

Anzucht auf der Fensterbank



Will man ausgewählte Gemüsesorten anbauen, muss man in unserer Klimazone pfiffig sein. Wärmeliebende Pflanzen wie Auberginen, Salatgurken, Melonen, Tomaten und Paprika gedeihen hierzulande im Freien nur selten zur Zufriedenheit des Gärtners. Das rührt einerseits daher, dass meistens die Bodentemperatur vor Ende Mai nicht warm genug ist, und andererseits, dass die Wetterbedingungen spätestens Ende September ungünstig werden. Damit ist die Wachstums- und Erntezeit auf maximal vier Monate beschränkt. Das ist nicht zu üppig.

Anzucht auf der Fensterbank stellt eine willkommene Hilfe dar. Die Aussaatgefäße werden mit Anzuchterde gefüllt und die jeweiligen Samen darin ausgelegt. Das Gießen geschieht am besten mit einem Zerstäuber, damit die Saat nicht freigespült wird. Befindet sich die Fensterbank nicht unmittelbar über dem Heizkörper, ist eine Styroporplatte unter den Gefäßen eine gute Isolation. Ebenso wichtig ist Licht, deshalb zum Abdecken der Saaten Glasscheiben oder durchsichtige Plastikfolie (zum Beispiel gebrauchte Gefriertüten) verwenden. Die Raumtemperatur sollte bei 22 bis 24°C liegen und die

Aussaat gleichmäßig feucht gehalten werden. Die Abdeckung wird entfernt, sobald die Saat aufgegangen ist. Weiter feucht halten.

Hat sich das erste Blattpaar nach den Keimblättern entwickelt, ist es Zeit, die Pflänzchen zu pikieren: Sie werden einzeln vorsichtig mit Hilfe eines Pikierstäbchens aus der Saatschale gelöst, von der Wurzel wird etwa ein Viertel abgeknipst, jeder Setzling in einen eigenen Topf gepflanzt und vorsichtig angegossen. Pikieren führt einerseits dazu, dass die Pflänzchen mehr Platz bekommen, um kräftige Wurzeln zu entwickeln. Andererseits ist es mit einer Unterbrechung des Längenwachstums verbunden und beugt dem Gagelig- oder Plottwerden vor, sprich: das Grün schießt nicht in die Höhe.

Die Töpfe anschließend wieder auf die Styroporunterlage am Fenster stellen. Licht ist immer noch sehr wichtig, die Raumtemperatur kann auf 21°C sinken. Die Pflanzen gleichmäßig feucht halten.

Bei der Aussaat am Fenster wird man meistens mehr Pflanzen bekommen, als man braucht. Die überzähligen können an andere Gärtner weitergegeben werden. Eine andere Möglichkeit ist es, sich die Anzucht der Pflanzen

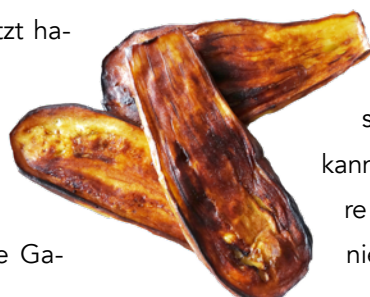
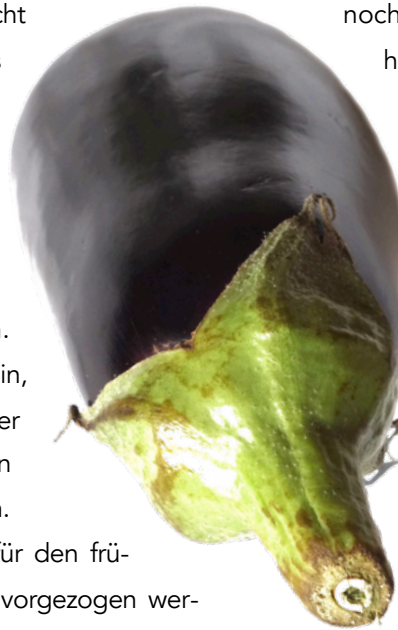
mit anderen Gärtnern zu teilen. So kann einer Auberginen und Melonen, ein anderer Tomaten und Paprika übernehmen, und später tauscht man einfach.

Unterschiedliche Pflanzen haben unterschiedliche Ansprüche. Auberginen haben die längste Wachstumsphase, ehe sie blühen und Frucht ansetzen. Deshalb sollten sie Mitte bis Ende Januar ausgesät werden. Für Paprika und Tomaten ist Mitte Februar ausreichend, Schlangengurken und Melonen zwei Wochen später. Ende März können die Pflanzen ins unbeheizte Gewächshaus umziehen. Sollte die Witterung noch sehr kalt sein, müssen sie länger im warmen Zimmer bleiben und eventuell noch einmal in einen größeren Topf umgesetzt werden. Natürlich können auch Salatpflanzen für den frühen Anbau auf diese Art am Fenster vorgezogen werden. Dabei besonders auf die fürs Gewächshaus geeigneten Fröhsorten achten (Langtagsformen – sie können keine langen Tage vertragen). Keine tagneutralen Sommersorten, deren Schossen von der Tageslänge nicht beeinflusst wird, verwenden.

Auberginen gehören wie Tomaten, Paprika und Kartoffeln zu den Nachtschattengewächsen.

In unseren Breiten werden sie im Gewächshaus kultiviert. Will man selbst Pflanzen anziehen, ist Folgendes zu bedenken: Auberginen haben eine lange Entwicklungszeit, deshalb sollte man bereits Mitte Januar aussäen. Die Aussaatgefäße im beheizten Raum bei 20 bis 22°C am Fenster aufstellen. Nach der Keimung wird in Töpfe pikiert. Die vereinzelt Pflänzchen bei Temperaturen von 18 bis 20°C halten. Ende April/Anfang Mai kann ins Gewächshaus gepflanzt werden, in leichten, humusreichen Boden, Standweite 50x40 cm. Die Pflanzen brauchen keine Stütze.

Etwa ab August fangen die Nebentriebe an zu blühen. Nachdem diese Frucht angesetzt haben, kappt man die Spitze des Haupttriebes sowie die fruchtenden Nebentriebe zwei Blätter über der zweiten Blüte. Blütenlose Seitentriebe vollständig entfernen. Auf ausreichende Ga-



ben temperierten Wassers achten (nicht kalt aus dem Kran). Lüften, um feuchtwarmes Klima im Gewächshaus zu vermeiden, damit Mehltau und Krautfäule keine guten Bedingungen vorfinden. Die Früchte lässt man möglichst groß werden, erntet sie jedoch mit noch glänzender Schale. Überständige Früchte haben eine stumpfe Oberfläche. Gut entwickelte Pflanzen bringen sechs bis acht Früchte. Diese halten sich nach der Ernte, kühl und luftig gelagert, längere Zeit.

Auberginen haben wenig Eigengeschmack. Aus diesem Grund kann man sie gut zum Füllen mit Gehacktem und zum Frittieren verwenden. Mit Käse über- oder in reichlich Öl ausgebacken, ergeben sie eine überaus sättigende Mahlzeit. Mariniert sind sie zum Grillen bestens geeignet. In südlichen Gemüseintöpfen, in Gazpacho und Ratatouille mit Kräutern der Provence machen sie ebenfalls eine gute Figur. Unser absoluter Favorit ist jedoch Farshads Rezept aus Persien.

Halim Bademjan

Für vier Personen benötigt man ungefähr acht Auberginen. Diese schälen, in gut fingerdicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Salz bestreuen. Die Auberginen eine Stunde stehen lassen – sie beginnen reichlich (und bräunlich) zu schwitzen. Anschließend gut abspülen und ausdrücken. Die Scheiben in viel Öl von beiden Seiten sehr dunkel backen; die jeweils fertigen Stücke in eine Schüssel geben. Beim letzten Gang vier bis fünf Knoblauchzehen mit zu den Auberginen geben und gleich aus der Pfanne fischen, wenn sie leicht angeröstet sind.

Die Auberginen und den Knoblauch in einer Schüssel mit dem Stampfer zu Mus zerdrücken (auf keinen Fall einen Pürierstab nehmen – es wird sonst ein schrecklicher Brei). Das Ganze ein wenig stehen lassen, so dass sich das Öl sammelt. Wer es nicht gar so fettig mag, kann es nun bequem abgießen. Das wunderbare Mus mit Fladenbrot und Naturjoghurt genießen.