

Frishes Gemüse im Winter ernten: die Entdeckung einer verlorenen Jahreszeit



Wintamine für die Gastronomie, 7. Dezember 2017

Was heißt eigentlich „saisonal“?

- Es geht um das jahreszeitlich wechselnde Sortiment an vielfältigen Gemüsearten und –sorten, die direkt vom Beet oder aus einfachen geschützten Kulturräumen ohne künstliche Beheizung geerntet werden.

Der Einsatz von Heizungsenergie bleibt auf eine mögliche Jungpflanzenanzucht beschränkt.

Alternative Produktionsentwürfe

Prinzipien:

- Ressourcenschonung und -effizienz
- Nachhaltigkeit, Humusaufbau, Kreislaufsystem
- Echte Saisonalität
- Diversität, Vielfaltsprinzip
- Erhaltung von Klein- und Mittelbetrieben
- Multiplikations- und Kommunikationsprinzip („Dienstleistung“)

Wintergemüse-Vielfalt?

Thesen:

- Winter ist die im Gemüsebau verlorene Jahreszeit
- Winter ist keine Wachstumszeit, aber Erntezeit
- Viele Gemüsearten sind frostfester als landläufig bekannt
- Neue-alte Gartenbautechniken helfen, die Saison zu verlängern (z.B. Mistbeetkasten-Prinzip)
- Diese lassen sich mit einfachen Mitteln an zeitgemäße Produktionsverhältnisse anpassen und im kleinstrukturierten, konsumentennahen Anbau verwirklichen

Wintergemüse-Vielfalt!

Kategorie	Beispiele
Wintersalate	Zichorien, Romanasalate, Vogerlsalat, Winterportulak
Babyleaf-Salate	Asia-Salate, Gartensalate, Blattzichorien
Wok-Mix	Asia-Salate, Mangold, Rote Rübe-Blatt
Winterkräuter	Rucola, Winterkresse, Brunnenkresse, Sauerampfer
Spinat	Spinat, Mangold, Guter Heinrich
Kohlgemüse	Grünkohl, Ewiger Kohl, Butterkohl, Meerkohl, Zierkohle
Zwiebeln	Winterheckenzwiebel, Frühlingszwiebel, Schnittknoblauch
Wurzelgemüse	Pastinake, Karotte, Topinambur, Knollenziest
Rettiche	
Rüben	Speiserübe, Kohlrübe
Fruchtgemüse	Kürbisse, Kiwano, Russische Gurke
Wildgemüse	Vogelmiere, Bärlauch, Stridolo, Löwenzahn

Was ist der Winter?

2 Höhe- (Tief-) Punkte:

- Die Zeit um Weihnachten und Jahreswechsel
- Der ausgehende Winter: Februar, März

Wintersalate

Winterlicher Schutz: Folientunnel, Minitunnel, Frühbeetkasten

- Rascher Erwärmungseffekt durch Abdeckung während sonniger Tagesstunden!
- Meist ist nicht die Kälte das Problem, sondern unkontrollierbare Winterniederschläge (Schnee, Regen)
- Mechanischer Schutz vor Wind

Winterpflege:

- sparsames Gießen, ausgiebiges Lüften: Gefahr von Pilzkrankheiten!
- Gefrorene Bestände nicht berühren!
- Pflanzstandweite anpassen

Asiatische Kohlsalate

Eigene Erfahrungen aus dem Baby-leaf-Versuch 2007/08:

- extreme Winterhärte der Brassica-Salate (-14°C!)
- Dichte Reihendirektaussaat: 10- (15) cm; Anwalzen des Saatbetts
- rasche Kulturdauer selbst im Energie-extensiven Kaltanbau (unbeheizter Folientunnel)

Salatkräuter: Winterportulak, Winterpostelein

Herkunft/Bedeutung:

- pazifisches Nordamerika
- von den Indianern bereits lange genutzt

Botanik/Beschreibung:

- einjährig, winterhart
- Rosette aus fleischigen, zarten, rautenförmigen Blättern, zarte Blattstiele
- weiße, unscheinbare Blüte April – Juni auf tellerartigen Hochblättern
- milder Geschmack, im Winter Probleme mit Nitrat

Salatkräuter: Winterportulak, Winterpostelein

Anbau/Kultur:

- feines dunkles Saatgut
- Anbau für Frühsommerernte: März – April in Reihen (10 cm)
- Anbau für Herbst- und Winterernte August – September
- bildet dichte Bestände, bis dahin Unkrautbekämpfung.
- kältetolerant, anspruchslos; deshalb zur Winterproduktion in ungeheizten Häusern geeignet
- neigt auf Freilandflächen zum verwildern, wenn er zur Samenreife kommt

Salatkräuter: Winterportulak, Winterpostelein

Ernte:

- mehrmaliger Schnitt, zeitgerecht! Sonst lediglich Verlängerung der Blattstiele
- 1,5 – 4,0 kg/m² Ertrag
- Haltbarkeit auch bei 0-1°C und hoher rel. LF begrenzt (Welken)

Markt/Verwendung:

- als Herbst- und Wintersalat interessante Alternative zu Vogerlsalat
- salat- und spinatartige Verwendung

Salatkräuter: Barbarakraut, Winterkresse

Herkunft/Bedeutung:

- SW-Europa, Nordafrika, Asien.
- in Frankreich angebaut

Botanik/Beschreibung:

- ein- bis zweijährig (manchmal ausdauernd), Kreuzblütler
- einfache bis gefiederte, dunkelgrüne Blätter, gelbe Blüten: Mai-August
- würziger, kresseartiger Geschmack
- panaschierte, gescheckte Sorten

Salatkräuter: Barbarakraut, Winterkresse

Anbau/Kultur:

- Anbau April bis August im Freiland, 20x15 cm
- Winterkultur im Folientunnel ab September
- anspruchslose, kältetolerante Gemüsepflanze

Ernte:

- mehrmaliger Schnitt bis zur Blüte
- junge Blätter zarter, ältere derb

Salatkräuter: Barbarakraut, Winterkresse

Markt/Verwendung:

- für Mischsalate, Brunnenkresseersatz
- spinatartig (kräftigerer Geschmack des Spinates)
- Gewürz in Saucen, Suppen, pikanter Butterbrotbelag

Salatkräuter: Brunnen-, Wasserkresse

Besonderheiten:

- heimisch an kalten Bächen und feuchten Gräben
- alte Heilpflanze in Volksmedizin
- aufwändige Ganzjahreskultur in fließendem Wasser oder auf Gewächshaustischen
- während des Winters Kultur im Boden möglich.
Bestand feucht halten!

Salatkräuter: Hirschhornsalat, Kapuzinerbart

Herkunft/Bedeutung:

- Küstengebiete Südeuropas, Nordafrikas und Vorderasiens
- Verwandter des heimischen Spitzwegerichs

Botanik/Beschreibung:

- büschelig wachsend, rosettenbildend
- Blätter im jungen Zustand grasartig, später hirschgeweihartig geschlitzt
- Blütenstängel mit „Ähre“ unscheinbarer Blüten
- feiner, angenehm würziger Geschmack, als Saft oder Tee atemwegsreinigende Wirkung



Salatkräuter: Hirschhornsalat, Kapuzinerbart

Anbau/Kultur:

- sehr feiner Samen, Anbau ab April satzweise bis Ende August
- Reihenabstand 20 cm
- anspruchslos, Herbstanbau im ungeheizten Gewächshaus möglich

Ernte:

- Ernte der jungen, zarten Blätter
- rasche Verwendung, da die Blätter rasch welken
- Verwendung in Mischsalaten (misticanza), Italien

Salatkräuter: Garten-Sauerampfer

Herkunft/Bedeutung:

- in Europa, Asien und Amerika heimisch; auf feuchten Wiesen
- Gartenformen blattreicher und größer

Botanik/Beschreibung:

- ausdauernde Staude, ab dem 2. Jahr Blüte Mai-Juli
- pfeilförmige Blätter in dichten Büscheln
- Äpfel, Citronen- und Oxalsäure
- in Volksmedizin als blutreinigendes Mittel eingesetzt

Salatkräuter: Garten-Sauerampfer

Anbau/Kultur:

- früher wild gesammelt, liebt mittelschwere, tiefgründige, feuchte Böden
- halbschattige Lagen, organische Düngung
- Anbau März/April oder August (für nächstjährige Ernte im zeitigen Frühjahr)
- Reihenabstände: 25-40 cm; flache Aussaat (Lichtkeimer!)
- Bewässerung

Salatkräuter: Garten-Sauerampfer

Ernte:

- Ernte der jungen, zarten 5-7 cm hohen Blätter über Vegetationspunkt. Laufend Blüentriebe entfernen!
- mehrmaliger Schnitt möglich
- Ernte März (verfrüht: Februar) bis November, 2-3 kg/m²
- mehrjährige Kultur möglich (2-3 Jahre)
- Treiben möglich: Ausgraben der Stöcke und Treiben in dunklen, warmen Räumen

Markt/Verwendung:

- attraktives Salatkraut

Salatkräuter: Schildampfer

Besonderheiten:

- pfeilförmiges, sehr dekoratives, bläuliches Blatt
- attraktiver Sauerampfer-Ersatz

Kohlgemüsevielfalt

- Butterkohl: *Bloemendaalse Gele* (Baumaux)
- Zierkohle: *Weißer Feder, Roter Feder, Crane White, Crane Red, Crane Pink, Song Bird* (Austro Saat)

Bücher:

- Palme/Reisinger: „Kostbares Gemüse“, Freya Verlag
- Palme: „Frisches Gemüse im Winter ernten“, Löwenzahn Verlag
- Coleman: „Handbuch Wintergärtnerei“, Löwenzahn Verlag

