



DI Doris Lengauer

# Einheimisches Frischgemüse – auch im Winter ein Kooperationsprojekt zur Sortimentserweiterung

Rucola ist sehr gut zur Kultivierung als Wintergemüse geeignet

Jede Behauptung, winterliche Frischgemüseproduktion in kalten Klimaten sei ohne Heizung oder Wärmespeicherung möglich, scheint unglaublich. So schädlich kalte Temperaturen für wärmeliebende Pflanzen wie z. B. für Paradeiser auch sein mögen, so wohl fühlen sich andere Arten wie z. B. Spinat und Blattsalate und Salatkräuter (Rucola, Portulak, ...) bei kühler Witterung. Viele dieser Kulturen halten nicht nur Kälte und sogar Temperaturen unter dem Gefrierpunkt aus, sie gedeihen unter diesen Bedingungen sogar besser. So schmecken sie etwa süßer, zarter und sind geschmackvoller.



Winterkresse ist eine einheimische Alternative mit brunnenkresse-artigen Geschmack und vielen Vitaminen

Der Anbau von Wintergemüse ohne zusätzliche Verwendung von Energie ist auch in unserem Klimaraum möglich und wird bei einigen bekannten Gemüsearten auch schon seit längerer Zeit praktiziert. Der Vogerlsalat wäre hier als Beispiel zu nennen. Er wird hauptsächlich in Folientunnel als Folgekultur kultiviert. Seitens der Konsumenten und der Direktvermarkter gibt es jedoch ein vermehrtes Interesse auch im Winter einheimisches Gemüse zu genießen bzw. anzubieten. Und zwar Gemüse, das ohne großen Energieeinsatz, möglichst klimaneutral, produziert wurde.

Die Versuchsstation ist neben der HBLFA für Gartenbau Schönbrunn, BIO- AUSTRIA und der Gartenbauschule in Langenlois Partnerin eines Projektes, bei dem es rund ums Thema „Wintergemüsevielfalt“ geht. Gemeinsam mit 7 Biobetrieben aus Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg und der Steiermark werden die unterschiedlichsten Kulturen auf ihre Frostfestigkeit getestet.

Denn die Frostfestigkeit von Gemüse ist bislang in der Literatur nicht ausreichend beschrieben, bzw. sind die Angaben darüber oft sehr widersprüchlich.

Weitere Ziele des Projektes sind die Erfassung der Erträge, Experimente zur Kulturführung, sowie die Bestimmung des Nitratgehaltes des Erntegutes.

## Das Sortiment umfasst

|  |  |
|--|--|
| <b>Gartensalate:</b>                   | Kopf-, Pflück-, Romana-, und Babyleafsalate                            |
| <b>Salatkräuter und Spezialsalate:</b> | Rucola, Portulak, Spinat, Hirschhornwegerich, Winterkresse, Asiasalate |
| <b>Außerdem:</b>                       | Zwiebel, Radieschen, Kohlwächse, Karotten, Pastinak                    |



## Was ist bei der Kultivierung im Winter zu beachten?

### 1. Wahl der geeigneten Kultur

Es ist bekannt, dass kältetolerantes Gemüse (Spinat, Mangold, Karotten, Jungzwiebel, ...) ohne sommerlichen Hitzestress ein weit höheres, fast perfektes Qualitätsniveau erreicht. Es kann in Gegenden mit milden Wintern ganzjährig kultiviert werden und hat in der Regel auch einen viel geringeren Lichtbedarf als wärmeliebende Pflanzen.



Asiasalate und Pflücksalate können öfter geschnitten werden

### 2. Anbaustaffelung

Ein kontinuierlicher Anbau ermöglicht eine lückenlose Ernte über die gesamte Saison. Die Aussaattermine von Spätsommer, Spätherbst, Winter bis Frühling müssen so gelegt werden, dass keine Erntepausen entstehen.

Die Praxis des Winteranbaus ist geprägt von einer Umkehr der aus dem Frühjahrsanbau bekannten Erfahrungen. Die Tageslängen werden kürzer, und die Temperaturen nehmen ab statt zu. Dementsprechend müssen auch die Anpassungen bei den Aussaatterminen berücksichtigt werden.

### 3. Geschützte Produktion

Traditionelles Wintergemüse gedeiht gewöhnlich unter einer Schneedecke. Da diese aber im „österreichischen“ Winter nicht verlässlich gegeben ist, ist es sinnvoller auf eine Folienüberdachung auszuweichen. Diese kann im Folientunnel durch eine weitere „Schutzschicht“ über den Kulturen angebracht sein. Als Material eignet sich leichtes, dünnes Vliesmaterial, das Licht, Luft und Feuchtigkeit durchlässt und z. B. mit Hilfe von Eisenbügeln über die Kultur gespannt wird.



Eine zweite Abdeckung im Folientunnel puffert die Kälte ab

Friert der Bestand in kalten Winternächten auch im Folientunnel ein, gilt es Folgendes

zu beachten: aufliegende Blätter sehen glasig aus, jedoch werden sie, wenn tagsüber die Sonne scheint und sie dadurch langsam auftauen, wieder frisch und unverletzt. Es ist ganz wichtig, gefrorene Salatblätter nicht zu drücken oder mechanisch zu belasten. Denn dann zerstören Eiskristalle das zarte Blattgewebe. Generell ist auf eine ausreichende Lüftung zu achten, um Infektionen mit Pilzkrankheiten zu vermeiden. Lüften und sparsames Gießen sind im Winter oft sogar noch wichtiger als das Heizen.

### Interessant

ist, dass die Idee, frostfestes Wintergemüse mit Hilfe einer zweiten Schicht innerhalb eines ungeheizten Folienhauses anzubauen, keinesfalls neu ist! Bereits in den 1950er Jahren entwickelte ein Gartenbau-professor in Kentucky dieses Konzept, das allerdings zum damaligen Zeitpunkt niemand weiter verfolgt hat. Vielleicht waren die Folienhäuser damals noch zu neu, oder ließen sich die Gärtner davon abschrecken, dass schon vorm Winter ausgepflanzt und gesät werden muss. Der rechtzeitige Zeitpunkt der Pflanzung ist der Schlüssel zum Erfolg. Das Ziel ist es, die Pflanzen schon fast fertig zu haben, bevor die Tageslänge unter 10 Stunden fällt.