



## Newsletter #1 März

Liebe Teilnehmer\*innen am bundesweiten Projekt „Saatgut leihen – Vielfalt ernten“!

Herzlich Willkommen, wir freuen uns, dass Sie dabei sind, Lust und Neugier mitbringen und sich an der Saatgutgewinnung versuchen wollen. Auch wenn nicht jeder erfolgreich sein wird, werden Sie auf jeden Fall am Ende der Gartensaison einiges an neuen Erfahrungen ernten können:

- Ernte von schmackhaftem Gemüse, das es nicht im Supermarkt zu kaufen gibt.
- Ernte einer überraschend großen Menge Saatgut. Davon können weitere Tütchen für kleine Geschenke im Freundeskreis befüllt werden.
- Ernte von neuen Kompetenzen über Aussaat und Pflege von Gemüsepflanzen.
- Ernte an Wissen darüber, warum es so wichtig ist, sich für die biokulturelle Vielfalt unserer Nahrung zu interessieren.
- Ernte von vielen kleinen Geschichten über besondere Sorten, ihre Namen und ihre Herkunft.

Ab sofort begleiten wir Sie mit Hilfe dieser Texte durch die Gartensaison. Die Texte vermitteln alle wichtigen Informationen, damit aus dem Samenkorn am Ende der Saison wieder Saatgut geerntet und zurückgegeben werden kann. Heute haben wir für Sie folgendes vorbereitet:

- Unsere Gemüsearten: Was liegt an?
- Materialien für die Aussaat, Upcycling-Tipp und Aussaaterde
- Aus unserem Sortiment: Die Gartenmelde
- Buchtipp

Im nächsten Newsletter wird das sogenannte Pikieren erklärt.

Bis dahin viel Freude beim Lesen, am Ausprobieren und Beobachten!

Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne: [info@saatgutleihen.de](mailto:info@saatgutleihen.de)

### Unsere Gemüsearten: Was liegt an?

## Tomate

Es ist Mitte März, und damit die beste Zeit um die Tomatenaussaat zu starten. Die Tomate ist ein licht- und wärmeliebendes Fruchtgemüse. Da die optimale Keimtemperatur der Tomatensamen bei über 20 ° C liegt, wird dieses Gemüse auf der Fensterbank oder im beheizten Gewächshaus vorgezogen. Weil die Tomatenpflanzen erst dann an ihren endgültigen Standort ausgepflanzt werden können, wenn es nachts garantiert nicht mehr friert, ist der beste Zeitpunkt für die Aussaat Mitte März bis Mitte April. Eine frühere Aussaat kann dazu führen, dass die Pflanzen auf der Fensterbank „vergeilen“, d.h. sie bekommen lange, dünne Triebe und bilden nur schwaches Gewebe aus. Das passiert, weil es auf der Fensterbank zu dieser Zeit für die lichthungrigen Pflanzen meist nicht hell genug ist. Schwache, lichthungrige Pflanzen sind anfälliger für Krankheiten und Schädlinge.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**



# Gartenmelde



Sobald der Boden frostfrei ist, ab Anfang März bis Mitte April, wird dünn in Reihen im Abstand von ca. 30 cm ausgesät. Eine frühe Aussaat ist für die Saatgutgewinnung wichtig. Für die Küchennutzung kann mehrmals bis in den Juni hinein ausgesät werden.

Der Boden muss unkrautfrei und aufgelockert sein. Die Gartenmelde mag es zum Keimen dunkel, deshalb werden in den Boden ca. 2 cm tiefe Rillen gezogen. Diese Rillen werden, falls der Boden trocken sein sollte, begossen. Anschließend wird in dieser Rille die Samen im Abstand von 15 cm ausgesät. Die Rille mit Erde bedecken und ein wenig andrücken. Bei einer Temperatur zwischen 5- 20 ° C wird die Gartenmelde innerhalb von 14 bis 21 Tagen auflaufen. Sobald die Reihen zu erkennen sind, wird zwischen den Reihen gejätet.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**

Für die Samengewinnung werden alle Sorten früh, also möglichst ab Anfang März in Schalen ausgesät.

Das ist wichtig, da die Saatgutreife nur in den trockenen Sommermonaten gelingt. Die Samen werden nur ganz dünn mit Erde bedeckt. Während der Keimung benötigen die Samen einen kühlen Ort, 7 bis 12° C sind optimal. Sobald die Samen sprießen und die Erde hochdrücken, muss die Aussaat auf die Fensterbank gestellt werden.

Sobald es frostfrei ist, können die Aussaatschalen an einem geschützten Platz draußen stehen. Nach etwa drei Wochen können die Salate im Abstand von 30 x 30 cm im Freiland gepflanzt werden. Für die Küchenernte kann Salat bis in den August hinein ausgesät werden. Ab Mitte Mai ist das auch direkt draußen möglich. Aber Achtung: Die Schnecken lieben die zarten Pflänzchen!

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**

# Salat



# Erbse

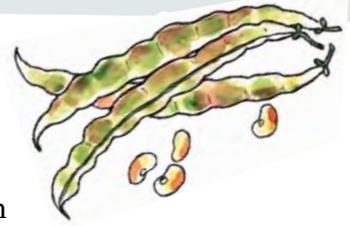


Erbsen sollen so früh wie möglich gelegt werden, weil sie bereits Mitte Mai mit der Blütenbildung beginnen. Palerbsen können ab März, Mark-, Zucker- und Zuckermarkerbsen ab Anfang April gelegt werden. Gelegt wird direkt ins Beet und zwar ca. 3 cm tief und mit 5 cm Abstand in der Reihe. Die Reihen sollten je nach Wuchshöhe 40 - 50 cm Abstand voneinander haben. Niedrige Sorten bis max. 40 cm Wuchshöhe benötigen keine Rankhilfe. Bei höheren Sorten die Rankhilfe einplanen oder am besten bei der Aussaat direkt anbringen. Hier eignen sich horizontal gespannte Schnüre im Abstand von 10-15 cm oder Kaninchendraht.

**Bitte, immer alles gut beschriften! Nutzen Sie dafür ein Pflanzetikett.**

## Gartenbohnen

Für die Bohnen ist es noch zu früh. Die Aussaat der Bohnen findet im Freiland erst statt, wenn keine Nachtfröste mehr drohen und die Temperaturen nachts nicht mehr unter 8 ° C sinken. Die Erde sollte sich auf min. 12°C erwärmt haben, optimal sind 15 bis 20°C. Das ist nach den Eisheiligen ab Mitte Mai der Fall.



## Materialien für die Aussaat, Upcycling-Tipp und Aussaaterde

### Materialien für die Aussaat

Es braucht keinen Anzuchtkasten, um Tomaten, Gartenmelde und Salat auf der Fensterbank vorzuziehen, denn die Plastikschaalen, in denen Obst und Gemüse oder Eis verkauft werden, lassen sich auch gut für solche Zweck nutzen.

Damit von vornherein kein Durcheinander entstehen kann, braucht es neben einem wasserfesten Stift oder Bleistift auch Pflanzetiketten – Holzstäbchen vom letzten Eis am Stiel, Klebetiketten für den Topf oder gekaufte Stecketiketten aus Plastik, zurechtgeschnittene Kunststoffstreifen aus Joghurtbechern oder alten Jalousien und ähnlichem. Denn jede unserer samenfesten Sorten hat ihre individuellen Eigenschaften. Sie wurden zumeist vor vielen Jahrzehnten gezüchtet und bekamen einen Namen, den Sortennamen. Der Sortenname gehört zum Saatgut, zur Pflanze und zu den Früchten.



Tomate ‚Himbeerrose‘, Renate Düring, VEN

### Erde

Im Handel gibt es spezielle Aussaaterde. Diese ist meist sehr schwach gedüngt und sterilisiert. Das ist besonders für die Anzucht der meisten Gemüsearten und Kräuter hilfreich – aber nicht zwingend notwendig. Es reicht auch aus, neu gekaufte Blumenerde mit bis zu einem Drittel Sand zu mischen. Bei gekaufter Erde ist es sinnvoll, darauf zu achten, dass sie torffrei und im Idealfall bio ist.

Hier noch ein Rezept für selbstgemischte Aussaaterde:

- ein Drittel gesiebte Erde von Maulwurfshaufen, denn die enthält meist keine Wildsamen, weil sie aus tiefen Erdschichten kommt.
- ein Drittel gesiebten (Laub-)Kompost
- ein Drittel mittelgrober Sand

Alles gut vermischen und bei 150 ° C im Backofen eine Stunde erhitzen. Das verhindert, dass Wildsamen schneller keimen als unsere Saat und schützt zudem vor der Umfallkrankheit.

## Aussaat Step by Step

- 1) Etikett mit Sortennamen beschriften
- 2) Pflanzgefäß bis 3 cm unter dem Rand mit Erde füllen, gut verteilen und leicht andrücken. Keine groben Stücke wie Äste, Steine oder Rinde in der Erde belassen, sondern diese entfernen. Vor der Aussaat ein wenig gießen.
- 3) Beschriftetes Etikett in die Erde stecken.
- 4) Samen auf der Erde verteilen, nicht zu dicht – 0,5 bis 1 cm Abstand zwischen den Körnern und ein wenig andrücken.
- 5) Die ganze Fläche mit Erde oder Sand samenkorndick abdecken. Damit die Saat gut aufgehen kann, die Erde oder den Sand ggf. durchsieben.
- 6) Die Pflanzgefäße mit Klarsichtfolie mit 3 cm Abstand zur Erde abdecken oder das ganze Gefäß in eine Tüte stellen und oben verschließen. Alternativ das Gefäß mit einer transparenten Obst- oder Gemüseschale abdecken.
- 7) Das Gefäß nun so hell wie möglich aufstellen. Ein Fensterplatz an der Südseite ist optimal.
- 8) Da die Feuchtigkeit durch die Folie nicht entweichen kann, braucht in dieser Zeit in der Regel nicht gegossen werden. Sollte sich viel Kondenswasser bilden oder es über mehrere Stunden sehr sonnig sein, die Folie oder Tüte etwas öffnen, damit Wärme und/oder Feuchtigkeit entweichen kann.
- 9) Wenn die Samen keimen und das erste Blattpaar zu sehen ist, kann die Folie entfernt werden.
- 10) Ab jetzt muss auch regelmäßig gegossen werden, denn die Erde darf nicht austrocknen. Die Pflanzen würden in diesem Stadium Trockenheit nicht überstehen.



Salat ‚Maikönigin‘, Renate Düring, VEN

## Aus unserem Sortiment: die Gartenmelde

### Einst die wichtigste Spinatpflanze überhaupt



Rote Melde, Heidi Lorey, VEN

Die Römer haben die Pflanze in ihrer Literatur ausführlich beschrieben und verbreiteten sie auf ihren Feldzügen in ganz Europa, was sich aus Küchenabfällen römischer Kastelle schließen lässt. Bis zum späten Mittelalter war sie in Deutschland die wichtigste Spinatpflanze überhaupt, bis sie von dem uns heute bekannten Spinat abgelöst wurde. Schon ab dem 18. Jahrhundert wurde sie kaum noch angebaut. Im Garten ist die Pflanze eine unkomplizierte Kulturart. Sie gedeiht auf fast allen Böden und man erhält rasch größere Blattmengen. Sie hat feinere Blätter als der „echte“ Spinat und ist milder im Geschmack, da die Blätter deutlich weniger Oxalsäure als Spinat enthalten. Die jungen Blätter können auch roh gegessen werden. Da sie jedoch schnell verwelken, sind sie kaum transportfähig und damit für den Handel ungeeignet.

## Farbe im Gemüsegarten und dekorativ im Staudenbeet

Von der Gartenmelde gibt es nicht nur grüne Sorten. Die intensive Farbe der Roten Bete und des roten Mangolds ist auch hier zu entdecken: die magentafarbenen Blätter der roten Melde bereichern das Gemüsebeet mit deutlichen Farbtupfern. Manchmal wird diese intensivrote Melde sogar als Zierpflanze gesehen und in Gartenkatalogen als solche angepriesen. Daneben existieren hellgrün bis gelbe, sogenannte blonde, goldene oder weiße Sorten, deren Blätter sehr viel heller sind und dazwischen alle möglichen panaschierten Variationen.

Im Salat können diese Sorten als junge Blättchen reizvolle Farbtupfer sein. Beim Kochen gleicht sich hingegen die Farbe mehr oder weniger aneinander an. Das Kochwasser der roten Sorten bleibt aber immer rot, so dass man helle Saucen rosig einfärben kann.

## Buchtipp



### Heidi Lorey: Gemüse ins Blumenbeet! Ulmer, 2021

Gemüsebeete liegen meist im Abseits der Gärten, wenn sie überhaupt noch vorhanden sind. Dabei können Gemüse überall im Garten wachsen, Hauptsache, der Standort stimmt. Werfen Sie die strikte Trennung zwischen Nutz- und Zierpflanzen über Bord, denn Gemüse sind Pflanzen mit eigener Ästhetik und damit großartige Gestaltungselemente. Stauden, Sommerblumen und Gemüse gemeinsam ins Beet einzuplanen, hat in den USA einen eigenen Trend ausgelöst: "Foodscaping". Das Buch stellt 40 Gemüseportraits mit schmucken Blättern, hübschen Blüten und dekorativen Früchten vor. Dazu werden werden 15 blumige Partnerpflanzen vorgestellt, und so kann ein essbarer Kombigarten gelingen.

### Im nächsten Newsletter...

...wird das sogenannte Pikieren erklärt.  
Bis dahin viel Freude am Ausprobieren und Aussäen!

Bei Fragen oder Problemen melden Sie sich gerne: [info@saatgutleihen.de](mailto:info@saatgutleihen.de)



## Impressum

Anbieterinformation nach dem Telemediengesetz

© 2010 - 2023 by Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V .  
V. i. S. d. P.: Ursula Reinhard, 1. Vorsitzende, [Ivorsitz@nutzpflanzenvielfalt.de](mailto:Ivorsitz@nutzpflanzenvielfalt.de)  
Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.

Bergstraße 19  
54610 Büdesheim  
E-Mail: [info@nutzpflanzenvielfalt.de](mailto:info@nutzpflanzenvielfalt.de)

Eingetragen beim Amtsgericht Walsrode im Vereinsregister VR 160306. Steuer-  
Nummer 13/220/31603