

SOMMER AUF DER TERRASSE

DER MARKT VOR DER TÜR

Auch auf kleinem Raum lassen sich Obst, Gemüse und Kräuter ziehen: Säulenbäumchen tragen reichlich Früchte, mediterrane Gemüsearten bringen gute Ernte, und Kräuter sind die würzigen Begleiter.

TEXT: Veronika Schubert ILLUSTRATION: Julia Zott

Im Sommer wohnt man gerne draußen, ob im Garten, auf der Terrasse oder auf dem Balkon. Es lohnt sich also, einen Topfgarten anzulegen, bei dem es nicht nur um den Augenschmaus geht. Barfuß über den warmen Holzboden zu gehen, um ein paar Kräuter fürs Mittagessen zu ernten, erfüllt mit Stolz.

Dabei steigt einem der Duft von Thymian, Oregano und Rosmarin in die Nase. Das höchste kulinarische Balkonglück aber besteht darin, dass man Gerichte aus selbst gezogenen Pflanzen zubereitet und diese auch im Freien verschmaust. Besonders frische Blätter vom Basilikumstock lassen Urlaubsstimmung aufkommen.

Fruchtgemüse wie Zucchini gedeihen auf geschützten Balkonen in voller Sonne besonders gut, genauso wie verschiedene Sorten von Paprika und Chili. Eine Pflanze pro Topf reicht vollkommen aus und entwickelt sich prächtig.

Für einen guten Fruchtbehang braucht es ausreichend Wurzelraum, die Töpfe sollten mindesten 50 Liter nährstoffreiche Erde fassen können.

Die Jungpflanzen werden erst nach den letzten Spätfrösten ausgepflanzt, denn von kalten Nächten erholen sich die Wärme liebenden Gemüse nur schwer. Hohen Ertrag bringt der rote Spitzpaprika „Ochsenhorn“, herzhaft Schärfe wohnt den Chilisorten „Gelbe Kirsche“ und „Glockenpaprika“ inne.

FRUCHTIGE NASCHECKE

Selbst gezogene Äpfel oder Birnen sind die Kür des Balkongärtnerns. Auch wenn sie keine so reiche Ernte bringen wie vom Hochstamm im Garten – als Naschobst oder für ein Kompott sollte es allemal reichen.

Besonders eignen sich Ballerina-Äpfelsorten wie „Charlotte“ und Saphira-Birnen, die speziell für die Topfkultur gezüchtet wurden. Sie entwickeln auf einer schlanken Spindel zahlreiche Früchte an sehr kurzen Seitentrieben und müssen kaum geschnitten werden.

Beerensträucher lassen sich ebenfalls in ausreichend tiefen Kästen kultivieren. Eine Gabe organischer Dünger ist spätestens im zweiten Jahr notwendig, um

die vom Vorjahr ausgelaugte Erde wieder anzureichern.

Geeignete Sorten für den Balkon sind Herbsthimbeeren wie „Autumn Bliss“. Bei Brombeeren hat sich die stachellose Sorte „Navaho“ bewährt, bei Ribiseln „Rovada“.

Das Erdreich sollte bei Beerensträuchern nicht austrocknen, da sie sonst zu „rieseln“ beginnen. Dabei werfen die Pflanzen vorzeitig ihre Blüten und unreifen Früchte ab. Bedeckt man den Boden in den Töpfen mit einer Mulchschicht aus Holzhäcksel oder Stroh, verdunstet deutlich weniger Wasser. Das gilt auch für die Monatserdbeeren „Rügen“ und „Alexandria“, die bei guter Pflege den ganzen Sommer lang Früchte bilden.

Auf jeden kulinarischen Balkon gehören schlussendlich neben essbaren Pflanzen unbedingt auch ein paar Ziersträucher wie der Maiblumenstrauch (*Deutzia gracilis*) oder die Bartblume (*Caryopteris clandonensis*), die den reich gedeckten Tisch auch noch mit ihren Blüten umgeben.

1. Bartblume *Caryopteris clandonensis*
2. Ribisel „Rovada“ *Ribes rubrum*
3. Brombeere „Navaho“ *Rubus fruticosus*
4. Herbsthimbeere „Autumn Bliss“ *Rubus idaeus*
5. Säulenbirne „Saphira“ *Pyrus communis*
6. Ballerina-Apfel „Charlotte“ *Malus Ballerina*
7. Spitzpaprika „Ochsenhorn“ *Capsicum annuum*
8. Maiblumenstrauch *Deutzia gracilis*
9. Basilikum *Ocimum basilicum*
10. Monatserdbeere *Fragaria vesca*
11. Zucchini *Cucurbita pepo*
12. Oregano *Origanum heracleoticum*
13. Rosmarin *Salvia rosmarinus*
14. Thymian *Thymus vulgaris*
15. Chili „Gelbe Kirsche“ *Capsicum frutescens*
16. Chili „Glockenpaprika“ *Capsicum baccatum*

