



Nichts geht über die Gemüseernte aus dem eigenen Garten! Egal, ob Gewächshaus, Frühbeet oder klassischer Gemüsegarten, selbst angebaut, schmeckt es doch immer am besten. Damit das ganze Jahr über etwas Leckeres auf den Tisch kommt, ist die Frage aller Fragen jedoch: Wann welches Gemüse aussäen? Und ist es mit dem Aussäen getan – oder sollte man nicht auch noch pikieren? Hier ein paar praktische Tipps für alle potenziellen Hobbyköche ... Auf den richtigen Zeitpunkt kommt es an

Gemüse braucht seine Zeit zum Wachsen und Reifen. Darum ist es wichtig, rechtzeitig mit der Aussaat zu beginnen. Wer dabei allerdings zu früh loslegt, dem kann es passieren, dass seine kleinen Nachwuchs-Delikatessen einer späten Frostnacht zum Opfer fallen oder dass es ihnen insgesamt zu kalt ist, um richtig zu gedeihen. Andererseits gibt es einige wenige Kaltkeimer unter den Gemüsen (z.B. Spinat, Bärlauch und Kerbelrübe), die für die Keimung niedrige Temperaturen von 1–5 °C benötigen. Sie sind die Lösung für alle Gartenliebhaber, die sich im Herbst oder sogar im Winter fragen: „Welches Gemüse kann man jetzt noch aussäen?“ Denn ja, es gibt so einige Möglichkeiten!

GEWÄCHSHAUS BIO-TOP T-LINE WELCHES GEMÜSE WANN AUSSÄEN?

Aussaatkalender sind klassischerweise nach Monaten aufgebaut. Da die Klimabedingungen von Region zu Region aber unterschiedlich sind, muss immer die konkrete Situation bei der Entscheidung berücksichtigt werden, wann man welches Gemüse aussäen will. Für die Aussaat im Gewächshaus haben wir Ihnen einen gesonderten Gewächshaus-Aussaatkalender zusammengestellt. Direkt im Freiland kann man sich an der folgenden Jahresplanung orientieren.

- Gemüse zum Aussäen im Januar: Knoblauch, Spinat
- Gemüse zum Aussäen im Februar: Dicke Bohnen, Knoblauch, Lauch, Möhre, Spinat
- Gemüse zum Aussäen im März: Dicke Bohnen, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Lauch, Mangold, Möhren, Petersilienwurzel, Radieschen, Rote Bete, Spinat, Zwiebeln
- Gemüse zum Aussäen im April: Blumenkohl, Chinakohl, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Knollensellerie, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mairübchen, Mangold, Möhren, Pastinaken, Radieschen, Rettich, Romanesco, Rote Bete, Rotkohl, Rübstielen, Schwarzwurzeln, Sellerie, Spinat, Spitzkohl, Steckrüben, Weißkohl, Wirsingkohl, Zwiebeln
- Gemüse zum Aussäen im Mai: Blumenkohl, Brokkoli, Buschbohnen, Chinakohl, Erbsen, Feuerbohnen, Frühlingszwiebeln, Grünkohl, Gurken, Knollensellerie, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mairübchen, Mangold, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzel, Radieschen, Rettich, Romanesco, Rosenkohl, Rote Bete, Rotkohl, Rübstielen, Schlangenbohnen, Schwarzwurzeln, Sellerie, Spinat, Spitzkohl, Stangenbohnen, Steckrüben, Weißkohl, Wirsingkohl, Zucchini, Zwiebeln
- Gemüse zum Aussäen im Juni: Blumenkohl, Brokkoli, Buschbohnen, Chinakohl, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Grünkohl, Gurken, Kohlrabi, Mairübchen, Mangold, Möhren, Pastinaken, Radieschen, Rettich, Romanesco, Rosenkohl, Schlangenbohnen, Spinat, Stangenbohnen, Steckrüben, Wirsingkohl, Zucchini



- Gemüse zum Aussäen im Juli: Blumenkohl, Buschbohnen, Chinakohl, Erbsen, Grünkohl, Kohlrabi, Mairübchen, Mangold, Möhren, Radieschen, Rettich, Rosenkohl, Schlangenbohnen, Spinat, Stangenbohnen, Wirsingkohl, Zucchini
- Gemüse zum Aussäen im August: Chinakohl, Kohlrabi, Mangold, Radieschen, Rettich, Spinat, Wirsingkohl
- Gemüse zum Aussäen im September: Mangold, Pastinaken, Radieschen, Rettich, Spinat
- Gemüse zum Aussäen im Oktober: Knoblauch, Mangold, Meerkohl
- Gemüse zum Aussäen im November: Knoblauch, Meerkohl

Schon im Februar, März und April können Sie Gemüse im Haus aussäen und vorziehen, das eigentlich später „dran“ ist. Der richtige Zeitpunkt ist jeweils ca. 6 Wochen vor dem Aussäen im Freien.

Bei wärmeliebenden Pflanzen wie Paprika geht man noch etwas anders vor: Paprika aussäen und die Pflanzkästen bis zur Keimung bei 18–21 °C aufstellen, nach der Keimung Erde feucht halten und Pflanzen bei 16–18 °C halten. Nach der Bildung von Blättern Paprika pikieren und in größere Töpfe umsetzen, wenn die Pflanzen ca. 8–10 cm groß sind.

NACH DER AUSSAAT: PIKIEREN FÜR EINE REICHE ERNTE

Gemüsepflanzen, die im Gewächshaus oder im Haus vorgezogen werden, sollten pikiert werden. Sobald sich dann die ersten echten Blattpaare zeigen (nicht zu verwechseln mit den Keimblättern), ist es an der Zeit zum Pikieren. Dabei werden die Pflänzchen aus ihrer Anzucht-WG herausgenommen und in einzelne kleine Pflanzbehälter oder eine Multitopfplatte umgesetzt. Als Hilfsmittel verwenden Sie klassischerweise einen sogenannten Pikierstab – einen knapp 20 cm langen Stab aus Holz, Metall oder Kunststoff.

Tipp: Auch bestimmte Gemüsepflanzen, die Sie direkt ins Beet gesät haben, profitieren vom Pikieren. Dazu gehören beispielsweise Möhren, Spinat, Steckrüben und Zwiebeln. Die Technik ist identisch, nur dass im Beet selbst ein geeigneter neuer Platz (mit ausreichend Abstand!) verwendet wird.

SO PIKIEREN SIE GEMÜSEPFLANZEN RICHTIG

Schritt 1: Heben Sie wenige kleine, miteinander verwurzelten Pflänzchen aus der Anzuchterde im Saatkasten, die Sie vorher leicht angefeuchtet und mit dem Pikierstab etwas aufgelockert haben. Sie können die Pflanze mit dem Stab auch sanft heraushebeln. Trennen Sie die einzelnen Sämlinge vorsichtig voneinander. Wählen Sie den kräftigsten und gesündesten aus – die anderen kommen weg. Bevor Sie zum nächsten Pflanzengrüppchen übergehen, erledigen Sie für den ersten Sämling Schritt 2 und 3, damit er nicht austrocknet.

Schritt 2: Nun nehmen Sie das dickere Ende des Pikierstabes und stechen damit ein Loch in die frische Anzuchterde im Anzuchtkasten. Setzen Sie das ausgewählte Pflänzchen so hinein, dass sein Wurzelansatz unter der Erde liegt. Wichtig ist dabei, dass die Wurzel gerade nach unten zeigt, sie darf nicht umbiegen. Ggf. kürzen Sie die Wurzeln ein wenig ein.

Schritt 3: Jetzt können Sie das Loch vorsichtig schließen, indem Sie sie mit Erde anfüllen und mit dem Pikierstab festdrücken. Vergessen Sie zum Abschluss das Wasser nicht!

GEMÜSE PIKIEREN – WELCHE ERDE IST DIE BESTE?

Nach dem Pikieren kommen die kleinen Gemüsepflanzen genau wie vorher in Anzuchterde (außer natürlich direkt im Beet – siehe oben). Dadurch, dass Anzuchterde nicht so viele Nährstoffe enthält, bilden die Pflanzen ein besonders dichtes Wurzelwerk aus – ein großer Vorteil, wenn es später ins Freie geht!

WARUM SOLLTEN SIE GEMÜSE PIKIEREN?

Durch das Pikieren bekommen Ihre Pflanzen mehr Platz – das hat den Vorteil, dass sie nicht mehr um Licht, Nährstoffe und Wasser konkurrieren müssen. Gleichzeitig bewirkt das Herausnehmen und Versetzen, dass die feinen Wurzeln kräftiger



wachsen. Ein echter Vorteil, der sich bei der Ernte auszahlt!

DIREKT VOM HERSTELLER

Wir von Hoklartherm stellen in eigener Fertigung mit viel Liebe Gewächshäuser,
Gartenpavillons, Windschutzelemente sowie Sommer-/Wintergärten her.
Fragen Sie einfach und unverbindlich bei uns an - **Wir beraten Sie gerne.**

