

Berlin, 21.09.2020

## Protokoll

### 9. Netzwerktreffen Schulgärten in Marzahn-Hellersdorf „Wintergemüse und Winterschutz im Schulgarten“

Freitag, 11. September 2020, Umweltbildungszentrum Kienbergpark 13:30 bis 16:00 Uhr

---

Durchführung: GRÜNE LIGA Berlin, Projekt „Integrierte urbane Gärten“

#### Einführung und Einstieg ins Thema

##### Warum Wintergemüse?

- Eine alte Gartentechnik, eine Notwendigkeit um – früher ohne globale Transportmöglichkeiten von Obst und Gemüse aus anderen Ländern – nahezu ganzjährig die Versorgung mit frischem Gemüse aufrecht erhalten zu können.
- Um den Garten ganzjährig zu bepflanzen. Da der Boden nie nackt sein soll, kann man mulchen, Gründüngung ausbringen oder auch Wintergemüse einsäen (und ggfs noch mulchen/ Gründüngung aussäen).

##### Was ist Wintergemüse?

- Gemüse, was im Freiland und unter Hilfe einfacher Mittel (unbeheizter Folientunnel, Vlies etc.) in der kalten Jahreszeit wächst. Ebenso zählt dazu lagerfähiges Wintergemüse, wie Rüben und Kohl. Genauer kann man unterscheiden zwischen...

...**Überwinterungsgemüse**, welches im Herbst noch ausgesät werden kann, und dann im frühen Frühjahr (teils unter einfachem Schutz mit einem Vlies oder einer Glocke) geerntet werden kann. Zum Beispiel Kopfsalat (ist sehr frostunempfindlich, teils sterben die äußeren Blätter ab, die Pflanze selbst aber kann bis zu -20 Grad Celsius überdauern). Zwiebel als Saatgut. Salate (Feldsalat, Rauke, Kresse, Asia-Salat, Zichorie) aber auch Rote Beete kann noch bis November ausgesät werden. Auch Karotten gedeihen noch sehr spät, sowohl Rote Beete wie auch Karotten bilden dabei aber nicht mehr Knollen, bzw. Wurzeln aus, sondern sind als kleine Bundmöhren oder im Falle von Roter Beete als Baby-Leaf (nur die Blätter) zu genießen. Generell gilt, je später ausgesät wird, desto kleiner werden die Wurzeln (Karotte) oder Blätter.

... **Wintergemüse**, was noch sehr lange auf dem Acker stehen gelassen werden und frisch geerntet werden kann, z.B. Rosenkohl, Mangold, Grünkohl. z.B. ist Mangold eine 2-jährige Pflanze, die erst im zweiten Jahr Blütenstände ausbildet, daher kann diese auch den Winter über im Beet stehen bleiben. Grünkohl (vor allem die alten Sorten) benötigen sogar den Frost um einen süßeren Geschmack auszubilden.

.. **Lagerfähiges Gemüse**, welches vor dem Winter geerntet wird und gut lagerfähig ist. z.B. Karotten in einem Erdkeller oder in einer Erdmiete. Eine ideale Erdmiete oder ein Erdkeller haben folgende Eigenschaften: dunkel, kühl, hohe Luftfeuchtigkeit.

Eine Erdmiete kann man auch relativ einfach selber bauen, indem man ein Loch in die Erde gräbt, dieses mit einem Mäusegitter auskleidet und mit Vlies und Stroh dämmt.

.. **Gemüse**, welches gut und mit einfachen Haushaltstechniken (Fermentation) den ganzen Winter über als frisches Gemüse ebenfalls als Vitamin-Lieferant dient (z.B. Sauerkraut).

... **Sprossen und Microgreens** dienen ebenfalls im Winter als ganzjährige Versorgung mit Nährstoffen und Vitaminen. Als Sprossen wird ein sehr frühes Entwicklungsstadium der Pflanzen bezeichnet, Microgreens bezeichnet das Stadium nach dem Sprossen der Samen, die Pflanze bildet dann schon Chlorophyll.



### Welche Herausforderung ergibt sich aus dem Wintergemüse-Anbau?

#### 1) FROST

Auch Winterharte Pflanzen sind nicht immun gegen Frost.

#### ➤ Lösung

1. Frostschutzvlies: Einige Pflanzen, wie Wurzelgemüse kann man mit einem Frostschutzvlies abdecken.

Schnelle Anwendung: Einfach nur auf das Beet legen

2. Folientunnel: Eignet sicher vor allem für Salate. Ist im Bau- und Pflanzenmarkt erhältlich oder kann selbst gebaut werden aus Metallbögen, Folie und Steinen.

Die Konstruktion wird über das Beet gebaut. Hierbei ist es wichtig immer wieder beide Ausgänge des Tunnels regelmäßig zu öffnen, um einen Luftstau zu vermeiden und um Frischluft unter die Folie zu bringen.

3. Beetaufsatz für Hochbeete: Schützt vor Austrocknung und Feuchtigkeit.



## 2) NÄSSE

Pflanzen im Winter müssen außerdem mit viel Nässe zurechtkommen können. Weil aufgrund der Nässe das Pflanzmaterial nicht gut trocknet, bildet sich im Winter häufiger Schimmel. Ein typischer Schimmel, der im Winter auftauchen kann ist der Grauschimmel (Botrytis).

### ➤ Lösung

Dagegen hilft: Pflanzen nicht „Über Kopf“ also auf die Blätter gießen, sondern nur die Erde mit Wasser versorgt werden. Außerdem sollte im Winter nur an sonnigen Tagen mit eher wenig Luftfeuchtigkeit gegossen werden und nicht an trüben Tagen die Pflanzen gewässert werden.

Sollten Salat oder dergleichen im Gewächshaus oder in einem Folientunnel angebaut werden, ist darauf zu achten, dass dies sehr gut belüftet ist.

## 3) FRUCHTFOLGE

Beim Anbau von Wintergemüse muss ebenfalls die langfristige Fruchtfolge im Beet über das ganze Jahr abgestimmt werden, z.B. sollte Petersilie nicht auf der gleichen Fläche weiter angebaut werden (siehe auch Handout Fruchtfolge).

- Wie auch beim Anbau von Sommergemüse gilt: 1.) Wasser 2.) Licht/Temperatur und 3.) Nährstoffe als die drei wesentlichen Faktoren, die das Pflanzenwachstum beeinflussen. Da es weniger Licht gibt/ es kälter ist, ist das Pflanzenwachstum verlangsamt. Dadurch müssen auch andere Nährstoffe hinzugefügt werden. Eine gute Stickstoff-Versorgung ist im Sommer wichtiger, diese beeinflusst das Längenwachstum positiv. Da das Längenwachstum im Winter in dem Umfang nicht möglich ist, ist es wichtiger auf eine ausreichende Versorgung mit Kali

zu achten. Dieser Nährstoff ist wichtig um die Zellstrukturen zu stabilisieren. Meist ist es nicht nötig, einen gut versorgten Boden für den Anbau von Wintergemüse zu düngen. Wenn ein Dünger angewendet werden muss, dann sollte dies ein sog. „Tomaten-Dünger“ sein, dieser enthält eher weniger Stickstoff, dafür mehr Kalium.

- Wenn sie nicht sicher sind, wie ihr Boden mit Nährstoffen versorgt ist, empfiehlt es sich für den Anbau im Sommer, im März, für den Anbau im Winter, im August eine Nährstoff-Analyse durchzuführen.

### **Wie sähe ich mein Wintergemüse?**

Ganz regulär, das einzige was zunächst beachtet werden kann, die Pflanzen werden unter Schutzfolien und Folientunnel nicht so groß wie im Sommer, daher kann dichter als regulär gesät werden.

### **Wie und wann ernte ich mein Wintergemüse?**

Pflanzen bauen sich einen natürlichen Schutz vor verschiedenen Witterungsumständen auf. Um Frost entgegen zu wirken, bauen sie ein Frostschutzmittel auf und lassen nach einer sehr kalten Nacht am Morgen ihre Blätter hängen. In diesen Moment darf man die Pflanze NICHT ernten.

### **Wie lagere ich mein Gemüse, damit es womöglich den ganzen Winter frisch bleibt?**

Einlagerung in großen Gefäßen

Was eignet sich? Möhre, Sellerie, rote Beete, Steckrüben, Rettich, Pastinaken

Wie? Das Gefäß sollte am Boden ein Loch haben. Auf den Boden kommt eine Drainageschicht, um Schimmelbildung zu vermeiden. Aufgefüllt mit Erde. Bevor das Gemüse in die Erde kommt, sollte bei Wurzelgemüse die Blätter entfernt werden. Außerdem darf nur Gemüse ohne Druckstellen oder anderen ersichtlichen Mängeln in die Erde. Auch sollte man das Gemüse nicht vorher waschen. Am besten einen Deckel auf das Gefäß und um es vor Frost zu schützen mit Laub o.ä. abzudecken.

### **Saatgut**

Saatgut kann auch selbst hergestellt werden. Aus den meisten Gemüsesorten ist es möglich neue Pflanzen heranzuziehen. Vorteil: Weniger Ausgaben für Saatgut und fördert den Kreislauf der Eigenversorgung.

### **Wie lagere ich meine Samen?**

Nachdem die Samen von der Pflanze gelöst sind, kann ich die bis zu drei Jahre in Dosen, Gläsern, Tüten lagern. Um das Keimen der Samen zu vermeiden, sollten sie trocken gelagert werden. Beschriften nicht vergessen!

Beispiel: Radieschen

Wenn Radieschen nicht abgeerntet werden, wachsen die Blätter immer weiter und es entstehen irgendwann Blütenstände. Die dort entstandenen Samenkapseln erinnern an Bohnen. Sobald die Kapseln trocken werden, kann man sie pflücken und trocknen lassen, die Samen herausnehmen. Das Ergebnis ist: Radisschensaatgut!

### Was kann ich im Spätsommer/ Herbst noch einsäen?

- Asiasalat
- Feldsalat
- Kopfsalat (Wintersorte)
- Koriander, Kresse, Mangold
- Melde
- Petersilie
- Pflücksalat
- Portulak
- Radieschen
- Rettich
- Rote Beete
- Rukula
- Spinat
- Zichorie
- Zwiebel

