

Der Garten im Winter

Viele Gärten sind im Winter im Winterschlaf. Wichtig ist es, den Boden vor der Kälte zu schützen. Und auch im Winter kann noch ein wenig Gemüse im Gemüsebeet geschützt angebaut und im Winter oder Frühjahr geerntet werden. Oder das Gemüse wird geerntet und mit verschiedenen Konservierungsmethoden haltbar gemacht. Auch sollte man an die tierischen Mitbewohner im Garten denken und ihnen das Überwintern erleichtern.



Den Boden vor Frost und Kälte schützen: Mulchen

Was ist Mulchen?

Mulchen ist eine Technik, die vor Kälte oder Hitze, Austrocknung schützt und gleichzeitig das Bodenleben erhält, in dem man eine Schutzschicht auf dem Beet verteilt.

Welches Material?



Wir raten dazu mit natürlichem organischem Material zu mulchen, was schon vorhanden ist oder in der Umgebung aufgesammelt und verteilt werden kann.

Organischer Mulch kann aus Holzspänen / BRF-Hackschnitzel, Laub, Obstschalen, Heckenschnitt von Sträuchern, Rasenschnitt, Stroh, Kompost, sonstige Pflanzenreste,... bestehen.

Bitte kein Rindenmulch verwenden: es enthält viele Gerbstoffe, die das Gemüse beim Wachsen hindern. Auch solltest du auf gegarte und gekochte Essensreste oder Brot vermeiden, da das Mäuse anlockt. Vermeidet Laub, das am Rand stark befahrener Straßen liegt, es könnte verunreinigt sein.

Wozu dient der Mulch?

Schützt: Mulch bewahrt das Bodenleben. Er bietet Schutz und begrenzt die Auswirkungen des Klimas. Es lässt Luft und Wasser durch, dämpft aber den Temperaturabfall und hilft Regenwasser zurückzuhalten. Des Weiteren dient die Pflanzendecke vielen Insekten und Mikroorganismen als Unterschlupf.

Nährt: Mulch, Heu, Rasenschnitt, Brennnesseln, Beinwellblätter und das Grün des Gemüses haben eine nährnde Wirkung. Um die mikrobielle Aktivität aufrechtzuerhalten, ist es wichtig, den Boden zu bedecken und mit Nährstoffen zu versorgen. Durch die Zersetzung der als Mulch verwendeten Pflanzen werden diese den Boden düngen. Mulchen hat einen positiven Effekt auf die Mikrofauna des Gartens.



Wann mulchen?

Vor dem Frost im Herbst, wenn die Beete leer sind.

Während der ganzen Gartensaison, bei einigen Gemüsearten, wie Tomaten oder Kürbisse, die viele Nährstoffe benötigen



Wie wird Mulch verwendet?



Es ist nicht notwendig, vor dem Mulchen umzugraben, der Boden kann lediglich aufgelockert werden. Sind Pflanzen im Garten, die erhalten bleiben sollen, wird der Mulch am Fuß der Pflanzen verteilt. Ist der Garten leer, entfernt soweit möglich vorhandenes Unkraut und verteilt das Mulchmaterial als Bodenbedeckung über den gesamten Garten. Wenn möglichst mischt verschiedenes Material und zerkleinert größere Teile. Stroh kann den Boden bis zu einer Dicke von 20 cm bedecken. Anderes Mulchmaterial kann mit einer 3 bis 5 cm dicken Matte abgedeckt werden.

Wo soll gemulcht werden?

Fast alle Pflanzen können gemulcht werden. Alle Gemüse im Gemüsegarten, Obstbäume und -sträucher, Pflanzen in Töpfen und Blumenkästen. Aber auch den Boden ohne Pflanzen sollte gemulcht werden, damit der Boden nicht nackt ist und er vor dem Frost geschützt ist. Somit bekommen wir einen nährstoffreichen Boden ohne zusätzlichen Dünger fürs Frühjahr, bei dem die Unkräuter sich leichter entnehmen lassen.

Was können wir tun, um den Gartentieren das Überwintern zu erleichtern?











- 🥕 Den Garten nicht radikal ‚räumen‘ vor dem Winter
- 🥕 Reisig- und Laubhaufen anhäufen
- 🥕 Blätter im Garten liegen lassen
- 🥕 Den Boden mit Mulch oder Bodendeckern bedecken
- 🥕 Einige offene Bodenstellen lassen, Sandflächen anlegen
- 🥕 Stauden und Gehölze erst im Frühjahr zurückschneiden
- 🥕 Raupenfutterpflanzen z.B. für Schmetterlinge, d.h. eine Vielzahl heimischer Pflanzen, auch „Unkräuter“ wie Brennnessel oder Spitzwegerich sollten im Garten stehen bleiben
- 🥕 Steinmauern oder – haufen mit Hohlräumen anlegen
- 🥕 Frühblüher im Herbst pflanzen
- 🥕 Ein Insektenhotel bauen
- 🥕 Wiesen erst im Juni mähen
- 🥕 Für einen gesunden, humusreichen Boden mit viel Bodenleben sorgen
- 🥕 Nistkasten zur Verfügung stellen (für Igel, Gartenschläfer)



Verschiedene Konservierungsmethoden

1. Konservierung auf dem Feld

Die Gemüsesorten, die im Winter auf dem Feld gelagert werden, haben bestimmte Sorten. Einige von ihnen brauchen einen Tunnel, oder anderen Schutz vor Frost. Hier sind einige Beispiele:

Ohne Schutz			Mit Tunnel		
Gemüse	Sorte	Ernte	Gemüse	Sorte	Ernte
	Poireau géant d'hiver	Februar bis März		Verte de Cambrai	November bis März
	Groninger	September bis Februar		«Les chicorées»: frisées, scaroles, tévise	3 Monate nach der Aussaat
	Halbhoher	Oktober bis Mitte Februar (Frost macht die Blätter weicher)		Glatter Silber	August bis November
	Turga	Dezember bis April (Frost macht die Pastinake schmackhafter, da die Stärke bis dahin teilweise in Zucker umgewandelt wurde)		Matador	2 Monate nach der Aussaat
	Friese gele	Dezember bis März (Ernte nach und nach, je nach Bedarf)		Clayton de Cuba	Ernte vor der Blüte (2 bis 3 Monate nach der Aussaat)

Empfehlungen:

Achtung - Feldmäuse können sich von den Wurzeln ernähren. In den Tunneln sollte für ein gutes Wassermanagement gesorgt werden. Bei einigen Gemüsesorten (Kohlfamilie) wird Mulchen empfohlen.



2. Silage (Einlagerung in Silos)

Was ist eine Einlagerung?

Das ist ein Konservierungsverfahren, bei dem Gemüse vor Frost, Feuchtigkeit und kleinen Nagetieren geschützt wird.

Wie wird das gemacht?

Im Garten, im Freiland, wird das Gemüse in einem flachen Silo aufbewahrt, das mit Stroh und Erde bedeckt ist. Im Keller wird Gemüse in einem Silo oder in „einer selbstgebauten Kiste“ aufbewahrt, indem es mit leicht feuchtem Sand vermischt wird.

Für welches Gemüse?

Wurzelgemüse: Karotte, Rote Bete, Rübe, Knollensellerie.

Knollengemüse: Kartoffeln, Kohlrabi.

Kohl: Rotkohl, Weißkohl.

Wann?

Die Silierung erfolgt ab Ende Oktober.



3. Trocknen

Was ist eine Trocknung?

Den Lebensmitteln wird Wasser entzogen. Dabei wird das Wasser aus der Frucht oder dem Gemüse entfernt oder verringert.

Wie wird das gemacht?

- Auf Trocknern mit direkter Sonneneinstrahlung
- In elektrischen Öfen bei niedrigen Temperaturen (40° bis 60°).
- An der Luft in einem dunklen, belüfteten Raum, für Kräutersträuße.

Für welches Gemüse?

Praktisch alle Früchte können getrocknet werden, die wichtigsten Gemüsesorten sind Zucchini, Aubergine, Tomate.



4. Einkochen und Sterilisieren

Was ist das Einkochen?

Es ist die Konservierung von Lebensmitteln durch Hitze in Glasgefäßen, die luftdicht verschlossen sind

Wie wird das gemacht?

Die Gläser und Deckel waschen und mit sehr heißem Wasser übergießen. Rohes Gemüse sterilisiert 2 Stunden ab dem Siedepunkt.

Gekochtes Gemüse braucht 1 Stunde zum Sterilisieren. Im Sterilisator langsam abkühlen lassen.

Für welches Gemüse?

Für alle Gemüsesorten geeignet.

Einige Gemüsesorten müssen blanchiert werden, um die Schärfe zu entfernen und sie leichter verdaulich zu machen. (Bohne, Blumenkohl, Spinat, Karotte, Brokkoli, Rote Bete)



5. Einfrieren

Was ist das Einfrieren?

Es ist die Konservierung von Lebensmitteln durch Kälte (-18°).

Wie wird es angewendet?

Durch das Blanchieren von Gemüse behält es seinen Geschmack und seine Textur am besten. Wählen Sie spezielle Behälter zum Einfrieren. (Wasserdicht, stabil, ungiftig, verträgt niedrige Temperaturen).



Für welche Gemüsesorten?

Fast alle, außer denen, die wie Gurke, Salat und Wassermelone zu viel Wasser enthalten.

6. Laktofermentation (Milchsäuregärung)

Was ist eine Fermentierung?

Bei Raumtemperatur fermentiert das Gemüse und wandelt Kohlenhydrate in Milchsäure um.

Wie wird das gemacht?

Schneiden oder raspeln Sie das Gemüse. Füllen Sie das Glas zu einem Drittel. Fügen Sie 10 g Salz pro kg Gemüse hinzu. Mit einem Stampfer im Glas zerdrücken, um Saft zu erhalten. Geben Sie ein weiteres Drittel des Gemüses hinzu und zerdrücken Sie es erneut mit dem Stampfer. Verfahren Sie genauso bis zum letzten Drittel und füllen Sie es bis 1 cm unter den Rand. Drehen Sie die Gläser regelmäßig leicht auf, damit das CO₂ entweichen kann. Bewahren Sie die Gläser bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank auf.



Für welches Gemüse geeignet?

Alle Obst- und Gemüsesorten sind laktofermentierbar. Dadurch verändert sich ihr Geschmack. Zudem verwandeln sie sich in sehr gesundes und leicht verdauliches Gemüse.

7. Konservierung mit Essig

Was ist Essig?

Essig (mindestens 5°) ist sauer und stoppt das Wachstum von Mikroorganismen.

Wie wird das gemacht?

Alle Essigsorten sind geeignet. Sterilisieren Sie die Gläser und lassen Sie sie trocknen. Bringen Sie ½ Liter Essig zum Kochen.

Fakultativ: Kräuter, Pfeffer-, Senf-, Fenchelkörner,... Gießen Sie den

kochenden Essig ab und lassen Sie ihn abkühlen. 15 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.



Die Gläser halten sich 1 Jahr, wenn sie kühl und vor Hitze geschützt aufbewahrt werden.

Für welches Gemüse geeignet?

Rotkohl, Essiggurken, Bohnen, Paprika ..., tauchen Sie das Gemüse 12 bis 24 Stunden in Salz ein, bevor Sie es mit Wasser gut abspülen und abtrocknen.



Indikative Tabelle für die Konservierung einiger in den pädagogischen Gärten häufig vorkommender Gemüse- und Obstsorten

Gemüse / Obst	Auf dem Feld	Silage	Trocknung	Einkochen und Sterilisieren	Einfrieren	Laktofermentation	Konservierung mit Essig
Gemüse							
Aubergine							
Bohnen							
Brokkoli							
Erbsen							
Feldsalat							
Gurke							
Karotte							
Kartoffel							
Kohl							
Kohlrabi							
Lauch							
Mangold							
Paprika							
Pastinake							
Portulak							
Rosenkohl							
Rote Beete							
Salatgurke							
Steckrübe							
Spinat							
Tomate							
Wintersalat							
Zucchini							
Obst							
Erdbeere							
Himbeere							
Birne							
Apfel							
Rhabarber							

Quellen :

[Wer überwintert wo im Garten? - NABU](#)

[Mulchen: Gönn' deinem Boden eine Kur! - Acker](#)

[Beete mulchen und für den Winter vorbereiten - beetfreunde.de](#)

[Infoblatt Mulchen – naturimgarten.at](#)

