen es etwas wärmer und trockener.

Noch mehr Möglichkeiten bietet das Gartengrundstück. Zwingend muss dort auf Mäuseschutz, zu viel Nässe oder starken Frost von außen geachtet werden. Ansonsten sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Meine persönliche Lösung für kleinere Mengen ist eine Grube im überdachten Vorbau. Sie ist mit Betonpflasterplatten ausgekleidet und von oben mit einem Holzdeckel isoliert. In eine große Plastiktüte, die mit Stroh gefüllt ist, wird Wurzelgemüse berührungsfrei eingelagert. Bis ins Frühjahr hinein bleiben sie knackig und ohne Fäul-

nis. Die Luftfeuchtigkeit scheint dort auch ohne feuchten Sand hoch genug zu sein. Interessant ist auch die Version mit den ausgedienten Edelstahltrommeln von Toplader-Waschmaschinen. Sie werden in der Erde vergraben, die Einfüllöffnung zeigt nach oben. Anleitungen dazu sind zahlreich im Netz zu finden.

Die klassische Mete im Freiland ist im Aufbau etwas komplizierter, für größere Mengen Einlagergut aber die beste Möglichkeit. Als Pionier des Selbstversorgergedankens gibt John Seymour in seinen Büchern viele Anregungen und Tipps zu dem Thema. ◀



Siegert & Späth GbR

Beratung, Planung,
Gestaltung und Pflege
von naturnahen Gärten
und Anlagen

Beckinger Str. 7
38116 Braunschweig
www.wilde-gaerten.com
Tel: 0531/25079780 Fax: 0531/25079781



SARTORIUS

... das Gesunde liefern wir **demeter**

Vollkornbäckerei & Konditorei
Klaus-Dieter Strauß und Klaus Kaleske OHG
Marienstr. 1, 38364 Schöningen
Tel. 0 53 52/47 19 • Fax 0 53 52/35 25

Belieferung von Naturkostfachgeschäften
und Reformhäusern in Ihrer Nähe!

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 6.00-18.00Uhr
Samstag von 6.00-13.00 Uhr

...damit es Ihnen gut geht.



**demeter Gemüse
Fleisch Wurst**

mittwochs + samstags **Allstadtmarkt**
freitags **Westfalenplatz**
samstags **Meine
Abokistenvermarktung**
in Wolfsburg und Braunschweig

