

# SO SCHÖN KANN GEMÜSE SEIN!

Wie kommt die Karotte in den Rosenstrauß? Und warum ist der Spinat so rot? Ganz einfach: Wir haben auf die Ernte verzichtet und die Pflanzen nur wachsen lassen. Dann haben sie uns mit ihrer Farbenpracht überrascht.

TEXT: ELKE PAPOUSCHEK

## ARTISCHOCKE (*Cynara cardunculus*)

Schon im alten **Ägypten** und später bei den **Römern** wurde die **attraktive Distel** als Delikatesse geschätzt. Ob sie aus einer unbekanntenen Wildform gezüchtet wurde oder aber vom **Cardy** (*Cynara cardunculus*) abstammt, ist nicht bekannt. Verspeist werden bei der Artischocke die unteren fleischigen Teile der **Schuppenblätter** und der **Blütenboden**. Solange die Knospenschuppen fest anliegen, kann geerntet werden. Wenn sich die Blüten geöffnet haben, sind sie zwar nicht mehr essbar, aber herrlich anzusehen.

Die **großen lilafarbenen Blütenstände** wirken besonders interessant, wenn sie als **Solitärpflanze** im Gemüse- oder Blumenbeet platziert werden. Sie sind aber auch dekorativer Mittelpunkt eines großen Blumenstraußes oder eignen sich **getrocknet** für Dekorationen.

**Kultur:** Artischocken brauchen einen **lockeren, tiefgründigen und nährstoffreichen Boden** in sonniger Lage (Kompost einbringen). **Nach Mitte Mai** werden die Jungpflanzen gesetzt. Zur Überwinterung gräbt man sie im Oktober aus, entfernt alte Blätter und Stiele und schlägt sie an einem kühlen, frostfreien und mäuse sicheren Ort in Sand ein.





Die Fülle an Gemüsesorten, die Augen und Gaumen gleichermaßen ansprechen, wird immer größer. Es gibt Mangold mit gelben, weißen oder roten Stielen und Blattrippen, violetten Radicchio oder bunt gestreifte Paradeiser. Wir kennen auch die weißen oder violetten Blüten der Erdäpfel und die imposanten knallgelben der Zucchini, die im Gemüsebeet leuchten, noch ehe es an die Ernte geht; sie schmecken übrigens gefüllt köstlich.

Es gibt aber auch Gemüsesorten, die in ungeahnter Schönheit erblühen, wenn man

sie zur Reifezeit nicht erntet, sondern einfach weiterwachsen lässt. Dann überzieht der Rapunzel die Beete mit einem feinen weißen Blütenschleier, und der Häuptel-salat ragt als grüner Kegel empor wie ein in Form geschnittenes Buchsbäumchen.

#### PFLANZEN FÜR KÖRPER UND SEELE

In den alten Kloster- und Bauerngärten gab es die Trennung zwischen Nutz- und Zierpflanzen ohnehin nicht. Die Landgüterverordnung von Kaiser Karl dem Großen legte schon 812 n. Chr. fest, was an Schönerem für

Seele und Geist und Nützlichem für den Körper in den Gärten wachsen sollte.

An dieses Edikt knüpft auch der berühmte Gemüsegarten *potager* des Renaissance-schlosses Villandry an der Loire an. Er ist in von Buchshecken umsäumte Quadrate geteilt, und zwischen den Gemüsepflanzen, die nach der Schönheit von Laub, Blüten und Früchten ausgewählt wurden, leuchten Sommerblumen. Was dort so beeindruckt, lässt sich auch im eigenen Garten gestalten. Gemüsearten, die das Auge erfreuen, gibt es nämlich zuhauf. ➔



GARTENMELDE  
(*Atriplex hortensis*)

Als **Gemüse-, Heil- und Färbepflanze** war die Melde einst in ganz Mitteleuropa bekannt. Sie ist aber nicht nur nützlich, sondern auch sehr attraktiv. Die jungen Blätter genießt man **als Salat oder gedünstet**. Beim Ernten sollte man ein bis zwei Blattpaare stehen lassen, denn aus den Blattachsen treibt die Pflanze wieder aus, und es kann nochmals geerntet werden. Wird sie das nicht, wächst sie **bis zu einer Höhe von 2 Metern**. Sie entwickelt einen Haupttrieb mit **herzförmigen Blättern**, die mit zunehmender Höhe kleiner werden, und blüht von Juni bis September **in grünen oder roten Rispen**.

Es ist ratsam, die Fruchtstände bis auf wenige abzuschneiden, ehe die Samen in den Hüllen ausreifen, sonst samt die Melde sehr stark aus. Vor allem die attraktive **Rote Melde** (*Atriplex hortensis* var. *rubra*) mit roten Blättern kann in Blumenbeeten und im Gemüsegarten als Zierpflanze wirkungsvoll zur Geltung kommen.

**Kultur:** Die Gartenmelde wird **einjährig kultiviert**. Die genügsame, beim Boden **anspruchlose Pflanze** fühlt sich in Sonne und Halbschatten wohl. Von März bis Juni wird direkt ins Beet gesät, nach der Aussaat leicht feucht halten.



SCHWARZWURZEL  
(*Scorzonera hispanica*)

Dieser Korbblütler, der manchmal auch als **Winterspargel** oder **Arme-Leute-Spargel** bezeichnet wird, ist ein **mehrfähriges Wurzelgemüse**. Ab Oktober und den ganzen Winter über ist eine Ernte möglich. Wer Schwarzwurzeln ihrer Blüten wegen kultiviert, lässt die Pflanzen **den Winter über stehen**, denn **im zweiten Jahr** bilden sie **leuchtend gelbe, löwenzahnähnliche Korbblüten** an bis zu **einen Meter hohen Stielen** aus und sorgen für Farbtupfer im Gemüsebeet. Nun stecken die Pflanzen zwar ihre Kraft in Blüte und Samenbildung, die Wurzeln sind aber auch nach der Blüte noch essbar.

**Kultur:** Schwarzwurzeln lieben **tiefgründigen, humosen Boden**; schweren Lehmboden mit Sand auflockern. Die Aussaat erfolgt **im April oder im September**: Reihenabstand 20 bis 25 cm, nach 2 bis 3 Wochen auf einen Abstand von 10 cm vereinzeln. Von Zeit zu Zeit den Boden hacken und gleichmäßig feucht halten.



WILDE MÖHRE  
(*Daucus carota*)

Sie ist die **Urform unserer Gartenkarotte**. Ihre Wurzeln sind, obwohl etwas kleiner und blass, von **süßem, aromatischem Geschmack** und **reich an Vitaminen**. Nach der Blüte allerdings werden sie holzig und ungenießbar. Wer die **hübschen weißen Doldenblüten** als luftige Schirme im Beet sehen will, verzichtet gern auf das Ernten aller Wurzeln; sie eignen sich auch als originelles Bindegrün in Blumensträußen.

Die Blüten zeigen sich **ab Mitte Mai bis September**. Eine Besonderheit dabei: In der Mitte der weißen Blütendolde kann man einen **dunklen, aus Anthocyanen bestehenden Punkt** erkennen. Diese Scheinblüte wird auch als Möhrenblüte bezeichnet. Typisch sind die späteren körbchenartigen Fruchtstände. Ihre fein gefiederten Blätter verströmen einen würzigen Karottengeruch.

**Kultur:** Die Wilde Möhre bevorzugt **sonnige Plätze mit kalk- und sandreichen, eher trockenen Böden**. Sie ist ein Kaltkeimer und wird im **März/April oder ab September** gesät. Für die Keimung sind Temperaturen um die 5 °C nötig. Die zweijährige Pflanze bildet im ersten Jahr Blätter und Wurzeln, im darauffolgenden Blütenstände.





## VOGERLSALAT ODER FELDSALAT (*Valerianella locusta*)

Zwischen Oktober und April wird Vogerl- bzw. Feldsalat als vitaminreicher Wintersalat genutzt. Mit **feinem, nussartigem Aroma** bietet er eine willkommene Abwechslung zu den Kopfsalaten. Werden die Blattrosetten nicht gepflückt, schmückt sich der Feldsalat mit **vielen weißen Blüten in kleinen Trugdolden** und bietet sich damit auch als **hübscher Bodendecker** im Gemüsegarten oder als blühende, essbare **Beeteinfassung** an.

**Kultur:** Vogerlsalat braucht einen **guten, humosen Gartenboden**, der bei nasen Bedingungen mit Sand gelockert wird. Er wird frühestens ab Ende Juli gesät und ist deshalb eine **perfekte Nachkultur zu Erdäpfeln, Erbsen oder Kohlrabi**. Wird nach Ende August gesät, verschiebt sich die Ernte auf das nächste Frühjahr; zur Blüte kommt es dann erst ab April. In Mischkultur verträgt sich Feldsalat gut mit **Kohlgewächsen, Lauch, Rhabarber, Zwiebeln** oder **Erdbeeren**.



## GRÜNSPARGEL (*Asparagus officinalis*)

Der Spargel ist eine **Pflanze der Liliengewächse**. Er gehört zu den saisonalen Genüssen des Frühlings. Die jungen Sprossen werden als Spargelstangen in einer Länge von etwa 20 cm geerntet (**gestochen**). Wer auf die Ernte verzichtet und den Spargel ins Kraut schießen lässt, kann ab Juli seine **kleinen gelben Blüten** und ab August/September Beeren bewundern, die allerdings nur die weiblichen Blüten ausbilden. Die **leuchtend roten Beeren** sind gering giftig. Bis zu 1,5 Meter hoch werden Spargelpflanzen und machen sich als **Einfassung, Abgrenzung, Sichtschutz** oder **filigrane Wedel im Gemüse- und Blumenbeet** gut. Floristisch Ambitionierte nutzen sie auch als **Bindegrün** für Blumensträuße aus dem Garten.

**Kultur:** Grüner Spargel kann **recht einfach im eigenen Garten** angebaut werden. Zur Anlage eines Spargelbeets im Frühjahr den **Boden tief lockern und mit Kompost versorgen**. Die Setzlinge in einem Abstand von ca. 30 cm pflanzen. Spargel braucht **reichlich Nährstoffe und Wasser**; im November entfernt man das trockene Kraut.

**Wildspargel** wird im Gegensatz zum Grünspargel nicht gepflanzt, sondern **im Frühjahr ausgesät**. Um die Keimung zu verbessern, lässt man die Samen einige Stunden in Wasser vorquellen und sät dann in Aussaaterde.

## HÄUPELSALAT ODER KOPFSALAT (*Lactuca sativa*)

Mit verschiedenfarbigem Pflücksalat lassen sich attraktive **Beeteinfassungen oder Zierbeete** gestalten. **Rotblättrig** sind zum Beispiel die Sorten **Lollo rosso** und **Multired**, grün leuchten **Grand Rapids** und **Lollo bianco**. Die Sorte **Amerikanischer Brauner** punktet mit hübschen, leicht rot überzogenen Blättern.

Lässt man Salate auswachsen, bilden sie **bis zu einen Meter hohe, skulpturartige Kegel**. Aus ihnen treiben rispige Blütenstände, die sich aus vielen kleinen Blütenkörbchen mit **gelben Zungenblüten** zusammensetzen. Die Salatsäulen sind ein origineller Blickfang, mit dem **Wege gesäumt** oder bestimmte Ecken im Garten markiert werden können.

**Kultur:** Salat braucht **nahrhaften, gleichmäßig feuchten Boden**. Ab Anfang April kann er ins Freiland gesät werden. Weil er ein **Lichtkeimer** ist, wird das Saatgut nur sehr dünn mit Erde übersiebt. Wer **über längere Zeit blühenden Salat** sehen möchte, sät mehrmals nach etwa 14 Tagen nach. Gekaufte Jungpflanzen nicht zu tief pflanzen, ihr Erdballen soll etwa zur Hälfte aus der Erde herausschauen. Den Boden **feucht** halten und zwischen den Salatpflanzen mit einer **Mulchdecke** (zum Beispiel aus Rasenschnitt) bedecken.





## BROKKOLI

(*Brassica oleracea var. italica*)

Wer Brokkoli als Gemüse anbaut, erntet – botanisch gesehen – **kleine Blütenknospen**, die auf locker verzweigten Stielen sitzen. Die Blume ist aber, anders als beim Karfiol, nicht fest geschlossen. Wer Brokkoli schon im Garten hatte, weiß, dass man ihn **zur Erntezeit gut beobachten** muss, denn er blüht rasch auf. Dann kann man ihn zwar nicht mehr ernten, sich aber über die **gelben Blütenstände** im Gemüsebeet freuen, die wie Kandelaber verzweigt über dem Beet schweben. Diese Freude teilen auch die **Bienen**, die auf ihrer Nektarsuche von den gelben Blüten magisch angezogen werden.

**Kultur:** Brokkoli braucht **humosen, nährstoffreichen Boden** in warmer, vollsonniger Lage und wird entweder ab Ende Februar vorkultiviert oder als Jungpflanze ab Ende April ausgepflanzt (Abstand ca. 50 x 50 cm). Brokkoli ist ein **ausgesprochener Starkzehrer** und benötigt mehrere **Kompostgaben** oder anderen organischen Dünger.



## ERDBEERSPINAT (*Chenopodium capitatum*)

Der Erdbeerspinat ist wie Guter Heinrich und Melde ein **Gänsefußgewächs**, das einst durchaus Bedeutung als Kulturpflanze hatte und vor einiger Zeit als **Blatt- und Ziergemüse** wiederentdeckt wurde. Werden die zarten, jungen Blätter nicht als Gemüse geerntet, wachsen sie **bäumchenförmig in die Höhe** und bilden an den Ästen nach unscheinbaren grünen Blüten ab August **auffällige erdbeerähnliche, zunächst grüne, später rote Früchte** aus. Essen muss man diese nicht, sie schmecken zwar leicht süßlich, aber eher fad.

Als **Dekoration für das Gartenbuffet** oder Blickfang auf sommerlichen Vorspeisen oder Salaten machen sich Blüten und Früchte aber sehr gut. Obendrein ist der Erdbeerspinat eine wichtige **Futterpflanze für die Schmetterlingsraupen des Dickkopffalters**.

**Kultur:** Erdbeerspinat ist **unkompliziert zu kultivieren**. Zwischen April und Juni erfolgt die **Direktsaat** an einem sonnigen bis halbschattigen Standort: Reihenabstand ca. 25 cm, Abstand in der Reihe 15 cm; Saattiefe 2 bis 3 cm. Eine vorhergehende **Bodenverbesserung mit Kompost** fördert das Wachstum, zusätzliche Düngung ist danach nicht nötig. Die Kultur ist **einjährig**, nach der Fruchtreife stirbt die Pflanze ab.



## BRONZE-FENCHEL (*Foeniculum vulgare var. rubrum*)

Dass er oft **mit Dill verwechselt** wird, ist wohl das Schicksal des Bronze-Fenchels. Dabei glitzert sein **feines, filigranes Laub** im Gegensatz zu dem des grünen Dills bronzefarben in der Sonne. Im Staudenbeet ist er mit seiner zierenden Schönheit und **bis zu 1,5 Meter Wuchshöhe** schon ab dem Austrieb eine Attraktion und passt wunderschön zu graugrünen und gelbblaubigen Pflanzen und zu weißen Blüten. Gleichzeitig findet der Bronze-Fenchel, der **ebenso aromatisch wie der grüne Fenchel** ist, auch als Gewürzkraut sowie als Tee- und Heilpflanze Verwendung.

Die jungen Blätter **verfeinern Suppen, Salate und Gemüsegerichte**, die Blüten kann man in Essig und Öl einlegen. Zur Blütezeit legt der Bronze-Fenchel noch eins drauf: **Die gelbe Blüte setzt im Juli an** und dauert bis September; die Samenstände zieren den Garten bis in den Winter. Seine dekorative Wirkung erstreckt sich damit über das gesamte Jahr.

**Kultur:** Der Bronze-Fenchel mag **sonnige, luftige Standorte** sowie **humus- und nährstoffreiche Böden**. Ab April wird direkt ins Freiland gesät, danach breitet sich die Pflanze durch **Selbstaussaat** problemlos aus – oft so stark, dass man sie eindämmen muss.