



**taschenGARTEN**  
**2017**



**Der taschenGARTEN 2017 wird  
von der GartenWerkStadt Marburg herausgegeben**

**Redaktion, Texte und Zeichnungen von**

Kati Bohner, die in vielfältigen Projekten aktiv ist, in denen sie sich für eine sozialökologische Transformation engagiert. Seit 2012 gibt sie Kurse und hält Vorträge im Rahmen der GartenWerkStadt zu ökologischem Anbau und agrarpolitischen Themen. Sie ist Gemüsegärtnerin und Ethnologin.

**Weitere Texte von**

Anna Oppermann, die Staudengärtnerin ist und in Marburg studiert. Dort hat sie den Gemeinschaftsgarten „Wachsen Lassen“ initiiert.  
Steffen Schmidt, der seine Gärtnerlehre im Schlosspark Bad Homburg gemacht hat und dann einige Jahre im Garten-Landschaftsbau tätig war. Seine Leidenschaft für Pflanzen und Tiere lebt er heute auf der Streuobstwiese der Solawi Marburg und bei seiner Ausbildung zum Bio-Landwirt aus.

**Und einem Interview mit**

Farida Akhter von der Bäuer\*innenbewegung Nayakrishi in Bangladesh, das Anja Banzhaf geführt hat, die Anfang 2016 ein Buch über Saatgutsouveränität veröffentlicht hat und sich für freie Gesellschaftsformen interessiert.

**Lektorat**

Vera Zimmermann und Annika Schlüter

**Layout**

Mimosa Lubeniqi lebt in Berlin und ist als freie Grafikdesignerin tätig.

taschenGARTEN@gartenwerkstadt.de  
www.gartenwerkstadt.de

1. Auflage 2017

Druck: msi (1000 Dank an Christoph!)



## Inhalt

Vorwort	4
Gärtnern mit dem taschenGARTEN	6
Legende	13
Mit Landwirtschaft das Klima wandeln	14
Landwirtschaftliche Vielfalt in Bangladesh <i>Ein Interview mit Farida Akhter geführt von Anja Banzhaf</i>	20
Gärtnern gegen den Klimawandel	26
Tomaten	29
Ferientermine	35
Jahresübersicht 2017	36
Kalenderteil mit Terminplaner und vielen Mini-Infos	42
Jahresübersicht 2018	156
Der Obstbau im Kleinen <i>Steffen Schmidt</i>	162
Was wir lieben, pflanzen wir <i>Anna Oppermann</i>	172
GartenWerkStadt	177
Anbautabelle	179
Übersicht zum Thema Düngung	188
Gründüngungen	189
Notizen	190

## Liebe Leser\*innen,

„Die Lebensmittelproduktion ist eine der wichtigsten Ursachen und eines der ersten Opfer des Klimawandels.“ So bringt es Carlo Petrini, Präsident der Non-Profit-Organisation Slow Food International, auf den Punkt. Diesem Spannungsfeld aus Ursache und Opfer und vor allem den Fragen, wie unsere Lebensmittel anders hergestellt, unsere Gärten klimafreundlicher werden und wie wir trotz der klimatischen Unsicherheiten mit einer sicheren Ernte rechnen können, widmet sich der diesjährige taschenGARTEN.

Dabei ist das Kernstück wie immer der Kalenderteil mit Platz für eure persönlichen Termine und einer gärtnerischen Anbauplanung, in der ihr Infos dazu findet, was ihr gerade in euren Gärten tun könntet. Zusammengefasst wird die Anbauplanung nochmals in der großen Übersichtstabelle ganz hinten. In jeder Woche gibt es darüber hinaus saisonale Mini-Infos, die euch einzelne Pflanzen vorstellen, euch Tipps zum klimafreundlichen Gärtnern geben oder spannende Bücher empfehlen.

Gerahmt wird der Kalenderteil von ausführlichen Hintergrundinfos. Das Thema bietet zahlreiche Anknüpfungspunkte für die Diskussion von Fragen zur Klimagerechtigkeit oder eine Kritik an Freihandelsabkommen, der EU-Agrarpolitik, der Macht von Weltkonzernen... Diese politischen Diskussionen streifen wir 2017 vor allem in den ersten beiden Texten „Mit Landwirtschaft das Klima wandeln“ und „Landwirtschaftliche Vielfalt und Klimawandel in Bangladesh“. Doch natürlich gäbe es hier noch viel mehr zu sagen. Wir haben uns trotzdem für einen Fokus auf eure Gärten und darauf, was ihr selbst tun könnt, entschieden. Nicht weil wir die politische Diskussion für weniger relevant halten, sondern weil wir einen starken Praxisbezug für den taschenGARTEN passender finden. Erinnern möchten wir an dieser Stelle nochmals an den Text „Urbane Gärten für Ernährungsautonomie“ von Jan Hendrik-Cropp im taschenGARTEN 2015, der thematisch genauso gut in diesem Kalender stehen könnte ...

Da das Gärtnern und all die daran anknüpfenden Themen so vielfältig sind, gestalten wir die Inhalte des taschenGARTENS für jedes Jahr neu. Trotzdem gibt es manche Dinge, die in jedem Jahr gesagt werden müssen. Die treuen taschenGARTEN-Leser\*innen unter euch werden deshalb manches wiedererkennen. Wir versuchen, nur das Allerwichtigste zu wiederholen, um möglichst viel Platz für neue Infos zu haben. Deshalb verweisen wir an vielen Stellen auf Texte aus den vergangenen Jahren, die ihr auch auf unserer Homepage nachlesen könnt, falls ihr die Kalender nicht habt.

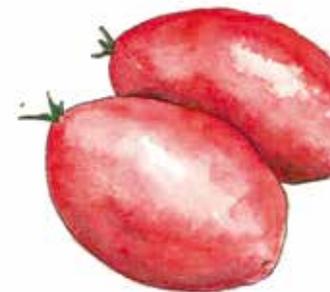
Inspiziert ist der taschenGARTEN vor allem durch unseren Garten in Marburg. Dort geben wir verschiedene Gartenkurse und organisieren Veranstaltungen zu gärtnerischen und agrarpolitischen Themen. Oft ergibt sich aus den Gesprächen mit den Teilnehmer\*innen und Besucher\*innen ein erster Gedanke für einen neuen Text für den Kalender oder eine unserer Ausstellungen. Dieser Austausch ist eine riesige Bereicherung! Außerdem gibt es in jedem Jahr Gastartikel von wechselnden Autor\*innen. Wenn ihr also auch mal was schreiben wollt, könnt ihr euch gerne mit uns in Verbindung setzen. Den taschenGARTEN 2018 planen und schreiben wir bereits im Frühling 2017 – meldet euch also rechtzeitig!

Ihr seid alle herzlich eingeladen, uns zu besuchen. Wir freuen uns sehr auf spannende und kontroverse Gespräche, auf gemeinsames Gärtnern und gemütliche Gartenabende.

Danke an alle, die unsere GartenWerkStadt, in welcher Form auch immer, unterstützen und begleiten!

### **Kati für die GartenWerkStadt**

Weitere Infos zur GartenWerkStadt gibt's auf S. 177 und unter [www.gartenwerkstadt.de](http://www.gartenwerkstadt.de)



## Mit Landwirtschaft das Klima wandeln

Wenn wir die Ursachen des Klimawandels diskutieren, geht es oft um Verkehr, Industrie und Heizenergie. Wir stellen uns rauchende Schornsteine und mit Autos verstopfte Großstädte vor und hoffen, durch erneuerbare Energien und E-Mobilität das Problem zu lösen. Mit Sicherheit sind das auch wichtige Ansatzpunkte. Was jedoch dabei manchmal vergessen wird, ist die Bedeutung der Landwirtschaft und unserer Ernährungsgewohnheiten für den Klimawandel. Denn heute vorherrschende Produktionsmethoden der Land- und Ernährungswirtschaft sind je nach Studie für bis zu 30% des vom Menschen gemachten Klimawandels verantwortlich und stellen somit eine der Hauptursachen des Klimawandels dar. Gleichzeitig gibt es wohl kaum einen Wirtschaftsbereich, der stärker vom Klima abhängig ist als die Landwirtschaft. Wenn wir uns diese Situation vor Augen führen, kommen wir – wie in jedem taschenGARTEN – früher oder später zu der Frage: Wie können dauerhaft genug Lebensmittel für eine wachsende Weltbevölkerung produziert werden? 2017 gilt unser besonderes Augenmerk dem Klimawandel.

Die Global Players der Agrarindustrie wollen uns weismachen, dass es ihre Expertise sei, mit der die Problematik gelöst und auch in Zukunft ausreichend Lebensmittel produziert werden können. Mit Hilfe von Gentechnik sollen trockenheitsresistente Pflanzen der Hitze trotzen, sie wollen Massentierhaltung, weil diese effizienter sei als Weidehaltung und sie setzen alles daran, in einer globalisierten Produktion die jeweiligen Standortvorteile voll auszunutzen. Auf diese Weise sollen die Ernährungsgewohnheiten der globalen Oberschicht, die von einem hohen Anteil tierischer Produkte geprägt sind, aufrecht erhalten und für die wachsende Weltbevölkerung möglich gemacht werden. Das Ergebnis ist eine katastrophale Klimabilanz unseres täglichen Menüs.

## Vorherrschende Produktionsmethoden verursachen Klimawandel

Vor allem die zunehmende Produktion von tierischen Produkten führt zu einem immer größeren Bedarf an landwirtschaftlicher Nutzfläche. Die zunehmende Nutzung der Äcker zur Produktion von Bioenergie treibt den Hunger nach Land darüber hinaus weiter voran. Die einzige Möglichkeit, an zusätzliche Äcker zu kommen, besteht darin, Land, das heute anders genutzt wird, zu Ackerfläche zu machen. Das bedeutet, dass Wälder gerodet, Wiesen umgebrochen und Moore trockengelegt werden, um Soja für die Massentierhaltung oder Palmöl für Nuss-Nugat-Creme, Margarine und Kosmetik zu produzieren. Das Problem dabei ist, dass in Wäldern, Wiesen und Mooren gigantische Mengen an Kohlenstoff gebunden sind. Durch die Nutzungsänderung verlieren sie ihre besondere Qualität als Kohlenstoffspeicher, da dieser nicht länger im Bewuchs und nicht mehr so gut im Boden gespeichert ist. Stattdessen entweicht er u.a. als CO<sub>2</sub> und Methan in die Atmosphäre. Landnutzungsänderungen sind somit der Hauptgrund, warum die heutige Lebensmittelproduktion eine derart schlechte Klimabilanz aufweist.



*Für den Anbau von Ölpalmen werden Tausende Hektar Wald gerodet.*



## Beeren- und Obsttipps

Steffen Schmidt

### Schnittzeit geht weiter

Falls ihr noch nicht fertig seid, könnt ihr den Winterschnitt im Kernobst (Apfel, Birne ...) weiter durchführen. Das Schnittholz eignet sich zerkleinert als Mulch für Beerensträucher oder kann unten in Hochbeete gefüllt werden. Wenn nicht schon im vergangenen Sommer geschehen, könnt ihr jetzt den Auslichtungsschnitt bei Johannis- und Stachelbeeren durchführen. Dabei sollten auch kranke – z.B. mit Mehltau befallene Triebe – entfernt werden (siehe auch Pflanzenportrait auf S. 168).

### Platz für Vögel

Auf Steuobstwiesen könnt ihr jetzt Ansitzstangen für Greifvögel aufstellen. Auch Nistkästen sollten gesäubert werden! Vögel sind nämlich wichtig im Obstgarten: Sie fressen die Mäuse und alle möglichen anderen Schädlinge.

### Erdbeertipp

Erdbeeren können, wenn kein Schnee liegt, zur Verfrühung schon mit Vlies abgedeckt werden. Sollte es warm werden, müsst ihr aber lüften und zur Blüte hin sollten die Vliese ganz abgenommen werden. Abgestorbene Blätter entfernen, Boden lockern und mit Kompost düngen (3–4 l/m<sup>2</sup> um die Pflanzen verteilen).

Anzucht	Art	Satz	Wie	Wo	Pflanzung in KW
	Kohlrabi	1		MT	11
	Salat	1		MT	11
	Spitzkohl	1	35*1,5	FB/MT	11

#### Direktsaat

Pflücksalat dicht	1	3x3	Topf
-------------------	---	-----	------

Montag

30

Dienstag

31

Mittwoch

01

Donnerstag

02

Freitag

03

Samstag

04

Sonntag

05

## Buch-Tipp: „Wer die Saat hat, hat das Sagen!“

**Unsere taschenGARTEN-Autorin Anja Banzhaf hat ein wunderbares Buch geschrieben:**

Hattet ihr heute schon was mit Saatgut zu tun? Nein? Was war denn euer heutiges Frühstücksbrot, bevor es zu einem Brot verbacken wurde? Und auch der Käse konnte nur zum Käse gemacht werden, weil die milchgebende Kuh Getreide oder Gras gefressen hat. Saatgut ist die Grundlage all unserer Nahrungsmittel – und ob wir wollen oder nicht, wir haben jeden Tag mit Saatgut zu tun. Im Hinblick auf seine immense Wichtigkeit ist es erstaunlich, wie wenig bekannt ist, was mit unserem Saatgut geschieht.

Das Buch „Saatgut – Wer die Saat hat, hat das Sagen“ beschreibt, wie Wirtschaftsinteressen und Gesetze weltweit das Recht der Bäuer\*innen und Gärtner\*innen einschränken, selbst zu züchten, Saatgut zu gewinnen und weiterzugeben. Doch Autorin Anja Banzhaf beschränkt sich nicht auf die Darstellung dessen, was schief läuft in Pflanzenzüchtung, Saatgutgesetzgebung und auf dem Saatgutmarkt. Vielmehr legt sie einen deutlichen Fokus auf das Engagement von Menschen, die sich für selbstbestimmte und ökologische Saatgut- und Landwirtschaftsstrukturen einsetzen. In zahlreichen Interviews und Streifzügen rund um die Erde lässt die Autorin Bäuer\*innen, Gemeinschaftsgärtner\*innen, Züchter\*innen und Aktivist\*innen zu Wort kommen und ihren Blick auf das Thema Saatgut erläutern. Herausgekommen ist ein abwechslungsreiches und liebevoll gestaltetes Buch, das Lust macht, beim Samengärtnern selbst dabei zu sein.

Anja Banzhaf (2016): *Saatgut – Wer die Saat hat, hat das Sagen*. München: Oekom Verlag.



Montag

1. Weihnachtsfeiertag

25

Dienstag

☾ 2. Weihnachtsfeiertag

26

Mittwoch

27

Donnerstag

28

Freitag

29

Samstag

Silvester

30

Sonntag

Neujahr

31

# Was wir lieben, pflanzen wir Plädoyer für die blumige Vielfalt

von Anna Oppermann

Viele der neuen Stadtgärtner\*innen entwickeln eine ebenso große wie verdienstvolle Liebe zu alten Gemüsesorten und Arten, die niemals ihren Weg in die Supermarktregale finden werden. Sie bauen Rote Melde und Spargelerbsen an und widmen ihre ganze Hingabe einer sehenswerten Sammlung gefurchter, gestreifter und lilafarbener Tomaten. Dieser Begeisterungssturm geht oftmals zulasten der großen Gartenvielfalt, zu der auch die nicht essbaren Pflanzen gehören, die Blumen. Mit „Blumen“ als alltagstauglichem Diffusbegriff meine ich die Vielfalt der für den Magen nutzlosen Schönheiten, die man aber dringend für Herz und Auge braucht. Und darüber hinaus für die unzähligen Orte im Garten, die wir als vollkommen ungeeignet für Tomatendiven oder auch für toskanischen Palmkohl einschätzen müssen. Ausgehend von dieser Einsicht habe ich einmal stillschweigend roten Klatschmohn in die weißkieselige Spritzschutzkante des großelterlichen Hauses gesät.

Meine Oma war zunächst irritiert von dem neuen „Unkraut“ aber neugierig genug abzuwarten, was da wächst. Als dann die opulente Blüte in der kargen Ritze einsetzte, war sie entzückt. Mittlerweile wachsen jede Menge wunderschöne Stockrosen direkt an der Hauswand und haben den doch zu sehr wuchernen Mohn abgelöst. Einjähriger Sommerfloh, vagabundierende Zweijährige, jedes Jahr neu austreibende Stauden, kleine und große Zwiebeln, mediterrane Halbsträucher, Kräuter, Duftpflanzen, Färbepflanzen, Nachtblüher für Motten, sporentragende Farne, Sukkulenten, umschwärmte Bienenweiden, Hummelliebliche, verstörende Fliegenmagnete, Wanzenblumen usw. harren also unserer Entdeckung.



Entdeckung meint, dass wir herausfinden, welche Blumen wir lieben und an welchen Orten sie sich bei uns wohlfühlen. Damit halten wir keinen Klimawandel auf, aber wir tun etwas dafür, dass unser Garten mehr einem Wimmelbuch als einer Wüste ähnelt. Die Vielzahl der nie zuvor beobachteten Insekten im Garten – und damit auch Nützlingen für unser Gemüse – ist eine Freude.

Im Jahr 1983 erschien das Buch „Grün kaputt. Landschaft und Gärten der Deutschen“, eine morbide Foto-Dokumentation des gewandelten Verhältnisses zur Natur in der Moderne. Die alte, bäuerliche Landschaft war zu diesem Zeitpunkt bereits längst durch radikale Flurbereinigungen, Austrocknung von Mooren, Begradigungen von Flüssen, dem Bau von Autobahnen und vielen anderen Maßnahmen maschineller Entfesselung unwiederbringlich verändert worden. Mit der Industrialisierung der Agrarlandschaft ging auch eine drastische Veränderung der Hausgärten einher, die im Kleinen und vermeintlich Unbedeutenden Zeugnis ablegen kann vom Geist dieser Asphalt- und Betonjahre. Der Wandel erscheint beim Betrachten der Bilder vor allem ästhetisch eklatant: Alte Dorfbäume und Obstbäume, Gemüsebeete mit Kräutern und Blumen, wuchernde Kletterrosen und versprengte Wildblumen am Wegesrand wichen immergrüner Koniferenbepflanzung, englischem Rasen und Kirschlorbeerhecken.

Die Ausstattung mit Rustikalkitsch wie Jägerzäunen sowie der landesweite Einzug der Waschbetonplatte komplettierten die neue Gartenmode. Diese Gärten waren und sind selbstredend auf eine klimaschädliche Weise energie- und ressourcenintensiv; in der Vorstellung ihrer Besitzer\*innen benötigen sie Rasenmäher, Torf, Beton, Bewässerung, Moosvernichter, Blaukorn-Dünger und Pestizide. Die ganz schlimmen Zeiten sind zum Glück überstanden, heute können wir eher eine Rückkehr zur Ästhetik

**Ausstellungen im Garten:** Da das Gärtnern so facettenreich ist, greifen wir uns immer wieder einzelne Themen heraus, um sie zu vertiefen und gestalten dazu jährlich eine Ausstellung im Garten. So wollen wir eine Mischung aus Schaugarten und Mitmachprojekt schaffen und einen Garten gestalten, in dem auch Besucher\*innen beim Spazierengehen jede Menge entdecken können.

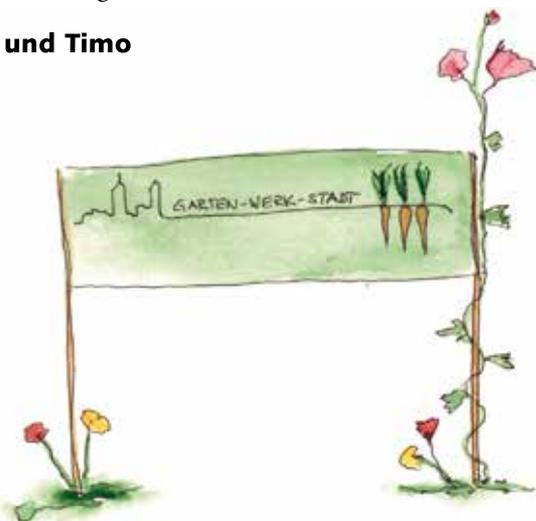
### Mittlerweile haben wir vier Ausstellungen gestaltet:

- Kartoffel = Kartoffel?!
- Fruchtbare Erde – Geschichten von Bodenleben und Hülsenfrüchten
- Wurzelgemüse – vergessene Vielfalt
- Zukunft(s)Essen – gesunde Ernährung im Klimawandel

**Wo wir gärtnern:** Große Teile unserer praktischen Arbeit finden auf dem Gesundheitsgartengelände der Stadt Marburg statt, die aktuell unsere wichtigste Kooperationspartnerin ist. Außerdem machen wir Vorträge und Workshops in anderen Gärten und unsere Ausstellungen werden an immer mehr Orten gezeigt. Theoretisch gegärtnert wird im Netzwerkbüro, zu dem sich seit Anfang 2014 verschiedene Marburger Initiativen zusammenschlossen haben.

Wer uns besuchen will, ist herzlich willkommen. Aktuelle Infos zu unseren Veranstaltungen gibt's unter [www.gartenwerkstadt.de](http://www.gartenwerkstadt.de)

### Kati, Jutta, Annika und Timo



## Anbautabelle

Eine genaue Anleitung zur Benutzung dieser Tabelle gibt's ab S. 6: Gärtnern mit dem taschenGARTEN.

In der Übersichtstabelle findet ihr auf einen Blick WAS, WANN, WO vorgezogen, ausgepflanzt oder direkt gesät werden kann. Außerdem ist sie voller kleiner Hinweise zu den einzelnen Pflanzen (siehe auch Legende). Da wir oft gefragt wurden, wie viel man von den einzelnen Pflanzen braucht, haben wir eine vorsichtige Prognose für eine Pflanzenanzahl gewagt, die uns persönlich für einen kleinen Haushalt sinnvoll erscheint (Sinnige Menge pro Satz). In der Spalte Platzbedarf haben wir ausgerechnet, wie viel Platz diese Menge an Pflanzen braucht. So habt ihr schnell einen Überblick, wieviel Anbaufläche ihr benötigt - aber Achtung: die Vorlieben sind nunmal sehr unterschiedlich!

<b>AZ</b> Anzucht	<b>AS</b> Anzuchtschale	<b>Stark</b> Starkzehrer
<b>P</b> Pflanzung	<b>MT</b> Multitopfplatte	<b>Mittel</b> Mittelzehrer
<b>DS</b> Direktsaat	<b>VL</b> Vlies	<b>Schwach</b> Schwachzehrer
<b>FL</b> Freiland	<b>NZ</b> Netz	<b>10er</b> Topf mit 10cm Ø
<b>GW</b> Gewächshaus	<b>kalt</b> kalte Anzucht (15°C)	<b>x cm</b> Saattiefe
<b>FB</b> Frühbeet	<b>warm</b> warme Anzucht (20°C)	<b>x*y</b> Abstand in cm

*Wenn nicht anders vermerkt, kommen Pflanzungen und Direktsaaten ins Freiland (FL).*

Name	Sinnvolle Menge / Satz	AZ													
	Platzbedarf	P	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	
Familie	Nährstoffbedarf	DS													
<b>Asiasalate</b>	20	AZ	kalt	MT											
	0,2m²	P	FL / GW	25*10											
Kreuzblütler	Schwach	DS			1cm					17*5					

Bis Mitte September im Freiland, dann im frostfreien Gewächshaus; sie schmecken scharf - ein bisschen wie Rucola. Besonders lecker sind sie gemischt mit anderen Salaten. Wenn man nur die äußeren Blätter erntet, treiben sie immer wieder aus und können gut überwintert werden. An langen Sommertagen fangen die meisten Asiasalate schnell an zu blühen.

<b>Aubergine</b>	3	AZ		warm	AS										
	1,5	P				GW/FL	50*100								
Nachtschattengewächs	Stark	DS													

Pikieren & topfen; Februar-Aussaait für beheiztes Gewächshaus, März-Aussaait auch für unbeheiztes Gewächshaus oder Freilandanbau (bei geeigneten Sorten) – kalteempfindlich. Pflanzung im Freiland Mitte Mai

<b>Basilikum</b>	20	AZ	warm	MT											
	0,8	P					FL/GW	20*20							
Lippenblütler	Schwach	DS													

Auf einem hellen Fensterbrett ganzjährig möglich, im Freiland solange es nicht friert.

<b>Blumenkohl</b>	5	AZ	kalt	FB/MT					FB: 35*1,5						
	2,2	P					FL	60*75							
Kreuzblütler	Stark	DS													

Pflanzzeitpunkte stark sortenabhängig; Anzuchtstipps siehe KW 6; Fruchtfolge: mind. 3 Jahre Abstand zu Kreuzblütlern.