

# Gartentipps für Mai

**Pflanze des Monats** ist diesmal der Spargel. Im Gegensatz zu fast allen anderen Gemüsearten handelt es sich beim Spargel um eine Staude. Einmal gepflanzt kann er durchaus 10 bis 15 Jahre auf dem selben Beet bleiben und beerntet werden. Zwar wird in Deutschland fast ausschließlich Bleichspargel verzehrt, für den Anbau im Garten sollte man sich aber wegen der einfacheren Kultur eher für grünen Spargel entscheiden, der zudem auch nicht geschält werden muss (und – rein subjektiv natürlich – besser schmeckt). Spargel kann sowohl aus Samen gezogen werden als auch in Form vorgezogener Wurzelstücke gepflanzt werden. Allerdings gelingt die eigene Anzucht sehr leicht und man stellt zudem erstaunt fest, dass ein Spargelkeimling genau wie ein – allerdings sehr winziger – Spargel aussieht. Spargel verträgt keinen nassen und kalten Boden und sollte an einen vollsonnigen Standort gepflanzt werden. Vor dem Auspflanzen wird der Boden tiefgründig gelockert und großzügig mit Kompost oder gut abgelagertem Mist versorgt. Die Pflanzen werden ca. 10 bis 20 Zentimeter tief gesetzt und anschließend leicht angehäufelt. Anders als Bleichspargel benötigt der grüne Spargel keine Dammkultur. Vor allem in den ersten beiden Jahren muss das Beet sehr gut von Unkraut, insbesondere Wurzelunkräutern, freigehalten werden. Ab dem dritten Jahr kann dann bis Ende Juni geerntet werden. Die Stangen werden dabei mit einem scharfen Messer dicht über dem Boden abgeschnitten. Anschließend lässt man die Pflanzen wachsen, damit sie noch genügend Kraft für das nächste Jahr sammeln können. In dieser Phase, das heißt von Juli bis September, sind Nährstoff- und Wasserbedarf am höchsten. Im Herbst entfernt man das vergilbte Laub und kann dann noch eine dünne Schicht Kompost aufbringen. Der wissenschaftliche Name *Asparagus* bedeutet „junger Trieb“ (vom griechischen *asp(h)áragos*), während der Zusatz *officinalis* auf seine frühere Verwendung als Heilpflanze hinweist. Spargel wächst wild in Mittel- und Südeuropa, Nordafrika sowie Vorderasien und wird schon sehr lange kulinarisch und medizinisch genutzt. Hippokrates erwähnt ihn als Heilpflanze mit harn-

treibenden und abführenden Eigenschaften sowie als Mittel gegen Gelbsucht. Im antiken Rom war die Nachfrage nach Spargel so hoch, dass er aus den germanischen Provinzen importiert wurde. Der Spargel wurde sowohl frisch verzehrt als auch für den Gebrauch im Winter getrocknet. Nach dem römischen Rückzug aus Germanien kam der Spargelanbau zum Erliegen und ist erst für das sechzehnte Jahrhundert wieder belegt. Heute ist Spargel in Deutschland das am häufigsten angebaute Freilandgemüse und gerade in den letzten Jahren hat sich



die Anbaufläche stark vergrößert. Achtzig Prozent des heimischen Bedarfs können somit abgedeckt werden, bei den restlichen zwanzig Prozent handelt es sich um Importware, die meist zur Saisonverlängerung genutzt wird. Obwohl Spargel zu über neunzig Prozent aus Wasser besteht, enthält er doch viele Mineralstoffe und Vitamine. Durch seinen hohen Gehalt an Kalium sowie Asparagin wirkt er harntreibend und entgiftend.

**Zuckermais** schmeckt lecker und sieht auch noch gut aus. Zudem ist er ausgesprochen pflegeleicht und kaum anfällig für Krankheiten. Sein dichter und hoher Wuchs schützt windempfindliche Gurken oder Melonen. An seinen starken Stielen können Bohnen emporranken, die wiederum den Stickstoffbedarf des Maises sichern. Als Windbestäuber gedeiht Mais am besten in sonniger, windiger Lage auf

humosem Boden. In rauheren Lagen oder bei schwerem Boden empfiehlt sich eine Voranzucht im Topf, hier führt aber auch die Direktsaat normalerweise zu sehr zufriedenstellenden Ergebnissen. Günstig ist eine Aussaat in Blöcken von mindestens zwölf Pflanzen mit einem Abstand von etwa vierzig Zentimetern zwischen den Pflanzen bei einer Saattiefe von drei bis vier Zentimetern. Die Mindestbodentemperatur liegt bei 12 bis 14 °C. Mais kann gegrillt oder in Salzwasser gegart und mit heißer Butter bestrichen serviert werden.

**Beerensträucher** haben während der Blüte und zu Beginn der Fruchtbildung einen erhöhten Wasserbedarf. Um den Gießaufwand zu reduzieren und die flachliegenden Wurzeln zu schützen, bietet sich das Aufbringen einer Mulchschicht aus organischem Material an.

**Nach den Eiseiligen** können endlich auch alle kälteempfindlichen Pflanzen unbesorgt ausgepflanzt, beziehungsweise gesät werden. Busch- und Stangenbohnen sind beide ertragreich und machen wenig Arbeit. Bei ungünstigen Bedingungen verzögert sich die Keimung und die Pflanzen werden anfällig für Pilzinfektionen. Deshalb wartet man mit der Aussaat besser ein bisschen länger, bis sich der Boden dauerhaft erwärmt hat. Die Bohnen wachsen dafür anschließend umso schneller. Buschbohnen werden am besten in Horstsaat ausgelegt: So können sich die Pflanzen gegenseitig stützen und auch das Anhäufeln geht leichter. Besonders zart und schmackhaft (nicht zu vergessen hübsch) sind blauhülsige Sorten, die sich erst beim Kochen grün färben (Buschbohnen „Purple Teepee“ oder „Royal Burgundy“, Stangenbohne „Blauhilde“).

**Mandelbäumchen** blühen zwar sehr schön, sind aber leider auch sehr anfällig für die Monilia-Spitzendürre. Da sich die Krankheit leicht auf Kirschen und andere Steinobstarten überträgt, gehören Mandelbäumchen eigentlich nicht in den Kleingarten. Um das Übertragungsrisiko wenigstens möglichst gering zu halten, sollte die nun schon einmal vorhandene Mandel sofort nach der Blüte stark zurückgeschnitten werden. Dabei nimmt man alle abgeblühten Zweige bis auf etwa zehn Zentimeter Länge zurück.