

Gartentipps für September

In diesem Monat geht es um die sogenannten Asiagemüse, also all jene Gemüsesorten, die aus der japanischen oder chinesischen Küche bekannt sind und die auf Grund ihrer unkomplizierten und schnellen Zubereitung zum Beispiel in pfannengerührten Gerichten auch hierzulande immer beliebter werden. Bei den meisten handelt es sich um schnellwachsende Kohlsorten, die auch jetzt noch mit gutem Erfolg angebaut werden können. Am bekanntesten ist sicherlich der Chinakohl, der seine Herkunft schon im Namen trägt. Er ist aus einer Kreuzung von Speiserübe und Senfkohl entstanden und wird in China schon sehr lange angebaut. Von dort aus verbreitete er sich nach Japan und Korea – wo aus ihm die koreanische Version des Sauerkrauts Kimchi hergestellt wird – und gelangte gegen Ende des 19. Jahrhunderts auch nach Europa und Nordamerika. Chinakohl ist relativ kälteverträglich und kann daher lange auf dem Beet stehengelassen und von dort nach Bedarf frisch geerntet werden. Es gibt ihn in einer ganzen Reihe von Sorten, die auch nicht alle so zartgelb bleich sind wie die aus dem Supermarkt. Mittlerweile gibt es sogar Züchtungen in roter Farbe, es sind aber auch traditionelle chinesische Sorten erhältlich, die nicht so groß werden, sehr schnell wachsen und einen eher lockeren Kopf bilden ähnlich wie ein Romanasalat. Ebenfalls recht bekannt ist der Pak Choi, ein naher Verwandter des Chinakohl, der mit seinen hellen Blattrippen und den dunkelgrün gefärbten Blättern ein bisschen wie Mangold aussieht. Er schmeckt mild und knackig mit einer leichten Senfschärfe und kann sowohl roh als auch kurz gegart genossen werden. Eine Variante des Pak Choi ist der Tatsoi, der sich durch eine Frosthärte bis minus zehn Grad auszeichnet. Tatsoi bildet flache Rosetten, die mehrfach beerntet werden können, wenn man die Herzblätter unbeschädigt lässt. Ein bisschen exotischer ist der Chinesische Stängelkohl, der zwar aussieht wie ein kleiner Broccoli, bei dem aber die komplette Pflanze – Stängel, Blätter und Blü-

tenstände – genutzt wird. Nach etwa sechs Wochen Kulturzeit kann das erste Mal geerntet werden, indem man die Stängel etwa eine Handbreit über dem Boden abschneidet. Da die Pflanze zügig nachwächst, sind schon nach kurzer Zeit weitere Ernten möglich. Als Salat oder schnell gemachtes Gemüse können die diversen Sorten des



Blattsens, wie Mibuna, Mitzuna oder Am Choi, zubereitet werden. Wie der Name schon andeutet, weisen alle einen recht kräftigen Senfgeschmack auf und sollten daher besser mit nicht ganz so pikanten Gemüsen kombiniert werden. Als Starkzehrer bevorzugen alle Kohlarten einen nährstoffreichen, ausreichend feuchten Boden, der regelmäßig gehackt und gedüngt werden sollte. Der Anbau ist sowohl in

der Sonne wie im Halbschatten möglich, das Wärmebedürfnis ist eher niedrig, allerdings sollte der Standort vor Wind geschützt sein.

Viele Beete sind im September schon abgeerntet, für eine zweite Gemüsaussaat ist es aber zu spät, so dass der Boden dann den ganzen Winter über nackt und ungeschützt daliegt. Die Winterwitterung führt sowohl zu einer Verkrustung des Bodens als auch zur Auswaschung von Nährstoffen. Eine wesentlich bessere Methode, den Garten gut über den Winter zu bringen, ist daher die Aussaat von Gründüngung, die gleich eine ganze Reihe von Vorteilen bietet. Sie verhindert das Aufkommen von Unkraut und lockert mit ihren Wurzeln den Boden. Gleichzeitig beschattet sie den Boden und schützt ihn damit vor extremen Witterungseinflüssen. Die in den Boden eingearbeiteten Pflanzenreste werden von Regenwürmern und anderen Bodenlebewesen zu Humus verarbeitet, so dass der Boden mehr Nährstoffe enthält und eine verbesserte Struktur aufweist. Für die Gründüngung können – je nach Zweck und Boden – verschiedene Pflanzen eingesetzt werden, im Handel sind auch fertig zusammengestellte Mischungen, wie zum Beispiel das *Landsberger Gemenge* aus Weidelgras, Inkarnatklee und Winterwicke erhältlich. Leguminosen wie Lupinen, Wicken und Klee lockern den Boden nicht nur besonders gut, sondern reichern ihn zusätzlich mit Stickstoff an. Wichtig ist allerdings auch hier die Beachtung der Fruchtfolge, weswegen man im Gemüsegarten auf Kreuzblütler wie Senf, Ölrettich oder Raps zur Gründüngung verzichten sollte. Durch ihre enge Verwandtschaft mit den Kohlgewächsen fördern sie die Verbreitung der selben Krankheiten. Wenn man lieber auf Nummer Sicher gehen will, bieten sich daher eher fruchtfolgeneutrale Aussaaten wie Phacelia (ein Wasserblattgewächs) oder auch Buchweizen (ein Knöterichgewächs) an. Günstig ist auch Feldsalat, das einziges Baldriangewächs unter den Gemüsen.