



Leseprobe

Simon Dawson

Die Selbstversorger-Bibel

Bestellen Sie mit einem Klick für 9,95 €



Seiten: 400

Erscheinungstermin: 01. März 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Simon Dawson
Die Selbstversorger-Bibel

Im Jahr 2000 gingen Simon Dawson und seine Frau Debbie ein großes Wagnis ein: Sie verkauften ihre Londoner Wohnung und zogen mit einem Pferd und einer Dänischen Dogge mitten aufs Land. Nachdem sie alles an Geld zusammengekratzt hatten, was sie besaßen, kauften sie ein 8 Hektar großes Stück Land in Exmoor und errichteten dort einen kleinen landwirtschaftlichen Hof, wo sie Obst und Gemüse anbauen und mittlerweile ein unabhängiges Leben als Selbstversorger führen. Zum erweiterten Familienkreis gehören 50 Schweine, fast 100 Hühner, ein Dutzend Schafe und Lämmer sowie einige Enten, Gänse und Puten.

Simon Dawson ist Blogger, und seine Beiträge erscheinen regelmäßig in der lokalen Presse und im Lokalradio. Unter anderem schreibt er eine wöchentliche Kolumne für *The North Devon Journal*. Auf dem Good Food Channel kochte er in den Kochsendungen von Gary Rhodes und Michael Caines, und 2008 gewannen Debbie und er für den Südwesten Englands den »Local Food Hero«-Wettbewerb von Gary Rhodes. Sie hatten ebenfalls einen Auftritt bei *Countryfile* auf BBC One. Simon und Debbie geben Kurse in Selbstversorgung, Kleinlandwirtschaft und Fleischverarbeitung.

Simon Dawson

Die
Selbstversorger-
Bibel

Aus dem Englischen von Heike Holtsch

Anaconda

Titel der englischen Originalausgabe:
*The Self-Sufficiency Bible. From Window Boxes to Smallholdings –
Hundreds of Ways to Become Self-Sufficient*
This edition published in the UK 2013 by Watkins Publishing Limited,
89 Shepperton Road, London N13DF, UK
Text Copyright © Simon Dawson 2010, 2013
Aus dem Englischen von Heike Holtsch. Die Übersetzung entstand mit
freundlicher Unterstützung des Europäischen Übersetzerkollegiums Straelen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliographische
Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung
© dieser Ausgabe 2021, 2022 by Anaconda Verlag, einem Unternehmen der
Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Alle Rechte vorbehalten.

Umschlaggestaltung: www.katjaholst.de

Umschlagmotive: Mio Buono / shutterstock.com

Satz und Layout: Achim Münster, Overath

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 978-3-7306-0958-3

www.anacondaverlag.de

Für Debbie

Inhaltsverzeichnis

Abbildungen	8
Danksagungen	9
Vorwort	11
Einleitung	17
1. Der Küchengarten	24
2. Die Heimische Backstube	75
3. Die Heimische Meierei	109
4. Die Heimische Brauerei	135
5. Natürliche Lösungen: Gesundheit, Kosmetik und Haushalt	160
6. Kunsthandwerk und Handwerkskunst	192
7. Tierhaltung	229
8. Fleischverarbeitung und Grundkenntnisse der Zerlegung	253
9. Konservieren und Lagern	279
10. Sammeln	330
11. Weniger konsumieren, Weiterbenutzen und Wiederverwenden	359
12. Erneuerbare Energien nutzen	369
Weiterführende Literatur und Links	382
Register	387

Abbildungen

- Rankhilfen für Kletterpflanzen 41
- Komplette Rahmenkonstruktion eines Folientunnels 62
- Einfache Konstruktion eines Frühbeetkastens 67
- Eine einfache selbst gebaute Käsepresse 127
- Eine selbst gebaute Cidre-Pressen 153
- Techniken des Korbflechtens 196
- Lamm: Die groben Teilstücke 256
- Lamm: Teil- und Bratenstücke für die Zubereitung 258
- Schwein: Die groben Teilstücke 261
- Schwein: kochfertig zerteilen 262
- Rind: Die groben Teilstücke 263
- Rind: Teil- und Bratenstücke sowie Steaks für die Zubereitung 264
- Geflügel: Den V-Schnitt ansetzen 268
- Eine Wurst füllen 292
- Ein selbst gebauter Heißräucherofen 315
- Ein selbst gebauter Kalträucherofen 316
- Eine selbst gemachte Biltong-Box 321
- Solarbetriebenes Warmwassersystem für einen Haushalt 379

sie streifte. Das war es dann auch schon mit meinem Wissen über die Natur. Zu Weihnachten schenkte mir Debbie dann Kylie. »Ein Schwein für dich.« (Das sah ich auch selbst. Aber bislang war mir noch gar nicht klar gewesen, dass ich eins brauchte.) »Ich dachte, mit ihr können wir Ferkel züchten.« Im Jahr darauf schenkte ich Debbie vier Entenküken zum Valentinstag. Da soll noch mal jemand behaupten, Romantik wäre out!

Mehr als ein 8 Hektar großes überwuchertes, aber schönes Stück Land mit Wiesen und einem Wald an einem Bach in Exmoor konnten wir uns nicht leisten. Seit Generationen hatte es brach gelegen, und es gab nicht ein einziges Gatter, das nicht auseinanderfiel, wenn man es öffnen wollte, und keinen einzigen Zaun, der noch gerade stand. Da war einiges an Arbeit und finanziellem Aufwand nötig. Noch nötiger wäre jemand gewesen, der sich damit auskannte. Aber leider war da nur jemand wie ich.

Im Nachhinein betrachtet war die Tatsache, dass ich eigentlich zufällig in dieses Vorhaben gestolpert war, das Beste, was mir passieren konnte. Denn so war ich gezwungen, selbst herauszufinden, welche Pflanze welche war, was sie bewirkte, wie sie schmeckte, was man damit machen konnte und wie man sie am besten zubereitete. Ich hörte auf das, was die erfahrenen Bauern sagten, und brachte selbst ein paar moderne Methoden ein. Bald stand also unser kleiner Selbstversorger-Hof, und kaum stand er, kam auch schon das Fernsehen vorbei.

Durchs Küchenfenster sah ich, dass Debbie telefonierte und dabei wie wild nach mir winkte. Das war drei Jahre, nachdem wir zum ersten Mal einen Fuß auf unser Stück Land gesetzt hatten, das mittlerweile richtig gut aussah. Die Zäune standen wieder und die Gatter waren ebenfalls instand gesetzt. Hühner liefen frei herum, Schweine rannten durch den Wald, denn Kylie war stolze Mutter von acht kräftigen Ferkeln, und wir hatten sogar ein paar Schafe. Unsere Tage

waren ausgefüllt, und bald sollte es noch viel hektischer werden. Als ich ins Haus ging, kritzelte Debbie etwas auf einen Zettel, ohne das Telefonat zu unterbrechen. »Leute vom Fernsehen kommen, wollen uns filmen!!!!«, las ich, als ich ihr über die Schulter schaute. Der Starkoch Gary Rhodes hatte von uns gehört und wollte sich auf der Suche nach Kandidaten für den *Local Food Hero* auf dem Kochkanal UKTV Food (später Good Food Channel) unseren kleinen Hof einmal ansehen. Also putzte ich die Schweine heraus, kämmte die Grashalme, und dann kamen die Fernsehleute. So ging Hidden Valley Pigs 2007 als Finalist für den *Food Hero* im Südwesten Englands ins Rennen. 2008 waren wir noch besser und wurden Local Food Champions in unserer Region.

Es kamen weitere Schweine hinzu. Derzeit haben wir sieben Zuchtsäue und ein prächtiges männliches Exemplar: General Lee, den Gatten der Damen und Vater sämtlicher Ferkel. Wir haben auch Legehennen und anderes Geflügel: Enten, Killergänse und einen glücklichen Truthahn, der schon zwei Weihnachtsfeste mehr erlebt hat als die meisten anderen seiner Art, einen einäugigen Hütehund namens Dex, ein paar sehr hübsche Schafe und einen rauflustigen Schafsbock. Der Gemüsegarten ist mittlerweile so groß, dass ich den ganzen Sommer lang mit Unkrautjäten beschäftigt bin, und einen alten Bestand an Obstbäumen haben wir auch. Alles in allem ein Paradies für Selbstversorger.

Bei all dem hatte ich so viel gelernt, dass es geradezu fahrlässig gewesen wäre, dieses Wissen nicht weiterzugeben. Deshalb beschloss ich, Kurse in Fleischzerlegung, Tierhaltung und Gemüseanbau zu geben. Ich schreibe auch über Selbstversorgung für diverse Zeitschriften, und jetzt schreibe ich sogar dieses Buch. Dabei erwarte ich nicht, dass alle es nun genauso machen wie wir und sich mitten im Nirgendwo ein Stück Land zulegen. Aber ich habe den Eindruck, dass die meisten Leute ein wenig eigenständiger werden wollen, als es derzeit der Fall ist.

Alles, was ich hier schreibe, ist also als praktischer Leitfaden gedacht, um Ihnen zu zeigen, wie Sie sich ein Stück weit selbst versorgen können, wie Sie gratis ernten und essen, was die Natur zu bieten hat, wie Sie gesünder leben und ihren Lebensstil dahingehend verändern können, wie Sie Kindern das Prinzip der Selbstversorgung nahebringen, wie man Tiere hält und sie gut behandelt und wie man etwas für den Erhalt der Umwelt tut.

Dieses Buch besteht aus 12 Kapiteln, wovon jedes einem bestimmten Thema gewidmet ist, um zu veranschaulichen, wie Selbstversorgung in den jeweiligen Bereichen funktioniert. Beispielsweise, wie Kinder Salat anbauen, Erdbeeren pflücken oder Erbsen ernten können, wie Sie Butter und Käse herstellen oder Hühner halten, damit Sie immer frische Eier haben. Mit diesem Buch können Sie auch lernen, wie Sie Wein keltern oder Bier brauen, wie Sie Nüsse, Beeren und Wildkräuter sammeln, wie Sie pflanzliche Farbstoffe zum Färben von Stoffen oder anderen Materialien verwenden oder wie Sie die heilenden Wirkstoffe der Natur zur Linderung von Beschwerden anwenden. In jedem Kapitel wird erklärt, wie Sie diese Informationen nutzen können, je nachdem, wie viel Erfahrung Sie darin schon haben und über welche Mittel beziehungsweise welche Ausrüstung Sie verfügen. Das Kapitel über den Küchengarten zum Beispiel bietet für jeden etwas, ganz gleich, ob es um Pflanzkästen auf dem Fensterbrett, einen Stadtgarten oder ein größeres Stück Land geht.

Es ist ein moderner Ansatz zur Selbstversorgung, der Versuch eines Updates althergebrachter Kenntnisse, von Bauernregeln, Kräuterkunde und überliefertem Wissen, um Ansatzpunkte zu finden, an denen sich all das mit unserem heutigen Lebensstil verknüpfen lässt. Denn sobald Sie solche traditionellen Fertigkeiten wieder pflegen und in Ihr heutiges Leben integrieren, werden Sie feststellen, wie innovativ das Ganze ist. Es ist nämlich alles andere als altbacken, sondern topaktuell, wenn man lernt, zur Lösung alltäglicher Pro-

das eine oder andere so macht, wie man es für richtig hält und damit Einfluss auf das Endresultat nimmt. Es bietet uns die Chance, unsere Zukunft zu sichern, gutes Essen auf den Tisch zu bringen und für uns selbst und unsere Familien zu sorgen, auch bei einem knappen Budget. Dabei geht es um alltägliche Fähigkeiten, um mehr Eigenständigkeit und Selbstachtung.

Selbstversorgung schließt auch Nachhaltigkeit ein und beinhaltet im Kern Verständnis und Respekt für die natürlichen Abläufe. Je mehr wir im Einklang mit der Natur leben, desto mehr profitieren wir selbst davon, ebenso wie die Welt um uns herum. Wir Menschen sind mehr oder weniger alle voneinander abhängig, doch das ist uns nicht immer lieb, da es manchmal die Einschränkung der eigenen Freiheit mit sich bringt und man möglicherweise das Gefühl bekommt, mehr und mehr die Kontrolle über das eigene Leben einzubüßen. Je größer die Abhängigkeit von anderen, desto weniger Gestaltungsfreiraum hat man selbst. Das in der richtigen Balance zu halten, ist nicht immer leicht und hängt auch von der persönlichen Sicht ab. Selbstversorgung kann der Hebel sein, um die Bereiche, wo man selbst tätig wird, und die Bereiche, wo man auf andere angewiesen ist, aufeinander abzustimmen.

Dieses Buch ist jedoch kein Ratgeber für eine absolut autarke Lebensweise. Es basiert auf meinen eigenen Ideen und den Erfahrungen, die ich bei der Entwicklung eines für mich passenden Lebensstils gemacht habe. Dazu hat jeder wahrscheinlich eigene Vorstellungen, und so muss es auch sein. Mein Anliegen ist einfach nur, aufzuzeigen was Selbstversorgung im Großen und Ganzen bedeutet, sodass jeder sich daraus das Passende aussuchen kann, um den eigenen Lebensstil zu bereichern und sich in die Lage zu versetzen, so zu leben, wie man es möchte – sei es in einer Stadtwohnung, einem Haus mit Garten oder einem Hof auf dem Land. Neben allen anderen wichtigen Aspekten einer nachhaltigen Lebensweise werde ich auch auf erneuerbare Energien eingehen, aber das ist ein so wei-

tes Feld, dass ich da nur an der Oberfläche kratzen kann. Eine Liste weiterführender Literatur zu dem Thema und Links zu den unzähligen Websites mit nützlichen Informationen findet sich im Anhang dieses Buches.

Der Hauptgrund, aus dem die meisten Leute beim Versuch als Selbstversorger zu leben auf der Strecke bleiben, ist vermutlich der, dass sie sich zu viel in zu kurzer Zeit vornehmen. Man kann sich leicht dazu verleiten lassen, Vollgas zu geben und alles auf einmal auszuprobieren. Doch das kann ebenso leicht zu Enttäuschung und Ernüchterung führen, weil die kleinen Erfolge, über die man sich eigentlich freuen sollte, von den großen Vorhaben, an denen man scheinbar gescheitert ist, überschattet werden. Und ehe man sich versieht, gibt man das Ganze auf und macht etwas anderes, ohne dass man etwas davon gehabt hat, außer einem bitteren Nachgeschmack und einem wilden Sammelsurium aus Pflanzentöpfen und Tierbehausungen. Die Kunst besteht also darin, es ruhig anzugehen und einen Schritt nach dem anderen zu machen.

Von daher ist es gar keine schlechte Idee, mit einem Bereich anzufangen und darauf aufzubauen. Denn manches ergibt sich dann ganz einfach. Wenn Sie zum Beispiel ein paar Mal Brot gebacken haben, wollen Sie vielleicht auch die Butter selbst herstellen. Oder wenn Sie Legehennen haben, führt das möglicherweise dazu, dass Sie die Hennen auch ein paar Eier ausbrüten lassen. Je zuversichtlicher Sie an die Sache herangehen, desto schneller ergibt sich der nächste Schritt und Sie werden Selbstversorgung als immer selbstverständlicher empfinden.

Für den Anfang suchen Sie sich einen Rahmen aus, der zu Ihrer gegenwärtigen Lebensweise passt. Ich habe mit einer Liste wie der folgenden angefangen:

- Nehmen Sie sich vor, pro Woche einen Laib Brot zu backen und einen Becher Butter herzustellen.

- Machen Sie aus der Buttermilch einen Weichkäse. (Das geht schneller und einfacher als Hartkäse.)
- Kaufen Sie ein ganzes Huhn und zerteilen Sie es selbst, unter dem Aspekt, alles davon zu verwenden.
- Stellen Sie für den Anfang ein paar Kräuter in Töpfen auf die Fensterbank in der Küche, zum Beispiel Basilikum, Koriander, Thymian, Schnittlauch, Dill oder sogar Kerbel.
- Kaufen Sie beim Fischhändler auf dem Markt einen ganzen Fisch und filetieren Sie ihn selbst.

Versuchen Sie es einen Monat lang mit dieser oder einer anderen Kombination, um zu testen, wie Sie zurechtkommen und ob es sich in Ihre Lebensweise integrieren lässt. Manches werden Sie lieber machen als anderes, und manches wird Ihrer Familie vielleicht besser gefallen, doch wichtig ist, dass Sie sich machbare Ziele setzen, die Sie auch erreichen können und an denen Sie Spaß haben. Wenn der erste Monat vorbei ist und Sie feststellen, Sie haben nun die Grundlagen gelegt, um darauf aufzubauen, können Sie etwas mutiger und experimentierfreudiger werden. Mit der Selbstversorgung ist es schließlich wie mit jedem anderen Lebensstil auch: Je mehr Sie dafür tun, desto mehr bekommen Sie zurück. Und die Zeit und der Aufwand werden sich zehnfach lohnen.

Zur Selbstversorgung – auch wenn sie nur in einem kleinen Rahmen stattfindet – gehört auch, dass man darauf achtet, Abfall zu vermeiden. Es ist ja ganz einfach so: Je mehr man verbraucht, desto mehr Müll produziert man auch. Aktuelle Erhebungen zufolge werfen wir durchschnittlich zwischen einem Viertel und einem Drittel der Lebensmittel, die wir kaufen, in den Müll. Das ist eine bedenkliche Menge. Machen Sie einmal folgendes Experiment: Einen Monat lang notieren Sie jedes Lebensmittel, das Sie für

Ihre Familie kaufen. Wenn Sie es verbraucht haben, setzen Sie einen Haken dahinter, wenn nicht, ein Kreuz. Dann zählen Sie zusammen, was all die Kreuze Sie gekostet haben. Das ist die Summe, die Sie ab sofort ohne großartige Anstrengungen sparen könnten. Und das betrifft nur Lebensmittel. Wenn Sie sich einmal klarmachen, was die Glühbirnen verbrauchen, wenn man das Licht anlässt, obwohl sich überhaupt niemand im Raum befindet, oder der Fernseher auf Standby, das Handy in der Steckdose, obwohl es längst geladen ist, der Trockner, in dem man die Wäsche trocknet, anstatt sie aufzuhängen, werden Sie vermutlich feststellen, dass Sie einiges an Strom sparen könnten – und an Geld.

Wie bei jedem neuen Lebensstil findet man auch für die Selbstversorgung das richtige Maß am besten, indem man sich allmählich vortastet. Es geht darum, ein Gespür dafür zu entwickeln, was sich richtig anfühlt, und auf diesem positiven Effekt aufzubauen. Wenn Sie Spaß daran haben, Brot zu backen, versuchen Sie es auch damit, das Mehl selbst zu mahlen. Kochen Sie Marmelade ein, und wenn Ihnen das gelingt, gehen Sie an einem Nachmittag im Sommer Beeren sammeln, um auch daraus Marmelade zu machen. Wenn Ihnen das Beeren sammeln Freude macht, gehen Sie auch Pilze sammeln, und so weiter und so fort. Selbstversorgung ist ein Lebensstil, bei dem sich alles bestens miteinander kombinieren lässt, je nachdem, wie viel oder wenig Aufwand man betreiben möchte. Dadurch entwickeln Sie den richtigen Schwung, weil eins ins andere greift.

Mit ein bisschen Know-How, ein paar Tricks und guten Ideen werden Sie ein vollkommen neues Lebensgefühl bekommen. Das Essen ist frischer, schmackhafter und gesünder. Kinder können ihre Kreativität ausleben und sich dabei gleichzeitig Grundfertigkeiten aneignen, die man im Leben braucht. Männer und Frauen können die »Jäger und Sammler« in sich wiederentdecken und Erfindergeist entwickeln. Familien können die Ausgaben für Lebensmittel und andere Haushaltsprodukte senken. Aber auch wenn der

Gedanke, nie wieder einen Supermarkt zu betreten, durchaus seinen Reiz hat, wird es so weit wahrscheinlich nicht kommen. Denn wenn Sie Marmelade einkochen wollen, brauchen Sie dafür auch Zucker, zum Brotbacken brauchen Sie Hefe, für Butter brauchen Sie Sahne ... Natürlich lässt sich auch das umgehen (mit Brot aus Sauerteig und einer eigenen Kuh), aber um das auch nur annähernd zu gewährleisten, müssten Sie in Vollzeit einen Selbstversorger-Hof betreiben.

Es spielt auch keine Rolle, ob Ihnen endlos finanzielle Ressourcen zur Verfügung stehen oder ob Sie arbeitslos sind, ob Sie in einem alten Landhaus wohnen oder einem kleinen Apartment in einem Wohnturm, ob Sie gerade erst mit Selbstversorgung anfangen oder schon ein alter Hase darin sind – das Gefühl der Zufriedenheit, weil man es geschafft hat, selbst etwas für sich zu tun, ist einfach toll, und schon bei den ersten kleinen Schritten werden Sie den Nutzen spüren. Sie werden nämlich:

- Geld sparen
- Gesünder leben
- Stolz darauf sein, wie Sie leben
- Kindern Nachhaltigkeit nahebringen
- Etwas Gutes für die Umwelt tun
- Weniger Müll produzieren
- Schmackhafteres, selbst zubereitetes Essen genießen

Selbstversorgung bringt in vieler Hinsicht Zufriedenheit. Es bedeutet, maßvoll zu leben, ohne auf etwas zu verzichten. Es ist eine Lebensweise, die sich über die Jahrtausende entwickelt hat und sich durch die Hinzunahme neuer Technologien (sogar des Internet) stetig weiterentwickelt – nicht zuletzt das macht es ja gerade so aktuell

und interessant. Ebenso wie in früheren Zeiten führt Selbstversorgung auch heute zu einem natürlichen, gesunden und wirtschaftlich sinnvollen Lebensstil.

Dieses Buch wird Ihnen vermitteln, wie Sie sich Ihr Leben so einrichten, dass Sie nicht härter, sondern klüger arbeiten. Zeit ist oftmals mehr als Gold wert. Deshalb ist Planung so ungeheuer wichtig. Aus diesem Grund wird jedes Kapitel dieses Buches Ihnen zeigen, was Sie an Zubehör und Ausrüstung brauchen, um das Projekt umzusetzen. Das wird Ihnen dabei helfen, einen Plan zu erstellen, damit Sie sich überlegen können, was Sie in die Tat umsetzen wollen und was Sie lieber sein lassen.

Jeder – ob mit einem Pflanzkasten auf dem Fensterbrett, einem Garten, einem Schrebergarten oder mit einem so großen Stück Land, das man damit den Fleischkonsum für ein ganzes Jahr decken könnte –, wirklich jeder wird in diesem Buch etwas Interessantes oder Nützliches finden. Es enthält traditionelle Methoden, die aufgefrischt wurden, und brandneue, die nur darauf warten, ausprobiert zu werden. Es ist ein Leitfaden, aber einer, der Spaß macht – der zu praktisch umsetzbaren Ideen inspiriert, die machbar sind, und Sie dazu ermuntert, dass Sie sich sagen: *Das kann ich auch.*

Gemüse anzubauen ist *fast* so einfach. Man braucht nur ein paar wichtige Details zu beachten. Und die Details, die in diesem Kapitel vorkommen, sollen Ihnen eine Hilfe beim Gärtnern sein, ohne etwas zu verkomplizieren. Dabei handelt es sich um Tipps, die Ihnen die Arbeit leichter und weniger zeitaufwändig machen sollen; Ratschläge, um Ihre Erfolgchancen zu erhöhen oder die Erfolge, die Sie bereits erzielt haben, noch zu vergrößern; genug Hintergrundwissen, damit Sie Ihre Kenntnisse erweitern können, ohne dass es ermüdend wird; und ein paar erfinderische Ideen zum Thema Selbstversorgung, damit auch Sie selbst kreativ werden.

DEN GARTEN PLANEN

Die Planung eines Küchengartens macht Spaß und erhöht die Vorfreude. Dabei sollte man neben allen anderen Überlegungen auch an Familie und Freunde denken: Welche Gemüsesorten und Salate mag jeder einzelne gern zu den täglichen Mahlzeiten, bei gemeinsamen Essen oder Grillabenden und zu besonderen Gelegenheiten. Und denken Sie nicht nur daran, was gern gegessen wird, sondern auch daran, wie viel davon wirklich gebraucht wird. Wenn sich nur eine Person für Spinat begeistern kann, brauchen Sie ihn nicht in einer ganzen Reihe anzubauen, von der das meiste dann unweigerlich schlecht würde. Die Auswahl an Pflanzen ist natürlich riesig. Doch ob Sie sich für etwas Exotisches, Seltenes, Teures entscheiden, etwas so Alltägliches anbauen wie Karotten und Erbsen oder eine Mischung aus beidem, eines kann ich Ihnen jetzt schon versprechen: Ihr selbst angebautes Gemüse wird um vieles frischer und knackiger sein als die oftmals faden, welken Auslagen im Supermarkt. Ganz gleich, was Sie letzten Endes anpflanzen – und ob es in einem Schrebergarten, einem Beet hinter dem Haus oder einem Kasten auf dem Fensterbrett ist – schon die Planung ist spannend. Und in jedem Fall

kann man sich darauf freuen, dass etwas ganz Eigenes, Unverwechselbares dabei herauskommt.

Eine weitere Überlegung, besonders dann, wenn Sie ein Gemüsebeet im häuslichen Garten anlegen wollen, ist, wie Sie es möglichst attraktiv gestalten können. Ein Nutzgarten mag ja einiges für den Gaumen bieten, aber nicht unbedingt für das Auge. Beziehen Sie also ein paar Kletterpflanzen in Ihre Planung mit ein – Stangenbohnen und Gurken zum Beispiel – und lassen Sie sie im Hintergrund an unterschiedlichen Gestellen wie Wigwams, Gittern oder Bögen hinaufranken (siehe Seite 41). Vermeiden Sie langweilige Reihen, sondern lockern Sie das Ganze durch Abwechslung hier und da ein wenig auf. Arbeiten Sie mit Farben und Formen, indem Sie Obst, Kräuter, Blumen und Gemüse miteinander kombinieren. Das Wichtigste dabei: Seien Sie erfinderisch. Je mehr Ideen Sie in Ihren Garten einbringen, desto mehr Freude werden Sie an der Gestaltung haben und desto besser werden Ihnen die Resultate gefallen. Spielt die optische Gestaltung eine weniger große Rolle, weil sich der Küchengarten nicht direkt am Haus befindet (sondern beispielsweise in einer Schrebergartenanlage), kann man natürlich eher nach rein praktischen Gesichtspunkten vorgehen und alles in geraden Reihen pflanzen, um den verfügbaren Platz so gut wie möglich auszunutzen.

Und jede Lage hat so ihre Tücken. An manchen Orten gedeihen bestimmte Pflanzen besser, wohingegen andere wiederum ein klägliches Bild abgeben. Solche Besonderheiten können am Standort, an der Höhe, den Sonnenstunden, dem Boden und allerlei anderen Faktoren liegen. Von daher ist es immer ratsam, erst mal einen Spaziergang durch die Nachbarschaft zu machen und sich anzusehen, was in den anderen Gärten so wächst und gedeiht – so wie man bei einem Restaurantbesuch manchmal auch zunächst einen Blick auf die Gerichte wirft, die den anderen Gästen serviert werden, bevor man selbst etwas bestellt.

AUSSTATTUNG

Wenn Sie bereits einen Garten haben, stehen die Chancen gut, dass Sie auch schon über die nötige Grundausstattung verfügen, aber dennoch können Sie vielleicht noch die eine oder andere »Hardware« oder »Software« gebrauchen. Dazu hier ein paar Vorschläge:

- Mindestens einen Spaten
- Eine vierzackige Grabeforker
- Eine Harke, um den Boden auszugleichen
- Schnüre zur Markierung von Pflanzreihen und Beeten
- Eine Pflanzschaufel
- Eine Hacke zum Unkraut jäten
- Eine Gießkanne oder einen Gartenschlauch
- Ein scharfes Messer zum Abschneiden und Ernten
- Einen Korb für die Ernte
- Bambusstangen oder lange Stöcke für Kletterpflanzen
- Saatgut Ihrer bevorzugten Obst- und Gemüsesorten
- Vorgezogene Setzlinge zum Einpflanzen
- Stäbe für Säulenobst

Die eigenen Ressourcen nutzen

Abschließend sollte man als Selbstversorger bei der Planung des Küchengartens auch in die Überlegungen miteinbeziehen, was man selbst bauen kann. Das ist nicht nur deutlich billiger, es macht auch ganz besondere Freude, zu sehen, wie die Pflanzen in oder an etwas wachsen, das man mit den eigenen Händen geschaffen hat. Überle-

gen Sie also auch, welche Dinge, die Sie sonst ausrangieren würden, sich noch umfunktionieren oder recyceln lassen – von Plastikflaschen, -behältern oder -fässern bis hin zu Autoreifen, Duschwänden oder alten Möbelstücken können Sie alles Mögliche dafür verwenden. Alte Paletten erweisen sich oft als besonders nützlich, wenn man die Holzsplitter entfernt, um daraus Frühbeetkästen, Hochbeete, Gatter und vieles mehr zu konstruieren.

Wenn Sie Holz verwenden, um etwas für den Garten zu bauen, imprägnieren Sie es grundsätzlich nur mit wasserbasiertem Lack oder Schutzmittel, damit keine chemischen Stoffe in den Boden sickern und das Gemüse vergiften. Es empfiehlt sich also immer, das Etikett zu lesen, um sich darüber zu informieren, welche Imprägnierung für die Umrandung eines Gemüsebeetes geeignet ist.

DAS GEMÜSEBEET ANLEGEN

Der Wahl des richtigen Standorts für ein Beet kann man gar nicht genug Bedeutung beimessen. Pflanzen brauchen genügend Sonnenlicht, aber ebenso brauchen sie auch Schutz vor dem Wind. Deshalb ist es unter Umständen gar nicht so einfach, einen Standort zu finden, wo beides gewährleistet ist. Doch es lohnt sich, auch solchen Überlegungen Beachtung zu schenken. Untersuchungen ergaben nämlich, dass Gemüse, das an einem sonnigen, aber windgeschützten Ort wächst, bis zu 30 Prozent mehr Ertrag bringt. Hecken oder Böschungen sind ein guter Schutz gegen den Wind, aber nur wenn sie nicht zu hoch sind und nicht zu viel Schatten werfen. Unterhalb eines steilen Hangs sollte man kein Gemüse anpflanzen, da kalte Luft nach unten sinkt und den Standort zu einer Frostfalle machen könnte. Wenn Sie einen Fensterkasten bepflanzen wollen, bringen Sie ihn vor einem Fenster an, das nach Süden geht oder so weit als möglich in südliche Richtung ausgerichtet ist. Eine andere Lö-

sung sind bewegliche Pflanzkästen oder -töpfe, die man draußen in die Sonne oder vor schützende Büsche und Hecken schieben kann, ohne dass die Pflanzen ein ewiges Schattendasein fristen müssen.

DEN BODEN VORBEREITEN

Das Geheimnis beim Anbau gesunder Pflanzen liegt in der Bodenbeschaffenheit. Denn der Boden setzt sich aus verschiedenen Mineralien und organischen Stoffen zusammen. Ein guter Boden besteht nur zur Hälfte aus festem Material. Die andere Hälfte besteht aus Luft und Wasser in einem Wabensystem aus kleinen Kammern, den sogenannten Bodenporen, die für einen effektiven Luft- und Feuchtigkeitsaustausch in der Erde sorgen. Enthält der Boden zu viel Flüssigkeit und ist so stark verdichtet, dass die Poren verstopfen, bekommen die Wurzeln der Pflanzen keine Luft mehr und ersticken. Ist der Boden zu lose und luftig, versickert das Wasser so schnell, dass die Wurzeln kaum etwas davon haben.

Die feste Masse des Bodens besteht zum größten Teil aus Mineralien, die sich wiederum in drei Hauptgruppen einteilen lassen: Sand, Silt (auch: Schluff) und Ton. Die genaue Bodentextur hängt davon ab, welches der Mineralien in Ihrer Region vorherrschend ist. Erdboden ist die am besten fühlbare Substanz der Welt. Ganz gleich, ob Sie Gemüse im Garten oder Schrebergarten, in einem Pflanzkasten oder in einer ausrangierten Badewanne vor der Haustür anbauen wollen, nehmen Sie etwas Erde in die Hand und lassen Sie sie durch Ihre Finger rieseln. Wie fühlt sie sich an? Um ein Gespür dafür zu bekommen, worauf Sie achten müssen, stellen Sie sich vor, die Erde besteht aus kleinen, mittleren und großen Körnern. Je größer die Körner, desto lockerer fühlt sich die Erde an. Sandiger Boden aus großen Körnern zerbröseln und fühlt sich grobkörnig und leicht an. Lehmiger Boden aus kleinen Körnern hingegen ist klumpig und

