

Garteninventur

89	verschiedene Tomatensorten in Töpfen
70	Erdbeerpflanzen
47	verschiedene Beerensträucher (z.B. rote, schwarze und weiße Johannisbeere, Jostabeeren, Stachelbeeren)
29	Gewürzgurken (4 Freiland, der Rest in Töpfen)
13	Paprika (Töpfe)
11	Auberginen (Töpfe)
10	Kürbisse (Freiland Misthaufen)
7	Apfelbäume (Hochstamm, Halbstamm und Büsche in verschiedenen Altersstufen)
5	verschiedene Himbeeren mit unterschiedlichen Reifemonaten
5	Pflaumenbäume (vorwiegend als Büsche)
5	Weinreben (4 verschiedene Sorten)
4	Zucchini (Freiland Misthaufen)
3	Schlangengurken (unter Pergola)
3	Minzen
2	Rhabarber
2	Rosmarin
2	verschiedene Sorten Pfirsichbäume
2	Kiwi
1	Holunder
1	essbare Ölweide
1	chin. Spaltkölbchen
1	chin. Blauschote
1	Mirabellenbaum (Hochstamm)
1	Zitrone
1	Süßkirschbaum (Hochstamm)
1	Russische Olive (Halbstamm)
1	Wilde Mirabelle (Halbstamm)

Die bewirtschaftete Ackerfläche ist 37 Meter lang und 4 Meter breit. Dies entspricht 148 qm Anbaufläche. Darauf werden alle gängigen Gemüsesorten angebaut. Davon nimmt das Kartoffelfeld eine Länge von 10 Metern und 4 Meter Breite. Der Gesamtgarten hat ca. 600 qm Fläche.

Wir versuchen nach biologischen Kriterien zu arbeiten. Es wird auch der Kalender von Maria Thun eingesetzt. Kunstdünger oder ähnliches werden nicht eingesetzt. Vorwiegend kommt nur unser eigener Kompost zum Einsatz. Experimente machen wir mit Rindermist (Einstreu aus dem Stall) und Pferdemist.

An Giften – und dies ist die Ausnahme – haben wir dieses Jahr Schneckenkorn mit Schneckenfallen eingesetzt. Die Obstbäume werden mit so genannten Pheromon-Fallen geschützt. Leimringe an den Bäumen setzten wir im Moment nicht ein, da wir noch keinen richtigen Nutzen erkannt haben.

Bei Läusebefall sprühen wir unverdünnte Brennnesseljauche. Wenn aber genug Marienkäfer da sind, machen wir nichts da wir gemerkt haben, dass sich das Läuseproblem dann von selber erledigt.

Auch zum Vorziehen der Pflanzen benutzen wir unseren eigenen Kompost. Ansonsten wird ab und an Blumenerde zum Abdecken von Saatgut und Bohnen eingesetzt oder vermischt mit Pferdemist zum Pflanzen von Basilikum.

Normalerweise kaufen wir kein Obst und Gemüse zu. (Ausnahmen: im Winter Orangen und Mandarinen und im Sommer manchmal dicke Kartoffeln zum Grillen). Ein Teil des eigenen Obstes wird eingekocht, Marmelade davon gemacht und eingefroren, der Rest immer frisch zubereitet. Ausnahme bilden hier die Äpfel für die Safftherstellung. Diese beziehen wir von einem Biobauern aus Mainz. Auch einen Teil der Kräuter frieren wir ein. Möhren und Rote Bete werden eingekellert, wie auch die Zwiebeln und der Knoblauch.

Im Übrigen versuchen wir unser Saatgut selber zu gewinnen, was in letzter Zeit gut geklappt hat. Auch 90 % unserer Pflanzen ziehen wir selber vor.

In guten Jahren können wir drei sehr gut davon leben.

Stand Juni 2006