

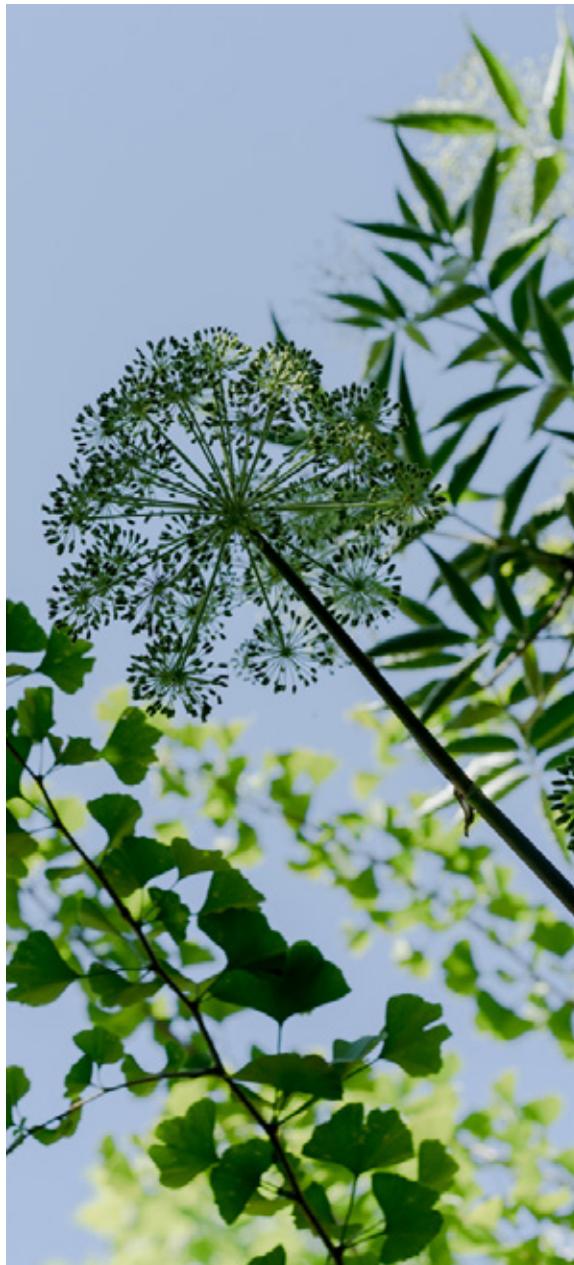
Janet Glausch

PFLANZEN- LOVESTORY

Wie du ganz einfach Gemüse, Obst,
Kräuter und Blumen vermehrst



DAMIT ES ÜBERALL SPRIESST, WUCHERT, WIMMELT UND BLÜHT: INHALTSVERZEICHNIS



KISS ME, HONEYBEE ODER: WIE VERMEHREN SICH DENN EIGENTLICH PFLANZEN?

DIESER MOMENT ... WENN KEIMLINGE IHRE BLÄTTER DURCH DIE ERDE STRECKEN: PFLANZEN AUS SAMEN ZÜCHTEN STEP BY STEP

Step 1: Pflanzen vermehren? Läuft!

Mit Samen aus der Tüte

WO DU DIE ALLERBESTEN SAMENKÖRNER HERBEKOMMST

Step 2: Zukünftige Saatgutträger bei Laune halten:

Pflege und Auslese

Step 3: Wie du eigene Samen gewinnen kannst

DAS PERFEKTE TIMING ABWARTEN

MIXEN: GO, VERKREUZEN: NO

Step 4: Und dann: waschen & trocknen,
schütteln & rebeln

Step 5: Tüte auf, abfüllen und die kleinen
Superkörnchen richtig aufbewahren

KLEB DIR DEINE SAATBÄNDER EINFACH SELBST

GLÜCKLICHE KLONE, GIBT'S DAS? PFLANZEN VERMEHREN ÜBER STOCKTEILUNG, STECKLINGE, STECKHÖLZER, SPROSSKNOLLEN, AUSLÄUFER, ABSENKER, ABLEGER

Auf zum Spatenstich: Stockteilung

Schneid dir doch ein Stückchen ab: Stecklinge

Schenk mir einen Teil von dir: Ausläufer, Absenker,
Ableger, Wurzelschnittlinge

Wenn aus einem Knubbel ganz viele werden:
Sprossknollen

LASS WILDES GRÜNZEUG BEI DIR ZU HAUSE WACHSEN

IN 1, 2, 3 STUFEN ZU BUNTEN, BAUCHIGEN, GEFIEDERTEN SAMEN UND KRÄFTIGEN NEUEN PFLANZEN: PFLANZENPORTRÄTS

Damit du ordentlich reinhauen kannst:

Gemüse & Obst

Ananaskirsche, Erdkirsche und Andenbeere

Blattsenf und Asia-Salate

Bohne: Busch- und Stangenbohne

Erbse, Palerbse, Zuckerschote

Erdbeere, Wald-Erdbeere

Erdbeerspinat und Riesen-Gänsefuß

Gurke, Zucchini, Kürbis & Co.

Himbeere, Brombeere und Johannisbeere

Kartoffel

Kohl, Kohlrabi, Wirsing

Kopfsalat, Pflücksalat, Eichblattsalat

Mangold und Rote Bete

Paprika und Chili

Radieschen und Rettich

Rukola und Wilde Rauke

Spinat und Neuseelandspinat

Tomate

Grünt und blüht – und macht ganz viel

Würzlaune: Kräuter & essbare Blüten

Ampfer

Basilikum

Borretsch

Fenchel

Kapuzinerkresse

Petersilie

Ringelblume

Rosmarin

Salbei

Schnittlauch

Stiefmütterchen

Thymian

Lockmittel für Insekten, Highlights im Garten:

Nützlingspflanzen

Ackersenf

Echter Alant

Echter Steinklee

Färberscharte

Fenchel-Agastache

Gelbe und Tauben-Skabiose

Gemeine Wegwarte

Gemeiner Blutweiderich

Graukresse

Klatschmohn

Knoten-Braunwurz

Kornblume

Möhre, Wilde

Moschusmalve

Natternkopf

Oregano

Wiesen-Glockenblume

Wilde, Schlitzblättrige und Behaarte Karde

Witwenblumen

UND JETZT NOCH? EIN PAAR INFOS EINGETÜTET: DER ANHANG

Von A bis Z zurechtfinden und durchblättern:

Register

Hier kommst du zu allerhand nützlichem Zeug:

Bezugsquellen

Für schlaue Füchse und Noch-mehr-wissen-Wollende:

Weiterführende Quellen, Literatur, Tipps, Initiativen

und Co.

DIESER MOMENT ... WENN KEIMLINGE IHRE BLÄTTER DURCH DIE ERDE STRECKEN: PFLANZEN AUS SAMEN ZÜCHTEN STEP BY STEP

Bei der generativen Pflanzenvermehrung wächst die Pflanze aus einem kleinen Samenkorn heran. Dabei wird das Erbgut der Pflanzeneltern einmal schön durchgeschüttelt, was bedeutet, dass die kleine Jungpflanze zwar den Eltern ähnlich, aber nicht mit diesen identisch ist. Vielfalt: top! Wenn du dich bisher noch nicht getraut hast, selber Samen abzunehmen, dann leg am besten los mit Step 1.

STEP 1: PFLANZEN VERMEHREN? LÄUFT! MIT SAMEN AUS DER TÜTE



Du startest bei null? Kein Problem! Um ein Gefühl für das Samengärtnern zu bekommen, ist es wichtig, einmal ganz von vorn zu beginnen, also zu schauen, wie aus einem Samenkorn eine Pflanze wird. Starten wir also mit allen Infos rund um Keimruhe, Temperaturen und Lichtverhältnisse für die Aussaat, Aussaatmethode und Abstände. Dann geht's weiter mit der Vorkultur, dem Pikieren und damit, wie du deinen Jungpflanzen hilfst, den großen Sprung ins Beet zu schaffen und wie du die Samenträger auswählst und pflegst. Alle startklar? Dann kann's ja losgehen.



Saatgut schnappen und los geht's mit dem Aussäen.

KLEINES SAATKORN GOES VIRAL ODER: LIEBER ZU VIEL ALS ZU WENIG SAATGUTCONTENT

Eins noch vorab – wenn du zum ersten Mal eigene Samen erntest, wirst du erstaunt sein, wie viele Samen deine Pflanzen produzieren. Die reinste Verschwendung? Eigentlich nicht. In der Natur gibt es viele Unwägbarkeiten. Die Standorte, an denen die Samen landen, können ungünstig sein. Wildvögel haben Samen zum Fressen gern. Selbst wenn die Samen keimen, kann es passieren, dass Trockenheit die Keimlinge zunichtemacht oder dass Regengüsse sie wegspülen. Zarte Pflänzchen können von anderen, kräftiger wachsenden Arten verdrängt werden. Außerdem sind sie ein Gaumenschmaus für Schnecken, auch größere Pflanzenfresser wie Hasen und Rehe können so einiges verputzen.

AUSPROBIEREN? IST GUT. ABER: KENNENLERNEN IST BESSER

Als ich anfang, mit Wildpflanzen zu gärtnern, habe ich mir ein paar Saatguttütchen gekauft und im Frühjahr in die kleinen Lücken gestreut, die ich in den Staudenbeeten meiner Mutter finden konnte. Die Aussaathinweise habe ich ignoriert, getreu dem Motto: In der Natur funktionieren die Wildpflanzen doch auch ohne Packungsanleitung. Das Ergebnis war frustrierend. Ich habe erkannt: Wenn ich mich als Mensch in dieses Geschehen einbringen möchte, muss ich beobachten und mich damit auseinandersetzen, welche Bedingungen die Samen gerne vorfinden möchten. Und habe dann – und das ist die gute Nachricht – mit der Zeit festgestellt: Pflanzen zu kultivieren, ihnen optimale Bedingungen für ihr Gedeihen zu geben, ist gar nicht schwer.



TRÄUM SÜSS, LIEBER SAMEN: KEIMRUHE

Die Samen, die in deinen Tütchen stecken, haben ihre Lebensvorgänge auf ein Mindestmaß reduziert, sie befinden sich sozusagen im Winterschlaf. **Wasserzufuhr** kann die Keimruhe beenden. Die Samenschale bricht auf und die Keimwurzel dringt in die Erde ein. Es entwickeln sich zunächst die Keimblätter, bei manchen Arten oberirdisch, bei manchen unterirdisch. Und schon bald darauf erscheinen die ersten Laubblätter. Aus dem Keimling ist ein Sämling geworden.

Das funktioniert aber nur dann, wenn die Samen auch bereit sind, aufzuwachen, also zu keimen. Manche Samen können gleich nach der Reife keimen. Andere brauchen davor aber noch ein **Ruhestadium**, sie müssen nachreifen. Das hat die Natur so eingerichtet, damit nicht jedes Korn gleich aufgeht und unter widrigen Umständen dann auch gleich alle eingehen. Würden z.B. alle Möhrensamen, die im Spätsommer ausreifen und ausfallen, gleich keimen, würde der Winter die zarten Pflänzchen erfrieren lassen. Und würden die reifen Tomatensamen schon in der saftigen Frucht zu keimen beginnen, wäre keine Samenernte möglich. Du kannst die Natur aber austricksen, indem du z.B. Samen, die für die Keimung eine Kälteperiode brauchen, für eine Weile in den Kühlschrank verbannst, um sie wachzuküssen.

WÄRMEBEHANDLUNG ODER KÄLTEKUR? AUSSAATTEMPERATUR

Damit Samen keimen, brauchen sie bestimmte Temperaturen. Das betrifft weniger die Umgebungstemperatur – die natürlich auch eine Rolle spielt – als die Temperatur der Erde. Sorge für die richtigen Temperaturverhältnisse und schau zu, wie die Samen zu keimen beginnen.

KUSCHELBEDÜRFTIG: WARMKEIMER

Die meisten Pflanzen und fast alle Gemüsesorten sind **Warmkeimer** (= Normalkeimer). Sie werden im Frühjahr ausgesät – zumindest jene, deren Vegetationszeit es zulässt. Für Pflanzen mit langer Vegetationsphase fällt das hingegen flach: Bei Paprika, Chilis, Auberginen und Tomaten braucht es viele Monate, bis aus den Samen kräftige Pflanzen gewachsen sind, die Früchte tragen. Sie keimen auch im Freiland, aber eben erst bei 20–25 °C – das wäre im Mai oder im Juni. Und damit zu spät im Jahr für die Anzucht, denn wenn sie dann endlich Früchte tragen, gibt es vermutlich auch schon die ersten Nachtfröste und die Pflanzen sind hinüber. Damit sie lange genug Zeit haben, um sich zu entwickeln, damit du die Ernteperiode verlängern oder überhaupt eine nennenswerte Ernte einfahren kannst, werden sie an einem warmen Ort ausgesät und aufgepäppelt. Dabei spricht man von einer Vorkultur – damit werden wir uns ab Seite XXX noch näher befassen.

STAY COOL: KÜHLKEIMER

Etliche Wildpflanzen wie Akeleien, Baldrian, Eselsdisteln und Hahnenfuß sind **Kühlkeimer**. Man sät sie im zeitigen Frühjahr (zwischen Februar und April) oder im September ins Freiland oder in Töpfchen oder Schalen, die im Freien aufgestellt werden. Das Wichtigste: Halte sie während der Keimung unbedingt feucht. Keimen sie nicht, ist es ihnen schlicht zu warm. Da hilft dann nur ein Wetterwechsel oder eine extra Kältebehandlung. Dafür steckst du die Aussaatgefäße mit der feuchten Erde und den Samen in eine Plastiktüte und stellst sie in den Kühlschrank. Sobald sie keimen, musst du sie befreien (sie brauchen jetzt Sauerstoff) und kannst sie wieder ins Freie bringen, wo sie sich weiterentwickeln dürfen.

AB IN DEN KÜHLSCHRANK: KALTKEIMER

Ein wenig komplexer ist das bei den sogenannten **Kaltkeimern**, dazu zählen z.B. Bärwurz, Frauenmantel, Knoblauchsrauke, Kuhschelle, Schlüsselblume und viele Wildsträucher. In der Natur fallen ihre reifen Samen im Herbst oder Spätsommer aus, wo sie in der feuchten Erde und bei moderaten Temperaturen erst einmal schön aufquellen können. In den darauffolgenden kalten Monaten finden im Samenkorn biochemische Vorgänge statt, die es im Frühjahr, wenn es wieder wärmer wird, keimen lassen. Auch das kannst du einfach nachmachen: Du säst deine Kaltkeimer im Spätsommer oder Herbst in Töpfchen mit Erde und wässerst sie schön. Die Töpfchen bleiben auch im Winter draußen stehen, eine Schneedecke macht ihnen ebenso wenig aus wie Eis. Im Frühjahr werden die Samen aufgehen.

Und wenn nun gerade Frühling ist, du aber die Bärwurz unbedingt aus ihrem Dornröschenschlaf wecken willst? Dann kannst du den natürlichen Prozess auch nachahmen. Bei der **Stratifikation**, wie die Kalt-Nass-Behandlung genannt wird, stellst du die Aussaattöpfchen für 2–4 Wochen bei 15–20 °C auf, ggf. im Haus, und hältst sie schön feucht. Dann steckst du die Töpfe in eine Plastiktüte und verstaust sie im Kühlschrank, wo sie für 4–6 Wochen bei Temperaturen zwischen 2 und 8 °C verweilen. Mitunter keimen die Samen nun schon, müssen sie aber noch nicht. Nach dieser Kältebehandlung stellst du sie nochmals für mindestens 1 Woche bei Temperaturen zwischen 5 und 10 °C (nicht mehr) auf. Das kann die größte Herausforderung bei dem ganzen Prozedere sein. Klingt schwierig, aber diese Methode funktioniert meist wunderbar! Übrigens: Wenn du oder deine Mitbewohner*innen keine Lust auf Erde im Kühlschrank habt, kannst du stattdessen auch (von Anfang an) feuchten Sand verwenden.

KNIPS DAS LICHT AN – ODER ZIEH DIE ROLLOS ZU: LICHT- UND DUNKELKEIMER

Manche lieben das Licht, andere bevorzugen es, im Dunkeln auszutreiben: Informiere dich also, ob es sich bei deinen Samen um sogenannte Licht- oder Dunkelkeimer handelt.

Lichtkeimer (oder Hellkeimer) keimen tatsächlich nur, wenn sie nicht mit Erde bedeckt sind. Das sind z.B. Dill, Kamille, Basilikum, Glockenblumen und Fingerhüte. Drück das Saatgut nach der Aussaat nur sanft an! Wenn du Samen in Töpfchen säst, müssen diese im Hellen stehen.

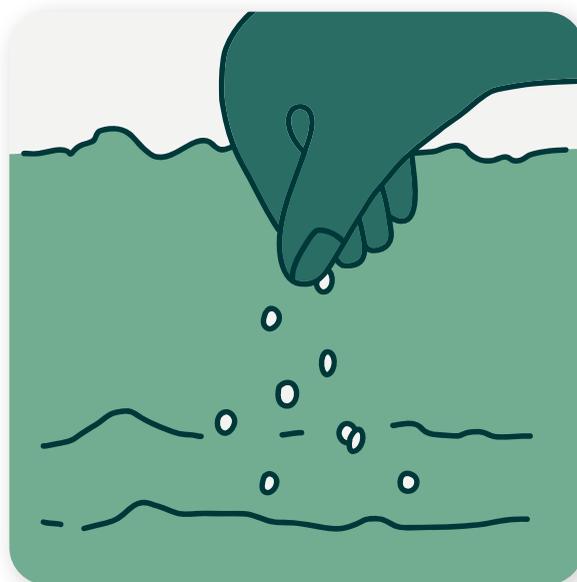
Dunkelkeimer wie Bohnen, Erbsen, Radieschen, Borretsch und Kapuzinerkresse hingegen werden mit Erde bedeckt. Sobald die Keimlinge aus der Erde gucken, brauchen auch sie natürlich Licht. Die meisten Saatguthändler vermerken die optimale Aussaattiefe auf den Tütchen, wie auch die Aussaatzeiten und die Pflanzabstände. Wenn du keine Informationen zur Aussaattiefe hast, bedecke das Saatgut einfach mit Erde in 1- bis 3-facher Samenkorngröße.



AUS DEM ÄRMEL SCHÜTTELN, IN DER REIHE TANZEN ODER EINE PUNKTLANDUNG HINLEGEN? DIE DREI AUSSAATMETHODEN

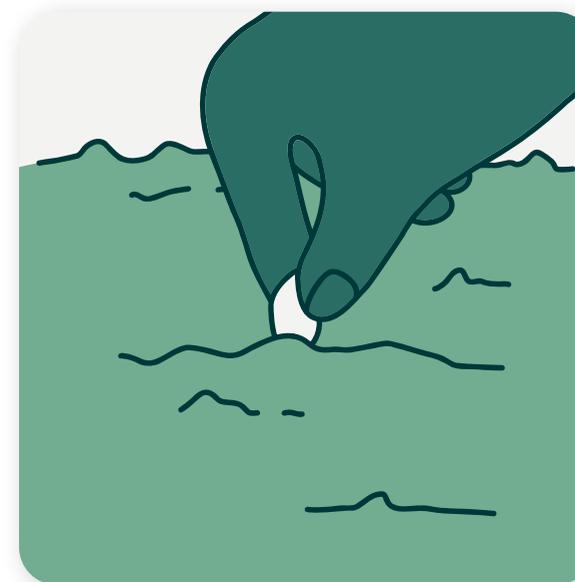


Bei der **Breitsaat** verteilst du die Samen breitwürfig und möglichst gleichmäßig auf der Aussaatfläche. Sehr feines Saatgut kannst du mit der doppelten Menge Sand mischen, dann lässt es sich besser verteilen. Diese Methode wende ich bei vielen meiner Wildpflanzen an, die dann grüppchenweise in den Beeten stehen, z.B. Klatschmohn, Kornblumen und Vergissmeinnicht. Aber auch Getreide und Grünpflanzen wie Spinat und Feldsalat werden gern breitwürfig gesät.



Bei der **Reihensaat** lässt du das Saatgut in vorbereitete Rillen rieseln. So hat das Omma Emma mit ihrer Gemüsesaat gemacht, die ihre Beete ohnehin immer in Reih und Glied angeordnet hat: eine Reihe Salat, eine Reihe Möhren und Zwiebeln in Mischkultur, eine Reihe Erdbeeren, eine Reihe Rüben usw. Ein akkurat angelegter Gemüsegarten mag Geschmackssache sein, die Reihen haben aber auch den Vorteil, dass sie einfacher zu pflegen sind – man kann sie zügig abgehen, gießen, hacken, anhäufeln, von Beikräutern befreien und beernten.

DAMIT SICH HIER KEINER AUF DIE PELLE RÜCKT: DIE PFLANZABSTÄNDE



Wenn du die Samen einzeln ablegst, nennt man das **Punktsaat**. Die macht v.a. bei handlichen Samen Sinn, die man gut mit den Fingern greifen kann, z.B. Radieschen, Erbsen, Mangold oder Sonnenblumen. Hier muss dann später auch nicht vereinzelt werden, wenn die Pflanzen zu dicht stehen.

Wenn du selbst Saatgut nimmst, hast du mit Sicherheit mehr, als du selbst verbrauchen kannst. Aber viel hilft hier nicht viel. Egal, welche Aussaatmethode du anwendest, du solltest immer versuchen, möglichst sparsam auszusäen und dich an den Platzansprüchen der Pflanzen orientieren. Aus den winzigen Samenkörnern können sehr große Pflanzen werden. Radieschen z.B. brauchen einen **Mindestabstand** von 4 cm zueinander. Stehen sie zu eng, bilden sie zwar jede Menge Blätter, aber nicht die leckeren Knöllchen aus. Kopfsalate brauchen, um schöne große Köpfe auszubilden, 30 Zentimeter Abstand voneinander. Eine kräftige Acker-Mohn-Pflanze, eine Karde oder eine Wilde Artischocke können sich jeweils bis auf einen Quadratmeter erstrecken.

Stehen deine Pflanzen zu eng, musst du sie unbedingt ausdünnen, also rauszupfen, was zu viel ist. Idealerweise wässerst du die Pflanzen schon am Vorabend kräftig, dann lassen sie sich besser aus der Erde ziehen, ohne die Wurzeln der Auserwählten, die stehen bleiben dürfen, zu verletzen. Und sind die Ausgezupften noch intakt, kannst du sie dort, wo zu wenige stehen, vorsichtig wieder einpflanzen. Im Abschnitt über das Pikieren (XXX) erkläre ich genau, wie das geht.





Bauchig, gefiedert, samtweiß, mit Punkten ...
Einfach zum Staunen, wie unterschiedlich die Superkörnchen ausfallen.



So sehen Andenbeeren-Keimlinge aus.



Und hier siehst du die wunderhübsche Blüte der Andenbeere.



Am Strauch ist die Frucht in eine papierene Hülle gepackt.



Satte Ernte ...

Physalis peruviana, Physalis pruinosa, Physalis angulata und Physalis ixocarpa

Die Andenbeere, auch Kapstachelbeere oder einfach Physalis genannt, lässt sich super aus Samen ziehen und im Haus überwintern. Ihre einjährigen Verwandten, die ebenfalls aus Mittel- und Südamerika stammen, sind bei uns noch nicht so bekannt, aber mindestens genauso lecker.

Die kirschgroßen Früchte sitzen in lampionartigen Hüllen. Sie sind reif, wenn sich die Hülle braun verfärbt und die Früchte beinahe abfallen. Während die Andenbeeren süß-säuerlich, etwas wie Kiwi oder Stachelbeere schmecken, erinnern die Ananaskirschen an Ananas, die Erdkirschen an eine Mischung aus Ananas und Papaya. Die Tomatillos sind wesentlich größer und die Basis der mexikanischen „Salsa Verde“, in der sie zusammen mit Chili und Koriandergrün verarbeitet werden. Sie ähneln grünen Tomaten, können roh, gekocht oder gegrillt verzehrt werden. Der Geschmack ist außergewöhnlich würzig. Üblicherweise verwendet man sie, wenn sie noch nicht ganz ausgereift sind – vollreif schmecken sie wie herb-süße Beeren. Es gibt auch Tomatillo-Sorten mit violetten Früchten. Klingt nach einem Muss für den Naschgarten, oder?

Sie sind alle recht einfach anzubauen und auch nicht anfällig für Krankheiten. Nur ein paar Stäbe brauchen sie, damit sie nicht umfallen, Seitentriebe werden nicht ausgebrochen. Die Tomatillos verzweigen sich stark und bekommen so viele schwere Früchte, dass sie wie Tomaten angebunden werden wollen. Die Andenbeeren sind mehrjährig, aber nicht winterfest, man schneidet sie im Herbst stark zurück und überwintert sie in Töpfen oder Kübeln im Haus. Dann ist es natürlich besser, sie gleich in Töpfen zu kultivieren. Ist dir das zu aufwändig, kannst du auch einfach Samen nehmen, um sie im kommenden Frühjahr wieder aussäen.

Drohen die ersten Fröste, wenn noch viele unreife Früchte an deinen Pflanzen hängen, können die ganzen Pflanzen (alle 4 Arten) ausgerissen und zum Nachreifen im Haus aufgehängt werden. Für die Samengewinnung zerschneidest du die reifen Früchte, zerquetschst sie möglichst gründlich, gießt sie mit Wasser auf und lässt sie einen Tag darin stehen. Dann rührst du um, die Samen sammeln sich am Boden. Gieß den Fruchtbrei vorsichtig ab, fülle wieder mit Wasser auf, gieß dieses ab und wiederhole diese Schritte mehrmals. Dann reinigst du die Samen unter fließendem Wasser in einem Sieb und lässt sie auf Butterbrotpapier trocknen.

Standort: sonnig, halbschattig, nahrhaft

Lebensdauer: einjährig (Ananaskirsche, Erdkirsche, Tomatillo), mehrjährig (Andenbeere)

Höhe: 40–70 cm (Ananaskirsche, Erdkirsche), 150 cm (Andenbeere), 120 cm (Tomatillo)

Abstand: 50 cm (max. 4 Pflanzen/m²)

Vorkultur: ab Ende Februar im Haus, Tomatillos ab April

Saattiefe: 5 mm

Keimdauer und Keimtemperatur: 2–3 Wochen bei 15–20 °C

Auspflanzung ins Freiland: Mitte Mai nach den letzten Frösten

Vermehrung: Samen

Verkreuzungsmöglichkeiten: die einzelnen Arten verkreuzen sich nicht, verschiedene Tomatillo-Sorten können sich verkreuzen

Blüte: zwittrig, Selbstbefruchter, Fremdbefruchtung durch Insekten ist möglich (Andenbeere, Ananaskirsche, Erdkirsche); strenge Fremdbefruchter, selbstunfruchtbar (Tomatillo: Hier müssen also mindestens zwei Pflanzen nebeneinanderstehen, damit sich Früchte bilden!)

Saatguternte und Aufbereitung: reife Früchte ab Juli (Ananaskirsche, Erdkirsche) bzw. August (Andenbeere, Tomatillo), Nassreinigung ohne Gärung

Keimfähigkeit der Samen: 2–3 Jahre

Minimalbestand: jeweils 4 Pflanzen

Achtung! Die Physalis-Arten sind Nachtschattengewächse, außer den reifen Früchten sind alle Bestandteile giftig (Solanin). Für die „Salsa Verde“ müssen unreife Tomatillo-Früchte gekocht werden.

Übrigens: Die bei uns einheimische Rote Lampionblume (*Physalis alkekengi*) mit ihren leuchtend orangefarbenen Fruchthüllen ist nicht zum Verzehr geeignet, die Beeren schmecken extrem bitter. Sie wird als Zierpflanze gezogen und in Trockensträußen verwendet, die Lampions behalten ihre Farbe sehr lange. Willst du sie vermehren, dann besorg dir einen der zahllosen Ausläufer, die sie bildet. Samenvermehrung funktioniert bei Aussaat im zeitigen Frühjahr (Kühlkeimer!) ebenfalls super.



Wildbienen schlagen sich bei der Wiesen-Witwenblume liebend gern ihre Bäuchlein voll.



So schön und mit so viel Nektar gefüllt.



Wilde Insel im Garten.

Knautia arvensis, Knautia macedonica

Diese Wildpflanzen sind wahre Insektenmagneten – es gibt nur wenige Pflanzen in meinem Garten, an denen sich so unglaublich viele verschiedene Bienen, Schmetterlinge und Käfer tummeln. Bei den Witwenblumen handelt es sich um Stauden, die jedes Jahr aufs Neue austreiben und viele Monate lang blühen. Und sie sind absolut genügsam! Alles, was sie wollen? Ein sonniges Plätzchen. Mit Trockenheit kommen sie sehr gut zurecht. Und sie haben das Potential, sich selbst auszusäen. Einmal angesiedelt, haben sie sich zu meiner großen Freude in alle möglichen Winkel des Gartens verteilt.

Die Wiesen-Witwenblume ist einheimisch, du hast sie vielleicht schon an Ackerrändern oder auf Wiesen stehen sehen. Die Mazedonische Witwenblume mit ihren weinroten Blüten wächst wild auf der Balkan-Halbinsel und in Rumänien. Beide produzieren reichlich Samen, die über Wochen verteilt reifen – du wirst sie gut beobachten und flink sein müssen, um sie einzufangen, bevor sie plötzlich aus ihren Blütentellern purzeln. Dann kommen ganz flott die Ameisen daher, die scharf auf die eiweißreichen Anhängsel der Samen sind. Sofern nicht schon die Gartenvögel schneller waren.

Übrigens – wenn du viele davon hast, dürfen die Witwenblumen auch auf deinem Teller landen. Die jungen Blätter kannst du von April–Juli als Gewürz zu Salaten, Gemüse- und Kartoffelgerichten geben. Sind sie dir zu bitter, leg sie vorher einfach 2 Stunden klein geschnitten in handwarmes Wasser. Und die Blütenblätter sind ausgezupft eine wunderhübsche essbare Dekoration.

Standort: sonnig

Lebensdauer: mehrjährig

Höhe: 60–100 cm

Abstand: 50 cm (max. 4 Pflanzen/m²)

Aussaat: März–Juni in Töpfchen im Freien
(Mazedonische Witwenblume: März–April)

Saattiefe: 5 mm

Keimdauer und Keimtemperatur:
3–6 Wochen bei 10–20 °C
(Mazedonische Witwenblume: etwas kühler)

Vermehrung: Samen

Verkreuzungsmöglichkeiten: keine

Blüte: zwittrig oder rein weiblich;
Fremdbefruchtung durch Insekten,
Selbstbefruchtung ist möglich

Saatguternte: reife Samen ab Juni

Keimfähigkeit der Samen: mind. 5 Jahre

Minimalbestand: jeweils 4 Pflanzen

AUS EINS MACH VIELE: PFLANZENVERMEHRUNG IN 3, 2, 1 ...

Du hast keine Lust mehr, jedes Jahr ins Gartencenter zu tingeln und doch nur fade Tomaten hochzupäppeln? Oder hast du schon mal mit dem Gedanken gespielt, deinem Salat ein paar Saatgutkörnchen zu entlocken, dich aber bisher noch nicht herangewagt? Für alle, die möglichst easy und ohne Umwege in die eigene Pflanzenvermehrung starten möchten: einfach reinblättern und loslegen. Hier gibt's alle Infos rund um Vermehrungs-sachen – und vor allem: Praxistipps nonstop. Damit du gleich Samen in die Erde stecken, Stecklinge abzwacken, Ausläufer einbuddeln und deinen Pflanzen die richtige Dosis Liebe, Luft und Wasser verpassen kannst. Kein Hustle, kein Drama – just do it! Am Ende gibt's nur ein Dilemma: Welche Pflänzchen dürfen für Nachkommen sorgen? Wähle die schärfsten Chilis und das duftigste Basilikum aus und vermehre sie immer weiter – Jahr für Jahr. Deine Mühe wird belohnt: Die Pflanzen passen sich immer mehr ihrem Standort an, werden mit jedem Jahr resistenter – und werfen eine noch größere Ernte ab. Sensationeller Geschmack inklusive. Und: Du machst dich frei von korrupter Saatgutindustrie und Gentechnik. Klingt doch unheimlich befreiend, geschmacksgenial und gar nicht so schwer, oder?

Die Hardcover-Buchhandelsausgabe kannst du schon jetzt unter der ISBN 978-3-7066-2971-3 vorbestellen.

Fotos: alle © Janet Glausch, außer S. 5 und 10–11: © Priscillia Grubo
Gestaltung: Jasmin Keune-Galeski

