



Die Sorte Balconi Red
(Quelle: Graines Voltz)

DI Doris Lengauer

Balkongemüse – Genuss auf kleinstem Raum

Am 20. Juli widmen wir uns dem Thema „Balkongemüse“ und greifen damit den Trend auf, sich auch auf kleinstem Raum mit selbst kultiviertem Gemüse zu versorgen. An diesem Seminartag spannen wir den Bogen von Basiswissen über Balkongemüse bis hin zum Thema Pflanzenschutz. Die Theorie wird durch Sortensichtungen der Versuchsstation und Sortimentspräsentationen der Saatgutfirmen, sowie durch einen Pflanzenschutzworkshop der LK Steiermark, Team Nützlingsberatung abgerundet.

Warum Balkongemüse?

Für all jene, die keinen eigenen Garten besitzen, ist das „Balkongärtnern“ eine gute Alternative, um selbst köstliche und gesunde Produkte anzubauen. Längst schon reicht es den Konsumenten nicht mehr, nur Blumen ins Balkonkisterl zu setzen. Kräuter, Obst und Gemüse sorgen für optische, aber auch für geschmackliche Abwechslung.



Auch die Auberginensorte
Slim Jim eignet sich für
den Anbau als Balkon-
gemüse

Prinzipiell eignet sich jede Gemüseart für den Anbau als Balkongemüse. Vom Fruchtgemüse über Blatt- und Kohlgemüse, Hülsenfrüchte und Wurzelgemüse: alles ist möglich, wenn die Ansprüche der einzelnen Arten berücksichtigt werden. Einige Saatgutfirmen haben diese Entwicklung längst aufgegriffen und bieten mittlerweile ein eigenes Balkonsortiment an.

Geeignete Sorten wachsen niedriger und kompakter als normale Sorten und die Früchte sind in der Regel kleiner. Meist kommen diese Sorten auch ohne Stützen aus. Der Vorteil der Pflanzen im Topf ist, dass diese immer an die besten Plätze gerückt werden können: entweder in die Sonne oder vor Wind und Regen geschützt.

Hinsichtlich des Standortes gibt es unterschiedliche Ansprüche der Arten: Paradeiser benötigen einen sehr sonnigen und trockenen Platz. Paprika hingegen bevorzugen einen windgeschützten Platz und kommen mit hoher Luftfeuchtigkeit sehr gut zurecht.

Melanzani sind ebenfalls sehr wärmeliebend, können aber auch etwas im Schatten stehen. Kürbisgewächse, wie Gurken und Zucchini, sind entsprechend ihrer subtropischen Herkunft ausgesprochen wärmeliebend und brauchen zwingend einen sonnigen Standort. Kohlgemüse gedeiht auch als Unterbepflanzung sehr gut und muss nicht in der prallen Sonne gepflanzt werden. Auch Mangold, Spinat oder Asiasalate lieben die Morgen- oder Abendsonne. Kletternde Arten, wie Bohnen, benötigen darüber hinaus eine Kletterhilfe und können dadurch gleichzeitig einen zuverlässigen Sichtschutz bieten.

Aber ohne gärtnerische Zuwendung gelingt auch das Wachstum im Pflanzgefäß nicht von alleine. Wichtig sind ausreichend große Töpfe mit gutem Wasserabzug und ein geeignetes Pflanzsubstrat. Wer nur auf Balkon oder Terrasse gärt, ist auf Blumenerde



aus dem Handel angewiesen. Wesentlich ist, dass im Substrat immer eine wasserspeichernde Komponente (wie etwa Torf, Kokos, Holzfaser oder dergleichen) vorhanden ist. Ein Gemisch aus Gartenerde und Kompost wäre den Pflanzen zu wenig und sie würden nicht optimal gedeihen.

Die Nährstoffanreicherung in den Erden ist oft sehr unterschiedlich. Meist ist diese für den Wachstumsstart der Pflanzen ausreichend, erschöpft sich allerdings nach einigen Wochen und verlangt eine Nachdüngung. In einem Versuch testen wir aktuell 10 handelsübliche Substrate auf ihre Eignung für Paprika, Melanzani und Paradeiser.

So sind Sie erfolgreich

Gemüse ist nicht gleich Gemüse. Das gilt nicht nur für Geschmack, Größe, Wachstumsdauer und Reifezeitpunkt, sondern auch für die Bedürfnisse der einzelnen Kulturen. Am deutlichsten zeigt sich das in den unterschiedlichen Nährstoffwünschen. Pflanzen, die große Blattmassen oder Früchte entwickeln – wie Paradeiser, Zucchini und Kohlgewächse – benötigen mehr Nährstoffe als schnell wachsende Kulturen und kleinfrüchtige wie Radieschen, Salate und Spinat.

Es empfiehlt sich daher gerade bei den Starkzehrern bereits zu Beginn sich langsam umsetzende Dünger wie Hornspäne, Blut- oder Knochenmehl oder Kompost im Substrat unterzumischen.

Nach dieser Saison können wir die Liste der Empfehlungen fortsetzen, denn es stehen aktuell über 70 Sorten Balkongemüse auf dem Prüfstand.

Wir sind schon sehr gespannt, ob diese Sortenheiten halten, was sie versprechen und würden uns sehr freuen, wenn Sie bei unserer Veranstaltung mit dabei sind!

Substrate im Vergleich



Substrat	Zusammensetzung
Bellaflora Blumenerde	Hochmoortorf, Holzfasern, Sand, Kompost, Rindenhumus, Ton
Blumenschmuck Gärtnererde	Hochmoortorf, Ton
Dehner Blumenerde	Hochmoortorf, Kalk
Florideal Blumenerde (Penny)	Torf, Kompost, Holzfaser
Gardenline (Hofer)	Hochmoortorf, Kalk, Ton
Klasmann Bio Substrat	Hochmoortorf, Kalk, Kompost
Natürlich für uns Blumenerde (Billa)	Rindenhumus, Kompost, Holzfasern, Kalk
Schwarzerde (Multikraft)	Weißtorf, Holzfasern, Uerde, effektive Mikroorganismen, Kompost, Bentonit, Kalksteinmehl
Spar Blumenerde	Torf, Holzfasern, Ton

Einteilung der Gemüsearten nach Nährstoffbedarf

Starkzehrer:	Paradeiser, Gurken, Kürbisgewächse, Kohlgewächse, Kartoffel, Artischocken, Lauch, Sellerie, Rhabarber, Mangold
Mittelzehrer:	Karotten, Zwiebeln, Rote Rüben, Kartoffeln, Fenchel, Melonen, Radieschen, Rettiche, Paprika, Spinat
Schwachzehrer:	Kräuter, Salate, Erbsen Buschbohnen, Stangenbohnen

Unsere Sortenempfehlung

Paradeiser:	Balconi Red (Graines Voltz), Balkonstar (Enza Zaden), Brillantino (Volmary), Totem (Austrosaat), Tumbling Tom Red (Graines Voltz)
Paprika:	Conored (Graines Voltz), Nazar (Dürr),
Melanzani:	Orlando (Hild), Ophelia (Graines Voltz), Runde á oeuf (Baumaux), Slim jim (Deaflora)
Erdbeeren:	Gourmet (Austrosaat), Ruby Ann (Austrosaat) Toscana (Volmary), Merlan (Graines Voltz)