

Der grüne Balkon

Gemüse, Obst und Kräuter in luftigen Höhen

Mit einem Balkongarten wird man zwar nicht zum Selbstversorger in Sachen Gemüse, Obst und Kräutern, dennoch lässt sich der Speiseplan mit Erntefrischem aus den eigenen Töpfen wirkungsvoll bereichern. Viele Arten und Sorten lassen sich mittlerweile problemlos auch in Kästen oder Kübeln ziehen. Bevor es an die Durchführung geht, bedarf es jedoch einiger Überlegungen.

Fast alle **Gemüse-Arten** sind sonnenhungrig und somit prädestiniert für den Anbau in Blumenkästen. Je heller und sonniger der Standort, desto üppiger die Entwicklung und der Ertrag der Pflanzen. Am besten eignen sich Südost- und Südwestlagen. Reine Südlagen sind günstig für wärmeliebende Gemüse wie Tomaten, Paprika und Auberginen - für Blattsalate und Spinat im Hochsommer meist jedoch zu heiß. Hier gilt es besonders auf eine gute Wasserversorgung zu achten. Die meisten Fruchtgemüse bevorzugen einen wind- und regengeschützten Standort. Nach Westen offene Standorte sind bei stürmischem Wetter oder Gewitter Wind und Regen am meisten ausgesetzt.

Gemüse in Gefäßen benötigt gutes, nährstoffreiches Substrat. Am besten verwendet man sogenannte Pflanzerden. Mit 2-3 g Volldünger pro Liter Substrat sind sie stärker aufgedüngt als Aussaaterden. Bei stark zehrenden Gemüsearten reicht dieser Düngervorrat jedoch nicht für die gesamte Kulturdauer aus. Nach dem Einwachsen muss regelmäßig nachgedüngt werden.

Die optische Gestaltung des Gemüsegartens auf dem Balkon erfordert Kreativität und Experimentierfreude. Die Nutzpflanzen sollten immer mit bunten Kräutern und einigen Sommerblumen ergänzt werden. Hübsche Blütenpflanzen (Artischocken, Feuerbohne, Pepino) kann man mit bunten Blattgemüsen (Pflücksalat, Mangold, Asiasalat) und duftenden, aromatischen Kräutern (Basilikum, Minze u. a.) mischen. Um den knappen Platz auf Balkon oder Terrasse voll auszuschöpfen, sollten alle Ebenen genutzt werden, z.B. die Hauswand (als Rankspalier für kletternde Pflanzen), Decke (für Hängeampeln), Balkonbrüstung und der Boden. Aufrecht und hochwachsende Gemüse bilden die Leitpflanzen. Sie kommen in den hinteren Bereich, mittlere, niedrige oder hängende Arten (Begleitpflanzen) befinden sich in den vorderen Bereichen. Bei der Bepflanzung von Balkonkästen verwendet man je nach Pflanzenauswahl etwa 1 Pflanze je 10 cm Kastenlänge. Bei kleinwüchsigem Gemüse wie Rukola, Schnittsalat, Feldsalat kann die Zahl nach oben variiert werden. In Container kommen je nach Gefäßgröße 1 Leitpflanze und 2-3 Füllpflanzen im unteren Bereich.

Die **Topfkultur von Obstgehölzen** belebt Balkone, Terrassen, Dachgärten, gepflasterte Innenhöfe in Form von Buschformen, Spalieren oder auch mit Mehrsortenbäumchen.

Dem Baum ist das Material gleichgültig, sofern der Wurzelraum im Sommer nicht zu warm wird und im Winter einen ausreichenden Frostschutz für seine Wurzeln bietet. Geeignet sind Töpfe aus Ton, Steingut, asbestfreiem Eternit oder stabile Kunststoffe. Einfache Tontöpfe sind vom Material her nicht winterfest und müssen vor Frost durch Eingraben in die Erde oder durch eine äußere Isolierschicht geschützt werden. Eine innere Wandauskleidung der Pflanzgefäße jeder Art mit 1 cm dünnen Styroporplatten schützt die empfindlichen Wurzeln vor zu großer Wärme im Sommer und vor Frostschäden im Winter. Ausreichend große Löcher am Boden sind wichtig, um Staunässe zu vermeiden. Für ein- oder zweijährige Veredelungen reichen in der Regel zunächst Gefäße mit 15-20 Liter Inhalt. Werden sie dann nach 3-4 Jahren infolge des Wurzelwachstums zu klein, so wird in einen größeren Kübel mit etwa 30 Liter umgetopft. Nach weiteren 4 Jahren kommt der Baum dann entweder in den Garten oder er muss in einen noch größeren Kübel. Wenn dieser auch zu klein wird, bleibt nur noch eine energische Kronenverjüngung bei gleichzeitiger Verringerung des Wurzelraumes, und zwar so weit, dass er wieder in den gleichen Kübel passt und gut noch einige Jahre darin wachsen kann. Wichtig ist, dass der Baum immer so viel Wurzelraum zur

Verfügung hat, dass sich sein natürliches Triebwachstum weiter entwickeln kann, ohne zu vergreisen.

Bei der Sortenwahl sind von vornherein schlechte Pollenspender, Sorten mit starkem Wuchs und mangelnder Widerstandskraft gegenüber Krankheiten und Schädlingen sowie unregelmäßige (alternierende) Träger auszuschließen. Für Apfelliebhaber eignen sich die Sorten 'Ananasrenette', 'Sommerregent' und 'Topaz'. 'Concorde', 'Santa Maria' und 'Erika' sind empfehlenswerte Birnensorten. Sowohl Apfel- als auch Birnenbäumchen müssen schwach wachsende Unterlagen besitzen, um unkontrollierte Holzbildung zu vermeiden.

'Alexander', 'Benedicte' und 'Roter Ellerstädter' sind Pfirsichsorten, die mit der Unterlage St. Julien A besonders für Topfkulturen geeignet sind.

Der Schnitt beschränkt sich auf das notwendige Maß. Nach der Pflanzung unterbleibt jeder Eingriff, später wird man den Baum durch regelmäßiges „Pinzieren“ der Seitentriebe in die gewünschte Form bringen. Dort, wo Triebe aber erkennbar zu lang werden wollen, kneift man in der Wachstumszeit die noch weiche Spitze ab. Nur wenn das Triebwachstum deutlich nachlässt, und infolge hoher Fruchtbarkeit eine gewisse Vergreisung einsetzt, wird man mit der Schere regulierend eingreifen. Bei allen Spalier- und Topfobstbäumen beginnt ein erstmaliges Pinzieren im Mai nach dem vierten Blatt außerhalb der Rosette. Dadurch wird ein Impuls ausgelöst, der das Wachstum zunächst hemmt und anschließend die Bildung von Blütenknospen fördert. Sobald Neutriebe nachwachsen, werden sie wieder auf drei Blätter pinziert. Dadurch erhält der Topfbaum die gewünschte, kompakte Form.

Neben dem Kern- und Steinobst findet auch **Beerenobst** in Strauchform oder als Stämmchen immer mehr Liebhaber. Für die Pflanzgefäße und die Pflanzerde gelten die gleichen Bedingungen wie beim Baumobst.

Auch beim Beerenobst sollte man bei der Sortenwahl nicht nur auf hohe Erträge und gute Fruchtqualität achten, sondern auch darauf, dass die Pflanzen robust und wenig krankheitsanfällig sind. Die Sorten 'Jonkheer van Tets', 'Rolan' und 'Rovada' empfehlen sich bei roten Johannisbeeren. Wer die schwarze Variante bevorzugt, greift auf 'Ometa' und 'Titania' zurück. Bei Stachelbeeren eignen sich vor allem 'Invicta', 'Redeva' und 'Remarka' für den Anbau auf einem Balkon.

Der Schnitt der Topfpflanzen gleicht dem der Pflanzen im Freiland. Er erfolgt sofort nach der Ernte und entfernt alle Triebe, die älter als 4 Jahre sind. Ein gut erzogener Strauch hat jeweils 2-3 ein-, zwei-, drei- und vierjährige Triebe, so dass er insgesamt 8-12 Triebe besitzt. Schwache Triebe werden bodengleich entfernt.

Die meisten **Kräuter** sind überaus pflegeleicht und haben keine hohen Ansprüche an ihre Umgebung. Oregano, Rosmarin und Thymian benötigen beispielweise nährstoffarme und durchlässige Erde. Dagegen sollte Basilikum, Petersilie, Salbei und Zitronenmelisse in nährstoffreiches und lockeres Substrat eingepflanzt werden. Um die Pflanzen ideal mit Sonnenlicht zu versorgen, sollte die Platzierung auf der Südseite des Balkons stattfinden. Einmal eingesetzt stehen immer frische Kräuter zum Kochen griffbereit, die nicht nur einen angenehmen Duft verströmen, sondern zum Teil auch intensiv blühen und somit alle Sinne anregen.

Die Größe des eigenen Balkons ist für die spätere Nutzung maßgeblich. Dennoch kann selbst geringster Raum genutzt und erheblich aufgewertet werden. Bevor es zur Umsetzung und Neugestaltung des eigenen Grüns wird, muss zwingend die Ausrichtung und die Sonnenstundenanzahl beachtet werden. Nicht jede Pflanze verträgt gleich viel Schatten oder Sonne. Auch ist der zukünftige Pflegeaufwand nicht zu vernachlässigen. Je nachdem, wie viel Zeit investiert werden kann, muss die entsprechende Auswahl getroffen werden. Allem voran sind aber die eigenen Vorlieben das wohl Wichtigste. Geschmäcker sind verschieden, können aber dank der Vielzahl an möglichen Pflanzen perfekt befriedigt werden.