

Frisches Gemüse im Winter aus dem Garten?

(von Sabine Hofbauer, Kumberg)

WINTER (althochdt.) bedeutet „nasse Jahreszeit“ und liegt gemüsebaulich in der Zeit zwischen Anfang November und Ende März. Der Temperaturbereich, in dem Pflanzen leben, ist genetisch durch die botanische Artzugehörigkeit vorgegeben.

EINFLUSSFAKTOREN:

Dauer und Schnelligkeit der Einwirkung
 Entwicklungsstadium der Pflanze
 Pflanzenteil (Blätter, Wurzeln, Knollen)
 Frosthärtung, Akklimatisation
 Düngung
 Sortenwahl

Pflanzen verfügen über unterschiedliche Frosthärtestrategien (Einlagerung von Aminosäuren, Zuckern, Proteinen, Lipiden; interzelluläre-intrazelluläre Eisbildung...). Es besteht die **Gefahr des Austrocknens - gefrorene Bestände** dürfen **nicht berührt** werden (Problem: Freiland). Das Geheimnis des erfolgreichen Wintergärtnerns liegt im **richtigen Zeitpunkt** des Säens und Pflanzens (siehe Anbautabelle in: Palme, 2016, S. 315-321).

WINTERSALATE

brauchen winterlichen Schutz...

- Folientunnel, Minitunnel, Frühbeetkasten
- Schutz vor unkontrolliertem Niederschlag (Schnee, Regen)
- mechanischen Schutz vor Wind

... und spezielle Pflege

- sparsames Gießen
- ausgiebiges Lüften



Geeignete GEMÜSEARTEN für die Winterkultur

Endivien, Zichorien (Winterendivie, Zuckerhut, Radicchio, Chicorée ...)

Gartensalate (Pflücksalate, Kopfsalate, Romanasalate, Babyleaf ...)

Salatkräuter, Speziälsalate (Vogersalat, Asia-Salate, Pak Choi, Mizuna, Blattsenf, Winterportulak, Gartenkresse, Sauer-, Blutampfer, Hirschhornwegerich, Speisechrysantheme, rote-Rüben-Blatt ...)

Gewürzkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Schnittsellerie, Thymian, Oregano ...)

Kohlgemüse (Kopf-, Grün- und Butterkohl, Kohlsprossen, Karfiol, Brokkoli, Chinakohl, Pak Choi, Kohlrabi ...)

Spinat (echter Spinat, Mangold)

Wurzel-, Knollengemüse (Karotte, Knollensellerie, rote Rübe, Pastinak, Radieschen, Rettich, Kohlrübe, Erdmandel, Knollenziest ...)

Zwiebel-, Lauchgemüse (Speise-, Küchenzwiebel, Frühlingszwiebel, Schnittzwiebel, Winterheckenzwiebel, Lauch, Schnittknoblauch ...)

Wildgemüse (Vogelmiere, Bärlauch, Pimpinelle, Löwenzahn ...)

LITERATUR

1. *Frisches Gemüse im Winter ernten*. Palme, Wolfgang (2016). Löwenzahn, Innsbruck.
2. *Handbuch Wintergärtnerei. Frisches Biogemüse rund ums Jahr*. Coleman, Eliot (2014). Löwenzahn, Innsbruck.