



Diese braune Leere reicht bis Anfang März, wenn wir beginnen, den Kompost zu bearbeiten, und erste Aussaaten auf dem Fensterbrett und im Garten vornehmen können. Das sind je nach Region fünf bis sechs Monate, eine für Garten und Küche verlorene Zeit!

Zweck dieses Buches ist, diese verlorene, vergessene Jahreszeit zu verkürzen. Mit etwas Gartenerfahrung und Experimentierfreude können die Gemüsebeete ähnlich gefüllt sein wie im Sommer, nur mit anderem Gemüse. In vielen Regionen gibt es Ende Oktober einige Frosttage, die dem meisten Wintergemüse aber nicht schaden. Meist bekommen wir bis Silvester milde Temperaturen zwischen 5 bis 10 °C. Es soll nicht verschwiegen werden, dass der Anbau von Wintergemüse nicht jedes Jahr gleich gut gelingt und nicht jede der hier beschriebenen Kulturen den Winter immer gut übersteht. Dazu sind die Winter in unseren Regionen zu verschieden und immer noch schwer vorherzusagen. Ab Februar sind die meisten Gemüse geerntet oder so von Frost und Feuchtigkeit strapaziert, dass von ihren Blättern und Wurzeln nicht mehr viel zu gebrauchen ist. Diese leere Zeit können Sie mit dem eingelagerten Gemüse und der Keimlingsanzucht auf der Fensterbank überbrücken. Zudem brauchen wir nur auf den Wochenmarkt zu gehen oder einen Supermarkt zu betreten, um uns mit frischem Gemüse zu versorgen. Ab März stehen wir dann mit den Samentüten in der Hand in den Startlöchern und säen frisches Frühjahrsgemüse aus.

Die meisten Gemüsegärten sind im Winter leer und braun, das kann sich ändern. Wir schwelgen lieber in üppigen Sommerfotos.

Winterdefinitionen

Astronomischer Winter:

21. Dezember bis 21. März

Meteorologischer Winter:

1. Dezember bis 28./29. Februar

Phänologischer Winter:

Blattfall der Stiel-Eiche bis Blüte der Haselnuss

Gärtnerischer Winter:

Pflanzen der Zwiebelblumen im Herbst und Beete umgraben bis Aussaat der ersten Frühlingssaaten

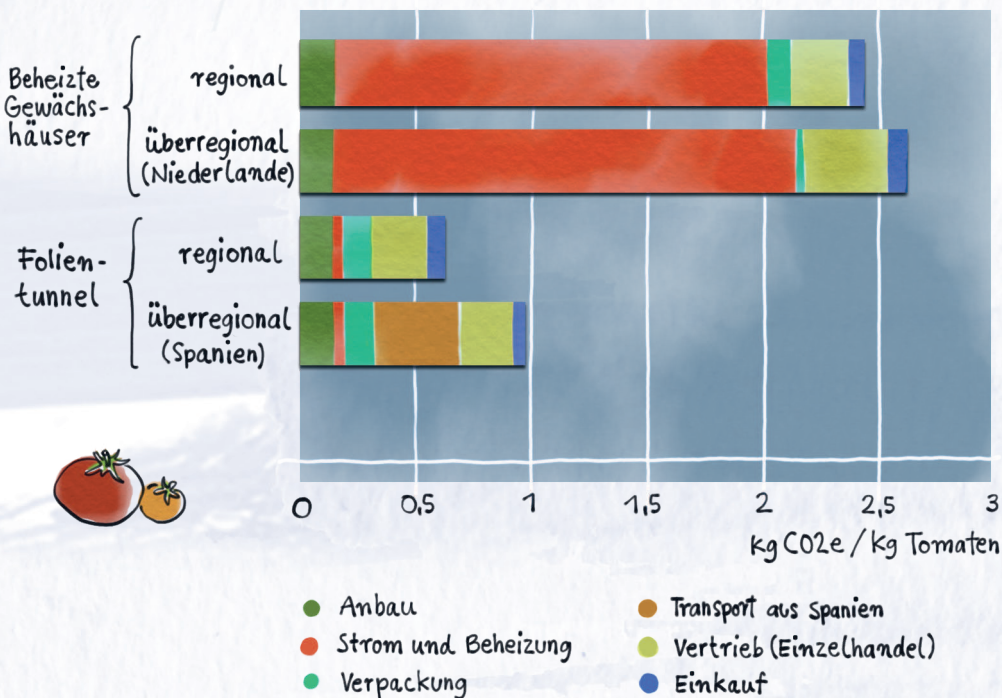


SAISONAL & REGIONAL: BEITRÄGE ZUM KLIMASCHUTZ

Die Regale der Supermärkte sind voll mit frischem Gemüse aus aller Welt. Zu jeder Jahreszeit sieht die Auslage gleich üppig aus, erst der Blick auf das Etikett mit dem Herkunftsland offenbart die Unterschiede.

„Regional“ und „saisonal“ sind Begriffe, die für uns als Verbraucher immer mehr unsere Kaufentscheidung bestimmen. Eine Definition beider Begriffe bleibt schwierig. Was

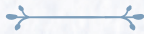
man unter saisonalem Gemüse versteht, ist noch einfach zu erklären. Ein Gemüse oder Obst hat in der Zeit Saison, in der es in seiner natürlichen Vegetationszeit bei uns ohne Einsatz von Heizenergie kultiviert werden kann. Durch gärtnerische Kulturmaßnahmen wird diese Zeit noch ausgeweitet. Deutlich wird das beim Angebot von heimischem Spargel und Erdbeeren. Wir fiebern auf die Saison hin, feiern den Genuss und Mitte Juli wird



Bei jedem Produktionsprozess entstehen klimarelevante Abgase. In Modellen kann man dies ausrechnen, das ergibt den „CO₂-Fußabdruck“ eines Produktes. Für Tomaten berechnet haben im Winter die aus Spanien importierten Früchte trotz der Transportstrecke den kleineren CO₂-Fußabdruck als die in Deutschland im beheizten Gewächshaus produzierten. Aus heimischem Anbau im ungeheizten Gewächshaus gibt es Tomaten nur bis Oktober. Konsequenterweise wäre im Winter keine Tomaten zu kaufen.



die Spargelernte beendet. Die Erdbeersaison wird durch Pflanzen aus der Kühlung, die später fruchten, und späte Sorten bis in den August gestreckt. Im Spätsommer folgt dann anderes Beerenobst wie Johannisbeeren. Die Verbraucherzentralen bieten sogenannte Saisonkalender für Gemüse und Obst an. In einer Jahresgrafik kann man ablesen, wann die Pflanzen überwiegend aus heimischem Anbau auf dem Markt sind. Je nach Gemüse läuft die Saison über wenige Wochen oder mehrere Monate. Manchem Gemüse wird es im Herbst schlicht zu kalt in deutschen Anbau-Regionen. Ohne Gewächshaus und Beheizung wäre eine Kultur nicht möglich. Wer in der Küche mit saisonalem Gemüse kocht, erlebt bewusster den Jahresrhythmus und verringert so nebenbei seinen CO₂-Fußabdruck.



»Kirschen rot – Spargel tot«



Traditionell wird am 24. Juni, dem Johannis-tag, die Spargelernte beendet. Jetzt beginnt die Kirschensaison.

Der Begriff „Regionalität“ ist nicht klar definiert. Handel und Märkte haben ihn als Marketingbegriff entdeckt. Der Verbraucher wünscht sich ein größeres Angebot regionaler Lebensmittel. In Umfragen zeigte sich, dass er darunter ein Produkt aus seiner Stadt, seinem Bundesland oder eines Naturraumes (Bodensee-Obst, Alb-Linsen) versteht. Regionalität bedeutet kurze Transportwege, dadurch geringerer Energieverbrauch, Erzeugung in der Nähe des Verbrauchers, erntefrische Gemüse und Arbeitsplätze in der Region. Vielleicht kennt man den Gemüsebauer an seinem Wohnort, das schafft Vertrauen.

Der aller kürzeste Weg führt vom eigenen Garten in die Küche. Der eigene Anbau ist saisonal und regional, hinterlässt den geringsten CO₂-Fußabdruck für das Klima. Wir bestimmen selbst, wie wir kultivieren, ohne Kunstdünger und Pestizide, in rein biologischem Anbau. Das Gemüse wird zum optimalen Reifepunkt geerntet. Jeder Salatkopf, der im eigenen Garten wächst, schützt ein bisschen das Klima. Er wird nicht mit dem LKW auf der Autobahn oder dem Flieger transportiert.

Es muss nicht die komplette Selbstversorgung mit Wintergemüse sein. Jeder pflanzt und gärt, soviel er kann, ob im Küchengarten oder auf dem Balkon. Was nicht gelingt, kann vom Markt in der Region zugekauft werden. Wir handeln mit Spaß und Freude, nicht mit schlechtem Gewissen oder aus einer Not heraus, wie noch vielleicht unsere Eltern.

Garten und Küche gehen Hand in Hand. In jeder Region gibt es Spezialitäten und Speisen zu entdecken, eine tolle Vielfalt, wie sie schon bei Tomaten, Äpfeln und Kartoffeln bekannt ist. Alte regionale Sorten sind eine Fundgrube an Aromen und Geschmack. Seien Sie neugierig und experimentieren Sie mit den Gemüsearten. Nicht alle wachsen auf jedem Boden und in jeder Klimazone. Dazu ist Deutschland zu vielfältig mit seinen Naturräumen. Ein Anbau ist immer einen Versuch wert!

Tipp

Probieren Sie im Winter die jungen Blattrossetten des Klatschmoths als Salatbeigabe. In Italien gibt es eigene Sorten dafür, sie heißen „Rosola da campo“.

WIEDERENTDECKUNG DER WINTERGEMÜSE

Ein Winterkorb voll Gemüse sieht anders aus als ein Erntekorb im Sommer, muss aber nicht weniger üppig ausfallen.

Die Bezeichnung Wintergemüse ist etwas veraltet. Sie hört sich nach karger Kost an und man denkt an wochenlange Grünkohl-diät. Dabei sind die Möglichkeiten für den Anbau von Wintergemüse ungeahnt zahlreich und sie überraschen manchen mit ihren intensiven Aromen, die sich von dem wasserreichen Sommergemüse unterscheiden. Ohne Einkauf im Supermarkt und Lieferheld-Apps,

ohne Kühlschrank und heizbares Gewächshaus ist der Eigenanbau von Gemüse viel stärker an die Jahreszeiten gebunden. Wer sich für Garten interessiert, liest in den Magazinen ab September, dass der Garten ruht und die Gartengeräte eingeeilt in den Schuppen gestellt werden. Der Nutzgarten soll mit Gründüngung eingesät werden.

Im Erntekorb präsentieren sich die frischen Wintergemüse vielfältig und farbenfroh. Blätter, Früchte und Wurzeln bieten intensive Aromen.





Aber wo Gründüngung wächst, kann auch Spinat wachsen. Der kann auch eine Doppelrolle übernehmen und ist für die Küchennutzung und als Gründüngung geeignet.

Wintergemüse sind solche Gemüsearten, die hierzulande vorwiegend im Herbst und Winter geerntet werden. Sie lassen sich zudem über mehrere Monate lagern und sind daher den ganzen Winter über nutzbar. Dazu gehören die Kohlarten, die Wurzelgemüse wie Möhren und Schwarzwurzeln, Zwiebelgemüse wie Porree und auch Blattgemüse wie Spinat und Salate. Alle Wintergemüse vertragen kältere Temperaturen gut, viele sind zudem frosthart. Die Frosthärte umfasst

Ein solles Beet kurz vor Weihnachten mit Asia-Salat, Winterendivien unter dem Vlies, Palmkohl und Radicchio

dabei eine weite Temperaturspanne zwischen leichten Frösten bis $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ und starkem Frost bis über $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Die Gemüsearten unterscheiden sich in ihren Kulturanprüchen und daher müssen wir nachschauen, wie frosthart das Gemüse ist und wie wir es im Winter versorgen sollten. Dieses Wissen ist teilweise schon verlorengegangen und selbst in der Fachliteratur finden sich meist keine Anmerkungen dazu. Dann hilft es nur, eigene Erfahrungen zu sammeln.