

Hobby-Gärtnern: So gelingt der Obst- und Gemüseanbau auf dem Balkon

13. Juni 2022, 12:53 Uhr

Lesezeit: 8 min

Selbstversorgung liegt im Trend. Und wer eine üppige Ernte möchte, braucht dafür keinen großen Garten. Erfahrene Hobbygärtner geben Tipps für Anfänger.

Von [Iris Hilberth](#) und [Annette Jäger](#)

Wer darüber nachdenkt, es vielleicht auch mal mit dem Anbau von Gemüse oder Obst zu versuchen, ist damit gerade nicht allein. Tomatenzucht auf dem Balkon, Schnittlauch im Blumenkasten oder sogar Kartoffeln aus dem eigenen Beet werden immer beliebter. Nach einer Umfrage der Rabobank im vergangenen Herbst baut im Bundesdurchschnitt knapp die Hälfte (47,1 Prozent) der Befragten eigenes Obst oder Gemüse im Garten oder auf dem Balkon an. Weitere 10,5 Prozent gaben an, es fest vor zu haben. Die Zeiten, als Schrebergärten als spießig galten, sind vorbei. Die Gemeinde Unterhaching etwa beobachtet einen Run auf die beiden Kleingarten-Anlagen, der sich laut Rathaus-Mitarbeiter Thomas Portenlänger in der Pandemie noch verstärkt hat. "Die Warteliste ist lang", sagt er. Dabei haben nur Unterhachinger die Chance auf eine Parzelle, die keinen Garten am Haus oder an der Erdgeschosswohnung haben. Aktuell hoffen 110 Interessenten darauf, bald selbst im Schrebergarten Radieschen, Salat und Co. anbauen zu können. Auch bei Evi Diepold, die in ihrem "Familiengarten" Parzellen auf dem Acker am Finsinger Weg in Unterhaching anbietet, ist die Nachfrage groß. "30 Familien bauen inzwischen bei uns an, wir haben das Areal gerade um sechs Beete erweitert", sagt sie.

"Der Garten erlebt eine Renaissance", sagt Jürgen Mirwaldt, Vorstandsmitglied des Kreisverbands München für Gartenkultur und Landespflege in Unterhaching. Der Verband betreut Gartenbauvereine im Landkreis und in München. Mirwaldt erlebt, dass die Gartenbaufirmen volle Terminbücher haben. Er hat den Eindruck, dass sich die Leute im Zuge der Pandemie wieder stärker "auf das besinnen, was sie haben". Vor allem der eigene Gemüseanbau boome. Erst kürzlich habe der Verband einen Gartlerflohmarkt in Obermenzing veranstaltet. "Wir wurden förmlich überrannt", erzählt er. Tomatenpflanzen, Salat, überhaupt "alles, was zum Essen ist", sei in kürzester Zeit vergriffen gewesen. Zierpflanzen blieben übrig.

Den Trend haben auch die Profis schon zu spüren bekommen. Zwischenzeitlich sei aufgrund der hohen Nachfrage kein Saatgut verfügbar gewesen, berichtet Karoline Brunner, Betriebsleiterin des Landwirtschaftsbetriebs Seidlhof in Gräfelfing. Auch der Einzelhandel spürt deutlich das gestiegene Interesse am heimischen Gemüseanbau. Vor allem jüngere Leute und Familien interessieren sich jetzt dafür, sagt Astrid Beck von der Gärtnerei Beck in Taufkirchen. Als Einsteiger suchen sie Beratung. Beck erklärt ihnen dann, was Pflücksalate sind und wie Melonen gedeihen. Seit Jahren schon seien Kräuter stark nachgefragt, jetzt aber besonders auch Gemüsesetzlinge wie Kohlrabi, Salat, Zucchini oder Gurken. "Die Leute wollen gesund leben und selbst etwas tun", vermutet sie.

Vor acht Jahren hat das Institut Forsa im Auftrag von Toom Baumarkt herausgefunden, dass die Gründe für den eigenen Anbau unterschiedlich sind: 73 Prozent der befragten Hobbygärtner gaben damals an, selbst zu pflanzen, weil es ihnen Spaß macht, knapp zwei Drittel bevorzugten den besseren Geschmack und 61 Prozent bauen an, weil der Verzehr der eigenen Ernte gesünder ist. Mittlerweile sind wegen der Pandemie und des Kriegs in der Ukraine Lieferengpässe und steigende Preise bei Lebensmitteln als Gründe dazugekommen. Leere Regale und Inflation nähren den Wunsch nach einem Stückchen Acker, dem eigenen Beet oder wenigstens einer kleinen Gemüsezucht auf dem Balkon.

Doch nicht jeder, der bei Zimmerpflanzen einen grünen Daumen hat, erntet im Garten auch die dicksten Kartoffeln. Anfänger sind schnell frustriert, wenn eine Horde Schnecken über Nacht das komplette Salatbeet leergefressen hat. Oder sie fragen sich, warum die Tomaten bei anderen so schön gedeihen, während die eigenen ziemlich verkümmert ausschauen. Erfahrene Hobbygärtner aus dem [Landkreis München](#) kennen ein paar Tricks, wie man garantiert eine bessere Ernte einfährt und was man dann mit all dem Obst und Gemüse macht, wenn man es nicht gleich aufessen kann.

Buschiges Basilikum



Karoline Brunner aus Gräfelfing und ihre Kräuter.

(Foto: Robert Haas)

"Der Duft von Basilikum macht glücklich", sagt Karoline Brunner, Betriebsleiterin des Seidlhofs in Gräfelfing, auf dem ökologischer Land- und [Gartenbau](#) sowie Umweltbildung betrieben wird. Das sei wissenschaftlich erwiesen. Für ein bisschen Glück lohnt es sich, den Eigenanbau zu wagen. Damit das Basilikum schön buschig wird, sollte man es selbst aussäen. Einfach die Samen auf nährstoffarme Ansaaterde streuen - "Basilikum ist ein Lichtkeimer" - und feucht halten, dann sprießt nach einer Woche das erste Grün. Ist das Pflänzchen zwei bis drei Zentimeter groß, wird es vereinzelt, um mehr Platz zu erhalten. Die Spitze entfernt Brunner, "dann wächst die Pflanze buschig". Die gewachsene stabile Jungpflanze kann man dann in einen größeren Topf oder ins Hochbeet setzen, damit sie vor Schnecken geschützt ist.

Basilikum gedeiht in voller Sonne, braucht dann aber genug Erde, damit es tagsüber nicht austrocknet. Gießen sollte man nur auf die Erde, "die Pflanze sollte dabei nicht im Wasser stehen", rät Brunner. Bei der Ernte schneidet man immer den Stängel bis zum nächsten oder übernächsten Blattansatz mit ab, damit die Pflanze weiterwachsen kann. Kräuter brauchen ab und zu Flüssigdünger, rät Brunner.

Süße Tomaten



Der Neubiberger Tomatenzüchter Thorsten Thron.

(Foto: Claus Schunk)

Volle Sonne, genug Wasser und eine Überdachung - das ist die Formel, nach der Tomaten gedeihen. Bei der Sortenwahl sollte man auf samenechte, alte Varianten setzen, dann kann man die getrockneten Samen nächstes Jahr wieder verwenden, empfiehlt Thorsten Thron. Sein Hobby ist der Tomatenanbau. Im Umweltgarten Neubiberg hat er heuer 130 Sorten angepflanzt. Soll die Pflanze im Topf gedeihen, ist mindestens ein 25-Liter-Gefäß nötig, Thron empfiehlt torffreie Bioerde als Nährboden. Große Töpfe muss man nicht so häufig gießen, das reduziert das Risiko von Pilzerkrankungen, denn dafür ist die Tomatenpflanze anfällig. Deshalb soll sie auch kein Wasser von oben in Form von Regen oder Gießwasser erhalten. Thron gräbt einen Tonblumentopf mit etwa neun Zentimeter Durchmesser neben der Pflanze ein und gießt nur dort hinein. "Die Pflanze holt sich das Wasser", sagt er. Vorbeugend wirkt auch eine "Entlaubung": alle Blätter von unten bis zum ersten Blütenansatz entfernen. Und unten um die Pflanze Heu, Stroh oder Rasenschnitt legen. Zwei bis drei Triebe lässt Thron der Tomate, den Rest "geizt" er aus: Die schwachen Seitentriebe in den Blattachsen werden herausgebrochen. Düngen nur in Maßen, rät Thron, er verwendet zwei Mal in der Saison Brennnesseljauche.

Düngen mit Brennesseljauche



Ursula Scholz düngt mit Brennesseljauche.

(Foto: Claus Schunk)

Ursula Scholz schwört ebenfalls auf das Düngen mit Brennesselbrühe. Die Jauche riecht zwar nicht besonders gut, eigentlich stinkt sie sogar ganz fürchterlich. Aber sie ist natürlich und sie wirkt. "Zum Ansetzen nehme ich reichlich kleingeschnittene Brennesseln", sagt Scholz, die die Pflanzen direkt in ihrem Kleingarten am Rodelberg in Unterhaching findet und "möglichst bei Vollmond" erntet. Wichtig sei, dass man zum Aufgießen Regenwasser und kein Leitungswasser benutzt. Das Brennessel-Wasser-Gemisch lässt man dann eine gute Woche in einem Eimer stehen und rührt es ab und an mit einem Hölzchen um.



Die Brennesseljauche als Superdünger von Ursula Scholz.

(Foto: Claus Schunk)

"Wenn ich was entnehme, verdünne ich es zum Gießen mindestens 50 zu 50, natürlich mit Regenwasser", erläutert sie. Gegossen wird mit der Brühe nur ganz "dezent", Scholz empfiehlt einen Becher pro Pflanze. Der Eimer wird dann wieder mit Wasser und frischen, kleingeschnittene Brennnesseln aufgefüllt. Wenn die Brühe nach vielen Tagen dann ausgelaugt ist, verteilt Scholz die Pflanzenrückstände entweder unter ihren Sträuchern oder auf dem Kompost.

Der Kartoffelturm



Regina Tramm-Jula vom Gartenbauverein in Unterhaching hat mit der Kindergruppe einen Kartoffelturm gebaut.

(Foto: Sebastian Gabriel)

Kartoffeln nehmen in der Regel viel Platz in Anspruch. Wenn nicht gar einen ganzen Acker, dann zumindest eine größere Fläche im Garten. Allerdings kann man die Erdäpfel auch übereinander anbauen. Erst kürzlich bot ein Discounter stapelbare Pflanzenkübel an. Man kann seinen Kartoffelturm allerdings auch mit einfachen Mitteln selbst bauen. Wie das funktioniert, hat Regina Tramm-Jula vom Gartenbauverein Unterhaching kürzlich mit der Kindergruppe "Grashüpfer" des Vereins im Pfarrgarten von St. Alto ausprobiert. Zunächst haben die kleinen Gärtner zwei Meter Hasendraht zu einem Zylinder geformt, auf der Wiese aufgestellt und mit Stroh an den Innenseiten ausgekleidet. Ins Innere kam zunächst eine Schicht Erde, darauf wurden die ersten fünf Kartoffeln platziert.



Der Kartoffelturm.

(Foto: Sebastian Gabriel)

Abwechselnd folgten nach oben etagenweise wieder Erde und Kartoffeln, bis der Turm voll war. Mehr als 80 Liter Erde wurden benötigt. "Wichtig ist, dass die Kartoffeln bereits 1,5 bis zwei Zentimeter lange Keime habe", sagt Tramm-Jula, die hauptsächlich Saatkartoffeln verwendet, aber auch die von den Kindern mitgebrachten haushaltüblichen Knollen vergraben hat. Das war Ende April. Inzwischen sind rundherum bereits die Pflanzen herausgewachsen. "Man darf nur nicht zu viel gießen, Kartoffeln mögen nicht zu viel Feuchtigkeit", sagt Tramm-Jula.

Der richtige Mix



Sabine Mader (links) und Nicola Gorkenant mit eingepflanzten Kartoffeln und Kapuzinerkresse am Sonnenacker in Krailling.

(Foto: Florian Peljak)

Seit vier Jahren beackert Sabine Mader aus Gräfelfing mit ihrer Freundin Nicola Gorkenant etliche gepachtete Ackerreihen auf dem Sonnenacker an der Gemeindegrenze zwischen Planegg und Krailling. In ein Thema hat sich Mader besonders hineingefuchst: Welche Pflanzen beeinflussen sich gegenseitig positiv? Synergien nutzen und Konkurrenz vermeiden, heißt das Credo. Auf dem Acker sprießen schon erste Blätter der Kartoffel und daneben Kapuzinerkresse. "Die Kresse hält Schädlinge ab", sagt Mader. Das gilt auch für Knoblauch, Lavendel und Thymian, die zu den Kartoffeln passen. "Und Zwiebel und Karotten fühlen sich wohl zusammen", sagt Nicola Gorkenant. Was nicht zusammengeht, sind zwei Starkzehrer, sagt Mader. Etwa Zucchini und Kürbis, "die nehmen sich die Nährstoffe weg". Mader hat auch die Erfahrung gemacht, dass Dill, der zwischen den Pflanzen gesät wird, das Wachstum aller anderen Pflanzen beschleunigt. Während Kopfsalat zwischen fast alle Pflanzen gesetzt werden kann - nur mit Roter Bete verträgt er sich nicht - und auch Buschbohnen unkompliziert sind - die mögen gerne Mangold neben sich - ist der Lauch zickiger. Er mag weder Blumenkohl noch Broccoli oder Erbsen in seiner Nähe. Gerne sät Mader auch Bohnen und Mais zusammen, "dann halten sich die Bohnen am Mais fest".

Schnecken vertreiben



Thomas Grasl hat festgestellt: Das Einzige, das hilft, sind Schneckenzäune.

(Foto: Claus Schunk)

Sie zählen zu den ärgsten Feinden des Kleingärtners, sind immer da und fressen fast alles. Wer jemals Schnecken mit Langsamkeit in Verbindung gebracht hat, wird dieses Urteil revidieren, wenn er vergeblich seinen Salat sucht, den er am Tag zuvor noch liebevoll gegessen hat. "Das Einzige, was hilft, sind Schneckenzäune", sagt Thomas Grasl, der seine Gemüsebeete in der Kleingartenanlage in Unterhaching mittlerweile mit den Metallblenden umrandet hat. "Diese Barrieren haben einen doppelten Falz, über den die Schnecken offenbar nicht drüberkommen", erläutert er die Funktion. Wichtig sei dabei, dass der Schneckenzaun keine Lücken habe und überhängende Pflanzen keine Brücken bildeten. Außerhalb der Umrandung gilt es, die gefräßigen Weichtiere händisch aus dem Garten zu entfernen. Viele Kleingärtner greifen dazu zum Messer oder zur Schere. Bierfallen hingegen locken die Schnecken erst noch an. Das gilt auch für Schneckenkorn. Davon sind zwei verschiedene Sorten im Handel. "Mit dem Wirkstoff Metaldehyd ist es sehr bedenklich, weil es auch für andere Tiere oder Kinder giftig ist", sagt Grasl. Die bessere Wahl wären dann noch Produkte mit Eisen-III-Phosphat, doch dafür bräuchte man ziemlich viel, um die Pflanzen zu schützen und müsse nach starkem Regen auch immer wieder nachstreuen. Was nicht funktioniert: Kupferbänder oder -bleche, Sägespäne oder bestimmte Pflanzen, etwa Thymian, das die Schnecken angeblich vertreiben soll. "Den fressen sie zwar nicht, aber sie kriechen einfach außen rum", sagt Grasl. Blieben noch elektrische Zäune, doch die sind viel zu teuer und aufwändig.

Selbstgebautes Bewässerungssystem



Die selbstgebaute Wasserversorgung von Steffi Rudel.

(Foto: Claus Schunk)

Kann man im Landkreis München Melonen anbauen? Man kann, und sogar dabei noch in den Urlaub fahren, ohne dass die Pflanzen in der Zeit eingehen. Wie das geht, hat Steffi Rudel vom Kleingartenverein Rodelberg in Unterhaching erprobt. In einem kleinen Gewächshaus hat sie eine solarbetriebene Bewässerung installiert, die völlig unabhängig funktioniert. Das Regenwasser läuft vom Dach der Hütte direkt in eine Tonne. Dort befindet sich die mit Sonnenenergie betriebene Minipumpe, die dafür sorgt, dass das Wasser in der Gewächshaus gelangt und durch einen Schlauch am Boden mit mehreren Düsen direkt an die Pflanzen tröpfelt. Investiert hat sie dafür etwa 100 Euro, "wichtig ist, dass man kalkarmes Regenwasser nutzt", sagt Steffi Rudel.

Kreative Verarbeitung



Die Neurieder Kleingärtner Günter Wiedenauer, Christine Hackner, Sepp Kressierer und Maria Pscherer wissen, wie man Obst und Gemüse verarbeitet und haltbar macht.

(Foto: Florian Peljak)

Ernten kann man in einem Garten fast das ganze Jahr über. Das erste Rhabarbergelee mit Vanillezucker und etwas Sekt hat Christine Hackner schon in Gläser abgefüllt. Und wenn alles andere Gemüse und Obst nach und nach reift, wissen die Neurieder Kleingärtner schon, was sie daraus herstellen. Christine Hackner legt ihre Knoblauchzehen in einen Sud aus Essig, Honig, Senfkörnern, Wacholder, Lorbeer und Öl ein. Gartennachbar Sepp Kressierer hat sich auf Alkoholisches spezialisiert. Sein Obst verarbeitet er zu Likören und seine gesamten Gartenkräuter von Lorbeer, Rosmarin und Salbei über Minze und Estragon bis hin zu Basilikum und Pfefferminze setzt er zu einem Amaro an. Rote Bete wandert bei ihm mit Zwiebelringen, Senfkörnern, Essig, Wasser und Zucker ins Einmachglas. Die Gläser stellt er bei etwa 90 Grad für eine Stunde in den Backofen, "so wird es haltbar". Feste Rezepte hat keiner der Kleingärnter, "einfach ausprobieren", ermutigen sie. Maria Pscherer ist die Marmeladenspezialistin in der Anlage, sie kocht von schwarzer Johannisbeere bis zur Traube alles mit 2:1-Gelierzucker ein. Und Günter Weidenauer trocknet Apfelringe, die er vorher mit Zitronenwasser abreibt, damit sie nicht braun werden. Als wichtige Küchenutensilien für den Kleingärtner nennen die Neurieder einen großen Topf und einen Entsafter.