



Gemüseexperte
Wolfgang Palme

Einfach gärtnern

Paradeiser und Partner. Tipps aus der City Farm Schönbrunn

Paradeiser sind das Lieblingsgemüse der Österreicher, Hobbygärtner lieben sie auf dem Balkon und im Garten. Ausgefallene Sorten sind sehr gefragt, deshalb sollten auch viele Freude an der Sorte „Dattelwein“ haben, die im Starterpaket der Aktion „Paradeis-Partner“ (siehe auch Seite 16 und 17) als Jungpflanze enthalten ist. Die folgenden Tipps gelten aber auch für alle anderen Sorten.

Der kleinste Garten ist bekanntlich ein Topf – der für Paradeiser sollte mindestens ein 15-Liter-Gefäß sein. Besonders gut gedeiht der „Paradeis-Partner“, wenn man ihm gleichsam Gourmet-Erde abmischt. Man nimmt dazu 1/3 Gartenerde (aus dem Handel), 1/3 reifen! Kompost, der wertvolle Nährstoffe liefert, denn Paradeiser wollen es üppig. Dazu kommt 1/3 „Muttererde“ (aus der obersten Humusschicht im Garten oder von einem Maulwurfshügel). Wem so viel Perfektion zu viel der Mühe ist, der kauft Fertigerde. Zur Ermunterung: Die Do-it-yourself-Mischung kann für mehrere Jahre im Topf bleiben.

Unabdingbar sind aber für Paradeiser ein sonniger Platz, reichlich Dünger und viel Wasser. „Paradeis Partner“ sollten nur Biodünger verwenden. Wegen der Gefahr einer Pilzinfektion darf beim Gießen das Laub nicht benetzt werden. Empfehlenswert ist eine Tröpfchenbewässerung. Der gefürchteten Braunfäule beugt auch ein Regenschutz vor. Das kann ein Dachvorsprung sein, oder man baut ein Dach aus einer Plane auf Pfosten.

Setzt die Pflanze Früchte an, muss die Last durch einen stabilen Stab gestützt und hochgebunden werden. Die Seitentriebe in den Blattachsen wer-

den regelmäßig „ausgegeizt“, das heißt, abgezwickt. Auch die gelben Blätter im unteren Bereich sollte man entfernen.

Erfolgsduo

Paradeiser vertragen sich gut mit Blattgemüse. In unserem Starterpaket sind es „Neuseeländerspinat“ oder Portulak, in manchem findet man Pfefferminze. Neuseeländerspinat braucht einen eigenen 10-Liter-Topf oder einen Pflanzabstand zum Nachbarn von 70 mal 70 Zentimetern. Er benötigt viel Sonne und Wärme. Erst ins Freie setzen, wenn die Nachtfröste vorbei sind. Ab dem Sommer bilden sich dicke, saftige Triebe, die wie Spinat zubereitet oder in der Pfanne angebraten werden.

Portulak ist ein wärmeliebendes top-gesundes Salatkraut: mineralstoffreich, Omega-3 Fettsäuren-hältig. Er kann mit Paradeisern im Topf kombiniert werden und bildet dort den „Unterwuchs“. Die fleischigen Triebspitzen werden im Sommer abgezwickt und über Salate gestreut. Schmeckt erfrischend säuerlich. Wilder Portulak wächst in sonnigen Gärten sogar in Mauerritzen, auch dieser ist essbar.

 INTERNET
www.cityfarm.at

Veranstaltungen

Workshop „Urban Gardening“ am 10. 5. und am 15. 5. von 15 bis 18 Uhr. Kostenbeitrag 85 Euro, man kann zwei mit Raritäten bepflanzte Balkonkisterln mit nach Hause nehmen. Anmeldung erforderlich.

Workshop für Kinder „Bunte Welt der Samen“, 27. April von 14 bis 15 Uhr, 28. April von 12 bis 16 Uhr, kostenfrei, findet außerhalb der City Farm statt: LFZ-Schönbrunn, 1130 Wien, Grünbergstraße 24, Glashaus.



Ideal für den Start: Paradeiser der Sorte „Dattelwein“, Portulak (Bild oben) und Neuseeländerspinat, für Garten und Balkon geeignet