

Naschgemüse für Balkon und Terrasse

Allein in Bayern gibt es ca. 4,5 Mio. Haushalte mit Balkon und Terrasse. Für viele ist dies die einzige "Garten"-Fläche, wo sie ihrem grünen Hobby nachgehen können. Im Urban Gardening, also dem Gärtnern im städtischen Umfeld, denkt man bereits an Möglichkeiten, die Dachflächen für das Gärtnern zu erobern. Allen diesen Flächen ist gemeinsam, dass aufgrund des knappen Platzangebots Nutz- und Ziergartenbereiche optisch attraktiv miteinander verbunden werden sollen. Viele Gemüse- und Kräuterarten lassen sich problemlos in Kästen oder Kübeln ziehen. Natürlich wird man mit einem Balkon-, Terrassen- oder Dachgarten nicht zum kompletten Eigenversorger in Sachen Gemüse oder Obst. Dennoch lässt sich der Speiseplan mit Früchten aus dem eigenen Topfgarten wirkungsvoll bereichern. Bevor es an die Durchführung geht, bedarf es dafür jedoch einiger Überlegungen und Vorbereitungen.



Abb. 1: Ampfelbepflanzung mit Aubergine 'Madonna', Süßkartoffel 'Sweet Georgia Deep Purple' und Oregano 'Golddukat'

Standort

Im Gegensatz zu Blumen und Kräutern findet man bei Gemüse kaum Arten, die Schatten bevorzugen oder tolerieren. Je heller und sonniger der Standort, desto üppiger die Entwicklung und somit der Ertrag. Am besten eignen sich Südost- und Südwestlagen. Reine Südlagen sind günstig für die Wärme liebenden Gemüse wie Tomaten, Paprika und Auberginen und mediterrane Kräuter wie Basilikum, Oregano und Rosmarin. Für Blattsalat und Spinat sind sie im Hochsommer aber meist zu heiß. Hier gilt es besonders auf eine gute

Wasserversorgung zu achten. Die meisten Fruchtgemüse bevorzugen einen wind- und regengeschützten Standort. Besonders empfindlich gegen Wind sind Arten mit weichen oder großen Blättern wie Bohnen, Gurken und Melonen. Andererseits kann aber eine geschlossene, völlig windstille Lage auch Pilzkrankheiten fördern. Leichte Luftbewegung ist also erwünscht, zumal diese bei Fruchtgemüse auch den Fruchtansatz verbessert. Nach Westen offene Standorte sind bei stürmischem Wetter oder Gewittern Wind und Regen ausgesetzt. Dies verursacht länger andauernde Blattnässe und erhöht somit das Risiko für Blatt- und Fruchtkrankheiten. Salat und Gurken werden dann stärker von Falschem Mehltau, Tomaten von Kraut- und Braunfäule befallen.



Abb. 2: Bepflanzung von Substratsäcken mit Paprika, Chili, Oregano und *Brachyscome multifida* 'Delight dark Mauve'

Anbauzeitraum

Kälteverträgliche Gemüse- und Kräuterarten können, bei Bedarf mit einem zusätzlichen Schutz durch Vlies und Folie, nahe der Hauswand von März bis November auf Balkon und Terrasse angebaut werden. Dafür kommen neben Feldsalat und Winterportulak zahlreiche bunte Babyleafsalate wie Minutina (Hirschhornwegerich), Spinat, Asiasalat, Bete, Mangold, Löffelkraut, Winterkresse und Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie in Frage. Ausdauernde Arten wie Minze, Melisse, Oregano, Schnittlauch oder Salbei können bei entsprechendem Schutz sogar in Gefäßen überwintern. Wärmebedürftige Arten, wie z. B. Gurken, Tomaten, Paprika, Auberginen, Bohnen, Basilikum und Zitronengras dürfen erst frühestens im Mai aufgestellt werden und verbleiben dort bis zu den ersten Frösten. Bei raschwüchsigen Pflanzen wie Salat, Kohlrabi oder Radies ist mit Folgesaaten für eine längere Ernte zu sorgen.

Dort wo einzelne Pflanzen abgeerntet sind, wird etwas frisches Substrat aufgefüllt und die entstandene Lücke mit neuen Ersatzpflanzen gefüllt.



Abb. 3: Ampelbepflanzung mit Früchten der Birnenmelone 'Pepino'

Anzucht

Wer seine Pflanzen selbst heranziehen möchte, benötigt vor allem einen hellen Platz, z. B. an einem Südfenster oder im Wintergarten. Meist empfiehlt sich jedoch aus Platzgründen der Zukauf von stabilen, kompakten Jungpflanzen beim Gärtner oder Gartencenter. Man kann die Balkongefäße auch direkt besäen. Aus Zeitgründen ist dies jedoch meist nur für Arten interessant, die dadurch bessere Qualitäten erzielen, wie Pariser Karotten oder Fingermöhren.

Pflanzgefäße

Die Auswahl an Materialien, Formen, Größen und Design ist riesig. Als Pflanzgefäße eignen sich Balkonkästen, Töpfe oder Kübel und Schalen aus Ton, Holz, Kunststoff oder ökologischen Zellulosefasern. Auch Substratsäcke oder PE-Beutel kommen in Frage. Je nach Material ist das Gewicht der Gefäße sehr unterschiedlich. Für den Einsatz in hohen Etagen können zu schwere Gefäße sehr beschwerlich sein.

Es ist auf genügend Wasserabzugslöcher oder einen funktionierenden Überlauf bei Wasserspeichergefäßen zu achten, damit nach Niederschlägen oder zu starkem Gießen keine Staunässe auftreten kann. Häufig wird auch übersehen, dass dekorative Übertöpfe meist keine Wasserabzugslöcher aufweisen. Für viele Pflanzgefäße gibt es passende Untersetzer,

mit denen sich Wasserpfützen am Boden vermeiden lassen.

Die Gefäße sollten stets ausreichend groß gewählt werden, denn Gemüsepflanzen brauchen für guten Ertrag einen ausreichenden Wurzelraum. Auch die Standfestigkeit verbessert sich mit größeren Gefäßen. Für Fruchtgemüse eignen sich Einzelgefäße ab 5 bis 15 Liter Substrat. Standard-Balkonkästen mit 80 cm Länge sind für gemischte Pflanzungen kompakt wachsender Gemüse und Kräuter gut geeignet. Um Unfälle zu vermeiden, muss in jedem Fall auf eine sichere Befestigung von Gefäßen oder Kästen geachtet werden.



Abb. 4: Balkonkasten mit Topfpaprika 'Mohawk', Mangold 'Bright Lights', Ampfer 'Bloody Dock', Spilanthus oleracea, Lobelie 'Kaiser Wilhelm'

Substrate und Nährstoffversorgung

Gemüse in Gefäßen braucht gutes, nährstoffreiches Substrat. Es sollte Wasser gut speichern können, aber zur Vermeidung von Staunässe dennoch ausreichend durchlässig sein. Meist bestehen die Substrate aus einer Mischung von Torf oder Torfersatzstoffen, Sand, Ton und eventuell Komposterde. Qualitätssubstrate sind meist etwas teurer. Sie sind häufig mit Dauerdünger (Osmocote, Plantacote) bevorratet. Diese Dünger geben die zugesetzten Nährstoffe langsam frei, so dass eine kontinuierliche Nährstoffversorgung über einige Monate erfolgt. Die Freisetzung wird reguliert von der Temperatur und Feuchte des Substrats. Zum Bepflanzen eignen sich vor allem sog. Pflanzerden. Sie sind stärker aufgedüngt als Aussaat- oder Pikiererden und enthalten meist 3 g Volldünger je Liter Substrat. Bei stark zehrenden Fruchtgemüsearten reicht dieser Düngervorrat aber nicht für die gesamte Kulturzeit aus, es muss nach dem Einwachsen regelmäßig oder in zeitlichen Abständen von ein bis drei Wochen nachgedüngt werden. Die Nachdüngung kann auf unterschiedliche Weise vorgenommen werden:

- Aufstreuen gekörnter mineralischer oder organischer Dünger auf die Substratoberfläche (z. B. 4 bis 8 g Hornmehl je Tomate im 10- bis 12-Liter-Gefäß)
- Eindrücken von Düngerstäbchen oder Düngerkorken, meist aus langsamfließendem Depotdünger. Die Dosierung richtet sich nach der entsprechenden Gebrauchsanweisung.
- Flüssiges Nachdüngen mit dem Gießen, mindestens 1x pro Woche (wasserlösliche Volldünger, z. B. Hakaphos, Mairöl) in einer Konzentration von 0,1 bis 0,3 % je nach Pflanzengröße und Pflanzenart.

Die Düngung sollte nie bei ballentrockenen Pflanzen erfolgen, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.



Abb. 5: Balkonkasten mit gemischten, bunten Salaten bepflanzt

Bewässerung

Für die Gießhäufigkeit und Gießmenge gibt es keine allgemeingültige Regel. Es müssen Wetter, Standort und individueller Wasserbedarf einer Pflanze berücksichtigt werden. Bei Regenwetter verdunsten Pflanzen wenig, bei Sonnenschein viel Wasser. Grundsätzlich sollte nie über das Blattwerk gewässert werden, sondern direkt auf das Substrat. Die meisten Pilzkrankheiten werden durch feuchtes Laub begünstigt. Zu starkes Wässern mit Staunässe als Folge führt zu Sauerstoffmangel im Wurzelbereich und letztendlich zum Absterben der Wurzeln. Wenn von Hand gegossen wird, ist der beste Zeitpunkt morgens. In den heißen Mittagsstunden steht das Wasser den Pflanzen dann rechtzeitig zur Verfügung. Gegossen wird in kleinen Gaben, es soll kein Wasser aus dem Gefäß auslaufen. Sehr empfehlenswert sind Balkonkästen oder Gefäße mit Wasservorratsbehälter. Noch mehr Entlastung bringt eine

automatische Bewässerung. Gut eingestellt sorgt sie für eine optimale Wasserversorgung während Abwesenheitszeiten oder im Urlaub. Die Wasserversorgung kann über einen Wasserhahn mit Druckreduzierventil oder einen befüllten Hochtank sichergestellt werden.



Abb. 6: Sommerkasten mit Snackpaprika 'Ophelia', Amaranth 'Red Hopi Dye' und Splendens perfecta, Agastache 'Golden Jubilee', Helichrysum bracteatum 'Nevada orange', Sanvitalia 'Solaris', Currykraut und Coleus 'Peters Wonder'

Optische Gestaltung

Die optische Gestaltung des Gemüsegartens auf dem Balkon erfordert Kreativität und Experimentierfreude. Aufgrund der ständigen Ernteveränderungen kann immer wieder Pflanzmaterial ergänzt werden. Bunte Gemüsepflanzen können immer mit optisch attraktiven Kräutern und einigen Sommerblumen kombiniert werden. Hübsche Blütenpflanzen, wie Artischocken, Feuerbohnen und Pepinos werden mit bunten Blattgemüsen (Pflücksalat, Mangold, Asiasalat) oder duftenden, aromatischen Kräutern (Basilikumarten, Minzen, Salbei u. a.) gemischt.

Um den knappen Platz auf Balkon und Terrasse gut auszunützen, sollten alle Pflanzebenen genützt werden:

- Hauswand (Rankgitter oder Spalier für kletternde oder rankende Pflanzen, vertikale Substratsäcke)
- Decke (Hängeampeln mit Tomaten, Erdbeeren, Salat oder Gurken)
- Balkonbrüstung (Balkonkästen)
- Boden (Kübel, Container, Pflanzkastensysteme, horizontale Substratsäcke)

Bei einer Mischpflanzung in den Gefäßen werden die einzelnen Pflanzen, ihrem Wuchscharakter entsprechend in unterschiedlichen Ebenen eingesetzt.

- aufrecht und hochwachsende Gemüse bilden die Leit- oder Gerüstpflanzen, sie kommen in den hinteren Balkonkastenbereich
- niedrige und mittlere Pflanzen werden als Begleitpflanzen dazwischen und davor platziert.
- Pflanzen mit hängendem Wuchs werden im vorderen Bereich des Balkonkastens eingesetzt, um den Platz vor dem Kasten nach unten zu erschließen.

Je nach Pflanzenauswahl ist von einem Pflanzenbedarf von 1 bis 1,5 Pflanzen je 10 cm Kastenlänge auszugehen. Bei kleinwüchsigem Gemüse wie Feldsalat oder Babyleaf kann die Zahl nach oben variiert werden. In Containern pflanzt man je nach Gefäßgröße 1 Leitpflanze und 2 - 3 Füllpflanzen im unteren Bereich.



Abb. 7: Sommerkasten mit Tomate 'Totem', Aubergine 'Red Aubergine', Cosmos 'Sonata Mix', Spanische Minze, Zuckermais 'Early Extra Sweet', Eichblattsalat rot, Bataviasalat grün, Salbei 'Goldblatt'

Geeignete Arten und Sorten für Balkon- und Terrassengärten

Viele herkömmliche Sorten von Fruchtgemüse eignen sich nicht nur für den Anbau im Gemüsebeet, sondern können einfach auch für die Nutzung in Gefäßen verwendet werden. Inzwischen gibt es eine Vielzahl von Sorten, die sich aufgrund ihrer kompakten Wuchsform

besonders für Kübel oder Balkonkästen eignen. Die nachfolgende Tabelle zeigt einige Arten- und Sortenbeispiele, die sich in Weihenstephan für diesen Zweck sehr gut bewährt haben.

Bepflanzungsbeispiele

Im Weihenstephaner Kleingarten werden jedes Jahr verschiedene Pflanzbeispiele für Balkonkästen, Ampeln oder gemischte Container mit Gemüse und Kräutern bepflanzt. Die im Text enthaltenen Bilder (Abb. 1 - 8) sollen Anregungen für mögliche Bepflanzungen zur Nachahmung geben.



Abb. 8: Bunt gemischter Asiasalat im vertikalen Substratsack

Infodienst Weihenstephan - Juli | August 2017

Gemüse auf dem Balkon

Verfasser

Thomas Jaksch

Institut für Gartenbau
Technischer Leiter Kleingarten Gemüse