

Balkongemüse

Der Gemüsegarten auf kleinstem Raum - auf der Terrasse oder dem Balkon

In Gefäßen gezogene Gemüsepflanzen sind vor allem für Gemüseliebhaber gedacht, die nicht über einen eigenen Garten verfügen oder die den warmen, geschützten Platz am Balkon oder auf der Terrasse zusätzlich nutzen wollen. „Balkongemüse“ kann nicht nur in der Küche verwendet werden, sondern ist durch seine Farben und Formen sehr dekorativ. Zudem bietet es für Familien eine Möglichkeit, Kinder mit der Natur, wenn auch auf begrenztem Raum, vertraut zu machen.

Küchenkräuter oder Gemüsepflanzen in einem eleganten Gefäß oder im einfachen Körbchen sind auch ideale Geschenke für die nächste Einladung zur Sommerparty und andere Gelegenheiten.

Geeignete Gemüsearten

Ein sonniger und windgeschützter Balkon eignet sich ideal für wärmeliebende Fruchtgemüse wie Tomate, Paprika, Aubergine, Andenbeere und eventuell die Gurke. Natürlich können Sie weitere Kulturen wie Stangenbohne, Zuckermais, Salt, Erdbeerspinat und vieles andere mehr ausprobieren.

Ein weiterer Schwerpunkt sollten die unentbehrlichen Küchenkräuter sein, deren Auswahl ganz von Ihrem persönlichen Geschmack und der Häufigkeit der Verwendung in Ihrer Küche abhängt. Hier kann in den einzelnen Pflanzgefäßen nach Schönheit und Verwendung kombiniert werden. Bei den einjährigen Kräutern, wie z. B. Dill oder Basilikum, lohnt es sich, mehrmals auszusäen oder nachzupflanzen.

Besonders geeignete Gemüsearten

Tomate	Stabtomate
Sortengruppen:	Hellfrucht-, Fleisch-, Kirsch- und Cocktailtomaten
Farbe:	rot, gelb
Form:	rund, flach, birnenförmig, eiförmig, flaschenförmig
Paprika	Gemüsepaprika und Gewürzpaprika
Farbe:	grün, gelb, orange, rot, blau-violett, braun
Form:	blockig, länglich, spitz, rund, dünn- oder dickfleischig
Geschmack:	mild, süß oder scharf pfefferartig (Peperoni)
Aubergine	
Farbe:	glänzend violett, hell- bis dunkelviolett, weiß, gelb
Form:	länglich, oval, rund, eiförmig
Besonderheit:	zum Kochen, Dünsten und Braten, darf nicht roh gegessen werden!

Physalis-Arten	Andenbeere/Kapstachelbeere, Tomatillo	Ananaskirsche,
Form/Farbe:	Gelborange oder grüne (Tomatillo), kirschgroße Beeren, die von einer losen Blatthülle lampionartig umgeben sind	
Geschmack:	süß-herber, fruchtiger Geschmack; die Frucht ist reif, wenn die Blatthülle hellbraun gefärbt ist, grün geerntete Tomatillo werden für Salsa verwendet	
Gurke	Haus-, Kasten-, Freilandgurke	
Temperaturanspruch:	Hausgurken haben einen sehr hohen Wärmeanspruch und sind extrem windanfällig; geeigneter sind Freilandgurkensorten (Einlege- und Freilandsalatgurken) bzw. „Mini-Gurken“-Sorten	

Auswahl interessanter Küchenkräuter

Ein- und zweijährig:	Basilikum	Koriander
	Bohnenkraut	Majoran
	Borretsch	Petersilie
	Dill	Rucola
	Kerbel	Sommerportulak
Mehrjährig:	Bergbohnenkraut	Sauerampfer
	Currykraut	Schnittknoblauch
	Estragon	Schnittlauch
	Liebstockel	Thymian
	Löffelkraut	Tripmadam
	Minze-Arten	Winterheckzwiebel
	Origanum/Dost	Ysop
	Pimpernelle	Zitronenmelisse
	Rosmarin	Zitronenverbene

Standort und Zeitpunkt

Die Fruchtgemüse sind alle wärmeliebend, bevorzugen einen sonnigen Standort und können auch auf dem geschützten Balkon oder auf der Terrasse erst ab Anfang bis Mitte Mai aufgestellt werden. Auf keinen Fall sollten die Pflanzen direkter Zugluft ausgesetzt sein.

Küchenkräuter wollen nicht in praller Südsonne stehen, sie lieben einen hellen, sonnigen, z. T. auch halbschattigen Standort. Die einjährigen Arten, besonders Basilikum, sind überwiegend empfindlich gegen Kälte, deshalb nicht vor Mitte Mai ins Freie bringen.

Natürlich können Sie die Jungpflanzen selbst anziehen und bei entsprechender Größe in das geeignete Gefäß pflanzen. Für eine gute Jungpflanzenanzucht (z. B. Tomate, Paprika, Aubergine) sind jedoch ausreichend Licht, eine Temperatur von 20 bis 25 °C, viel Platz und mindestens 10 Wochen Standzeit erforderlich. Voraussetzungen, die selten konstant eingehalten werden können. Vor allem wenn man bereits im Juni/Juli die ersten Früchte auf dem Balkon ernten möchte, ist es vorteilhafter die Pflanzen beim Gärtner in entsprechender Qualität und Größe zu kaufen.

Ab Anfang/Mitte Mai wird auch sogenanntes „Balkongemüse“ in großen Pflanzgefäßen mit ersten Fruchtansätzen angeboten. Küchenkräuter finden Sie in kleinen

Töpfen oder bereits in Schalen und Kästen als Kräuter-Arrangement gepflanzt. Mehrjährige Kräuter können bei ausreichend großen Pflanzgefäßen und Winterschutz auf dem Balkon überwintern, bei starken Frösten besteht aber die Gefahr, dass sie erfrieren.

Gefäße und Pflanzerde

Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt – neben Balkonkästen, hochwertigen Terracottagefäßen, bunter Töpferware, Holzkübeln und Körben, ist der Anbau auch in Plastik- oder Holzkisten möglich. Wichtig ist, dass das Gefäß einen Ablauf hat, so dass keine Staunässe entsteht. Um keinen Ärger mit den Nachbarn „von unten“ zu bekommen, sollte man mit Untersetzern oder Übertöpfen dafür sorgen, dass überschüssiges Wasser nicht einfach am Balkon heruntertropft. Für die Bepflanzung von Ampeln eignen sich z. B. Wildtomaten, Süßkartoffeln oder Melonenbirnen. Spezielle Wandbegrünungssysteme verschiedener Anbieter verwandeln leere Mauern in grüne Wände.

Für die Fruchtgemüsearten sollte mindestens ein 10-Liter-Pflanzgefäß mit einem Durchmesser von ca. 30 cm verwendet werden. Es sollte ein ausreichendes Eigengewicht besitzen um genügend Standfestigkeit mitzubringen. Als Schutz vor übermäßiger Austrocknung der Pflanzen und zu starker Erhitzung des Wurzelballens ist es besonders bei schwarzen Plastiktöpfen vorteilhaft, das Pflanzgefäß in einen Übertopf zu stellen und die obere Gefäßfläche mit einem Vlies o. ä. abzudecken. Für Küchenkräuter können kleine Einzelgefäße bis hin zu großen Schalen verwendet werden, sowie Kästen oder mit Folie ausgelegte Körbe.

Als Pflanzerde eignet sich Blumenpflanzenerde oder spezielle Kübelpflanzenerde. Diese ist meist mit Lavasplitt, Blähton oder ähnlich porösem Material durchsetzt, so dass sie luftig bleibt und nicht so schnell verschlämmt. Torffreie Substrate sind aus Gründen des Umweltschutzes vorzuziehen. Vor dem Befüllen mit Erde hat sich besonders bei großen Gefäßen bewährt, zunächst eine Drainageschicht, z. B. aus Blähton, einzubringen.

Pflegehinweise (Bewässerung, Düngung, Aufleitung)

Entscheidend für einen guten Erfolg ist eine regelmäßige Bewässerung und Düngung der Pflanzen, da die Gemüse, gemessen an der zu erbringenden Leistung (Fruchtbildung) in verhältnismäßig kleinen Gefäßen (z. B. Tomaten in 10-Liter-Töpfen) stehen. Ständige Beobachtung ist notwendig, und an heißen Tagen muss täglich gegossen werden. Ideal ist hierbei ein automatisches Bewässerungssystem, z. B. System „Blumat“.

Die meisten im Handel erhältlichen Pflanzerden verfügen über eine Grunddüngung. Wer sein Balkongemüse biologisch düngen möchte, kann man mit Hornmehl nachdüngen. Ein guter biologischer Depotdünger, der erst nach und nach die Nährstoffe frei gibt, sind Schafwollpellets. Diese quellen auf und erhöhen dadurch die Wasserspeicherfähigkeit des Substrates. Für die konventionelle Düngung mit Mineraldünger kann auf Langzeitdünger zurückgegriffen werden. Sollte eine Nachdüngung während des Fruchtwachstums der Pflanzen notwendig sein, bietet sich ein handelsüblicher Flüssigdünger an.

Zur Aufleitung der Pflanzentriebe, z. B. bei Tomate und Gurke, kann anstelle des Stabes auch eine an der Balkondecke befestigte Schnur dienen. Im Handel werden verschiedene Gefäße mit speziellen Pflanzenstabilisierungen angeboten.

Die verschiedensten Gemüsearten und Küchenkräuter bieten uns eine Vielfalt an Farben und Formen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und gestalten Sie Ihre ganz persönliche Gartenoase auf der Terrasse oder dem Balkon. Wir wünschen Ihnen dazu viel Freude und Erfolg.

Februar 2016